

# WEEK-END RESTOS

## Les 12 meilleurs restaurants de Montréal pour 2010

Philippe Mollé

Évaluer un restaurant n'est pas simple ni facile. Différents critères sont pris en considération et l'évaluation se fait parfois sur plusieurs mois, avec plus d'une visite au restaurant. Ces critères vont de l'ambiance (musique, décor, éclairage, style) au mobilier et aux ustensiles, en passant par la propreté, la manière dont la table est dressée, le service, la carte des vins, les vins offerts au verre et, bien sûr, la qualité des mets servis en fonction du rapport qualité/prix.

Les critères évalués diffèrent selon le genre de restaurant visité (gastronomique, bistro...) et selon qu'on y mange le midi ou le soir. Voici mes 12 meilleurs restos, choisis parmi une palette de grande qualité.

Aussi, vos commentaires sont toujours appréciés et me permettent d'en tenir compte dans l'évaluation. Précisons que toutes les notes de restaurant sont intégralement payées et que je refuse systématiquement de porter un jugement lorsque j'ai été invité ou encore lors des premiers jours après l'ouverture d'un nouveau restaurant. J'espère néanmoins que ce classement saura vous mettre l'eau à la bouche afin de vous faire profiter des meilleurs restaurants de la grande région de Montréal.

### Le Piment rouge

Restaurant gastronomique chinois. Cela faisait déjà plusieurs mois que les propriétaires effectuaient de gigantesques travaux d'embellissement dans l'ancien site de l'hôtel Windsor, rue Peel. Le décor est une totale réussite et permet aux clients d'apprécier un très grand restaurant chinois dont Montréal avait bien besoin. Il manque quelques tables rondes, un chariot à découper pour le merveilleux et unique canard laqué qu'on y prépare. On a revu le service, devenu exemplaire, et la cuisine des chefs venus de Hong Kong est sûrement digne des grands restaurants des empereurs. À découvrir: l'agneau aux épices de Gobi, le homard style cantonais ou les raviolis au porc ou au homard, qui sont d'une extrême finesse. La cave à vins est à la hauteur des attentes. 1170, rue Peel, Montréal, ☎ 514 866-7816. Note: 9/10



PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR  
Un dessert à l'Europea.

### JunI

Restaurant japonais gastronomique. La constance de cet établissement et du chef JunI est exemplaire. Le plus francophone des chefs japonais du Québec réalise des prouesses de fraîcheur et de mélanges qui surprennent à la première visite. Sushis, makis, ou encore des plats revisités à la mode japonaise témoignent de la dextérité de ce chef de grand talent. Le restaurant propose une belle carte des vins et des thés d'exception, mais le service est un peu lent. 156, rue Laurier Ouest, Montréal, ☎ 514 276-5864. Note: 8/10

### Gandhi

Restaurant indien gastronomique. Probablement le meilleur restaurant indien de Montréal, voire du Québec. Le décor est sobre, épuré et de qualité. La table, bien dressée, invite au voyage gastronomique. Il ne faut pas hésiter, après avoir goûté au pain poori, à se faire conseiller pour découvrir cette grande cuisine méconnue. La soupe aux lentilles, les tandooris, le poulet au beurre ou l'agneau panda sont des incontournables. Bon service, mais la carte des vins gagnerait à être plus variée. 230, rue Saint-Paul Ouest, Vieux-Montréal, ☎ 514 845-5866. Note: 8/10

### Renoir (à l'hôtel Sofitel)

Restaurant gastronomique de cuisine actualisée. Parmi les trop rares restaurants d'hôtel considérés comme gastronomiques, le Renoir se démarque par une carte actualisée qui mise sur les produits de qualité. De plus, l'établissement vient de se doter d'un des meilleurs pâtisseries du



La table du Piment rouge.

Québec, qui complète avec brio le travail du chef Deff Haupt. De très beaux cocktails sont présentés et la carte des vins répond aux attentes. Le service manque toutefois de constance et parfois de rigueur, ce qui se remarque dans la mise en place sur les tables. Un choix incomparable pour les petits-déjeuners. 1155, Sherbrooke Ouest, Montréal, ☎ 514 285-9000. Note: 7,5/10

