

Pleins feux sur Montréal !

Une programmation gastronomique entièrement repensée pour le 15^e anniversaire de Montréal en lumière

Communiqué - Montréal, décembre 2013 — La programmation gastronomique a toujours été le fer de lance de **MONTRÉAL EN LUMIÈRE**. Pour notre **15^e édition**, présentée par **RBC** en collaboration avec **Bell**, nous sommes encore plus fiers de ce que nous réservons aux festivaliers. Il faut dire que nous avons complètement renouvelé la structure de notre volet gastronomique : en créant plusieurs séries alléchantes, en tissant des liens entre les différentes sphères du festival — spectacles, gastronomie, activités d'animation extérieure gratuites et mise en lumière — et en poussant encore plus loin leur interaction, mais aussi par le choix de notre « ville ou pays à l'honneur »... En effet, cette année, nous avons convenu qu'il était temps que notre ville et ses chefs, hôtes des plus grandes toques depuis 14 éditions, soient enfin sous les projecteurs ! Alors, du **20 février au 2 mars** prochains, **Pleins feux sur Montréal !** Place à la métropole, bien sûr, mais aussi à de grandes toques d'ailleurs invitées, notamment dans les séries *Amitiés gourmandes Air France*, *Montréal-San Francisco* (une « Ville vedette américaine », comme chaque année), en plus d'un *Coup de chapeau à Haïti*.

Rappelons que, il y a deux ans, nous avons créé un Comité consultatif présidé par Jean-Pierre Curtat, chef exécutif au Casino de Montréal, appuyé par plusieurs de ses confrères. Le comité avait notamment comme mandat de réfléchir et d'échanger sur la diversification des activités proposées par le festival et ses Bonnes Tables et sur l'intégration des chefs invités et des thématiques à l'honneur, dans le but de présenter à compter du 15^e anniversaire une programmation encore plus riche et excitante et dans laquelle le public pourrait plus facilement se repérer.

Eh bien... mission accomplie ! Jamais il n'aura été aussi facile de se guider dans toutes ces activités gastronomiques. De plus, notre programmation se dote d'une touche particulièrement ludique et rafraîchissante en recevant des personnalités de partout — artistes, journalistes, sportifs, etc. — et en multipliant les incursions dans d'autres domaines. Au final, nous voilà devant une programmation avec une offre doublée répartie dans plusieurs nouvelles séries qui laissent encore plus de place à la créativité et aux initiatives de nos chefs. Cette 15^e édition saura incontestablement démontrer à quel point Montréal est une des grandes villes culinaires de la planète !

La gastronomie en 9 séries

Planète Montréal — La gastronomie n'aura jamais été aussi curieuse ! En effet, nous avons étendu le concept de jumelage — signature du festival — en invitant les chefs des Bonnes Tables à proposer des activités qui sortent du cadre purement culinaire et nous étonner en favorisant le mélange des disciplines. Des personnalités de tous les horizons se joindront donc aux chefs pour offrir des soirées des plus originales : les chanteurs et musiciens **Michel Rivard** et **Alaclair Ensemble** (reçus par **Antonin Mousseau-Rivard**, *Le Contemporain*), **Johanne Blouin** et **Jean-Pierre Ferland** (**Vanessa Trahan** et **André Besson**, *Chez Lévêque*), **Radio Radio** (**Benoît Lenglet**, *Au Cinquième Pêché*) et **Gardy Fury** (**Jean-Philippe Matheusen**, *Le Chasseur*), les sportifs **Francis Bouillon** (**Jean-Pierre Curtat**, *Le Montréal*), **Alexandre Despatie** et **Benoît Huot** (**Thierry Baron**, *Vertige*) et **Brandon Prust** (**Éric Gonzalez**, *Le Saint-Gabriel*), les animateurs et présentateurs **Paul Arcand** (**Giovanni Apollo** et **Daren Bergeron**, *Apollo*), **Patricia Paquin**, **Isabelle Racicot**, **Jessica Barker** et **Manuel Hurtubise** (**Étienne Whalen**, *L'Autre Version*), **Simon Durivage** (**Jérôme Ferrer**, *Europea*), **Pierre Houde** (**Christian Peillon**, *Alexandre et fils*), **Maripier Morin** (*Le Saint-Gabriel*), **François Reddy** (**Jérôme Ferrer**, *Bistro Beaver Hall*), les habitués de la planète culinaire **François Chartier** (*Europea* et **Julien Robillard**, *XO Le Restaurant*), **Lesley Chesterman** (**Guillaume Vignola** et **Iannick Lessard**, *Bistro Lustucru*), **Jean-Pierre Desrosiers** (**Marc-André Lavergne**, *Accords*), **Christian Faure** (**Anthony Joyce** et **Sylvain Levailant**, *Verses*), **Stéphanie Labelle** et **Paryse Taillefer** (**Guillaume Sparks-Beaulé**, *Pullman*),

