Gastronomie

Alimentation & plaisirs culinaires

Hospitalité italienne à son meilleur

Le Richmond accueille le chef Gianfranco Schifano

PUBLICATIONS MAG | GASTRONOMIE | AUTOMNE 2019 | GRATUIT

AUBERGE GODEFROY
HÔTEL • SPA • GOLF

Faites-vous plaisir...

Détente | Confort | Gastronomie

Notre chic hôtel quatre étoiles vous accueille
dans une ambiance chaleureuse aux aménagements
élégants et au service personnalisé.

forfaits à partir de 105$/pers.

À mi-chemin entre Montréal et Québec.

Confort raffiné | Cuisine du terroir réputée | Resto-Bar
Centre de santé | Piscines intérieure et extérieure chauffées
Bain tourbillon | Spas nature | Sauna

1 855 233-0992
aubergegodefroy.com

Hôtellerie Champêtre

Gastronomie

Prochain numéro : décembre 2019

Imprimé au Canada

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec, 2019

GASTRONOMIE, alimentation & plaisirs culinaires est publié 6 fois par année chez Publications Mag.

Conception
Julie Tremblay

Révision Correction
Manon Leblanc

Photographie
Julie Tremblay
restomontreal.com

Chroniqueurs
Diego Fiorita
Frank Fiori

Marianne Lefebvre

Éditeur| Chargé de projet
Diego Fiorita
Frank Fiori

Présidente
Maria Lupien

Publicité, Ventes
info@publicationsmag.com
438-494-6274

Plus de 890 points de distribution et adresses

Toute reproduction totale ou partielle de textes ou photos est STRICTEMENT INTERDITE sans l'accord de Publications Mag. Gastronomie et Publications Mag se dégage de toute responsabilité concernant le contenu publicitaire publié dans ces pages. Les opinions exprimées dans les articles ne sont pas nécessairement partagées par l'éditeur. Les informations contenues dans les articles, ne remplacent nullement l'avis d'un professionnel.

PLUSIEURS DE CES PRODUITS CONTIENNENT DE LA NICOTINE.

La nicotine crée une dépendance et son usage est risqué pour la santé des enfants, des adolescents, des femmes enceintes et des fœtus.

jarrete.qc.ca

Le ministre de la santé et des services sociaux

Québec

JUUL®

Trousse de départ

Facile à utiliser
Aucun bouton ni commutateur
Il suffit d'insérer la cartouche pour commencer

Contient :

1 dispositif JUUL
1 socle de recharge USB
4 JUULpod au taux de nicotine de 5 %
(Menthe, Tabac de Virginie, Vanille et Mangue)

Conçu pour les fumeurs adultes. Vente interdite aux mineurs.

VENTE INTERDITE AUX MINEURS. Ce produit est soumis à une restriction d'âge et nécessite la vérification de l'âge au moment de la vente. MC and © 2019 JUUL Labs, Inc. Tous droits réservés.

Un automne ensoleillé
en perspective

En ce mois d'octobre, tous les adeptes, professionnels et amateurs, seront à nouveau réunis pour les multiples salons de Vins et spiritueux se tenant un peu partout dans la province.

Certains restos ont même mis sur pied un menu spécialement harmonisé avec de grands crus provenant de partout dans le monde, mais aussi d'ici!

Cette édition fait état, entre autres, d'un vignoble québécois qui offre des produits de grande qualité au goût prodigieux : Pomone.

Je vous invite aussi à lire, en bref, la petite histoire de Sylvie et Sylvain; tous deux passionnés de la terre et des ressources qu'elle nous offre.

En restauration, c'est au tour du groupe Le Richmond de Griffintown de faire la une puisqu'il a récemment accueilli, dans sa cuisine, un chef Italien de renom : Gianfranco Schifano.

Pour ma part, je profite de cette tribune pour vous souhaiter un bel automne, des vendanges productives, si cela vous concerne, des festivités agréables, fructueuses et remplies de bonheur.

ENCORE UNE FOIS, je vous invite à modérer vos consommations, tout en profitant de la vie.

Ma devise : Abats les régimes! Buvez et mangez! Ensuite, bougez et dépensez tout ce surplus calorique!

À LA PROXIMA

Diego Fiorita, votre éditeur

info@publicationsmag.com

QUÉBEC'S 2ND ANNUAL SAKÉ FESTIVAL
OCTOBER 10, 2019
酒
KAMPAI
MONTREAL
Festival du saké
MARCHÉ BONSECOURS
350 St-Paul Street East
The Ballroom
1PM-4PM TRADE & MEDIA
5:30PM-8:30PM PUBLIC SAKÉ TASTING
Tickets available on Eventbrite.com
Early Bird $60 Door $80
@kampaimontreal
@associationsakequebec
info@associationsakequebec.com
Hosted by ASQ Association Saké Québec

#SouvenirsduCaviar
Fêtez Avec
Caviar & Champagne

Acadian Sturgeon and Caviar
Carters Point, New Brunswick, Canada
(506) 639-0605
www.acadian-sturgeon.com

STURGEON CAVIAR ACADIAN WILD
STURGEON CAVIAR ACADIAN GREEN
STURGEON CAVIAR ACADIAN GOLD

Canadian & Soutenable

Par Diego Fiorita * chroniqueur culinaire et Éditeur • Magazine GASTRONOMIE

LE RICHMOND
GRIFFINTOWN

Ospitalita Italiana à son meilleur

Par Diego Fiorita, Éditeur Publications Mag

Le Groupe Richmond accueille le chef Gianfranco Schifano

Presque 6 années se sont écoulées depuis que le coproprio et designer de métier Luc Laroche a lancé le projet Richmond.

Toujours le même décor somptueux dans ces locaux au cœur d'un bâtiment datant de plus d'un siècle.

Son cachet industriel unique lui a valu plusieurs prix dont le Grand Prix du design pour sa terrasse.

C'est effectivement, et particulièrement, sa terrasse avec toit rétractable qui attire notre attention. Certes l'une des plus magnifiques de notre belle métropole : D'immenses portes de garage vitrées lui confèrent une luminosité hors du commun. Le décor en hiver devient tout à fait féérique.

LA CUCINA

Au niveau de sa cuisine, de son art, on propose depuis toujours un dépaysement quasi-total, très différent de la cuisine italienne napolitaine que l'on retrouve partout ailleurs dans les multiples restos dit 'Italiens' du grand Montréal.

Un nouveau chef exécutif a récemment fait son entrée dans l'établissement gourmand qu'est Le Richmond, autant du côté du restaurant que du bistro Marché Italien.

Effectivement, l'arrivée du talentueux chef d'expérience, Gianfranco Schifano, s'est fait sentir positivement ayant travaillé par le passé sous la gouverne, voire la tutelle, de grands chefs reconnus tel Ducasse ou Robuchon en France ou encore, à la suite d'un passage au Maroc, entre autres. Ce dernier mène désormais le bal en ces lieux, chapeauté par les dirigeants du Groupe Le Richmond. Une équipe des plus formidables qui propose, entre autres; un bistro italien, une épicerie fine et un service de traiteur pour tous genres d'événements, corporatifs ou autres.

Les premières règles d'art, chef Schifano, comme tout bon italo, les a apprises étant tout jeune gamin à l'époque, aux côtés de son père.