### Europea

Restaurant gastronomique français et cuisine actualisée. Le chef de ce restaurant réputé de Montréal, Jérôme Ferrer, vient tout juste d'obtenir le titre prestigieux de grand chef de la chaîne des Relais & Châteaux pour 2011. L'équipe chevronnée et bien rodée, dirigée par Ferrer et De Felice, en cuisine, renouvelle sans cesse son menu et propose régulièrement une cuisine fraîcheur axée sur les produits de saison. La décoration, moderne et teintée d'exotisme, invite aux plaisirs festifs. Très belle carte des vins et service professionnel de haut calibre. Un meilleur ouvrier de France, Roland Del Monte, contribue grandement, avec la carte des desserts, à la notoriété de l'établissement. 1227, rue de la Montagne, Montréal, ☎ 514 398-9229. Note: 7,5/10

### Portus Calle

Restaurant gastronomique portugais, cuisine actualisée. La chef Hélène Loureiro est une femme d'affaires qui gère un des meilleurs restaurants portugais du Canada. Sa cuisine, sans cesse renouvelée, est festive et présentée dans un décor coloré. Sur des airs de musique du Portugal, on peut apprécier les ga-



La déco du Tire-Bouchon.

lettes de morue, des poissons d'arrivage les jeudis, le porc aux palourdes et les fameux *natas*, ces petits flancs que tout le monde apprécie. Un service courtis et professionnel est offert midi et soir. À découvrir: vins et portos d'importation privée uniques. 4281, boulevard Saint-Laurent, Montréal, ☎ 514 849-2070. Note: 7/10

### Le Vieux-Saint-Gabriel

Restaurant gastronomique et bistro haut de gamme, cuisine évolutive actuelle. Le restaurant abrite un chef bourré de talent qui peut enfin s'exprimer à sa juste valeur. Le décor marie l'histoire de la bâtisse et la décoration moderne ajustée par les trois propriétaires des lieux. Côté cuisine, Éric Gonzalez sait nous combler avec des viandes de bœuf mûries à souhait, les poulets à la broche, mais surtout les charcuteries maison, qui méritent le détour, sans oublier les merveilleux desserts de la chef pâtissière. Le service est courtis et professionnel, décontracté. Belle carte des vins et bon choix de vins offerts au verre. Bar accessible dans le hall. 426, rue Saint-Gabriel, Montréal, ☎ 514 878-3561. Note: 7/10

### Niji

Le Japon revisité et accessible, comme un arc-en-ciel (*niji* en japonais). Le quartier Dix30, à Brossard, abrite un excellent restaurant japonais, au superbe décor moderne. Un immense comptoir permet de voir la fabrication des makis, sashimis ou sushis. À découvrir: le poulet croustillant, les différents sakés ou encore une bonne bière japonaise. On peut demander un



Le chef Deff Haupt, du Renoir.

chef propriétaire des recettes traditionnelles ou le laisser nous faire «son menu». 9385, boulevard Leduc, Brossard, ☎ 450 443-6454. Note: 6,5/10

### DNA

Restaurant urbain et éclectique du centre-ville, cuisine actuelle et fusion. L'endroit est beau, bien mis, éclairé, les tables sont bien dressées et l'ambiance est parfaite pour l'art de recevoir. Ici, on concocte le cochon à son meilleur, on propose des vins du Canada et on vous invite ensuite au voyage gourmand que propose le chef. Le service est à la hauteur de la cuisine qui rayonne dans l'assiette. Vous repartez ensuite avec un petit cadeau «maison». 355, rue Marguerite-d'Youville, Montréal, ☎ 514 287-3362. Note: 6,5/10

### Le Tire-bouchon

Bistro français et spécialités de pastilla. Dommage que cet endroit soit si bien caché dans la rue de Mortagne, à Boucherville. Yassim, le chef proprio, et sa bande de fidèles sont des gages de constance et de qualité depuis 15 ans. La table est joliment

dressée, on y trouve même de la fleur de sel. La cuisine, bien faite, propose, en plus de la carte, des spéciaux qui changent avec les saisons. Mais de grâce, goûtez à la pastilla de mamié Yassim. Bon service et très belle cave. 141, de Mortagne, Boucherville, ☎ 450 449-6112. Note: 6/10

### Bistro Cocagne

Un endroit où le mélange culinaire est parmi les mieux concoctés à Montréal. L'ancien Toqué de L'Aprise est devenu le fief d'Alexandre Loiseau, rebaptisé Cocagne. Un chef discret et talentueux qui cuisine à merveille le gibier, les champignons et le foie gras à l'érablé. L'endroit est simple et fort sympathique. Tables de bois, ambiance décontractée et un service qui répond bien aux attentes. Il ne faut pas omettre le brunch qui, chaque fois, offre régale et surprises. Belle carte des vins. 3842, rue Saint-Denis, Montréal, ☎ 514 286-0700. Note: 6/10

