

AVIS
CE PETIT JOURNAL
INDÉPENDANT NE CON-
TIENT PAS DE PUBLICITÉ

Les Lettres GASTRONOMIQUES



**Journal
d'informations, de
critiques
et d'opinions**

Vol. 20 N°3 - 15 février 2011

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE; Mélissa CONTANT - Photographie: Charles-Henri DEBEUR - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente: sur abonnement, 32,33 \$ par année, Europe 30 €. ADMINISTRATION - RÉDACTION: 855, rue Verdure, BROSSARD QC J4W 1R6 - Tél.: 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730 - Les Lettres Gastronomiques sont publiées vingt-deux fois par année, le 1^{er} et le 15 de chaque mois - ©1985-2011, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 1920-0617. Les opinions émises par les différents rédacteurs ne reflètent pas forcément celles de l'éditeur. Les informations publiées dans cette édition ne sont données qu'à titre indicatif et n'engagent ni les auteurs, ni l'éditeur. En outre, elles sont de nature privilégiée et confidentielle. Il est strictement interdit de divulguer, de distribuer ou de copier cette édition en partie ou en totalité.

Nouveaux arrivages

SAQ

Par Thierry Debeur

Voici les commentaires de dégustation sur les nouveaux arrivages en vente à la **Société des alcools du Québec (SAQ)**. La dégustation a été organisée pour la presse spécialisée par l'**Association québécoise des agents de vins, bières et spiritueux (AQAVBS)**, à La Maison du gouverneur, le 1^{er} février 2011.

Vins blancs

Espagne, Castilla Leon
Sauvignon blanc Camino San Pablo 2009, Hijos de Antonio Barcelo
+11315147 - 13,95\$ ★(★)
Joli nez de raisin muscat, de fleur de cassis et d'agrumes (zeste de mandarine) avec une touche végétale et un peu de tabac blond. Agréable, fruité, léger et frais en bouche finissant sur quelques épices délicates.

États-Unis, Californie, Sonoma, Russian River Valley
Chardonnay 2006, Chalk Hill Estate
+11320721 - 39\$ ★★★(★)
Un nez intense et puissant où s'expriment la fleur de cassis, le miel, les amandes, les noisettes et un léger boisé. Ample, presque exubérant, fruité, long et frais en bouche avec une belle matière et une touche de beurre.

(suite page 2)

Les vins Mazzei

qualité et identité du produit

Quoique l'on parle d'écrit du 13^e siècle datant ses débuts dans la culture de la vigne, elle commence officiellement en 1435 pour la famille italienne **Mazzei**, en Toscane d'abord puis en Sicile ensuite.

Elle fait beaucoup de recherche sur une viticulture extrême pour obtenir le meilleur en fonction du sol, du climat et des cépages. En Sicile, par exemple, elle privilégie le nero d'Avola, un cépage qui a beaucoup de potentiel dans cette région, selon les Mazzei.

Leur philosophie met en avant la qualité et l'identité du produit.

Nous avons eu le plaisir de faire une dégustation de leurs vins, en présence de **Francesco Mazzei**, à La Maison du Gouverneur, le 9 février dernier.

Sicile

Zisola 2007, Marchesi Mazzei, igt Sicilia
+10542225 - 24,25\$ ★★★
Ce vin offre des odeurs complexes de terroir, de truffe, de sous-bois, de menthe et de réglisse (anis) avec une belle concentration de fruits noirs sur une touche animale. Ample, fruité, long et frais en bouche, il évolue sur des tanins souples et élégants, finissant sur un léger boisé.



Francesco Mazzei (Photo Debeur)

Toscane

Belgardo Serrata 2007, Marchesi Mazzei, igt Maremma-Toscana
+10843394 - 24,15\$ ★★★
Un vin aux odeurs de terroir, de truffe et de vanille, plus une belle masse de fruits rouges que l'on retrouve en bouche avec des tanins légèrement verts.

Belgardo Bronzone 2007, Marchesi Mazzei, docg Morellino di Scansano
+10542090 - 30,25\$ ★★★(★)
Un nez animal avec des odeurs de réglisse, de cerise, de pruneau cuit et une touche minérale. Léger, fruité et frais en bou-

(suite page 2)

Mondial du cidre de glace

11 médailles d'or et 3 médailles d'argent!