UNE IDÉE DE QUELQUES UNES DE SES CRÉATIONS :

* *Uovo Croccante*; un œuf croquant sur fondue de Pecorino et truffe noire
* *Carciofi Saltati*; artichauts saisis, tomates cerise, roquette, sauce tomate et crème, copeaux de parmesan

Marché Italien le Richmond

* *Linguini alla grande*; demi homard, palourdes, crevettes, moules, calmars et pieuvre, bisque de homard
* *Risotto alla foglia d'oro*; safran, beurre, parmesan, feuille d'or

Et pour les viandes et poissons, tout y est représenté. Classiques de la cuisine italienne, frais du jour; morue, saumon ou divers fruits de mer ainsi que leur fameuse côte de veau en croûte de grissini, carré d'agneau ou filet de bœuf, ce dernier pouvant être accompagné de foie gras et truffe noire.

À l'approche du temps des Fêtes, Publications Mag et ses deux publications locales; GASTRONOMIE et SANTÉ Mag, recommandent fortement aux groupes corpo de réserver une place de choix dans les locaux conviviaux, à la fois luxueux et abordables du Richmond.

L'ère Griffintown à son meilleur !

***** Mentions d'honneur**

En plus d'être devenu, au fil des années, LE restaurant officiel de l'événement Grand Prix Formule 1 à Montréal, l'établissement a également reçu la mention Ospitalita Italiana.

Cette distinction, offerte par la Chambre de Commerce Italienne de Montréal, symbolise qu'il s'agit ici d'un établissement de choix qui représente l'authenticité de la cuisine italienne et de son aspect chaleureux, une expérience des plus fidèles en dehors de l'Italie.

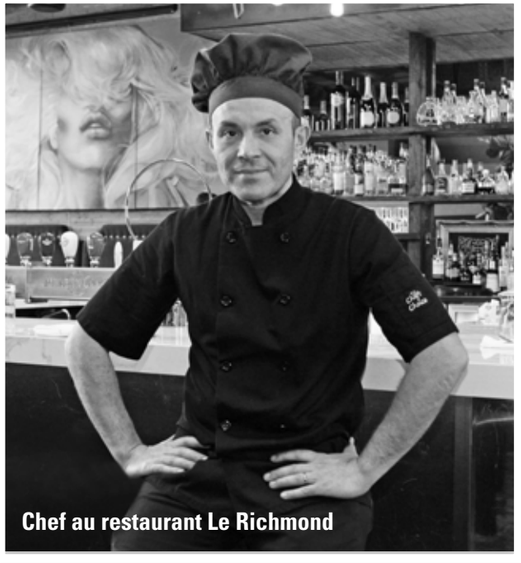
MARCHÉ ITALIEN LE RICHMOND ET RESTAURANT LE RICHMOND

333 – 377 rue Richmond

Montréal (quartier Griffintown)

(514) 508-8749 • lerichmond.com

Agnolotti di burrata du restaurant Le Richmond


Chef au restaurant Le Richmond

Par Diego Fiorita * chroniqueur culinaire et Éditeur • Magazine GASTRONOMIE

Holder et son 409
encore pile dans le mile !

Maurice, ses frères et cette fois, leurs associés Ravi Anand et son père, du resto Atma, font maintenant dans la cuisine indienne.

L'ouverture, il y a quelques mois, du 409, restaurant indien plutôt chic et hyper bien agencé, n'est pas passée inaperçue! Cet établissement gourmand sera certainement élu meilleur nouveau resto de 2019 (même si officiellement, le pub avait ouvert ses portes en 2018)!

Nous nous sommes laissé transporter, histoire d'un cocktail suivi d'un bon repas, dans ce pays de l'Asie du Sud-Est, version Vieux-Montréal.

Aller au bout de son idée lorsqu'on veut créer un concept et une ambiance, n'est pas toujours chose facile!

Les restaurants dits Indiens, de la région métropolitaine sont soit, à mon humble avis, dépourvus d'un décor élégant et donc, fastidieux (pour ne pas dire qu'ils sont habituellement médiocres et sans balises sanitaires), ou soit qu'ils essaient de faire trop chic, trop <<nappes blanches >>, alors que cette cuisine typique ne s'y prête pas du tout!

J'veux bien croire que certains établissements de ce genre,selon l'endroit où ils sont situés, veulent attirer une clientèle de gens d'affaires,mais soyons francs, nappes blanches et prix à la carte du centre-ville de Montréal (c'est-à-dire trop élevé) ne m'attirent pas du tout lorsque je me pointe et que personne ne réussi à m'accueillir en français, ne serait-ce qu'un simple <<Bonjour>>!!!C'est là l'exemple que j'ai retrouvé dans certains restos indiens de Montréal.

Le 409, appartenant à ces spécialistes de la restauration (Atma jumelé aux grandes réussites du genre Brasserie Bernard, Darling, Holder,Majestik ou Waverly), se démarque principalement par sa signature multiculturelle, autant au niveau des professionnels qui y travaillent que de sa clientèle composée de gens d'affaires qui ont élu domicile sur la Rue McGill, des habitants du secteur et de quelques touristes venus vivre une expérience, un voyage culinaire de haut niveau. Décor exotique en plus!

D'entrée de jeu, une splendide et appétissante carte de vins, majoritairement bio, nature et disponible qu'en Importations Privées. De quoi y faire de surprenantes découvertes.

Et qui dit cuisine indienne dit bière! Le choix est là!

Donc, l'endroit idéal pour le 5 à 7 d'après le boulot, les jeudis ou vendredis.

Mais attention : il vous sera difficile de quitter ensuite! Vous vous laisserez certainement tenter par une dégustation légendaire et copieuse de plusieurs entrées, toutes aussi variées les unes des autres, qui vous feront saliver!

* Crevettes épicées et grillées à la Tandori
* Chana Samosa : Feuilleté farci de pommes de terre et épices, garniture de pois chiches Masala et yogourt
* Tarka Dhal : purée de lentilles, ail, gingembre et cumin
* Agneau Roganjosh : cubes d'agneau en sauce curry, yogourt, menthe, épices

Et ce ne sont là que quelques-unes des spécialités de la maison où tout le monde y trouve son compte, amateurs de végé/vegan compris, bien sûr!

Vous évader dans un décor unique aux accents culinaires épicés, goûteux et savoureux est votre but. Je vous propose un voyage au 409 de la Rue McGill à Montréal.

L'avantage de l'Inde ici, dans le Vieux Montréal? On peut y retourner quand bon nous semble!

LE 409

514-750-0409
le409.ca

le 409
restaurant·pub indien

LE MEXIQUE
DANS TOUTES SES SAVEURS

Playas, cervezas y tequilas **: le Mexique est LA destination pour des vacances revigorantes au soleil. Au-delà des séjours tout compris, le Mexique propose une cuisine traditionnelle riche et authentique, qui lui vaut de figurer sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.** ***Su historia !***

On dit souvent de la cuisine d'un pays qu'elle reflète son histoire. La gastronomie mexicaine se distingue par ses ingrédients et techniques culinaires locaux combinés aux saveurs venues surtout d'Europe. Ces mariages ont donné lieu à une diversité de spécialités culinaires originales que l'on se transmet de génération en génération. Dans cette cuisine, le maïs, les haricots et les piments, autrefois à la base de la diète aztèque, signent encore de nos jours la gastronomie du pays.

