

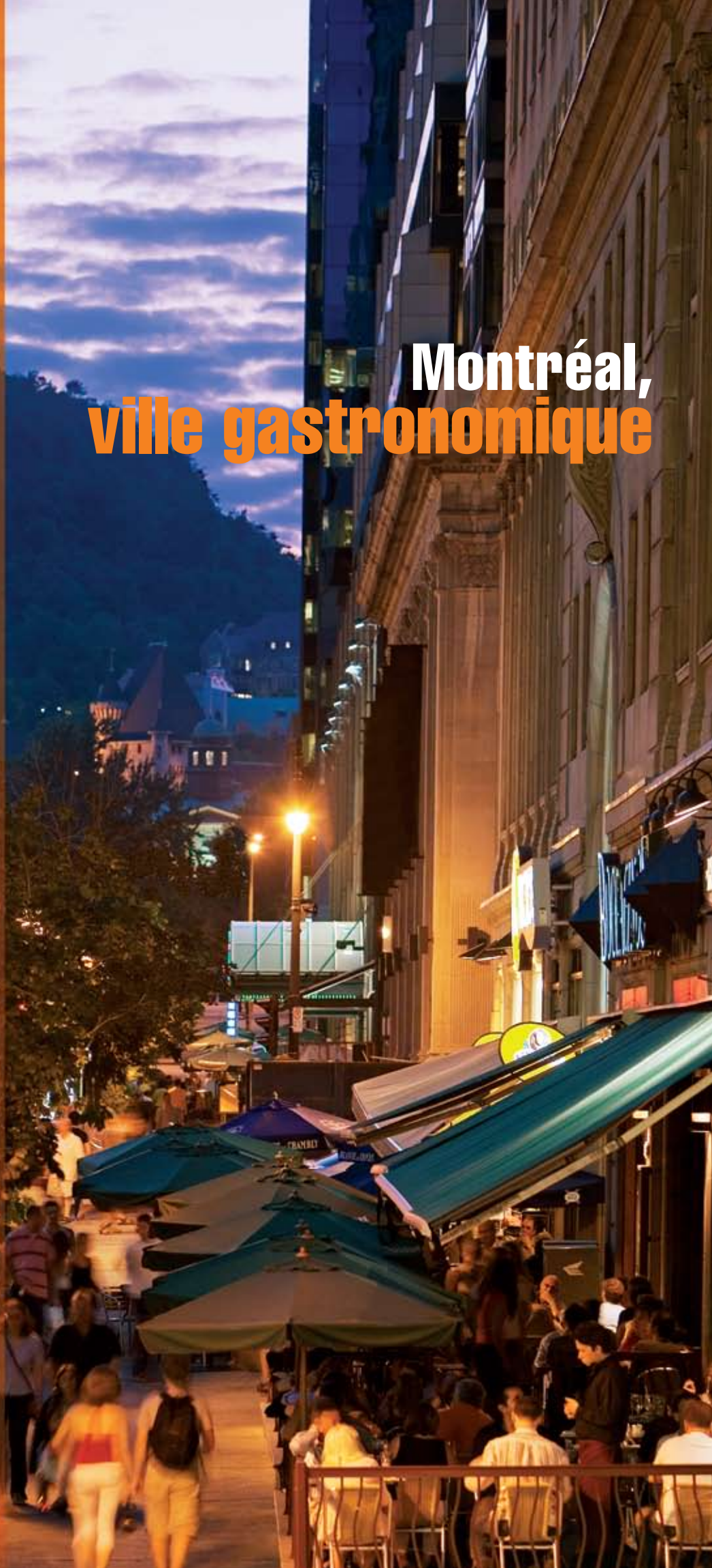
CONTACT

Volume 21, numéro 1, printemps 2009

Montréal, ville gastronomique



Palais des congrès
de Montréal





159, rue Saint-Antoine Ouest, 9^e étage
Montréal (Québec) H2Z 1H2 CANADA
Tél. : 514 871-8122 • Téléc. : 514 871-9389
info@congresmtl.com

Bureau de Washington
Tél. : 202 861-8640 • Téléc. : 202 861-9359
montrealconventions@congresmtl.com
1 800 268-8122

ISSN-0828-4873

Contact est publié par la Société du Palais des congrès de Montréal.

