

actualités gourmandes



Thierry Daraize
Collaboration spéciale
tdaraize@journalmtl.com

Chers lecteurs,
N'hésitez pas à me faire part de vos commentaires, suggestions, recommandations de restaurants ou de produits dignes d'intérêt pour les lecteurs gourmands du *Journal de Montréal*. Je ferai mon possible pour y donner suite. *Salutations gourmandes, Thierry*
tdaraize@journalmtl.com

Thierry bruit de casserole

Chocolat et pâtisseries

Barry Callebaut qui a une usine de production à Sainte-Hyacinthe, inaugurerait dernièrement sa nouvelle usine de chocolat au Brésil, avec une capacité de production d'environ 20 000 tonnes par année. L'univers de la pâtisserie et de la chocolaterie se porte bien au Québec, mais nous en consommons sûrement un peu moins que cette quantité astronomique! Voici d'ailleurs quelques brèves nouvelles de l'industrie pâtissière québécoise.

En plus de retrouver dans les chambres de l'hôtel du Sofitel les carrés aux chocolats de Christophe Morel, vous retrouverez également dans le restaurant de l'hôtel son collaborateur, Olivier Potier, qui a accepté le poste de chef pâtissier au restaurant Le Renoir. Un doux plaisir qui saura enrichir l'expérience.

Vous connaissez la brioche vendéenne, cette brioche ancestrale tressée du pays de Vendée? Eh bien, inutile de prendre l'avion pour y goûter, Mamié Clafoutis (1291, Van Horne) vous en offre une savoureuse et authentique.



À découvrir absolument. Quant aux pâtisseries et autres viennoiseries, on vous en sert aussi d'excellentes sur Saint-Viateur, chez Mastro (72, rue Saint-Viateur Ouest). Le restaurant Juliette et chocolat agrandit sa famille avec une nouvelle succursale sur la main, 3600, boulevard St-Laurent. Vous y trouverez des chocolats chauds et autres desserts au chocolat. Idem pour la boulangerie Les Co'Pains d'abord (1965, avenue Mont-Royal Est), qui vient d'ouvrir une autre succursale sur Rachel tout près de St-Denis.

Je vous laisse avec une nouvelle découverte qui indique que les flavanols de cacao contenus dans le chocolat pourraient être un complément pertinent à un régime alimentaire pour les personnes souffrant d'une maladie cardiovasculaire. La consommation quotidienne de flavanols multiplierait par deux le nombre de cellules régénératrices des vaisseaux sanguins. L'étude a été menée à l'Université de Californie à San Francisco et doit encore faire l'objet de validations. À suivre...

Découverte I

Garantie sans arachide

Avec les allergies de plus en plus fréquentes chez les enfants, il devient difficile et laborieux de se procurer des biscuits ou des barres tendres sans noix. C'est pour répondre à ce besoin que Loblaw's offre une toute nouvelle gamme de produits sans arachides de marque Le Choix du Président. Chaque produit est identifié par un logo clairement visible afin qu'il soit facilement repérable. J'ai particulièrement aimé le biscuit moelleux raisins et avoine, présenté

petit air de folie joyeuse et bon enfant à l'élégance du Renoir.

STYLE DE RESTAURANT ■ Restaurant d'hôtel de grande classe, sûrement l'un des meilleurs à Montréal, au Québec et au Canada, c'est tout dire. Pourtant, la réputation des restaurants d'hôtel est un peu partout dans le monde (à part quelques exceptions) souvent catastrophique! Le restaurant Renoir rehausse heureusement les statistiques, tant mieux pour nous, clients et tant mieux pour la profession.

CLIENTÈLE ■ Le mélange des différentes clientèles, les touristes comme les locaux, permet une belle symbiose. Beaucoup de couples, de petits groupes venus fêter un contrat, des chalandes attirés par la réputation de l'hôtel, des gens d'affaires pour le petit-déjeuner ou le lunch, la place a bonne réputation et c'est mérité!