### Les Trois Petits Bouchons

Bar à vins bistro axé sur les cuisines du monde, tendance thaïe. Un endroit à découvrir avant d'aller au spectacle ou après. La chef des lieux aime l'Asie, et particulièrement la Thaïlande, où elle s'évade à la recherche de saveurs, mais elle utilise aussi les produits du terroir d'ici. Résultat: des plats riches en parfums et en saveurs. Le décor est agréable, mais un rafraîchissement serait le bienvenu. Superbe choix de vins, tant au verre qu'à la bouteille, un service parfois long, mais ô combien intéressant, surtout si vous parlez vif! 4669, rue Saint-Denis, Montréal, ☎ 514 285-4444. Note: 5,5/10

Collaborateur du Devoir

## AVIS LÉGAUX ET APPELS D'OFFRES

**PROVINCE DE QUÉBEC**  
DISTRICT DE MONTRÉAL  
CAUSE NO - 500-02-175690-106

**COUR DU QUÉBEC**  
CONSTRUCTION  
GERMONDE LÉE  
Demanderesse LÉE

**BOUS INC.**  
Défenderesse

**ASSIGNATION**  
ORDRE est donné à BOUS INC. de comparaitre au greffe de cette cour situé au 1 rue Notre-Dame E., Montréal, Québec dans les 30 jours de la publication du présent avis dans le journal LE DEVOIR.

À défaut de comparaitre dans ce délai, un jugement par défaut pourrait être rendu contre vous sans autre avis des oppositions de ce délai.

Une copie de la présente REQUISITION EN RADICAL, ATTESTATION à été déposée au greffe de cette cour à l'attention de BOUS INC.

Montréal, le 1er Décembre 2010  
MARTINE BOUCHARD  
GREFFIER ADJOINT

**COMMISSION SCOLAIRE**  
MARGUERITE-BOURGOYNS

**AVIS PUBLIC** est par la présente donné, que conformément aux dispositions de l'article 199 de la Loi sur les élections scolaires, madame Catherine Ménard, domiciliée et résidant au 669, 5<sup>e</sup> avenue, à Lachine, a été nommée, par la résolution CC10/11-11-054, pour siéger à titre de commissaire de la circonscription # 14, en remplacement de monsieur Michel Ménard, décédé le 27 octobre 2010, pour la durée non écoluée du mandat de ce dernier.

Alain Gauthier  
Secrétaire général  
1100, boulevard Côte Vertu  
Saint-Laurent, Québec H4L 4V1  
Donné à Saint-Laurent, ce 3 décembre 2010.

**AVIS À TOUS NOS ANNONCEURS**

Veuillez, s'il vous plaît, prendre connaissance de votre annonce et nous signaler immédiatement toute anomalie qui s'y serait glissée.

En cas d'erreur de l'éditeur, sa responsabilité se limite au coût de

**COUR SUPÉRIEURE**  
«Chambre commerciale»

Dans l'affaire de la faillite de :

LUIGI CORETTI, résidant au 3430, boul. de Laval, dans la ville de Laval, district de Laval, dans la province de Québec, H7E 5N8.

**DÉBITRICE**  
AVIS AUX CRÉANCIERS DE LA PREMIÈRE ASSEMBLÉE

AVIS est par les présentes donné que Luigi Coretti, ayant déposé une proposition au bureau du séquestre officiel, dans la ville de Montréal, dans la province de Québec, et ladite proposition n'ayant pas été acceptée par les créanciers, est répudié, en conformité de l'article 57 de la Loi sur la faillite et l'insolvabilité, avoir fait une cession de ses biens le 23<sup>e</sup> jour de novembre 2010, rétroactivement au départ de l'avis d'intention de faire une proposition le 7 octobre 2010, et que la première assemblée des créanciers fut tenue le 23<sup>e</sup> jour de novembre 2010. À cette assemblée, le syndic André Allard & Associés inc. fut substitué par PricewaterhouseCoopers Inc. (Gilles Gagnon, CA, CRP).

Date le 3<sup>e</sup> jour de décembre 2010, à Montréal.

PricewaterhouseCoopers Inc., SYNDIC  
Gilles Gagnon, CA, CRP  
Responsable de actif  
PricewaterhouseCoopers

1250, boul. René-Lévesque Ouest  
Bureau 2800  
Montréal H3B 2G4  
Tél. : (514) 205-5000  
Télex : (514) 205-5694

**AVIS LÉGAUX & APPELS D'OFFRES**  
HEURES DE TOMBÉE

Les réservations doivent être faites avant 18h00 pour publication dans (2) jours plus tard.