Rédaction, coordination et conception graphique : Samarkand

Crédits photos

Couverture: ©MTOQ / Stéphane Poulin _ Page 2 : Victor Diaz Lamich _ Pages 4-5-11 : OSA Images
Page 5 : Daniel Choinière (Chef Naja) _ Page 6 : a-b-c-f : Marie-Josée Roy _ Page 7 : Pierre Beauchemin / ITHQ
Page 8-9 : a-b : © Tourisme Montréal, Stéphane Poulin • c : ©MTOQ / Éric St-Pierre • d : Victor Diaz Lamich
• e : ©MTOQ / Christiane Hamelin • f-j : © Tourisme Montréal, Pierre-Luc Dufour • g-i : ©MTOQ / Linda Turgeon
• h : Palais des Congrès de Montréal _ Page 10 : Roch Lecompte

Contact is also available in English.



À Montréal, les plaisirs de la table prennent l'allure d'un art de vivre... À tel point que le célèbre magazine culinaire américain *Gourmet* y a consacré une édition spéciale en 2006. Un phénomène de société que le rédacteur de la revue résumait ainsi : « Montréal n'est pas seulement une ville charmante avec des tables formidables... Ce qui est vraiment extraordinaire ici, c'est tout l'espoir qu'elle nous inspire pour l'avenir. Vraiment, les Montréalais savent vivre ! Eux, ils ont tout compris ! »*

Un tel enthousiasme se manifeste souvent à l'occasion des nombreuses découvertes culinaires qui se font aux détours de balades dans les différents quartiers de la métropole. Marchés publics ou épicerie fines, tables gastronomiques ou cafés, restaurants « Apportez votre vin » ou delicatessen, terrasses ou steakhouses, ces lieux si typiques de Montréal attirent tous les jours une foule avide de saveurs venues de contrées lointaines et d'odeurs réconfortantes bien d'ici, rassemblée par ce désir de bien manger.

Au carrefour du Vieux-Montréal, du Quartier international, du quartier des affaires et du

quartier chinois, le Palais des congrès de Montréal est très bien situé pour les amateurs de bonnes tables... dehors comme à l'intérieur ! Fidèle à la réputation de Montréal comme haut lieu de gastronomie, le Palais offre des menus variés, créatifs, thématiques et préparés avec le plus grand soin, que ce soit pour un repas réunissant quelques invités ou pour un banquet de 6 000 personnes. S'inspirant des saveurs du monde et des plus récentes tendances culinaires, le chef de renommée internationale Wahed Naja de Capital Traiteur réinventera pour vos convives des plats qui les surprendront et les raviront.

La créativité débordante et l'audace rafraîchissante des Montréalais se retrouvent jusque dans leurs assiettes. Nous vous invitons à venir y goûter !

André Saucier

Président-directeur général par intérim

** "This is not just a charming city with terrific food... What's really great about Montréal is how much hope it gives you for the future. These people have really figured out how to live." Gourmet, mars 2006.*

Une symphonie haute en gastronomie



Imaginez une symphonie dirigée par 10 chefs en même temps. Sublime harmonie ou cacophonie ? Lorsque c'est l'amour de la gastronomie qui les réunit, c'est la plus belle des mélodies qui en résulte. Le grand maestro de ce chef-d'œuvre est le Palais des congrès de Montréal qui, une fois par an, invite les chefs des grands hôtels de Montréal et de Capital Traiteur, le traiteur exclusif du Palais, à se dépasser pour le plus grand bonheur des invités présents à son Gala Reconnaissance.