Par Thierry Debeur

Tout d'abord, on se demande un peu pourquoi ce concours se nomme «*Mondial du cidre de glace*» alors qu'il n'y a que les cidres de glace du Québec qui ont le droit d'y être représentés.

Par ailleurs, on trouve un peu bizarre qu'il y ait autant de médailles d'or... Il faut avouer qu'on s'y perd un peu. Dans une course de formule 1, par exemple, il n'y a qu'un premier, un deuxième et un troisième. Dans ce cas-ci, on sait que c'est parce que tout cidre de glace qui passe la barre d'un certain pointage (92/100) obtient automatiquement une médaille d'or. Pour nous, ce n'est alors plus un concours, mais une sorte de classification (or, argent et bronze). Alors, pour pallier cet aspect que nous considérons comme trop commercial, nous avons indiqué la place de chacun par ordre de pointage respectif.

Enfin, on n'a pas très bien compris pourquoi les produits de **Domaine Pinnacle** et de **La Face cachée de la pomme**, qui gagnent de nombreuses médailles dans des concours internationaux, se classent ici respectivement à la 8^e et 9^e place. Il y aurait-il une si grande différence entre nos juges et ceux d'ailleurs? De plus, **Domaine Pinnacle** a remporté la grande médaille d'or au **Prix du public Québec 2011**, pour son cidre de glace.

(suite page 2)

DEBEUR sur le Net www.debeur.com

Nouveaux arrivages

(suite de la page 1)

Vins rouges

France, Sud-Ouest, Aude
aoc Vin de Pays d'Oc
Merlot So'light les Domaines Auriol léger
+11335498 - 13,90\$ ★
Nez un peu fermé où l'on devine la mûre et la framboise. Gouleyant, un peu délayé et aqueux en bouche avec une finale de caramel. Ordinaire!

Chili, Valle de Colchagua
Pinot noir organico 2009, Vina Cono Sur
+11386877 - 15,30\$ ★(★)
Des odeurs de cerise noire, d'eucalyptus, de sous-bois avec une touche animale. Fruité en bouche avec une touche d'amertume, des tanins un peu astringents et quelques épices.

États-Unis, Washington, Columbia Valley
Cabernet-Sauvignon, Grand Estates 2007, Columbia Crest Vineyards
+11383668 - 17,95\$ ★★(★)
Nez léger avec des notes fruitées de cassis, de mûre et une touche animale. Bien fruité, long et coulant en bouche, avec des tanins soyeux, une touche amère et quelques épices.

Chili, Vallée de Colchagua
Cab.-Sauv/Carmenère Antu 2008, Vina Ninquén
+11386885 - 18,95\$ ★★
Des odeurs de raisin muscat et de violette avec une touche d'alcool. Long, fruité et ensoleillé en bouche évoluant sur des tanins légèrement astringents. Un vin simple et agréable.

États-Unis, Californie, San Luis Obispo
Merlot Lot #2 Paso Robles, Candor Winery
+11320499 - 20\$ ★★(★)
Ce vin rappelle un peu ceux d'Australie avec des odeurs d'eucalyptus, de mûre, de cassis, de prune et de réglisse avec des notes boisées et d'entraîlles. Moelleux, fruité (fruits mûrs) et long en bouche avec des tanins souples et un bel équilibre.

France, Bordeaux
aoc Graves
Château de Carolle Graves 2009, Guignard
+11401547 - 20,75\$

Ce vin ne semblait pas correct. Il avait des notes boisées et bouchonnées. Fruité et boisé en bouche avec de l'amertume et des tanins moyens. Pas terrible!!!

États-Unis, Californie
Pinot noir 2009, Santa Barbara Wine Company
+11372838 - 20,95\$ ★(★)
Un vin aux odeurs légères de cerise noire, de baies sauvages, de boisé et de vanille. Fruité léger et frais en bouche qui évolue sur des épices denses et des tanins secs. Le mettre en cave ou le servir en carafe. ☺

cidre de glace

(suite de la page 1)