MAÍZ !

Le maïs (*maíz*) se décline sous plusieurs formes. Les tortillas sont la plus populaire. Elles peuvent servir d'ustensiles afin de prendre les aliments et font office d'ingrédients dans de nombreux plats : tacos, enchiladas, quesadillas, *tostadas* et j'en passe. Les Mexicains en mangent en moyenne six par jour. Les tamales valent aussi le détour ! Festifs petits pains à base de pâte de maïs (masa), sucrés ou salés, cuits à la vapeur dans des feuilles de bananier ou de maïs, ils sont un aliment classique de la cuisine de rue. On en compte plus de 300 variétés, certains étant farcis d'haricots, de viande, de poisson, de fromage, de sauce piquante ou de fruits.

FRIJ*OLES* !

Un séjour en terre latino-américaine est l'endroit idéal pour développer son goût pour les légumineuses. Qu'ils soient noirs, rouges ou tachetés, en sauce ou pilés, les haricots frits (*frijoles*) accompagnent presque tous les plats. Ils sont incontournables au petit déjeuner. Riches en fibres et en protéines, ils sont idéals pour entamer une journée bien chargée. Si vous avez moins l'habitude d'en consommer, allez-y d'abord avec parcimonie, vos intestins (et vos compagnons de voyage !) vous remercieront.

Photo: Joëlle Paquet

Photo: Rachel Coté photographe, Karine Blackburn, styliste alimentaire

CHILE !

On compte plus de 100 variétés de piments (*chile*), ce qui confère à la cuisine un goût bien relevé ! La règle veut que les petits piments (tels le *cascabel* ou le *habanero*) soient plus forts que les grands (comme le poblano ou le guero) et les frais, plus forts que les secs. En septembre, ne manquez pas mon plat mexicain favori, typique de l'État de Puebla : *les chiles en nogada*, un plat créé au 19e siècle. Il se compose de piments *poblano* (doux !) farcis de viande hachée, de fruits et d'amandes, nappés d'une sauce crémeuse aux noix, parsemés de grenade. Ce plat sublime est l'allégorie du drapeau national, puisqu'il en porte fièrement les couleurs : vert, blanc et rouge.

FRUTAS !

Le Mexique regorge de fruits délicieux et juteux. Certains sont plus connus tels que l'avocat (*aguacate*), l'ananas (*piña*) et la mangue (*mango*) Ataulfo (chasse gardée du Mexique et tellement bonne !) D'autres, moins exportés, doivent incontestablement faire partie de votre expérience gustative : la pomme-cannelle (*anona blanca*), le corossol (*guanábana*) et la goyave (*guayaba*). Les fruits y sont frais et accessibles, mais vous pouvez aussi les déguster chez de nombreux marchands ambulants, sous forme de jus frais (*licuados*). Ils vous permettront de faire le plein d'énergie tout en vous hydratant, deux aspects essentiels à un voyage en pays chaud ! En collation, optez pour ces breuvages naturels en version latte (*licuado con leche*) de préférence à l'une des trop nombreuses boissons gazeuses locales. En effet, dans plusieurs pays tropicaux, les fruits, les légumes et l'eau risquent d'être des sources de contamination. La vaccination, la prudence et de simples gestes d'hygiène vous éviteront plusieurs soucis. Une visite à votre clinique du voyageur vous permettra d'être bien immunisé, en plus de connaître les recommandations propres à la région que vous visitez. Voici ma petite règle du parfait voyageur : *Boil it, cook it, peel it, wash it or forget it* ! (Bous, cuis, pèle, lave avec de l'eau décontaminée… ou laisse tomber !)

Photo: Joëlle Paquet

PLATOS !

Attaquez la journée du bon pied avec le *chilaquiles*, un copieux petit déjeuner typiquement mexicain qui se compose de pointes de tortillas frites (*totopos*) garnies de sauce, de fromage, d'avocat, d'oignon et de crème sure, avec ou sans poulet selon votre appétit.

Un mets souvent végétarien, la *sopa de tortilla* (*ou sopa azteca*) est un potage de tomates, d'oignons, d'ail et de piments pasillas. Au moment de servir, on y ajoute des lanières de tortillas frites et d'avocat, du fromage frais, de la crème sure, de la lime et de la coriandre fraîche. Un régal !

Recettes végétariennes ou non, les tacos mexicains se composent de tortillas molles garnies d'ingrédients variés : viande effilochée, poisson du jour, haricots frits, fromage frais ou légumes. Ces sandwichs mexicains s'avalent généralement sur le pouce, sont délicieux, consistants et se vendent à très bas prix.

Le *pozole*, moins connu chez nous, est l'un des plats les plus populaires lorsqu'on veut se sustenter. Rassasiant à souhait, ce ragoût à base de pâte de maïs, de légumes et de viande saura contenter les plus affamés !

Ne passez pas à côté du mets national mexicain : *le mole poblano*, un mijoté de volaille cuit dans une sauce jumelant chocolat, noix, raisins séchés, épices et piments.

Voici accompli mon tour de table à la mexicaine ! Aie-je pu vous convaincre de franchir les limites de votre tout compris pour vous délecter de cette fabuleuse gastronomie ? Certes je vous aurai fait réfléchir un peu, non ?

MARIANNE LEFEBVRE M.SC., DT.P.

* Nutritionniste spécialisée en nutrition internationale
* Présidente d'Intégration nutrition
* innutrition.ca

Une partie des informations contenues dans ce texte provient du guide *Manger au Mexique* de la série *À l'autre goût du monde* écrit par Marie Breton et votre obligée. Pour en savoir davantage sur les habitudes alimentaires propres au Mexique et vous procurer le guide : alautregoutdumonde.com.