Philippe Laloux (Jonathan Lapierre-Réhayem, Laloux), les inclassables Guy A. Lepage et Chantal Fontaine (Accords), Michel Barrette (Apollo), France Castel (Chez Lévêque et Apollo), Gregory Charles (Le Montréal), Boucar Diouf (Bistro Beaver Hall), André Ducharme (Alexandre Loiseau, Cocagne), Mahée Paiement (Apollo), les artistes René Derouin (Thierry Rouyé, La Porte) et Pascale Girardin (Daniel Vézina, Laurie Raphaël), les hommes d'affaires Geoff Molson (Le Montréal) et Moreno De Marchi (Pullman), le D^r Michel Chrétien (Jérôme Chatenet, Le Margaux) et les humoristes Sèxe Illégal (Le Chasseur).

Amitiés gourmandes Air France — Les jumelages internationaux font partie de l'identité de MONTRÉAL EN LUMIÈRE et contribuent au rayonnement international du festival et de notre métropole. Une dizaine de chefs montréalais recevront un pair de France, de Belgique, du Portugal et du Maroc, avec qui ils se sont liés d'amitié lors d'une édition antérieure ou encore un chef avec lequel ils souhaitent partager leur passion pour la profession : **Anthony Boucher** (reçu par **Thierry Rouyé, La Porte**), **Margarida Cabaço** (Helena Loureiro, Helena et Portus Calle), **Vincenzo Cammerucci** (Graziella Battista, Graziella), **Meryem Cherkaoui** (Olivier de Montigny et Marc De Canck, La Chronique), **Jacques Chibois** (Jérôme Ferrer, Europea), **Kobe Desramaults** (Guillaume Cantin et Brian Verstraten, Les 400 Coups), **Cristina Geminiani** (Graziella), **Bertrand Grébaut** (Guillaume Sparks-Beaulé, Pulman), **Francesca Lari** (David Monette, Les Cons Servent), **Thierry Laurent** (Julien Joré, Au Petit Extra), **Éric Lecerf** (Christian Peillon, Alexandre et fils), **Alain Reix** (Martin Paquet et Alain Pignard, Le Beaver Club) et **Francesco Spadafora** (Graziella).

Montréal-San Francisco — MONTRÉAL EN LUMIÈRE est fier de recevoir comme ville vedette américaine une des plus importantes villes gastronomiques des États-Unis. Ses chefs sont réputés pour leur façon d'accommoder les produits frais locaux en y ajoutant des saveurs exotiques du monde entier et un zeste de génie créateur. Souhaitons la bienvenue à **David Barzelay** (**Anthony Joyce et Sylvain Levaillant, Verses**), **Emmanuelle Leftick** (**Jean-Baptiste Marchand, La Fabrique**), **Matthew Accarrino et Shelley Lindgren** (**Jean-François Baril, Le Globe**), et **Michael Tusk** (**Riccardo Bertolino et Daniel Boulud, Maison Boulud**).