Inspiré par la Fondation Gérard-Delage, qui favorise l'avancement de la compétence et du savoir-faire québécois dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, le concept de Symphonie gastronomique s'exprime au Palais depuis 1997. Son principe est simple : les 10 chefs invités préparent chacun un menu composé de 5 services pour 60 personnes. Ces plats sont ensuite traités par un logiciel qui produira 10 menus différents par table. Une même table reçoit par conséquent les 50 différents plats au cours de la soirée ! Un réel festin pour les yeux et le palais

qui alimente bien des conversations et des échanges d'assiettes...

Ce concept alliant prouesse gastronomique et ambiance conviviale cadre parfaitement avec l'objectif de la soirée de gala annuelle offerte par le Palais afin de rendre honneur aux personnalités ayant attiré un congrès international dans la métropole. Ainsi la reconnaissance académique et protocolaire s'est trouvée une compagne festive, une Symphonie gastronomique concoctée avec passion par les chefs des grands hôtels montréalais, partenaires du Palais depuis toujours.

Le résultat d'année en année s'avère mémorable pour les convives et agréable pour les chefs qui y participent avec plaisir.

« La Symphonie est certainement une belle vitrine pour nos réalisations », affirme le chef Christian Lévêque de l'hôtel InterContinental Montréal, qui participe à l'événement depuis ses débuts. « Cette soirée nous permet de démontrer qui nous sommes – nous les restaurateurs d'hôtel – et ce que nous sommes capables de faire. Vous savez, dans les restaurants des grands hôtels, les clients trouvent toujours



10 chefs pour une symphonie gourmande

Chef Louis Rodaros
Hilton Montréal Bonaventure
Restaurant Le Castillon

Chef Thach-Ngoc.Vo
Le Centre Sheraton Montréal

Chef Hervé Dumont
Delta Centre-Ville

Chef Deff Haupt
Sofitel Montréal
Restaurant Renoir

Sous-chef Jean-Claude Bonnefoy
Marriott Château Champlain

Chef Wahed Naja
Palais des congrès de Montréal
Capital Traiteur

Chef Olivier de Volpi
Hôtel Place d'Armes
Restaurant Aix

Chef Stéphane Lo Ré
Hyatt Regency Montréal

Chef Alain Pignard
Fairmont Le Reine Elizabeth

Chef Christian Lévêque
InterContinental Montréal

leur compte, car nous ne couperons jamais dans la qualité, quelle que soit la conjoncture. »

Également participant de la première heure, le chef Hervé Dumont du Delta Centre-Ville renchérit. « La Symphonie est devenue au fil des ans un lieu de rencontre pour les chefs. Nous n'avons jamais l'occasion de travailler ensemble, il est donc très stimulant à cette occasion de voir ce que font les confrères. C'est d'ailleurs un bel événement pour toute mon équipe — ceux qui m'accompagnent considèrent que c'est

une récompense — car je m'en sers comme d'une table d'essais pour laquelle nous composons de nouvelles réalisations. »

Nouveau venu en 2008, le chef Deff Haupt du Restaurant Renoir du Sofitel Montréal a tant apprécié sa première expérience qu'il était enchanté de revenir pour une deuxième année consécutive. « La Symphonie gastronomique nous met en contact direct avec la clientèle. Nous avons une idée très précise de ce que pensent les convives de nos plats. En plus, c'est le seul événement de l'année où je sors de ma cuisine ! »

Par ailleurs, en coulisse dans les cuisines du Palais, ces performances gastronomiques se traduisent également par des prouesses logistiques. À tous points de vue, la Symphonie gastronomique et le Gala Reconnaissance — qui réunit des personnalités et des gens d'affaires venus honorer les Ambassadeurs attirant des congrès internationaux au Palais — représentent une occasion privilégiée pour l'équipe du Palais de démontrer son savoir-faire en matière d'organisation de grands événements.



Des invités à la table du Palais

« Les congressistes sont nos invités. Mon rôle est de les satisfaire comme si je les recevais chez moi. » Cet engagement est celui du chef exécutif **Wahed Naja**, un homme passionné, fier de ses troupes et de ses réalisations depuis 11 ans à la tête de Capital Traiteur, le traiteur exclusif à l'œuvre pour le Palais des congrès de Montréal.