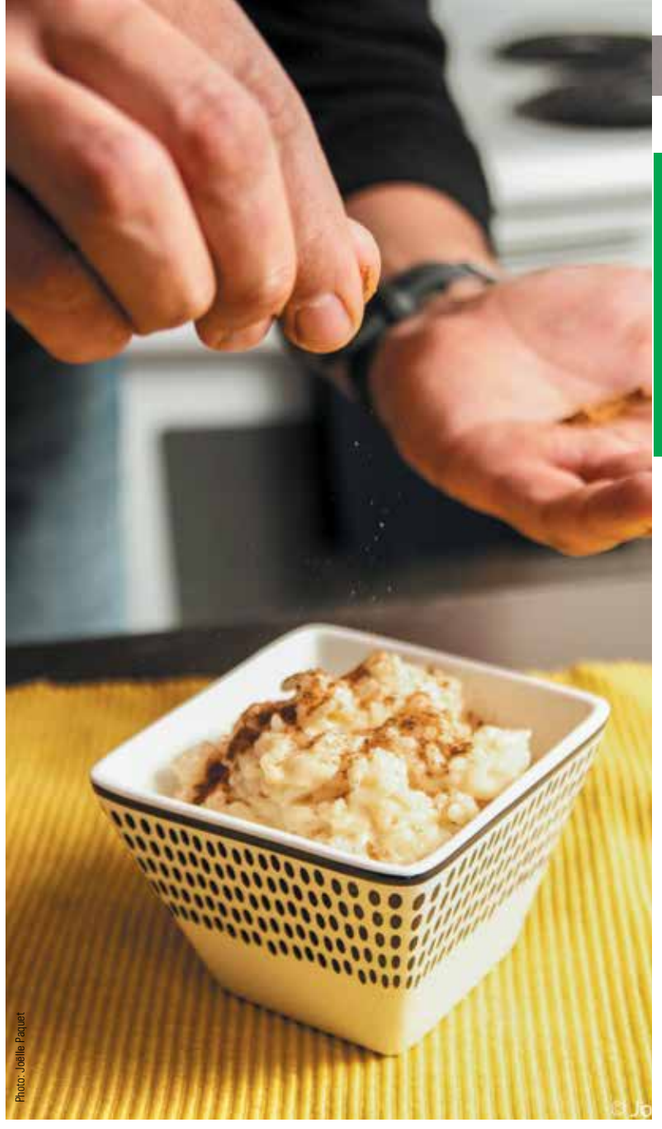


Photo: Joëlle Paquet

Canada
Intégration Nutrition
Votre passeport pour bien manger

Formations en entreprise :
Atelier participatif, conférence thématique, création de contenu et de recettes au goût du monde.

Marianne Lefebvre M.Sc. Dt.P.
Nutritionniste spécialisée en nutrition internationale et co-auteure des guides *À l'autre goût du monde*

Contactez-nous
514.235.2467 • info@innutrition.ca
www.innutrition.ca

Par Diego Fiorita * chroniqueur culinaire et Éditeur • Magazine GASTRONOMIE

L'excellence du Mexique à Montréal

La dernière fois que j'ai eu l'occasion de manger une si savoureuse et authentique cuisine mexicaine c'était...au Mexique!

Parce qu'au Québec, avouons-le-nous, la cuisine que l'on retrouve habituellement dans les restos dits mexicainsn'a absolument rien à voir avec la véritable cuisine de ce pays!

À part peut-être, La Selva, ancien resto péruvien du Plateau-Mont-Royal, qui a su conserver son originalité tant par son décor attrayant que par sa séduisante simplicité, bien qu'il aitaccueilli ses nouveaux propriétaires : Ali Caro et HebertoEstrada.

Une cuisine mexicaine telle qu'on ne l'a jamais goûtée à Montréal! Des plats d'une incomparable fraîcheur concoctés promptement et dont les ingrédients, pour la plupart, viennent directement du Mexique.

On ne fait ni dans le tex-mex, ni dans la haute gastronomie; on se situe plutôt quelque part entre les deux.

Un endroit unique, confortable et facilement accessible où l'on peut apporter notre vin (ou notre bière).

Deux services les vendredis et les samedis soit à 17 h 30 et à 20 h 30. Fermé les lundis.

Goûter la cuisine de La Selva, c'est comme goûter l'essentiel du Mexique !

Depuis 1980
La Selva
Restaurant Mexicain

862, Rue Marie-Anne, Montréal
514-525-1798

Par Diego Fiorita • chroniqueur culinaire et Éditeur • Magazine GASTRONOMIE

Xavier Perez Stone,
ma découverte au Wine & Food Festival

S'il existe une personne qui, par ses créations culinaires, a attiré mon attention dès la première bouchée, il s'agit bien de l'ami Xavier.

En 2013, lors de notre toute première assignation au Mexique, nous avons eu le privilège de rencontrer certains des meilleurs chefs du pays, lors de ce si prestigieux Wine & Food Festival, Cancun – Riviera Maya.

Je me souviens encore de ce passage événementiel au Resort *FiestAmericana Grand Coral Beach*, où son court intérieur était littéralement transformé en salle de montre pour y déguster l'excellence de ce qui se fait en matière gastronomique et vinicole au Mexique.

Près d'un kilomètre de stations bouffe et vin en démonstration, pour le plaisir des épicuriens de ce monde.

Ma stupéfaction devant les plats de ce jeune chef de l'époque qui travaillait, entre autres; le cactus, un met plutôt méconnu des Nord-Américains.

Depuis, son nom est demeuré gravé en ma mémoire et ses créations, en mon palais!

Plus récemment, après m'être lié d'amitié avec le chef Perez Stone, nous avons eu, Maria et moi, le privilège de visiter son établissement gourmand situé à Playa Del Carmen, le si succulent restaurant Axiote.

De la haute voltige purement mexicaine qui expose, en premier plan, l'univers des goûts que l'on retrouve dans cette cuisine méconnue. Car croyez-moi, ce que l'on connaît au Québec ou au Canada de la cuisine mexicaine est très… mais très loin de la réalité du Mexique !

Peu importe l'endroit où vous vous trouvez dans la région du Quintana Roo, ce petit resto sans prétention vaut réellement le détour.

Une destination où les gens vont pour manger. Ce qui se retrouve dans l'assiette est primordial.

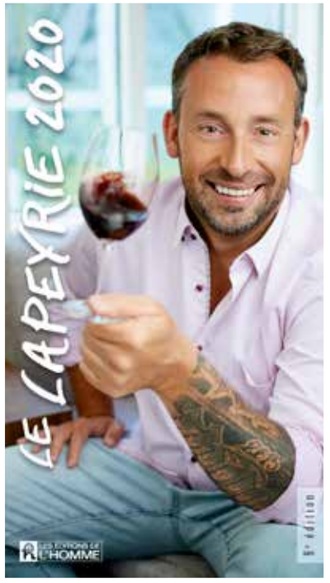
AXIOTECocina de Mexico

128 Route 34 Nord, 77720 Playa Del Carmen, Mexique

Téléphone : +52 984 803 1727

axiote
cocina de méxico

Disponible aux Éditions La Presse

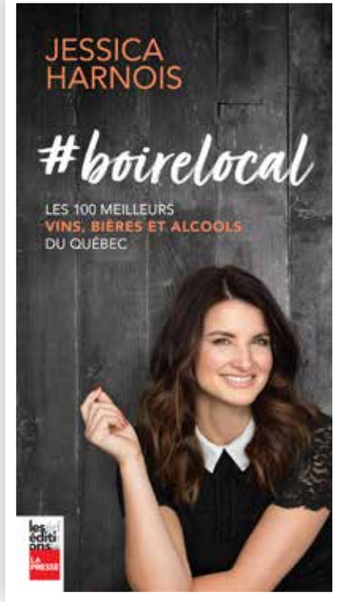


Lapeyrie 2020

Après avoir séduit plus de 125 000 lecteurs passionnés de vin au fil des ans, le sommelier Philippe Lapeyrie présente pour une neuvième année les bouteilles coup de cœur qu'il faut pour bien boire en toute occasion.

Blanc, rouge ou rosé, vous pourrez profiter au maximum de chaque produit grâce a des fiches techniques et a des commentaires de dégustation détaillés, et vous décuplerai le plaisir en vous laissant tenter par des suggestions d'accords mets et vins bien pensées.

Un guide irremplaçable pour vous en mettre plein les papilles!

