



Festival Montréal en lumière 2011

www.montrealenlumiere.com

La Truffe du Périgord dans tous ses états avec Gaëlle Benoiste Pilloire et Carl Bourgon

au restaurant Julien (★★★ Debeur)

1191, avenue Union, Montréal.

Tél.: 514-871-1581

Du 17 au 19 février 2011

(complet, mais les mets seront servis à la carte après cette date).



Petite marmite d'oeuf de caille à la truffe noire
(photo Debeur)

ce magnifique repas 6 services pour seulement 100\$ par personne et 125\$ avec les vins harmonisés avec les mets. Incroyable! «Normalement, je devrais le vendre au moins 195\$», déclare monsieur Foussard. Ceci expliquant cela, tout est déjà vendu.

Le chef cuisinier **Carl Bourgon** reçoit **Gaëlle Benoiste Pilloire** pour un repas où la truffe est à l'honneur du début à la fin.

Un repas aux saveurs sensuelles riches et pleines de ce champignon parasite que l'on sur-nomme «diamant noir», ce qui explique aussi un peu son prix: 2 600\$ le kilo. Et pourtant **Claude Foussard**, le propriétaire du restaurant Julien, offre



Blanquette de veau à la truffe noire (photo Debeur)



Tarte Tatin et crème glacée aux grains de vanille bourbon à la truffe (photo Debeur)

Alors, pourquoi je vous en parle? D'abord pour vous faire baver! Mais non, c'est surtout parce que plusieurs items de ce fabuleux menu seront quand même proposés à la carte régulière de l'établissement, après le 19 février.

Les truffes sont importées par la boutique en ligne **transatlantique sélection** issue de **Marché Transatlantique**. Quelles que soient les quantités, on peut commander par Internet et être livré dans les 24h partout au Canada. Outre les truffes, on peut aussi acheter du caviar, de la vanille en gousse et bien d'autres produits haut de gamme et quelquefois introuvables.

www.transatlantiqueselection.com

Retour à la page d'accueil: www.debeur.com

Aller à la page des nouvelles (pour d'autres comptes rendus du Festival): www.debeur.com/LLG.html