Tous les jours, il s'évertue à proposer des services alimentaires qui répondent à la demande des clients et les enchantent à plus d'un titre. « Produits frais et produits sains, produits de saison et produits du terroir, leur utilisation est le gage de qualité de nos services alimentaires », précise-t-il. « Nous avons la chance de vivre au Québec dans l'abondance et nos convives sont avides de nouveautés. »

Le chef Naja propose un service très personnalisé et sait s'adapter à la demande jusqu'à la dernière minute. « Nous élaborons des menus spéciaux pour personnes allergiques, diabétiques ou végétariennes et des repas casher ou halal... Nous avons même déjà servi un menu pour des personnes ayant des problèmes de mastication ! »

Secondé par quatre sous-chefs et une brigade des plus dévouées, le chef Naja met autant de soin à servir 10 repas qu'un banquet pour 6 000 personnes. « Les défis sont différents, mais nous les relevons avec la même passion, jour après jour. »

Au Palais, on mange aussi aux salons !



Montréal vibre intensément pour la gastronomie sous toutes ses formes et l'acte de manger y revêt une allure de rituel, particulièrement au printemps, quand la nature s'éveille de son long repos pour recommencer à fructifier. C'est justement à ce moment que le Palais met la table pour deux grands salons consacrés à l'alimentation, qui se démarquent par la large portion qu'ils accordent aux nouvelles tendances et à un mode de vie sain.

Le Salon international de l'alimentation Montréal (SIAM), premier rejeton du célèbre SIAL parisien à se tenir hors de France, a lieu au Palais des congrès de Montréal chaque année au début avril. Signe du dynamisme ambiant, ce furent les deux partenaires actuels de SIAL Montréal, Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et l'Association des détaillants en alimentation du Québec, qui invitèrent SIAL Paris à prendre de l'expansion sur Montréal à un moment charnière de son développement. La recette a d'ailleurs fait bouillir de neige et il existe désormais deux autres SIAL, à Shanghai et à Buenos Aires.

À sa 6^e édition en 2009, ce salon réservé aux professionnels de l'alimentation compte attirer plus de 12 000 acheteurs nord-américains venus savourer les nouvelles propositions de quelque 500 exposants issus des quatre coins du monde. Selon M. Xavier Poncin, directeur général de SIAL Montréal, la grande diversité ethnique des produits présentés s'explique du fait que « l'Amérique du Nord est une terre d'immigration. On y est très ouvert sur l'offre culinaire d'Europe et du monde entier. Le contenu du SIAL Montréal reflète simplement l'évolution de la population. »

M. Poncin souligne par ailleurs que « le SIAL Montréal a concocté un menu qui favorise l'innovation et l'excellence, notamment avec son espace Tendances et Innovations, appuyé par un concours récompensant les nouveautés les plus marquantes. » Le concours Olive d'or, le plus important concours d'huile d'olive extra vierge en Amérique du Nord, et l'Agora Nutrition, dont les conférences portent sur les tendances et problématiques de l'alimentation, en sont deux autres ingrédients.

Juste avant le SIAL, à la mi-mars, c'est le grand public qui est invité à l'Expo Manger Santé et Vivre Vert. Ce rendez-vous unique sert sur un plateau les nouvelles tendances en alimentation saine, en écologie et en santé globale. L'événement réunit plus de 200 exposants offrant en dégustation des produits biologiques, naturels ou du terroir et proposant services thérapeutiques ainsi que solutions écologiques. Il présente également une foule de démonstrations culinaires, d'ateliers et de conférences ayant pour objectif d'instiller de bonnes habitudes alimentaires et de fournir des outils pour améliorer globalement son mode de vie.

Décidément, il n'y a qu'au Palais des congrès que la perspective de passer au salon fait tant saliver !