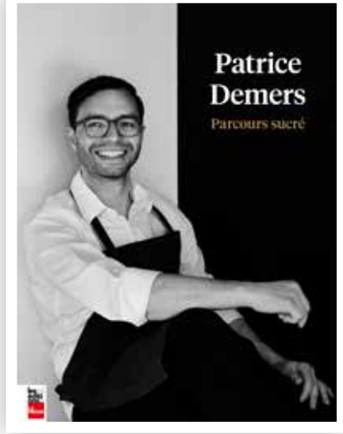


Jessica Harnois, # Boire local

Avec un savoir-faire qui n'est plus à prouver, les producteurs québécois offrent un éventail alléchant de produits de qualité, souvent primés dans les concours internationaux.

Le livre # Boire Local nous aide à s'y retrouver parmi le vaste choix de bulles, vins, bières et spiritueux fabriqués ici.

Dans un langage simple et gourmand, l'auteure évalue une dizaine de produits locaux dans chacune des dix catégories présentées : bulles, vins rouges légers et corsés, vins blancs et rosés, bières, cidres, vins de dessert, spiritueux et vins rares.



Patrice Demers, Parcours sucré

L'homme derrière son œuvre. Aussi vrai que Paul Bocuse affirmait qu'il faut aimer les gens pour faire la cuisine, il convient de regarder Patrice Demers d'abord en tant qu'humain pour mieux comprendre son travail de pâtissier.

Patrice Demers agit dans la communauté comme un monstre de bienveillance.

Il est un chef et un chef d'entreprise aussi exigeant qu'un formateur exemplaire de toute une bande de jeunes gens appelés à propulser la pâtisserie canadienne.

Il nous entraîne dans son parcours sucré, a la découverte de plusieurs produits exceptionnels de notre terroir : petits fruits, champignons, miel, fleurs, lesquelles sont admirablement mise en scène par le pâtissier dans une centaine de recettes sucrées et salées.

Simplicité et bon goût à l'italienne

Le tout nouveau Parma Café au Marché Jean-Talon s'avère l'endroit par excellence pour y déguster la cuisine bistro de l'Italie en toute simplicité.

Le copropriétaire et directeur des lieux, monsieur Sebastiano, se fait un plaisir de vous accueillir sept jours sur sept, toujours avec le sourire aux lèvres.

Bien sûr, il arrive que ce dernier se permette quelques jours de congés bien mérités et c'est là qu'entre en jeu son assistant-gérant, le très sympathique Sébastien.

Tous deux ont fait leurs armes dans le passé au prestigieux resto Kampai Garden d'Antonio Park.

Ils apportent donc leur grande expertise en restauration, mais surtout, le cœur et le désir de satisfaire leur clientèle et de leur faire vivre une expérience culinaire à saveur italienne à prix abordable, et ce, en plein cœur de Montréal.

AU MENU, LE CHEF CORPORATIF ROBBIE PROPOSE PLUSIEURS PLATS DE STYLE BISTRO CLASSIQUES :

* Quelques plats de pâtes dont l'incontournable: "Gnocchis pomodoro" (sauce tomates et basilic)
* Un grand choix de salades dont la classique Caprese : tomates, bocconcini et balsamique doux
* Des paninis à faire saliver dont mon préféré, celui au steak (bifteck spencer, oignons et champignons sautés, vinaigrette, tomates et fromage)
* Un bon choix de pizzas et de calzones (option végétarien disponible sur demande)
* Et une variété de desserts faits maison

De tout pour le petit déjeuner ainsi que le meilleur café en ville ! Et pour ceux qui souhaitent agrémenter leur repas de spiritueux, il faut goûter à leur grappa au chocolat suuuuublime !

Et pour ajouter au charme du lieu, le resto est doté d'une superbe terrasse arrière donnant sur le Marché Jean-Talon, ouverte dès l'arrivée de la belle saison.

PARMA CAFÉ, LA SIMPLICITÉ ET LE BON GOÛT À L'ITALIENNE QUI NOUS FAIT VOYAGER ET SALIVER !

162, Jean Talon E. Montréal (Marché Jean-Talon)
514-543-7477

Orea prend place dans le Vieux-Montréal

Jérémie Passat n'est certes le dernier venu sur la scène gastronomique de Montréal.

"Sa" Kitchenette s'en sortait admirablement bien, mais j'ai entièrement et d'avantage confiance en l'Orea!

Sa cuisine française avec une touche fusion saura ravir les plus fins palais adeptes du 'nouveau genre' sans dépayser les irréductibles de la fine cuisine un peu plus traditionnelle!

Sous un décor chaleureux, légèrement vieillot;des sièges de cuir en guise de chaise, ultra "confo", un piano au centre avant de la pièce principale arborant des murs d'une hauteur surprenante qui nous laissent respirer. Nous apprécions les lieux, imprégnés de ce sourire et d'un service très courtois de la part du personnel.

Un menu abordable comprenant dégustation 5 ou 9 services, avec accords mets-vins, disponibles sur demande.

QUELQUES PETITES DÉCOUVERTES, BIEN SIMPLES MAIS SI SUCCULENTES :

* Utilisation d'huile d'olive et ail noir rôti, poivre de Madagascar
* Tartare de crevettes avec mayo sriracha, avocat citron vert et mangues
* Œuf mollet croustillant aux cinq épices, servi sur macédoine d'haricots verts et choux rôti
* Pétoncle fumée : Saint-Jacques juste saisie, choux fleur en deux façons et poire verte

*** Absolument tout (sauf la boulangerie) est fabriqué sur place, y compris les excellents desserts

Longue vie aux compères Alexandre Charraud, Jérémie Passat et toute l'équipe du Oréa.

RESTAURANT OREA

400, Notre-Dame Est, Vieux-Montréal
514-844-1001

2 vins à déguster

CHÂTEAU VIRANT AOP CHÂTEAUX D'AIX EN PROVENCE

* Cuvée des Oliviers
* Élevé en fût de chêne
* Rouge, structuré, épicé, rond en bouche
* Belle complexité d'arômes, s'accorde parfaitement avec plats de viandes grilles, agneau, braisés

28,45$

*** Médaillé d'or en 2016-17 au Concours Général Agricole de Paris

CUVÉE AOP BLANC

* Touches d'agrumes et de fruits exotiques.
* Belle finale rappelant le citron vert.
* Accords mets : poissons blancs, sushi

18,95$

Disponibles au Québec en caisses de 6 bouteilles

Distribué par La Lorraine Internationale

© 2015 Nestlé Waters North America Inc.

S.PELLEGRINO®
Live in Italian™

LA GASTRONOMIE PEUT SE PASSER D'ARGENTERIE.

DU DÎNER AUX CHANDELLES JUSQU'À LA SANDWICHERIE,
L'EAU SAN PELLEGRINO, AVEC SES FINES BULLES
ET SON GOÛT UNIQUE, REND CHAQUE REPAS FABULEUX.

ÊTES-VOUS *vraiment* PASSIONNÉ DE CUISINE?

MONTREZ-NOUS CE QUI FAIT DE VOUS UN PASSIONNÉ DE CUISINE À LA TABLE SANS FIN.
SANPELLEGRINO.COM

Vignoble de Pomone,
la quintessence des vins québécois !

Par Diego Fiorita, Magazine GASTRONOMIE

Au départ, Sylvain était dans le maïs par-dessus la tête avec ses 600 acres cultivées avec amour, année après année, depuis plusieurs décennies.