Coup de chapeau à Haïti — Comme il a déjà été souligné, le festival saluera Haïti dans toute sa multiprogrammation (arts, gastronomie et site extérieur). Outre le chef **Jouvens Jean** (Pierre's et Morada Bay Beach Café, Miami) reçu par **Ghislain Létourneau au Balmoral**, on retrouvera le chef **Stephan Berrouet Durand** (Kanel restaurant, Le Plaza Hôtel, Port-au-Prince) aux commandes du Repas convivial Coup de chapeau à Haïti alors que c'est sur le site extérieur que la chef **Natacha Gomez** (Mini-Délices, Cap-Haïtien) nous réservera une prestation au **Bistro SAQ**.

Finalement, on retrouvera la série **Esprits libres** (des activités des Bonnes Tables aux thématiques rassembleuses, inédites... voire inusitées), ainsi que celles dont le nom évocateur tient lieu de présentation : **Montréal-Laurentides** (avec **Sébastien Houle** de sEb L'Artisan culinaire (**Thierry Rouyé, La Porte**), **Patrick Bermand** (**Éric Gonzalez, Le Saint-Gabriel**) et **Jason Bowmer** (**Vincent Chatelais et Nicolas Ficuciello, Le Quartier Général**), **Brunchs et lunchs** et **5 à 7+ / À boire !** Et ceci sans oublier, dans une classe à part, les fameux **Événements spéciaux**...

Les Événements spéciaux Lumière sur Montréal !

Un prestigieux événement gastronomique au profit de Centraide en préouverture de festival

MONTRÉAL EN LUMIÈRE lance en grand les célébrations de son 15^e anniversaire avec cette soirée grandiose qui illustre on ne peut mieux l'interrelation entre nos différentes programmations ! Pour l'occasion, la [SAT] se métamorphose et reçoit pas moins de 25 des meilleurs chefs de Montréal qui accueilleront les invités avec leurs petits plats gourmands à diverses stations aux thématiques toutes différentes, conçues et décorées par des créateurs d'ici, avec pour thème la lumière dans tous ses états. Des hôtes-accompagnateurs les guideront dans ces environnements créatifs des plus étonnants où, ici et là, des artistes en vue viendront émailler la soirée de prestations-surprises. Gastronomie, performances artistiques, musique, encan, jeux de lumière, philanthropie, création en direct, décor enchanteur, surprises et même yourte extérieure... jamais on n'aura autant eu l'occasion de vivre aussi pleinement l'expérience MEL en une seule soirée ! Une grande soirée survitaminée et unique dont tous les profits seront versés à Centraide du Grand Montréal, notamment dans le but de contrer l'insécurité alimentaire. **Mardi 18 février, 18 h, Société des arts technologiques [SAT].**

Repas convivial Coup de chapeau à Haïti !

Rien de mieux pour s'évader de la froideur de février que ce repas convivial de 400 personnes qui reflètera le climat et le sens de l'accueil de la Perle des Antilles ! **Stephan Berrouet Durand**, chef de cuisine du Plaza Hôtel de Port-au-Prince et ambassadeur de la cuisine haïtienne, a concocté un menu 3 services typique de son pays. Pour une ambiance encore plus festive, des troubadours haïtiens égaieront la soirée. Que ce soit entre parents ou amis, en couple ou en groupe, c'est bien repu qu'on entamera la Nuit blanche ! **Samedi 1^{er} mars, 18 h 30, Marché Bonsecours.**

Soirée découverte chefs et fromages d'ici Concours Toqués des fromages d'ici

Que tous ceux qui ont suivi l'émission *Les Chefs !* à Radio-Canada avec passion se passent le mot : voilà que les 4 finalistes de la cuvée 2013 cuisineront spécialement pour nous lors de cette soirée unique ! Les jeunes chefs — Isabelle, Ashley, Frédéric et le grand gagnant Jérôme — devront une fois de plus faire preuve d'imagination et d'audace pour concocter, pour 400 convives-juges, 12 créations culinaires à partir de fromages d'ici... tout en courant la chance de gagner la bourse de 5000 \$! On les a vus à l'œuvre... ça promet ! Présenté par les **fromages d'ici**. **Samedi 22 février, 18 h 30, Grand Salon du Fairmont Le Reine Elizabeth.**