ITHQ : l'incubateur des grands chefs québécois

Tout juste quarantenaire, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec jouit déjà d'une belle réputation et ses diplômés essaient sur toute la planète. Mme **Lucille Daoust**, sa directrice générale, vibre de fierté en parlant de ce foyer d'excellence culinaire qui alimente la relève à Montréal, partout au Québec et par delà les frontières.

À ce jour, l'Institut a attiré et formé plus de 8 000 diplômés dont plusieurs ont participé avec enthousiasme à l'affirmation d'une gastronomie québécoise de plus en plus connue et appréciée sur la scène internationale. « Nous préparons une relève culinaire habile, inventive et audacieuse, grâce à un programme axé sur les compétences et une formation supérieure qui met l'accent sur les grandes tendances en cuisine québécoise », explique M^{me} Daoust, précisant que l'Institut offre aussi de la formation en service et sommellerie, ainsi qu'en gestion appliquée en restauration, en hôtellerie internationale et en tourisme.

« Le programme de formation supérieure en cuisine est un véritable incubateur d'idées novatrices et de grands chefs, affirme-t-elle. Les étudiants manipulent des produits nobles et raffinés, nous leur donnons l'occasion de rencontrer des chefs, des producteurs régionaux et des artisans locaux, afin de stimuler leur imagination, mais aussi de créer des liens avec le milieu et de profiter des connaissances et du savoir-faire ambiants. » Un stage d'été de trois mois en France, dans des restaurants étoilés Michelin, couronne leur formation. « De plus, grâce à des protocoles d'entente comme celui conclu avec Relais et Châteaux, nos étudiants ont la possibilité

de participer à un stage dans un établissement réputé, ailleurs dans le monde », précise la directrice générale.

D'ailleurs, tous les programmes *Signature ITHQ* se distinguent par l'alternance travail-études qui inclut des stages en entreprise.

Ainsi poussés systématiquement à l'excellence et à la créativité, les diplômés de l'Institut sont fort souvent embauchés sur les lieux de leur stage, avant même d'avoir songé à se trouver un emploi ! D'aucuns s'illustrent dans des établissements de prestige, tels Marco Pelletier, chef sommelier à l'Hôtel Bristol de Paris, classé meilleur hôtel du monde, et Stéphane Tremblay, chef des cuisines du Royal Meridien à Shanghai, tandis que leurs collègues créent leurs propres traditions en fondant des restaurants remarquables internationalement. « Je pense particulièrement à Christine Lamarche, copropriétaire de Toqué! et à Martin Picard, chef propriétaire de Au pied de cochon à Montréal, ainsi qu'à Serge Dansereau, chef propriétaire de The Bathers à Sydney, en Australie », ajoute M^{me} Daoust.

« Un tel niveau d'expertise doit être alimenté et soutenu par toutes les sources possibles, poursuit-elle. La direction de l'Institut a donc privilégié les partenariats pédagogiques, la recherche et la diffusion, afin que l'Institut

soit toujours dans le feu de l'action et au fait des plus récentes tendances », souligne Lucille Daoust. Divers programmes de formation ont notamment été élaborés en partenariat avec le chapitre montréalais de Meeting Professionals International, Mont-Tremblant (le plus important centre de villégiature du Québec) et l'Association des hôteliers du Québec.

L'Institut a également mis sur pied un Centre d'expertise et de recherche dont la mission consiste à « ajouter de la science à la cuisine » en accordant la priorité à la diffusion de nouveaux savoirs. Les travaux en cours portent notamment sur la chimie alimentaire et l'évaluation sensorielle et, en collaboration avec l'Université de Montréal, sur la nutrition appliquée à la petite enfance et en design culinaire. « Les partenariats et les échanges, voilà comment nous assurons non seulement la pérennité, mais aussi la pertinence de l'Institut », conclut cette femme passionnée.

Cet établissement d'enseignement supérieur contribue largement à « l'effervescence gastronomique » qui caractérise Montréal. En formant une relève à la fois innovatrice et enracinée dans le terroir québécois, il cultive une tradition culinaire tout en favorisant son renouveau.