Médailles d'or

- 1^{er} - Leduc-Piedimonte Réserve Privée Fût de chêne 2005, Domaine Leduc-Piedimonte
- 2^e - Du Minot des Glaces 2007, Cidrerie du Minot
- 3^e - Le Fruit Défendu, récolte automnale 2008, Cidrerie La Pommeraie du Suroît
- 4^e - La Pomme du Roy, récolte hivernale 2009, Cidrerie La Pommeraie du Suroît
- 5^e - Michel Jodoin Rosé 2009, Cidrerie Michel Jodoin
- 6^e - Cryomalus 2008, Domaine Antolino Brongo
- 7^e - Le Givre de St-Joseph 2009, Verger Lacroix
- 8^e - Signature Réserve Spéciale 2008, Domaine Pinnacle
- 9^e - Neige Première 2008, La Face Cachée de la Pomme
- 10^e - Michel Jodoin 2009, Cidrerie Michel Jodoin
- 11^e - Réserve Val Caudalies 2008, Val Caudalies, Vignoble et Cidrerie

Médailles d'argent

- 1^{er} - Cidre de glace pétillant 2007, Domaine Pinnacle
- 2^e - L'Art du Givre 2007, Verger Lacroix
- 3^e - Leduc-Piedimonte 2007, Domaine Leduc-Piedimonte ☺

vins Mazzei

(suite de la page 1)

che avec des tanins fins.

Tenuta Belguardo 2007, Marchesi Mazzei, igt Maremma-Toscana
+11192108 - 54,25\$ ★★(★)
Un nez animal avec des odeurs de baies sauvages, de vanille, d'olive noire, de cassis et de mûre, un nez fruité que l'on retrouve en bouche avec une bonne longueur, des tanins élégants et une finale épicée.

Poggio alla Badiola 2008, Marchesi Mazzei, igt Toscana
+897553 - 17,10\$ ★★(★)
Des odeurs de cerise noire, de boisé et de boîte à cigares. Rond, long, frais et fruité en bouche, il évolue tranquillement sur des tanins souples. Très agréable!

Fonterutoli 2008, Marchesi Mazzei, docg Chianti Classico
+856484 - 25,25\$ ★★(★)
Un nez de vanille, de croûte de pain frais, de fleur, de fruits noirs (mûre sauvage) et de chocolat avec un léger boisé. Gouleyant, fruité et frais en bouche avec des tanins serrés et une pointe d'amertume.

Castello di Fonterutoli 2007, Marchesi Mazzei, docg Chianti Classico
+10813769 - 44,25\$ ★★(★)
Des odeurs d'eucalyptus, de vanille, de mûre et de cassis avec une touche végétale et une note sauvage. Coulant, long et bien fruité en bouche avec des tanins fins. Beau produit!

Siepi Castello di Fonterutoli 2006, Marchesi Mazzei, igt Toscana
+10253474 - 93\$ ★★(★)
Au nez, ce sont des odeurs complexes de grillé (café), de cacao, de confiture de cerises et de vanille avec une touche de menthe. Attaque coulante, fruitée et ronde en bouche, évoluant tranquillement sur des tanins soyeux et biens dessinés. Très beau vin! ☺

LÉGENDE

VINS:

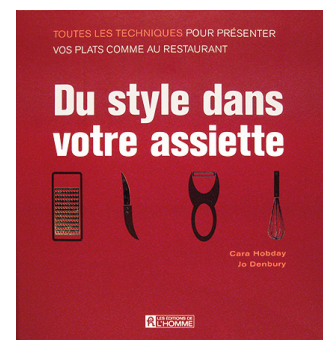
APPRÉCIATION:

★ Correct - ★★ Bon -
★★★ Très bon - ★★★★ Excellent
- ★★★★★ Exceptionnel.
(★) Correspond à une demi étoile.

RESTAURANTS:

10/20 pas d'étoile : digne de mention
12/20 ★ : bon
14/20 ★★ : très bon
16/20 ★★★ : excellent
18/20 ★★★★★ : haut de gamme
[ER] : en Evaluation ou en Réévaluation

Livres



Du style dans votre assiette

Par Cara Hobday et Jo Denbury, aux Éditions de l'Homme, 24,95\$

On propose ici «toutes les techniques pour présenter vos plats comme au restaurant»... haut de gamme, bien sûr.

Un ouvrage utile tant au professionnel qu'à l'amateur, où l'on nous explique les règles de base et les techniques pour réaliser toutes sortes de présentations dans l'assiette. On va même jusqu'à nous conseiller sur l'arrangement d'une table et sur les éclairages adéquats pour mettre celle-ci en valeur.