Quant à Sylvie, il s'agit d'une professionnelle accomplie qui assurait un poste de vice-présidente exécutive en technologies de l'information chez Proaction technologies. Cette dernière travaillait autant ici qu'à l'international.

C'est à Côteau-du-Lac que le Vignoble de Pomone prend vie en 2009. Beau défi, considérant nos hivers nordiques. Sous l'accompagnement et les conseils des plus grands connaisseurs, notre couple chouchou plante 410 000 plants de vignes robustes.

Sylvain explique que dès le début des plantations, c'est avec des géotextiles qu'ils ont réussi à sauvegarder la vigne, mais c'est particulièrement grâce au microclimat que leur offre leur région que la vigne survit. Cela signifie qu'il se situe dans l'une des surfaces les plus chaudes au Québec, primordial pour la santé des vignes. Le vignoble comprend aussi la culture de fraises, framboises, bleuets, asperges, pommes et ail.

RÉCOLTER CE QUE L'ON SÈME

Dix années plus tard, le Vignoble de Pomone se positionne parmi les 10 plus grands vignobles du Québec, rien de moins! On y compte 12 hectares de vignes semés, ce qui veut dire 3 500 plants de vignes par hectare.

Étant une femme d'affaires d'expérience et ayant fait la rencontre de nombreux clients importants, Sylvie met rapidement à exécution les mêmes bases qu'elle utilisait autrefois, alors qu'elle allait à la rencontre de ces gens d'affaires importants, afin de faire grandir son vignoble. Ça prenait donc une mission, une vision et des objectifs! Pour les tourtereaux, le vignoble devait absolument répondre à plusieurs critères afin qu'il puisse croître d'une manière à ce que leur projet se rapproche davantage à leur idéal d'une entreprise en parfaite santé.

LES CRITÈRES ET VALEURS DES VIGNERONS

La cocréation avec le consommateur fait partie de leurs valeurs, il est même leur critère central. Il est primordial pour eux que le vignoble soit à l'écoute des goûts du consommateur et c'est pour cette raison qu'ils en font une expérience globale; que la visite du vignoble et que la consommation des vins soit synergique. Mais en plus de cela, le côté femme d'affaires de Sylvie la pousse à discerner les goûts, les opinions et les idées qu'ont les gens qui consomment de tels produits. C'est pour cette raison qu'elle fixe une causerie entre consommateurs avec ses collègues de Design Thinking, afin de saisir leur conception et ainsi déployer un vignoble à la hauteur de ce que les clients souhaitent vivre comme expérience autant gustative, olfactive que visuelle.

Nul besoin de vous dire qu'avec des gens passionnés et minutieux comme Sylvain et Sylvie, la qualité de leurs vins et l'expérience de la découverte du site doit s'approcher non loin de la perfection. C'est pour cela qu'ils doivent s'entourer degrands œnologues, des meilleursagronomes et des plus

fidèles employés en termes de personnel de soutien, jumelés bien-sûr à leurs enfants. Ils ont leurs clients et leur vignoble à cœur. L'ambiance de l'endroit respire leur passion, leur amour de la vigne et du vin ainsi que le partage de cet art avec les consommateurs.

Le Vignoble de Pomone se décrit comme écoresponsable et se veut très respectueux et surtout, très reconnaissant envers ce que la terre leur apporte. C'est pour cela qu'ils recyclent absolument tout ce qu'ils peuvent afin de rendre à la terre ce que la terre leur a donné.

Évidemment, avec le respect qu'ils accordent à l'environnement, le vignoble tient à ce que ses vins soient faits d'unefaçon à ce qu'on ne bouscule pas la nature, ce qu'ils appellent une approche raisonnée. Comme le couple souhaite que le vignoble soit reconnu comme un lieu respectueux de l'écosystème, il va de soi qu'il puisse aussi s'associer à des organismes d'aide, faisant ainsi une différence au sein de sa communauté.

Pomone comporte neuf vins à découvrir : rouge, blanc, rosé, orange, leur fameux passerillé (méthode de production dit Appassimento ou passerillage sur claies),ainsi qu'un vin fortifié.

Ils se retrouvent, entre autres, sur la carte de bon nombre de restaurants reconnusdont : Restaurant XO, Samuel De Champlain (Marriott) et Maison Boulud.

Aussi en épicerie;à la Fromagerie Hamel et chez Alexis Le Gourmand.

Allez visiter le Vignoble de Pomone et vivez l'expérience naturelle des champs du Québec!

144,Chemin de la Rivière Delisle Sud, Côteau-du-Lac

514-929-3166

JSP 1E VENDANGE

60% st-pepin, 40% acadie blanc

Visuel : Jaune légèrement soutenu.

Olfactif : Belle intensité. Beurré, acacia, pêche jaune, légèrement coing et exotique

Gustatif : Souple, rondeur, belle longueur. Finale fraîche et légèrement citronnée et boisée

acacia + légère amertume finale.

JSP 3E VENDANGE

100% Acadie blanc

Jaune, légèrement moins soutenu que la 1e vendange.

Belle intensité. Plus floral et frais au nez mais encore acadia, pêche blanche, coing, moins beurré et exotique. Nettement plus floral.

En bouche, plus tendue et fraîche. Citron et lime. Belle longueur.

UN VIN D'ÉTÉ QUOI!

ESP 3E VENDANGE, ROSÉ

33% Swanson white, 67% Leon Millot

Beaucoup de gaz résiduel. Attendre un bon 10 minutes avant de servir pour ne plus en avoir dans la bouteille.

Légers reflets orangés.

Intensité moyenne de fleurs séchées, marmelade et petits fruits rouges.

Légèrement perlant en bouche dû au gaz, ce qui amène d'avantage de fraîcheur.

SBSP 1E VENDANGE ROUGE

100% Baco

Couleur légèrement évoluée aux reflets orangés.

Au nez : poivrons verts, fruits noirs des bois, humus, cassis. Légèrement boisé. Légère amertume en finale.

SBSP 2E VENDANGE ROUGE

50% Baco, 50% Marquette

Boisé. Fruits des bois et humus. Bouche souple, un peu végétale, fruité. Trame tannique en finale.

SBSP 3E VENDANGE RÉSERVE

60% Frontenac noir, 40% Marquette

Fruits rouges frais. Bois bien fondu.

Boisé tout en finesse. Belle longueur.

PAILLE, 1E VENDANGE

100% Vidal.

Belle couleur dorée.

Super nez exubérant en intensité. Exotique, orange confit. Orange confites, pâte de fruits.

Bouche fraîche malgré le sucre, belle longueur.

L'huile d'olive double médaillée dans le monde

Provenant du domaine familial (3e génération) situé à Messinia en Grèce, celle-ci est d'intensité moyenne. Sa douceur en bouche nous rappelle le goût de l'olive verte changeant progressivement de couleur.

Constituée d'arômes d'herbes en majorité tels le thym, la camomille et le romarin avec des notes de tomates et de feuilles d'olive qui lui confère une belle complexité.