Montréal, ville épicurienne et cosmopolite, ville à découvrir



Le charme discret des petits bistros qui rappellent l'Europe gourmande est bien présent à Montréal. De L'Express qui attire ses convives depuis 25 ans au Café Cherrier de la rue Saint-Denis, dont la terrasse ouvre dès les beaux jours, en passant par les meilleures frites en ville au restaurant Leméac, sur Laurier, et le Paris sur Sainte-Catherine qui a conservé tout l'attrait d'un authentique bistro parisien. Mais il y a plus, bien plus que des bistros et la table est mise pour que Montréal devienne la capitale gastronomique de l'Amérique du Nord.

par Philippe Mollé



Figure emblématique du paysage gastronomique montréalais, Philippe Mollé se targue de défendre et de mettre en valeur les artisans du goût. Chef de formation et auteur de 10 ouvrages portant sur la cuisine et l'alimentation, il est également consultant, chroniqueur bien connu des auditeurs de Radio-Canada et critique de restaurants.

Montréal unique

Impossible de la comparer à une autre ville au Canada. Montréal demeure une cité du goût où se côtoient les charcuteries et épicerie fines du boulevard Saint-Laurent. Schwartz's demeure un symbole qu'il est impossible d'occulter, tout comme le *smoked meat* que l'on y sert depuis toujours, avec le même pain de seigle et des cornichons à l'aneth. Dans ce lieu mythique, il est possible d'être attablé entre Brian Mulroney, ancien premier ministre du Canada, et le chanteur Sting. Tout ici prend un autre sens qui se nomme : le plaisir.

Tout est prétexte à ce que la fête soit belle et gourmande. De charmantes petites boutiques parsèment le centre-ville, des épicerie cosmopolites remplies d'odorantes herbes et aromates, des boulangeries et salons de thé très rassembleurs, qui laissent échapper des odeurs confiturées de sucre d'érable, de barbe à papa, de pain chaud ou de chocolat.

Aux premiers rayons de soleil, dès que pointe le printemps, les femmes se révèlent avec chic, les terrasses s'illuminent de beauté et de fleurs, des couples enlacés laissent déborder leur joie de vivre tout en savourant leur Montréal gourmand avec une bière de microbrasserie. La rue Saint-Denis, le Vieux-Montréal chargé d'histoire, le marché Jean-Talon et le parc Lafontaine deviennent des lieux de rencontre où s'harmonisent la musique et les épicuriens. Le grand chef Paul Bocuse dira de Montréal : « ici, le monde se ressemble, s'assemble et se restaure à la même table, celle du goût et du bon goût ! »

De la tradition à la cuisine moléculaire

Avec son festival Montréal en lumière, qui depuis 10 ans réchauffe l'hiver, Montréal devient durant deux semaines un haut lieu dédié à la gastronomie et aux plaisirs de Bacchus. Chaque année, les meilleurs chefs du monde entier s'échangent recettes et coups de fourchette sur un thème choisi, en proposant aux heureux convives ce qui existe de mieux sur la planète en matière de gastronomie. Pouvoir découvrir un grand restaurant pour 100 \$ le couvert confère à Montréal le titre envié de capitale gourmande parmi les moins chères du monde.

La diversité qu'offre la ville au plan de sa gastronomie est multiple. Il est possible d'y manger une soupe-repas pour 10 \$, une table d'hôte le midi dans un restaurant réputé pour une vingtaine de dollars, tout autant qu'un repas gastronomique signé Apollo Giovanni, qui constitue pour les curieux épicuriens une aventure à travers la cuisine moléculaire sur un thème déterminé.



Montréal regorge de talents qui ont œuvré avec les plus grands chefs du monde. Il suffit de penser à Normand Laprise du Toqué!, à Éric Gonzalez et Marino Tavares qui officient ensemble aux fourneaux du meilleur restaurant portugais de l'Amérique du Nord, le Ferreira Café, à Jérôme Ferrer de l'Europea, à Laurent Godbout au Version ou à son voisin le Club Chasse et Pêche, dans le Vieux-Montréal, pour se convaincre du bien fondé d'un Montréal gourmet bien portant.