Il ne serait pas complet sans quelques recettes que l'on trouvera à la fin, la liste des fleurs comestibles et un almanach culinaire pour mieux planifier une soirée. Un ouvrage original, concis et bien fait. Je le recommande. ☺

RESTOS critiques et opinions

Le St-Urbain

★★★ (bistro)
cuisine internationale

16,3/20

C: 18 – S: 15 – D: 14

96, rue Fleury Ouest,
Montréal. Tél.: 514-504-7700
www.lesturbain.com

Chemin: Coin Saint-Urbain.

Spécialités: Mousse de chou-fleur, chorizo et paprika fumé. Terrine de sanglier, cornichons maison, échalotes marinées, croûtons. Civet de champignons, œufs pochés, crème de parmesan. Pétoncles et boudin noir maison, courge, raisins, caramel orange-anis. Risotto au homard et flan de porc fumé, salsifis et safran. Ris de veau et entrecôte de bœuf, raviolis de champignons, béarnaise. Maquereau de la Côte-Nord fumé, piperade, haricots verts bordelaise. Jarret d'agneau, lentilles du Puy, épinars, jus de cuisson.

Le décor est assez zen, à mi-chemin entre cafétéria améliorée et restaurant. Des chaises en plastique pas très confortables, genre de celles que l'on trouve en terrasse, des tables style bistro sans nappe ni napperon. Une partie de la cuisine est ouverte sur la salle à manger. Fond musical de jazz cool un peu fatigant, surtout en fin de journée. Un immense tableau noir s'étend sur tout un pan de mur. Le menu y est écrit à la craie ainsi qu'un bon choix de vins et surtout un très grand choix de vins au verre (18 blancs et autant de rouges), dont les étiquettes ne manquent pas de charme ni d'originalité. Si le décor est assez ordinaire et d'une simplicité à toute épreuve, le vrai plaisir, c'est dans l'assiette qu'on le trouve.

Le chef copropriétaire, Marc-André Roy, est aussi animateur à l'émission *La cantine*, télédiffusée quotidiennement

sur V. Il propose une cuisine du marché, ce qui ne veut rien dire sur le plan culturel, mais apporte seulement une notion de produit frais. Sur le site de l'émission, on mentionne que «ce qui l'intéresse c'est le goût d'un produit, la fraîcheur et la qualité». Effectivement, nous avons trouvé ses assiettes très savoureuses et généralement bien présentées. Et l'on ne lésine pas sur les ingrédients de grande qualité. Le *Civet de champignons, œufs pochés, crème de parmesan* était généreusement saupoudré de truffe noire parfumée et les *Ris de veau et entrecôte de bœuf, raviolis de champignons, béarnaise* étaient un festival de saveurs.

Le service est compétent dans l'ensemble, courtois et friendly. Il répond rapidement à vos attentes. Par contre, il a fallu que l'on paye l'addition à la caisse, comme dans une cafétéria. Bon!

L'établissement est recommandé par l'organisme **Ocean Wise**, ce qui indique que l'on ne vous servira jamais d'espèces de poissons et fruits de mer non protégés ou en voie de disparition.

Un peu plus loin, au 114, rue Fleury Ouest, à la place de la pâtisserie **La Capucine**, le chef Royal va ouvrir au mois d'avril **La Bête à pain**, une boulangerie artisanale proposant des charcuteries maison, des bières de microbrasseries québécoises et un service traiteur.

Comptez payer de 12\$ à 15\$ les entrées et de 21\$ à 29\$ les plats principaux à la carte le soir. Menu dégustation six services à 50\$, qui en vaut la peine, mais il faut prévoir environ 2h30 pour l'exercice.

Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h. Samedi de 17h30 à 22h. Fermé dimanche et lundi. ☘



Festival Montréal en lumière

Festival Montréal en lumière 2011 au jour le jour avec debeur.com

Durant tout le festival, nous allons visiter quelques tables choisies, soit avant la date prévue s'il y a eu une invitation de presse, soit le tout premier jour de l'événement. Cela vous donnera une idée ou tout au moins notre impression. Vous aider à faire de meilleurs choix, c'est notre seule ambition. Voici donc le lien de la page du site **debeur.com** pour connaître nos expériences:

www.debeur.com/LLG.html

Portus Calle

Récemment, nous avons visité Portus Calle en pré-dégustation du festival.

