



En mai, on célèbre le printemps à l'Auberge Saint-Gabriel!

Maintenant que les beaux jours sont (finalement!) arrivés à Montréal, il est temps de célébrer le printemps! Et rien de mieux que l'ambiance festive de **l'Auberge Saint-Gabriel** et les **saveurs printanières** du chef Eric Gonzalez pour profiter de ces premiers rayons chauds du soleil de mai!

Le dimanche 12 mai dès 10 h

Brunch de la Fête des Mères (58 \$)

Faites plaisir à celle qui vous a nourri toute votre enfance en lui offrant le brunch de ses rêves! La plus belle façon de lui dire : merci, maman! Notamment au menu de ce repas cinq services accompagné de viennoiseries, d'une assiette nordique, de blinis et d'une gaufre au sarrasin : œuf poché, saumon gratiné au chèvre et contre-filet rôti aux poivres!

Le mardi 14 mai dès 19 h

Dégustation de vins du vignoble Orofino (105 \$)

Le sommelier de l'Auberge **Jean-Michel Cartier** a mis sur pied cette soirée unique, où il sera possible de déguster les vins du vignoble Orofino! Éric Gonzalez s'est fait un plaisir d'accorder ses plats à ces vins tout simplement exceptionnels (**Moscato Frizzante 2011, Riesling 2011, Pinot Noir 2010, Beleza 2009** et **Cabernet Sauvignon Passion Pit**) afin de vous faire découvrir le nouveau menu estival et ces produits remarquables de la vallée de la Similkameen en Colombie-Britannique. En présence du propriétaire du vignoble, **John Weber**.

Le 16 mai dès 17 h

Ouverture de la terrasse de l'Auberge

Véritable oasis de paix et de tranquillité dans une ville toujours en constante effervescence, la terrasse de l'Auberge est située dans une **magnifique cour intérieure**. Dans cet environnement unique à Montréal, vous pouvez boire un verre entre amis ou en amoureux, ou déguster la cuisine exquise du chef Eric Gonzalez.

Et c'est aussi le lieu idéal pour profiter pleinement des **Jeudis 5 à 7 de l'Auberge!**

À propos de l'Auberge et de son chef...

Des murs de pierre et des poutres trois fois centenaires, des œuvres d'art originales et colorées, des conversations animées, un feu de bois qui crépite dans la cheminée... À l'image de l'Auberge qui l'accueille, la cuisine d'**Éric Gonzalez** est faite de contrastes, d'émotions et d'inventivité. Au sommet de son art, le chef dévoile ici ses recettes, vous

offrant mille et une ruses qui éveilleront le chef en vous. Naviguant entre terroir et exotisme, il marie les ingrédients traditionnels aux saveurs nouvelles et aux aliments oubliés. Tantôt salés et craquants, tantôt sucrés et crémeux, ses classiques revisités et ses créations audacieuses vous transporteront chaque fois dans l'atmosphère enveloppante de L'Auberge.

Éric Gonzalez est originaire de Provence. Après une formation à l'école hôtelière de Nice, il a travaillé aux côtés de Bernard Loiseau, à Saulieu, et obtenu sa première étoile du Guide Michelin au restaurant luxembourgeois Le Clairefontaine. L'attrait du continent américain l'a amené à passer par Maxim's à New York, avant d'arriver à Montréal. En 2010, il s'est joint à L'Auberge Saint-Gabriel et à ses trois propriétaires : **Marc Bolay, Garou et Guy Laliberté**.

Soulignons en terminant que le superbe livre de cuisine **Audaces** du chef Eric Gonzalez, publié aux Éditions de l'Homme, est toujours disponible en librairie. Et il ne faudrait pas oublier de venir **déguster le chocolat de fabrication Or noir exclusif au chef Gonzalez, Écorce**. Il est le seul chef en Amérique du Nord à avoir son propre chocolat signé! En vente au comptoir de l'Auberge.

Pour connaître l'horaire complet des activités, consulter le www.auberge-gabriel.com.

Pour réservation à l'Auberge Saint-Gabriel : 514.878.3561
426, rue Saint-Gabriel (Vieux-Montréal)