**Prédictions de mardi:**  
Réservations avant 12h 00 le vendredi

**Prédictions de mercredi:**  
Réservations avant 14h 00 le vendredi

Tél.: 514-985-3344 Fax: 514-985-3340

Sur Internet:  
www.avislegaux.com  
www.avislegaux.com/avis-et-appels-offres  
Courriel: avislev@ledevoir.com

**AVIS DE PAR LES PRÉSENTES DONNÉ**, conformément aux dispositions de la Loi sur les compagnies (Québec), Partie 1A, TECHNOLOGIE PECHINEY LTEE, demandera au Registraire des entreprises la permission d'obtenir sa dissolution. Daté à Montréal, Québec, le 1<sup>er</sup> décembre 2010

Le secrétaire,  
Julie Parent

**Déclaration de demande de dissolution**

PRENEZ AVIS que la compagnie ENTREPRISES LAVERDURE INC., ayant son siège social au 100, avenue des Sommets, bureau 1801, Verdun (Québec), H3E 1Z8, demandera au Registraire des entreprises la permission de se dissoudre et, à cet effet, produit la présente déclaration.

Signé à Montréal, le 31 octobre 2010  
Lacoste Langevin, s.e.n.c.  
Procureurs de la compagnie

**Déclaration de demande de dissolution**

PRENEZ AVIS que la compagnie BUANDERIE VIAU INC., ayant son siège social au 100, avenue des Sommets, bureau 901, Verdun (Québec), H3E 1Z8, demandera au Registraire des entreprises la permission de se dissoudre et, à cet effet, produit la présente déclaration.

Signé à Montréal, le 31 octobre 2010  
Lacoste Langevin, s.e.n.c.  
Procureurs de la compagnie

**PRENEZ AVIS** que D & M RENT A CAR CO LTD, une compagnie constituée en vertu de la Partie 1A de la Loi sur les compagnies et ayant son siège en la ville de Montréal, demandera au Registraire des entreprises la permission de se dissoudre selon les dispositions de la Loi sur les compagnies. DATE ce 30<sup>e</sup> jour de novembre 2010

Le secrétaire,  
Julie Parent

**GOWLING LAFLEUR HENDERSON**  
S.E.N.C.R.L., s.r.l.  
Procureurs de la compagnie

**AVIS DE DEMANDE DE DISSOLUTION**  
9148-9880 Québec inc.

PRENEZ AVIS que la compagnie 9148-9880 Québec inc., incorporée en vertu de la Partie 1A de la Loi sur les compagnies du Québec et ayant son siège social dans la ville de Brossard, demandera au Registraire des entreprises de la Province de Québec, la permission d'obtenir sa dissolution conformément à l'article 37 de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales et aux dispositions de la Loi sur les compagnies du Québec. Longueuil, ce 22 novembre 2010  
MORIN DAOU, avocats  
Procureurs de 9148-9880 Québec inc.

**AVIS DE DEMANDE DE DISSOLUTION**

PRENEZ AVIS que la compagnie "LE TERRITOIRE DES LACS INC." demandera au Registraire des Entreprises la permission de se dissoudre. Montréal, le 1<sup>er</sup> jour de décembre 2010.

SPiegel SoHMER INC.  
Procureurs de la compagnie

**LES ENFANTS DU MONDE ONT BESOIN DE VOTRE AIDE**

▲ comme coopérant  
▲ comme bénévole  
▲ comme donateur

(514) 387-2541  
poste 240

Nous vous aiderons à les aider

www.monde.ca

**Avis public**  
Régie des alcools, des courses et des jeux

**Avis de demandes relatives à un permis ou à une licence**

Toute personne, société ou association au sens du Code civil peut, dans les quinze jours de la publication du présent avis, s'opposer à une demande relative au permis ou à la licence ci-après mentionnée en transmettant à la Régie des alcools, des courses et des jeux un écrit sous affirmation solennelle faisant état de ses motifs ou intervenir en faveur de la demande, s'il y a eu opposition, dans les 30 jours de la publication du présent avis.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée d'une preuve attestant de son envoi au demandeur par tout moyen permettant d'établir son expédition et être adressée à la Régie des alcools, des courses et des jeux, 1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01, Montréal (Québec) H2Y 1B6.

NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR	NATURE DE LA DEMANDE	ENDROIT D'EXPLORATION
Les Brasseurs sans gluten inc. 1340-A, Beaulieu Est Montréal (Québec) H2G 1K8 Dossier: 55-10-0243	Permis de brasserie	3810, rue Saint-Patrick, Local 14 Montréal (Québec) H4E 1A4

Québec

**Don in memoriam**  
Un don de réconfort et d'espoir

514 527-2194  
1 877 330-4443  
www.fpq.ca

Fondation québécoise du cancer

**Avis public**  
Régie des alcools, des courses et des jeux

**Avis de demandes relatives à un permis ou à une licence**

Toute personne, société ou association au sens du Code civil peut, dans les trente jours de la publication du présent avis, s'opposer à une demande relative au permis ou à la licence ci-après mentionnée en transmettant à la Régie des alcools, des courses et des jeux un écrit sous affirmation solennelle faisant état de ses motifs ou intervenir en faveur de la demande, s'il y a eu opposition, dans les quarante-cinq jours de la publication du présent avis.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée d'une preuve attestant de son envoi au demandeur par tout moyen permettant d'établir son expédition et être adressée à la Régie des alcools, des courses et des jeux, 1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01, Montréal (Québec) H2Y 1B6.

NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR	NATURE DE LA DEMANDE	ENDROIT D'EXPLORATION	V Bar Inc. 1800 LA LOUNGE 5505, boul. Décarie Montréal (Québec) H3W 3C7 Dossier: 2095-165	Permis additionnel 1 Bar	5505, boul. Décarie Montréal (Québec) H3W 3C7
9135-1932 Québec inc. 8530 LA GRAND-MÈRE POULLE-BEAUBIEN 2500, rue Beaulieu Est Montréal (Québec) H2Y 1G2 Dossier: 185-043	Permis additionnel 1 Restaurant pour vendre sur terrasse sur le domaine public. Changement de capacité de 1 Restaurant pour vendre existant	2500, rue Beaulieu Est Montréal (Québec) H2Y 1G2	7530013 Canada inc. CAFE JANA U 5345, rue Ferrier Montréal (Québec) H4P 1M1 Dossier: 259-762	1 Restaurant pour vendre 1 Bar sur terrasse	5345, rue Ferrier Montréal (Québec) H4P 1M1
7502064 Canada inc. TASAMI CHABANEL 231, rue Chabanel Ouest Montréal (Québec) H2N 1G3 Dossier: 2967-297	2 Restaurants pour vendre dont 1 sur terrasse sur le domaine public	231, rue Chabanel Ouest Montréal (Québec) H2N 1G3	4439058 Canada inc. RESTAURANT-BAR VINO ET TERRASSE 9574, avenue de Monkland Montréal (Québec) H4A 1E4 Dossier: 2396-285	2 Restaurants pour vendre dont 1 sur terrasse	5674, avenue de Monkland Montréal (Québec) H4A 1E4

Québec

**Appel d'offres**  
Montréal-Nord

**CONTRAT NO 845 COLLECTE SÉLECTIVE DES MATIÈRES RECYCLABLES**

Des soumissions dans des enveloppes scellées portant inscription : SOUMISSION - COLLECTE SÉLECTIVE DES MATIÈRES RECYCLABLES - CONTRAT NO 845, et adressées à la secrétaire de l'arrondissement de Montréal-Nord, madame Marie Marthe Papineau, avocate, 4243 rue de Charlevoix, Montréal-Nord, H1H 5R5, seront reçues jusqu'à 9 h, le lundi 20 décembre 2010, pour les travaux suivants :

**Contrat n° 845 : Pour la collecte sélective des matières recyclables sur tout le territoire de l'arrondissement de Montréal-Nord.**

Les cahiers des charges ainsi que les formulaires de soumission peuvent être obtenus au bureau du directeur de la Direction des travaux publics de l'arrondissement de Montréal-Nord, Monsieur Alain Legault, ing., au 4250 rue de Charlevoix, Montréal-Nord.

Veuillez noter que les heures d'affaires sont les suivantes : du lundi au jeudi inclusivement, de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30, et le vendredi, de 8 h à 13 h.

La soumission doit être accompagnée d'une garantie de soumission sous forme de chèque visé ou de cautionnement de soumission, au montant le plus élevé parmi ces deux montants :  
• 10 % du montant total pour l'option A  
• 10 % du montant total pour l'option B, ainsi que d'une lettre d'engagement attestant l'émission d'un cautionnement d'exécution au montant indiqué au cahier des charges.

La Ville ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues et ce, sans obligation d'aucune sorte envers les soumissionnaires.

L'ouverture des soumissions aura lieu le lundi 20 décembre 2010, à 9 h 30, à la salle du conseil de la mairie d'arrondissement, au 4243 rue de Charlevoix, Montréal-Nord, en présence des soumissionnaires désireux d'y assister.

Marie Marthe Papineau, avocate  
Secrétaire d'arrondissement  
Montréal-Nord,  
ce 3 décembre 2010