LE REPAS ■ Pour commencer le serveur nous déposa un amuse-bouche, une petite verrine d'un espuma de betterave, agrémenté d'une julienne croquante faite avec des pâtes wonton, c'était savoureux, original et présageait bien de la suite. Rouget poêlé farci à la Provençale, sauté de saumon et huile de chorizo. Une réalisation magistrale, le défi d'un tel plat, c'est évidemment, les arêtes si fines qu'il est facile pour le chef d'en oublier (ce ne fut pas le cas). La cuisson de ce délicat poisson était parfaite, un grand plat.

Gnocchis aux pois verts, morilles poêlées à la truffe de saison, une réalisation qui aurait mérité une cuisson plus avancée des gnocchis, c'était trop ferme comme texture, c'est bien dom-

mage, car la saveur extraordinaire des morilles et de la truffe fut véritablement appréciée.

Ris de veau glacé, mascarpone et basilic frais, magistral! Noix de ris de veau, superbement rôti, tendre comme une caresse, savoureux à souhait, rehaussé par un bon jus concentré, égayé par de belles pointes d'asperges blanches et des petits morceaux de rhubarbe apportant un peu d'acidité à l'ensemble, un bon contraste!

Mais le clou de la soirée fut sans contredit le loup de mer grillé entier et son aubergine au miel aigre doux, Xéres et graine de coriandre. Sublime de simplicité, de perfection d'exécution, du grand art, un plat cinq étoiles. La chair fondait littéralement en bouche, la fraîcheur du poisson est exemplaire, un arrimage du jour, c'est sûr, un vrai bonheur! J'ai adoré aussi les aubergines au miel aigre doux, un péché de gourmandise.

En parlant de gourmandises, ne faites pas l'impasse sur les desserts, le nouveau pâtissier est passé par les cuisines du chef Eric Gonzalez et du génial chocolatier Christophe Morel, ça vous donne une petite idée!

CARTE DES VINS ■ La carte des vins est superbe, bien sûr, on n'est pas dans le petit troquet du coin, les prix correspondent aussi au lieu et vont avec. Vins au verre (bouteilles présentées à la table, parfait) vont de 10 \$ à 14 \$ en moyenne.

LE SERVICE ■ Service très professionnel, précision, attention, plaisir de servir, ouf, que ça fait du bien, c'est devenu tellement rare! Les serveurs sont attentifs, mais pas envahissants, j'aime ça!

LE RESTO

Pour se gâter!

■ Renoir ★★★★★

Coup de toque: Cuisine maîtrisée, service attentif, cadre élégant, un des meilleurs endroits préférés au Québec!

Coup de torchon: Les prix ne permettent malheureusement pas des sorties au Renoir tous les soirs!



J'avais envie de passer une belle soirée et pour ce faire, j'ai choisi un lieu chic et confortable où chaque client est traité comme il se doit. Le soleil caresse la magnifique terrasse lounge, les tables bien nappées donnent une vraie élégance à ce lieu magnifiquement aménagé, les employés en salle, comme en cuisine - puisque celle-ci est ouverte - inspirent confiance : vous êtes manifestement dans un lieu propice à l'art de vivre. Tout cela à un prix, certes, celui de l'excellence!

Thierry Daraize
Collaboration spéciale

DÉCOR ■ Le décor du bar et de la salle à manger est moderne, urbain, avec des touches ici et là d'une vraie élégance, comme les chaises recouvertes d'un joli velours couleur caramel blond. La section banquettes avec ses très hauts dossiers donne une imposante sensation de luxe et de volupté (sans être pour autant intimidante) accentuée par des tons brun clair tirant sur le crème d'un café allongé, c'est chic, superbe!

AMBIANCE ■ De l'élégance, du raffinement, du calme, et même une certaine sensualité se dégagent de ce lieu. Il faut avouer que le joli bar, souvent animé en toute saison et la spectaculaire terrasse pendant la période estivale, ajoute un

■ **Combien ça coûte**
215 \$ tout compris
■ **Le quartier**
Sur l'élégante rue Sherbrooke au centre-ville de Montréal
■ **L'adresse**
Renoir, 1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal, Téléphone: 514 285-9000

★ correct
★★ bon
★★★ très bon
★★★★ excellent
★★★★★ exceptionnel