Le Grand repas et spectacle louisianais avec Zachary Richard et le chef Patrick Mould

Cette soirée spéciale louisianaise avec **Zachary Richard**, créée sur mesure pour l'événement, est un autre bel exemple de notre objectif de développer encore davantage l'interaction entre les arts de la scène et de la table ! Un concert intimiste plein de ses grands succès et de chansons de son nouvel album, *J'aime la vie*, composé avec son petit-fils Émile, précédé d'un menu cajun 5 services de haut niveau préparé par le chef étoile de Lafayette, **Patrick Mould**, avec la brigade du Balmoral ! Et on dit que Zachary servira lui-même des spécialités cajuns aux invités ! Quelqu'un a dit *crawfish* ? Aussi bien sur scène que dans l'assiette ! **23 février, souper 18 h, spectacle 20 h 30, L'Astral et Bistro Le Balmoral.**

Conférence sensorielle — Le goût du pain

Quelle science et quel savoir-faire ancestral se cachent derrière le goût et la texture du pain. Le choix des farines ? La maîtrise des levures ou le levain ? Le contrôle de la fermentation et des bactéries ? L'art de pétrir et de cuire ? Une invitation à découvrir les secrets des pains de campagne, des baguettes et de bien d'autres créations boulangères. Avec la participation de : **Philippe Roussel**, professeur en agroalimentaire à Polytech Paris et coauteur du livre *Les pains français* (Éditions Mae-Erti), **James MacGuire**, artisan boulanger, pionnier de la boulangerie artisanale au Québec et ancien chef propriétaire du restaurant Le passe partout, et **Martin Falardeau**, artisan boulanger copropriétaire de la boulangerie Le pain dans les voiles. Les présentations seront accompagnées de nombreuses dégustations et expérimentations. **Mercredi 26 février, 18 h, Cœur des sciences — UQAM (Agora Hydro-Québec).**

La Fête des fromages d'ici

L'événement est de retour pour une 8^e édition, offrant au public l'occasion de rencontrer les fromagers du Québec dont les produits, des plus diversifiés et d'une qualité exceptionnelle, ne cessent d'impressionner. Les fromagers se feront un plaisir de répondre aux questions des visiteurs, de parler de leurs créations et des spécificités régionales qui donnent son goût à un fromage et forment son caractère. Tous pourront déguster des « classiques » québécois et faire des découvertes surprenantes, en plus de goûter d'excellents vins et bières. Présenté par les **fromages d'ici**. **Du jeudi 20 au dimanche 23 février, complexe Desjardins. Accès gratuit.**

Les Laurentides au marché Jean-Talon

Nous pensons connaître cette région, mais connaissons-nous le potentiel qu'elle offre du point de vue culinaire ? Voilà l'occasion d'échanger recettes, astuces culinaires et découvertes avec ces artisans du terroir québécois, réputés tant pour leur savoir-faire que pour la chaleur de leur accueil. À la salle Mandoline du marché Jean-Talon, 8 chefs des Laurentides présenteront, lors de 10 ateliers culinaires, autant de recettes inspirées par les produits de leur terroir. Animé par **Jean-Paul Grappe**, chef-conseil du festival, et huit chefs de renom de la région invitée. **Les samedi 22 et dimanche 23 février de 9 h 30 à 17 h.**

Billets en vente dès maintenant

- Événement spécial 15^e anniversaire *Lumière sur Montréal* ! | montrealenlumiere.com/lumiere
- Repas convivial Coup de chapeau à Haïti ! | billets : 1 855 790-1245, admission.com ou ticketmaster.ca
- Grand repas et spectacle louisianais avec Zachary Richard et Patrick Mould | réservations : 1 855 790-1245, admission.com ou ticketmaster.ca
- Conférence sensorielle — *Le goût du pain* | réservations requises : coeurdessciences.uqam.ca. Renseignements : 514 987-0357
- Soirée découverte chefs et fromages d'ici | réservations : 1 855 790-1245, admission.com, ticketmaster.ca
- Les Bonnes Tables du festival — réservations auprès des restaurants participants.