Sa magnifique couleur vient du fait que les olives Koroneiki, au domaine, sont cueillîtes un peu avant maturité, soit à la fin octobre

Elle remporte la médaille d'argent au concours EVO-IOOC en Italie ainsi que la médaille d'or au NYIOOC. Donc, considéré comme l'une des meilleures huiles d'olive au monde en 2018-19.

www.steliasolive.com

@steliasoliveoil

CONTACT

Christos Lembessis

514-815-2375

steliasoliveoil@gmail.com

QUELQUES DÉPOSITAIRES DANS LA RÉGION DE MONTRÉAL ET AU QUÉBEC :

- ILIOS TRAITEUR
- EPICERIE CARBONARA
- LES PASSIONS DE MANON
- OLIO ET CIE SOUS LES OLIVIERS
- FRUITERIE LAVIGNE (MARCHÉ 440)
- SAN GENNARO
- RESTAURANT NEOS
- LA VIEILLE EUROPE

Par Diego Fiorita * chroniqueur culinaire et Éditeur • Magazine GASTRONOMIE

Camila Salades, quand le Mile End se fait 'santé'

CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA
CAMILACAMILACAMILACAMILACAMILA

Depuis l'arrivée de ce joli resto, le coin le plus prisé du quartier Mile-End s'est donné un coup de jeune, un aspect définitivement plus santé.

Bien sûr, les éternels St-Viateur Bagel ou Cafe Olimpico y règnent toujours en maîtres, mais ce joli secteur familial, entouré de hipsters du moment, devient tout d'un coup plus sain... plus santé!!

Madame Danny Ragi, divine propriétaire des lieux, a su offrir et présenter, autant aux habitués du quartier qu'aux touristes provenant de partout dans le monde, l'aspect le plus noble de la cuisine maison, toujours si agréable et délectable.

Qu'en est-il des véritables salades maison, que l'on prépare et déguste en famille?

Qu'en est-il des autres plats traditionnels offerts au Camila, toujours cuisinés sur place avec le maximum de fraîcheur du moment?

Que ce soit pour les saveurs indéniablement succulentes que l'on retrouve dans ses soupes et potages, ses sandwichs falafels ou, bien sûr, sa spécialité, les salades qui, faut-il le préciser, sont toutes accompagnées d'une vinaigrette différente, préparée sur place, des mains de Mme Ragi, notre excellente cuisinière maison!

Salades auxquelles il est possible d'ajouter, si désiré, une valeur protéinique (thon, tempeh, œuf dur, lanières de poulet, etc.)

Et ensuite, un petit dessert? Eh bien, tout comme le reste du menu, ils sont concoctés sur place et toujours frais!

Sous un décor ensoleillé grâce à ses immenses fenêtres en façade, son aspect si pur et si zen, le Camila Salades semble devenir peu à peu l'endroit incontournable du quartier Mile-End.

Félicitations aux proprios et à leur équipe, et longue vie à Camila. Santé!

CAMILA SALADES

125, St-Viateur Ouest, Montréal

514-278-8484

Ile de la Grenade (Grenada), paradis des Caraïbes

Par Diego Fiorita, Publications Mag

Autrefois une colonie française, elle passe ensuite aux mains de la Grande-Bretagne, avant de devenir un pays des Antilles après avoir accédé à son indépendance du Royaume-Uni en 1974.

Plusieurs font références à cette île située dans les Caraïbes pour sa diversité au niveau de ses épices, particulièrement la muscade, produit brut inépuisable dans ce coin de pays.

L'Industrie reliée aux épices fait vivre plus de 3000 exploitants.

Reconnu comme deuxième producteur mondial de noix de muscade (après l'Indonésie), la richesse venant de l'exploitation et de l'exportation de ce fruit (noix) est inestimable pour les habitants de la Grenade.

On y retrouve aussi de la cannelle, du clou de girofle, du macis, du gingembre et du curcuma.

De là, son surnom de "l'île aux épices".

Tous se souviendront de la détresse de ses habitants alors qu'en 2004, l'ouragan Ivan détruisait la majorité des muscadiers (qui furent replantés ensuite).

Située dans les Antilles au nord de Trinité-et-Tobago, à environ 150 km des côtes vénézuéliennes, les merveilles naturelles que l'on y retrouve dépassent l'entendement.

Promenez-vous en forêt, en nature. Vous y apercevrez des champs de pommes de terre douces (patates sucrées) à profusion.

Marchez sur le bord des routes, tendez le bras et cueillez, tout naturellement, l'avocat, la mangue, la goyave, la noix d'amande ou de cajou, la banane (si les singes en liberté ne l'ont pas fait avant vous) … et bien sûr, la canne à sucre et ces nombreuses distilleries de rhum !

LA BAIE DE GRANDE ANSE

Lors de notre visite, c'est le Coyaba Beach Resort qui nous a reçus.

Ils sont situés à seulement 10 minutes de l'aéroport et à 15 minutes de la ville de Saint-Georges; la Capitale.

Sur les abords de l'océan et de sa fameuse plage longue de ses 2,5 km, laissez-vous caresser par une brise légère qui vous envahit sous la chaleur tropicale du soleil.

Les multiples services offerts au Coyaba sauront satisfaire le plus difficile des voyageurs !

Tout à portée de main. Excursions, service de plongée sous-marine, kayak, événements en tous genres dont préparatifs et organisation de mariages, idéal avec ses 80 chambres disponibles donnant sur de magnifiques jardins où se retrouvent plantes et végétation uniques et grandioses.

Le Resort comporte également 2 restaurants, un court de

tennis (leçons privées avec instructeur qualifié disponibles si désirées), Yoga, Tai-chi, centre de conditionnement physique, massothérapie et bien davantage.

Au Coyaba, tout est possible pour y vivre une expérience unique et au-delà de vos attentes !

Comme nous ne sommes pas sédentaires, ma collègue Maria et moi-même, bien que nous ayons apprécié au plus haut point tout ce que pouvait offrir le Coyaba Resort, nous tenions à vivre pleinement l'expérience "Île de la Grenada – Island life!".

Conseillés par une professionnelle des activités sur place, nous nous sommes laissé tenter par une excursion en forêt, un manège de tripes pneumatiques en jungle dans les sentiers et ruisseaux naturels que l'on retrouve sur l'île.

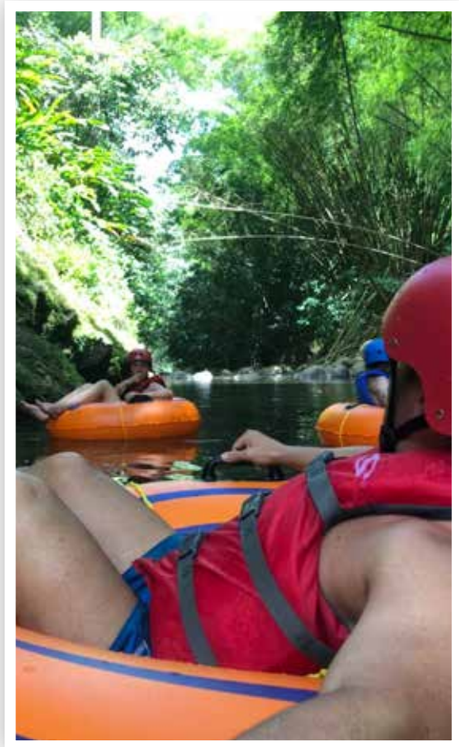
Plusieurs kilomètres de descente de ruisseaux en forêt à travers les arbres charnus, les singes et quelques autres animaux sauvages, le tout "à la fraîche", à l'abri des 40 degrés Celsius qui sévissaient à ce moment !