Montréal, ce sont aussi des choses simples : les boulangeries pour y déguster un sandwich au pain croustillant, par exemple. Cela devient un art de vivre bien sympathique que les voisins d'autres provinces envient à la grande ville. Depuis de nombreuses années, La Binerie du Mont-Royal fait partie des institutions qui font autant sourire le visiteur de passage que l'habitué installé au comptoir pour savourer fèves au lard, bière d'épinette et pudding chômeur. Montréal est fière d'avoir conservé de telles institutions qui racontent une époque révolue et ses traditions.

François Pellerin fait partie de ceux qui veulent ajouter au romantisme du passé le présent des années 2000. Avec ses restaurants Fourquet Fourchette, il s'attache à conserver des plats de la cuisine traditionnelle québécoise tout en y ajoutant une touche de modernisme et des produits issus des régions du Québec. Jamais la devise « Je me souviens » n'est aussi présente que chez lui lorsqu'on découvre la traditionnelle soupe aux pois, la tourtière ou encore la tarte au sucre d'érable.

La vie simple des gens heureux

Capitale gastronomique, ville de festivals, Montréal propose une diversité unique aux visiteurs en quête d'ethnicité gourmande. Le quartier chinois permet une évasion vers une soupe tonkinoise, un canard laqué ou encore des raviolis au sésame à apprécier avec un vin d'Alsace bien frais. Parcourir la *Main* (le boulevard Saint-Laurent), c'est aussi se plonger dans un bain de foule, en même temps que de s'imprégner des cultures italienne, portugaise, juive ou purement québécoise. Il faut déguster les steaks de bœuf Angus de Moïshe's, longuement mûris et

grillés au charbon de bois, découvrir au coin des rues Saint-Viateur ou Fairmount les fameux bagels inspirés des étriers polonais et connus partout dans le monde. Comment négliger une visite au marché Jean-Talon, site de tous les foisonnements, pour y choisir parmi les fines herbes de Monsieur Jacques et les petits légumes de Nino, ou prendre un *espresso* sur le bout du comptoir à la boucherie Capitol. Rien ne ressemble à cette vie simple et particulièrement heureuse que l'on s'approprie en visitant Montréal. « Cette ville offre ce qui existe de mieux », dira Daniel Boulud, le grand restaurateur de New York, « des découvertes à tous les coins de rue. » Il suffit de penser au minuscule restaurant de sushi de M. Tri pour s'en convaincre !

Avec le temps, Montréal a su forger son identité gastronomique et prouver au reste du monde que l'art de recevoir se conjugue au présent dans la métropole gourmande. Depuis Jacques Cartier, les Montréalais vous invitent : « voilà Montréal, nous sommes prêts à vous recevoir, la table est mise pour le plaisir des sens, à vous d'en profiter ! »

Les meilleurs choix de Philippe Mollé



Europea

On a prouvé que la grande restauration pouvait exister en s'installant sur deux étages. Une cuisine de niveau internationale dans un décor prestigieux et une foule de petites attentions que l'on offre aux convives heureux. Pâtisserie recherchée et raffinée qui donne en finissant le goût d'y revenir.

La Porte

La Porte est définitivement ouverte après plusieurs années de vaches maigres pour ce restaurant de haut niveau qui a connu les déboires du boulevard Saint-Laurent en reconstruction. La cuisine est fine, délicate et surtout goûteuse. Seul le prix des vins demeure un peu élevé.

Restaurant La Montée

Le lait n'a plus besoin de monter, il est pris et bien pris. Le tout nouveau restaurant sur Bishop s'offre à nous dans un décor minimaliste dépouillé. Martin Juneau n'hésite pas à nous communiquer ce qu'il aime avec le respect des mots et des appellations. Poissons toujours parfaits, service impeccable même décontracté.

