

▶ FUTURE SHOP

Des aubaines imbattables
pour les Fêtes !

cyberpresse.ca

LE BLOGUE DE **MARIE CLAUDE LORTIE**

Le Vendredi 27 Novembre 2009 | Mise en ligne à 17h18 | 

Nouvelles gastronomiques

Publié dans la catégorie [Restos, restos, restos](#), [Mangeons](#)

Oui, il y a des restaurants qui ferment, mais il y a aussi toutes sortes de bonnes choses qui arrivent à Montréal.

D'abord, ce weekend, c'est le festival du bon vin dans la métropole avec l'événement annuel Montréal Passion Vin. Comme à chaque année, de grands et de très grands producteurs sont en ville pour des dégustations — en achetant des billets, on contribue aussi au fonds de l'hôpital Maisonneuve-Rosemont — et autres moments gastronomiques grandioses.

Cette année d'ailleurs, récession ou pas, l'événement y est allé en grand: Normand Laprise cuisine le repas de clôture demain soir (samedi). C'est la première fois qu'il ferme Toqué ! pour cuisiner ailleurs, ce qui signifie qu'il sera avec toute sa brigade. Wow. Ce midi (vendredi), c'était Charles-Emmanuel Pariseau, du Local, qui a ravi la salle avec des pétoncles, du porcelet et des eskimos maison. Demain midi, le repas sera préparé par le Latini. Je vous laisse regarder [ici](#) pour voir quels vins étaient au menu. Mon collègue Jacques Benoit vous en parlera bientôt.

Ce midi, à la sommellerie, on retrouvait Élyse Lambert, la jeune sommelière du Local qui sera la représentante canadienne à un grand concours international de sommellerie. Déjà Meilleur Sommelier des Amériques en 2009 elle est maintenant candidate au titre celui du Meilleur Sommelier du Monde 2010. Le concours aura lieu en avril prochain. Pour se préparer, les Relais et Châteaux ont donné cette semaine à Mme Lambert une bourse de 50 000 \$ (elle doit acheter notamment beaucoup de vins !). Bonne chance.

Parlant de Relais et Château, cette semaine ils ont aussi annoncé lequel des leurs présiderait la grande soirée bénéfice de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec le 28 avril. Ce sera Olivier Roellinger, chef spécialiste du poisson et des fruits de mer, qui viendra de Bretagne. L'an dernier, Michel Troigros de la maison Troigros à Roanne avait lancé cet événement maintenant annuel.

Sinon, l'autre grosse nouvelle de la semaine, c'est le lancement de la programmation du volet gastronomique de Montréal en lumière 2010. On savait depuis un moment que le Portugal serait à l'honneur et que la Nouvelle-Orléans serait elle aussi mise de l'avant. On a maintenant un plan, avec des noms de chefs et des restos et des dates. [Tout est ici](#). C'est fou, mais faut presque commencer à faire ses réservations maintenant.

Et en terminant, [voici ma critique resto](#) de la semaine.

Vous désirez commenter cet article? [Ouvrez une session](#) | [Inscrivez-vous](#)

© 2000-2009 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.