TOUTE UNE AVENTURE ET ACTIVITÉ DE GROUPE DES PLUS APPRÉCIÉES !

Le tout jumelé à une visite complète de l'île et ses sentiers cachés, se déroulant en camionnette "Jeep " à ciel ouvert.

Remerciements à l'équipe de madame Lisa Chase et de Funtastic Combo.

En soirée, encore une fois bien que ravis de l'excellente cuisine qu'offre le Coyaba à ses visiteurs, nous tenions à marcher et longer le bord de la plage de Grande Anse au moment du couché de soleil, et sommes tombés, par pur hasard, sur le plus fabuleux resto de l'île, situé sur la plage même; le 61 West.



Le chroniqueur culinaire et éditeur du magazine GASTRONOMIE que je suis fut comblé de bonheur lorsque le chef copropriétaire des lieux s'est présenté à nous, en la personne de Omar Radwan, directement immigré du Liban pour venir s'établir sur l'île de la Grenade (Grenada) et y ouvrir son propre établissement gourmand avec comme partenaire monsieur Nikola Steele, Ministre de la santé !

Une cuisine des plus raffinées au goût des Iles. Savoir jumeler l'expérience méditerranéenne à celle des Caraïbes et de ses superbes produits disponibles sur place, voilà le défi de tous les jours du chef Omar. Il réussit avec brio !

Alors que ce soit pour sa gastronomie typiquement "des îles" ou son panorama des plus spectaculaires ainsi que sa tranquillité légendaire, Le *Coyaba Resort* et l'île fantastique de Grenade est un endroit où il fait bon visiter et même envisager s'y établir.

Faites-en l'essai, vous adopterez !

***** AU NIVEAU DU SPORT, NOUS NOUS SOUVIENDRONS DE LA VICTOIRE DU MÉDAILLÉ D'OR KIRANI JAMES, DANS LA DISCIPLINE DU 400 MÈTRES, AUX JEUX OLYMPIQUES DE LONDRES EN 2012.**

Collaboration spéciale Savatore Lavorato

Fruits et Légumes Gaëtan Bono

Une innovation dans le domaine alimentaire au Québec

L'entreprise de distribution de fruits et légumes numéro 1 au Québec fut fondée par Gaëtan Bono lui-même, en 1983, il y a déjà 36 années de cela.

Fier italo d'origine et expérimenté du marché, Fruits et Légumes Gaëtan Bono a su implanter un système unique offrant qualité supérieure en terme d'aliments frais, autant aux distributeurs qu'aux divers marchés d'alimentation de la métropole et aux particuliers.

Sa renommée n'est plus à faire et son image de marque est l'une des plus identifiables au Québec depuis les 3 dernières décennies. Tout le monde a vu les camions de livraison signés Bono se promener à travers la ville et la province!

Et rien ne changera!

Depuis sa récente vente, la relève de l'entreprise promet d'offrir la même qualité de fruits et légumes en plusd'un service extraordinaire, comme elle l'a toujours fait!

Les nouveaux propriétaires Joe et son fils Salvatore, ainsi que le frère de Joe, Michel, tous de la famille Lavorato, ont récemment saisie une occasion d'affaires qui leur permettra de déménager leur entreprise située au Marché Central vers le boulevard Pie-IX. Un gigantesque terrain d'une superficie de 500 000 pieds carrés qu'ils ont acheté en partenariat avec les Producteurs Maraîchers du Québec. Les deux collaborateurs se partageront les emplacements. L'entrepôt réfrigéré pour fruits et légumes s'étend sur une superficie impressionnante de 120 000 pieds carrés et permettra de mieux servir ses clients.

Ainsi, l'entreprise ne cesse de grandir afin de desservir tous ses clients et amis et d'en augmenter ses membres.

Pour plus d'infos : gaetanbono.com

HÔTEL DÉTENTE
AU CŒUR DU VIEUX QUÉBEC

49, rue d'Auteuil, Québec (QC) G1R 4C2
Téléphone : 418 694-1173

TROUVEZ LA SOLUTION À TOUS VOS DÉFIS ET CASSE-TÊTES D'AFFAIRES.

RAM PROMASTER[MC] ET PROMASTER CITY[MC].

Cherchez le mot « modulable » dans le dictionnaire et vous y verrez la photo du Ram ProMaster 2017. Offrant jusqu'à 13 configurations, ce véhicule spacieux aide les entreprises à réduire leurs coûts d'exploitation avec son moteur EcoDiesel de 3 L à 4 cylindres en ligne livrable offrant un couple de remorquage de 295 lb-pi tout en procurant une économie de carburant impressionnante. C'est également le seul fourgon à offrir la traction avant, ce qui améliore la conduite, la tenue de route et élimine la bosse d'une transmission, maximisant ainsi l'espace de chargement. Peu importe sous quel angle vous le regardez, le Ram ProMaster aide votre entreprise à faire d'excellentes affaires.

TRANSMISSION AUTOMATIQUE **9 VITESSES** EXCLUSIVE À LA CATÉGORIE

MEILLEURE **CHARGE UTILE** DE LA CATÉGORIE[1] JUSQU'À 862 KG (1 900 LB)

MEILLEURE CAPACITÉ DE **CHARGEMENT** DE LA CATÉGORIE[1] ALLANT JUSQU'À 3 729 L (131,7 PI³)

MEILLEURE CAPACITÉ DE **CHARGEMENT** DE SÉRIE DE LA CATÉGORIE* ALLANT JUSQU'À 13 110 L (463 PI³)

MEILLEUR RAYON DE **BRAQUAGE** DE LA CATÉGORIE AUSSI COURT QUE 11,1 M* (36,3 PI)

MEILLEURE HAUTEUR DE **PLAFOND INTÉRIEUR** DE SÉRIE DE LA CATÉGORIE* 1 651 MM (65 PO)

FCA FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES | SERVICE DES PARCS DU CANADA

fleet.fcacanada.ca/fr 1 800 463-3600

[1] Selon les plus récentes données comparatives publiées pour les fourgons utilitaires commercialisés en tant que mini-fourgonnettes du segment des petites fourgonnettes (Chevrolet City Express, Ford Transit Connect et Nissan NV200) de *WardsAuto*.
* Selon le segment des grands fourgons de *WardsAuto*.

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT
REGISTER NOW

Lancement pré-vente Automne 2019
Pre-sales Launch autumn 2019

nexcondos.ca

Tous les plaisirs sont permis...

HÉBERGEMENT · GASTRONOMIE · PLEIN AIR · ART DE VIVRE

JOLIVENT

hôtel & domaine nature

LAC BROME

Vivez l'unique l'expérience Jolivent...

Hôtel de charme lové au cœur de la luxuriante région du Lac Brome, le Domaine Jolivent vous propose douze chambres d'un confort raffiné, un espace bar-lounge chaleureux autour du foyer et son escale gourmande. Le Domaine Jolivent c'est aussi 112 acres de paix et de sérénité, un lac privé, des sentiers pédestres accessibles toute l'année et un accès privilégié au Lac Brome.

667, chemin Bondville • Lac Brome • J0E 1R0 • (450) 243.4272 • info@jolivent.ca

Suivez-nous sur Facebook! @domainejolivent • 1 866 525.4272 • www.jolivent.ca