Forfaits hébergement MONTRÉAL EN LUMIÈRE

MONTRÉAL EN LUMIÈRE propose des forfaits qui permettent de maximiser notre expérience du grand événement hivernal urbain.

À partir de 169 \$, procurez-vous le forfait **Vivez MONTRÉAL EN LUMIÈRE**, qui inclut :

- une nuit d'hébergement
- un petit-déjeuner
- un billet pour un concert de la série *Soirées tout en musique*
- un coupon de dégustation de bouchées haïtiennes préparées par Casserole Kréole sur l'esplanade de la Place des Arts
- un coupon de dégustation de vins et fromages au Bistro SAQ sur l'esplanade de la Place des Arts
- une écharpe aux couleurs du festival
- un sac cadeau de produits des Délices de l'Érable, offert par MONTRÉAL EN LUMIÈRE

À partir de 368 \$, réservez le forfait **Haïti en 3D à MONTRÉAL EN LUMIÈRE : littérature, musique et gastronomie**, qui inclut :

- deux nuits d'hébergement
- deux petits-déjeuners
- un billet pour la séance de lecture *Haïti : un pays qui vit d'art et d'eau fraîche* présentée par Dany Laferrière
- un billet pour un des spectacles suivants : *Boukman Eksperyans* (21 février), *KANAVAN KANPE* (22 février)
- un coupon de dégustation de bouchées haïtiennes préparées par Casserole Kréole sur l'esplanade de la Place des Arts
- un sac cadeau de produits dérivés offert par le Ministère du Tourisme d'Haïti en collaboration avec MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Profitez également de ces deux **forfaits Événements spéciaux MONTRÉAL EN LUMIÈRE** :

Soirée découverte chefs et fromages d'ici (à partir de 204 \$)

- une nuit d'hébergement
- le petit-déjeuner
- un billet pour la Soirée découverte chefs et fromages d'ici (samedi 22 février 2014)

- un coupon de dégustation de bouchées haïtiennes préparées par Casserole Kréole sur l'esplanade de la Place des Arts
- une écharpe aux couleurs du festival
- un sac cadeau de produits des Délices de l'Érable offert par MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Repas convivial Coup de chapeau à Haïti (à partir de 159 \$)

- une nuit d'hébergement
- le petit-déjeuner
- un billet pour le Repas convivial Coup de chapeau à Haïti (samedi 1^{er} mars 2014)
- un coupon de dégustation de vins et fromages au Bistro SAQ sur l'esplanade de la Place des Arts
- une écharpe aux couleurs du festival
- un sac cadeau de produits dérivés offert par le Ministère du Tourisme d'Haïti en collaboration avec MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Forfaits également offerts avec transport par train au départ de la plupart des villes du Québec et de l'Ontario.

Pour plus de renseignements et pour réserver un forfait : 514 288-9955, 1 855 864-3737 ou montrealenlumiere.com.

Tout savoir sur MONTRÉAL EN LUMIÈRE

On peut se procurer le **programme gratuit officiel**, qui regroupe la programmation gastronomique et artistique de MONTRÉAL EN LUMIÈRE, dans toutes les succursales Renaud-Bray et SAQ du grand Montréal, les salles de spectacle participantes, les disquaires, les Centres Infotouristes, les théâtres, les Bonnes Tables du festival ainsi que dans de nombreux lieux culturels montréalais. Tous les détails sont également accessibles en ligne à montrealenlumiere.com ou en appelant la ligne **Info-Lumière La Presse+** (514 288-9955 ou sans frais le 1 855 LUMIÈRES).

Le dévoilement de la programmation du site extérieur gratuit aura lieu le 4 février, alors que celle de la Nuit blanche présentée par Hydro-Québec sera dévoilée le 11 février. La 15^e édition de MONTRÉAL EN LUMIÈRE aura lieu du jeudi 20 février au dimanche 2 mars 2014. Pour renseignements, on peut visiter montrealenlumiere.com.