Portus Calle (★★★ Debeur)
Lire l'article:

www.debeur.com/T20110215_PortusCalle.pdf

Info: www.portuscalle.ca

À la mezzanine du marché Jean-Talon

Les 19 et 20 février, une quinzaine de producteurs et transformateurs artisans de Charlevoix seront parmi nous. Ils nous feront découvrir les merveilleux produits de leur belle région. Entre autres, **Pascal Gravel**, chef du Saint-Pub (foie gras de la Ferme Basque); **Jean-Michel Breton**, chef du Fairmont Le Manoir Richelieu (onglet de la Ferme La Marre); **Mario Chabot**, chef de l'Auberge des trois canards (tartare de saumon fumé, agneau de Charlevoix au fromage Hercule et autres délices). Le chef **Jean-Paul Grappe** donnera 10 ateliers-conférences gratuits à la salle Mandoline avec les produits du terroir et les chefs charlevoisiens. Sculpteur sur glace, maître échassier et librairie gourmande viendront compléter le tout.

Info: 514-937-7754 et

www.marchespublics-mtl.com

Le diable est dans la cabane

Pour le Festival Montréal en lumière, le **Bistro Cocagne** (★★★ Debeur) pro-

pose «Le diable est dans la cabane», un brunch autour du thème de l'érable.

L'adresse est au 3842, rue Saint-Denis, Montréal.

Réservation: 514-286-0700 et www.bistro-cocagne.com

Voir le menu:

www.debeur.com/T20110215_BistroCocagne.pdf

Les femmes à l'avant-plan

Pendant le Festival Montréal en lumière, le restaurant **Decca77** (★★★ Debeur) met «les femmes à l'avant-plan» et plus particulièrement les mamans du Québec. On vous propose donc des recettes de votre enfance actualisées par le chef **Daren Bergeron**. Ce sera les 18 et 19 février à 20h. Prix: 50\$ (100\$ avec les vins). De plus, le 25 février à partir de 18h, le chef Bergeron reçoit **Dominique Hauvette**, propriétaire du **Domaine Hauvette**, qui produit des vins écologiques à Saint-Rémy-de-Provence. Menu cinq services: 75\$ (150\$ avec les vins).

Le Decca77 est situé au 1077, rue Drummond, Montréal. Réservation: 514-934-1077 et info@decca77.com ☘

Dégusté



Les caramels de la confiserie Beriza

Diane Croteau nous propose des tartinades de luxe. Délicieuses, pas trop sucrées, bien parfumées, mais un peu liquides. J'aurais préféré une texture plus ferme. Elles rappellent plus une sauce qu'une tartinade. Idéales pour aller sur une crème glacée vanille ou une tartine à l'érable et crème de lait. Il y a le *Caramel à l'érable*, *fleur de sel*, que nous avons adoré, le *Caramel à l'é-*

(suite page 2)

Les caramels Beriza

(suite de la page 1)

nable, citron vanille, très bien aussi, et le *Caramel à l'érable, rose et cardamome*, savoureux et romantique.

Pour commander:
info@beriza.com ✪

Brèves

Fernand Adria ferme son restaurant

Fernand Adria, chef du célèbre restaurant **El Bulli** en Espagne, fermera ses portes le 30 juillet 2011. Il travaillera alors sur un nouveau projet, la **Fondation El Bulli**, qui consiste à faire de la recherche culinaire en laboratoire avec des repas expérimentaux qui mettront ses découvertes à l'épreuve. On pourra même suivre certains des travaux en ligne www.elbulli.com, onglet «noticias».

Le Danemark gagne le Bocuse d'or et l'Espagne remporte la Coupe mondiale de la pâtisserie

Deux concours d'envergure avaient lieu lors du Salon international de la restauration pendant l'Eurexpo de Lyon, en janvier dernier. Il s'agit du fameux *Bocuse d'or* et de la *12^e Coupe du monde de la pâtisserie*.

Le **Bocuse d'or** a été remporté par le Danemark, le **Bocuse d'argent** par la Suède et le **Bocuse de bronze** par la Norvège. Pour la *Coupe du monde de la pâtisserie*, la **médaille d'or** a été gagnée par l'Espagne, la **médaille d'argent** par l'Italie, tandis que la **médaille de bronze** a été remportée par la Belgique. Il faudrait que la France se réveille un peu non?

