

EN COUVERTURE



« Bob » et son entreprise, la Fruiterie Mile-End, depuis 1999.

Située au 5686, Avenue du Parc à Montréal, ce désormais très populaire commerce de quartier attire non seulement ses résidents mais aussi bon nombre de restaurateurs de Montréal. Ces derniers savent, de par leur expertise, reconnaître la fraîcheur des aliments, fruits et légumes 100% bio, sans OGM (en majorité, à quelques exceptions près), qu'offre cette épicerie haut de gamme mais sans prétention. L'établissement tient également bon nombre de produits sans gluten ainsi qu'une variété impressionnante de viandes, un comptoir de fromages fins et un bar à olives marinées et aromatisées sur place.

La force de cet endroit si l'on compare : beaucoup de produits exclusifs qu'on ne peut retrouver ailleurs et surtout, parmi les prix de détail les moins dispendieux à Montréal.

VOIR LA CUISINE DIFFÉREMMENT

Une autre façon de cuisiner s'offre désormais aux apprentis cuistots, sinon aux grands chefs de ce monde : cuisiner *a la Plancha* !

Comme le font si bien Dany St-Pierre (restaurant Auguste, Sherbrooke) et plusieurs autres chefs aguerris, utiliser *La Plancha* pour la cuisine plein air invite à de nouvelles sensations, de nouvelles saveurs.

Dans votre jardin ou sur votre nouvelle terrasse, celle-ci assurera une parfaite convivialité.

Une fabrication française signée ENO. Distribuée au Québec et en vente chez **Despres Laporte et Jardin de ville.**

plancha-mania.com



SERVEZ LES VINS AU VERRE

Soyons francs : de nos jours, plusieurs restaurateurs refusent de servir le vin au verre de peur de perdre une partie du contenu de la bouteille, dû au manque de roulement et donc, à la demande pour certains crus.

Que faire? Satisfaire le client en offrant de multiples choix de cépages ou autres à des tarifs abordables, tout en risquant de perdre une partie de son contenu et donc de ventes, de \$\$\$... ou risquer de ne faire aucune vente car le prix de la bouteille s'avère trop dispendieux ou, légèrement moins à la portée du client?

LA SOLUTION

Le tout nouveau bouchon AntiOX!

Distribué au Québec, entre autre par Cellier VIP, cette innovation s'avère un incontournable pour tous les commerces ou indépendants (domestiques), prônant la conservation de leur bouteille maintenant ouverte, pour une durée d'au moins 10 jours!

Disponible à l'unité ou en paquet de six.

Pour connaître les détails et son fonctionnement :
celliervip.com



LANCEMENT DU NOUVEAU BOURSIN *Piment fort*



Produit localement à partir de lait exclusivement canadien.

Boursin dévoile aujourd'hui son dernier-né : le *Boursin Piment fort*, juste à temps pour la saison estivale et les 5 à 7 prolongés. Boursin Piment fort est, comme toute la gamme de fromages Boursin, produit au Québec et fait de lait 100% canadien. Ce fromage frais à la texture unique et crémeuse est aromatisé d'épices de qualité lui procurant son goût légèrement relevé. Un contraste de textures et de saveurs qui promet de faire vivre une expérience sensorielle dont les papilles gustatives se souviendront longtemps!

Offert par les Fromageries Bel Canada inc.

boursin.ca



NINA PIZZA NAPOLITAINE

« Une amitié soudée par un partenariat »

C'est la petite histoire de Pénélope Lachapelle qui, lors d'un voyage dans le quartier de la Petite Italie à New York, fit la rencontre du roi de la pizza de l'heure aux États-Unis, un Napolitain d'origine. Pénélope, taisant le nom de ce contact chez nos voisins du Sud, tombe littéralement amoureuse de ce met typique, provenant de mon vieux pays d'origine, l'Italie.

Il faut dire que la communauté italienne est peu nombreuse dans la ville de Québec et les bons restos du genre se font rares! Souvent imités mais très rarement égalés!

La preuve, aberrance totale pour les adeptes d'authenticité : à Québec, dans les restos italiens, on sert des bruchéttas et non de La Bruschetta (se prononce **BROUSS-QUÈTTA**)! Une tartine de pain grillée que l'on agrmente selon l'humeur du moment et que l'on sert généralement en guise de mise-en-bouche.

Bref, de retour aux voyages périlleux de notre Pénélope de St-Roch dans la Grosse Pomme!

Enchantée, elle revient à Québec les idées plein la tête, poursuit quelque temps son train-train quotidien au resto où elle œuvre en tant que serveuse dans le quartier du Petit Champlain, puis, fait la rencontre de sa collègue de l'époque, Lucie Nadeau. Coup de foudre! Professionnellement, dis-je bien! Une révélation s'installe peu à peu : ouvrons ensemble une véritable pizzeria de style napolitaine à Québec!

Native du quartier St-Roch, « Pen » et sa nouvelle associée et grande amie partent à la recherche d'un local dans les environs.

St-Roch était depuis quelques temps, en effervescence, un quartier où l'on peut définitivement sentir le pouls des véritables habitants du centre-ville de Québec, et non un attrait purement touristique! **Voilà!**



* Mais j'oubliais : ne se dit pas spécialiste de la *Vera Pizze Napoletana* qui le veut bien! Les deux comparses sont retournées apprendre l'art de la conception de leur futur gagne-pain à la grande ville! Non, non, ne vous inquiétez pas chers habitants de Québec, je ne parle pas de la si détestée Montréal, mais bien de NYC, USA! Donc, « le type sans nom » est devenu un mentor qui, vraisemblablement, s'est avéré plutôt efficace!

Équipement de qualité oblige, même leur four à bois a été commandé directement de Naples! Un fabricant de troisième génération leur a concocté une merveille en ce terme.

Et que dire de la formation offerte aux employés en salle et aux fourneaux! Du grand art!

Depuis, le succès ne cesse de briller pour Julie et Pénélope.

Nina Pizza Napolitaine, une histoire d'amitié devenue un succès professionnel.

Un synonyme de réussite du jeune entrepreneuriat québécois.

Bravo et longue vie!

Certains renseignements dont certains noms et faits, comme vous avez pu le lire, n'ont pu être vérifiés de ma part. Nous devons donc nous en tenir à la parole et aux aveux de Mme Lachapelle, co-proprio interviewée.

Diego Fiorita, chroniqueur culinaire