Un kilo de chocolat liquide!

La boulangerie-pâtisserie **Dagobert**, de Boisbriand, propose un milieu de table des plus gourmands, une fontaine de chocolat. Cette cascade tiè-

de de chocolat à 70% Venezuela enrobera fruits, bonbons ou biscuits. L'achat d'un kilo de chocolat et la location de la fontaine pour une journée coûtent 52,65\$ plus taxes. Info: www.boulangeriesdagobert.com

Le marché public d'Atwater

Sera agrandi dès ce printemps. Une nouvelle section extérieure, le **Pôle du terroir**, sera ajoutée du côté nord du marché. On y mettra en vente des produits frais ou transformés, mis en valeur par des producteurs ou petits transformateurs. Un beau projet à suivre de près. www.marchespublics-mtl.com



Macarons

Les fameux macarons de **Christophe Morel**, maître chocolatier, sont maintenant en vente au **Comptoir d'ailleurs**:

12, rue Aberdeen, Saint-Lambert, 450-672-9701
4817, bd Saint-Laurent, Montréal, 514-940-0265
7200, bd du Quartier n°40, Brossard, 450-678-5558



Coalition BOIS Québec

Récemment avait lieu à Montréal le lancement de la campagne de sensibilisation de la Coalition BOIS Québec, *je touche du bois!*, en présence des sept têtes d'affiche qui lui prêtent leur concours pour sensibiliser les citoyens et les décideurs à l'immense potentiel écologique de ce matériau d'a-

Du côté de Chaudière-Appalaches l'Auberge des Glacis



Photo: pierrelachance@me.com

Olivier Raffestin, chef à l'**Auberge des Glacis** (★★★ Debeur) dans Chaudière-Appalaches, est heureux depuis que l'auberge a été rénovée au coût d'un million de dollars. Sa cuisine, maintenant à aire ouverte, est cinq fois plus grande qu'avant. Dotée d'équipements modernes, de rangements adaptés à ses besoins, elle offre une table de travail centrale qui lui permet d'accueillir des groupes. Du coup, il s'est remis à la charcuterie et sert une choucroute garnie de son jambon au torchon, d'une saucisse maison style Frankfort et de magret de canard séché au thé. Au menu hivernal, *Râble de lapin farci au foie gras Goulu, Bœuf charolais à la Tomme de Grosse-Île, Quenelles lyonnaises et sa fameuse matelote à l'esturgeon*. Il cuisine sa matelote à l'année, inspirée d'une recette de sa mère **Clara**. Il fait flamber l'esturgeon de la Côte-du-Sud (esturgeon noir qui existe depuis 65 millions d'années) en cubes dans le calvados, puis le



Chef Olivier Raffestin

laisse cuire dans le cidre fort de la Pomme du Saint-Laurent tout doucement au four. Il ajoute quelques gnocchis de pommes de terre de Saint-Roch, de petits oignons et des lardons de la Ferme Bonneau de Saint-François-de-Montmagny. Il paraît que l'hiver est une saison exceptionnelle pour séjourner à l'Auberge des Glacis de Saint-Eugène-de-l'Islet. Les prix des chambres sont établis par couple, une bonne idée.

1-877-245-2247 et www.aubergedesglacis.com ✪

venir qu'est le bois, **l'or vert de demain: Patrice Brisebois, Dinu Bumbu, Steven Guilbeault, Mario Julien** («le bois invite à une créativité culinaire incomparable et il crée une ambiance irremplaçable»), **Chantal Machabée, Louis-Philippe Pratte** et la **Sépaq**. www.coalitionbois.org/fr

Nouveau chef au Newton

Martin Juneau, chef propriétaire de **La mon-**

tée de lait, devient le nouveau chef des cuisines du **Newton**, rue Crescent à Montréal. Il apprêtera un menu lunch de deux services à 20\$. Nous appelons ce genre de menu un *forfait*, car il n'y a que deux plats sur trois. Les 25 et 26 février, ce restaurant accueillera la chef pâtissière invitée **Lisa Yu**, de Vancouver.

Info: 514-281-6555 et www.lenewtown.com ✪