Graziella

Une femme et son mari. Ensemble, ils ont su redonner le goût de l'Italie tant avec les vins que propose Pierre que la cuisine inventive et raffinée de la belle Italienne Graziella. Ce restaurant aux allures de bistro chic est l'endroit par excellence pour commander un risotto ou des raviolis parmi les meilleurs du Québec. Salles pour groupes.

Ferreira Café

L'endroit où savourer le poisson et bien sûr les grands vins portugais et portos. Une ambiance de fête et de plaisir, une cuisine qui s'affirme comme la meilleure nouvelle cuisine portugaise du Canada, un voyage pour les sens qui nous font aimer encore plus ce beau pays qu'est le Portugal.

Renoir, Hôtel Sofitel

Sans aucun doute le meilleur restaurant d'hôtel au Québec. La cuisine inventive, parfois moléculaire, mais toujours constante de Deff Haupt. Un service attentif, le tout dans un décor moderne qui rassemble les grands et les petits de ce monde.

Bistro Leméac

Frites, tartare, joue de veau braisée, un vrai bistro où la qualité des produits ne se dément pas. Vins servis au verre ou à la bouteille et un bar où les habitués du midi aiment se tenir pour faire la jasette. Ambiance sympathique et décontractée.

Restaurant Toqué!

Normand Laprise est sans aucun doute le plus connu des chefs québécois tant à Montréal qu'à l'étranger. Sa cuisine est inventive, toujours raffinée, et ce chef met un point d'honneur à valoriser les artisans et les produits du Québec.

La Cantine

Ce petit resto boutique populaire offre aussi un brunch des plus intéressants les weekends, de 9 heures à 15 heures. Il faut céder à la tentation des croissants au jambon effiloché, du vieux cheddar et des patates presque pilées.

Tri express

Un Vietnamien qui mise sur le Japon dans son restaurant. Un tout petit endroit où l'on sert les sushi, maki et des salades nipponno-asiatiques qui nous incitent à revenir sans cesse. Monsieur Tri a su avec sagesse préserver cet établissement hors du commun que l'on aime. Mieux vaut réserver ou commander pour emporter.





Les Galeries du Palais : un menu éclectique

Nul besoin de chercher un restaurant à l'extérieur du Palais pour bien manger, même en vitesse ! Gourmets et gourmands se régaler dans les nombreux établissements ayant pignon sur la galerie commerciale. Fourquet Fourchette attire particulièrement l'attention avec sa cuisine inspirée de la Nouvelle-France et des traditions amérindiennes, mariée au goût de bière. Le restaurateur organise aussi sur demande des dégustations de ses mets du terroir, accompagnés de bières locales.

Plutôt à la recherche d'une cuisine rapide de qualité ? La Popessa, avec une vingtaine de variétés de pâtes et une quarantaine de sauces différentes, offre des possibilités presque infinies tandis que Basha met du soleil dans toutes ses assiettes. Encore plus pressé ? La solution se trouvera dans l'enfilade de petits cafés et autres restos rapides, sandwicherie ou comptoir à sushis...



Les **Galer**ies du Palais

Le Palais à la une!

Le Palais des congrès fait décidément partie des nouvelles icônes de Montréal, si l'on se fie à sa représentation dans diverses publications. Deux guides touristiques très populaires lui font la part belle, les récentes éditions sur Montréal publiées par *Lonely Planet* et *Guides Ulysse* montrant respectivement la verrière et les arbres roses du Palais en page couverture. S'ajoutent à cela de nombreux articles sur Montréal en tant que destination touristique,

parus récemment dans des publications internationales, qui mettaient aussi le Palais en vedette.

Sa façade multicolore se retrouve même à la une d'un essai de P^r Sherry Simon, de l'Université Concordia, portant sur la traduction en tant qu'outil d'analyse des relations interculturelles dans la métropole québécoise : *Translating Montreal, Episodes in the Life of a Divided City*.



Accessible sur tous les plans !

Le Palais des congrès de Montréal a déployé des efforts soutenus pour rendre ses installations accessibles aux personnes ayant un handicap. Au fil des dernières années, stationnements, comptoirs de vente, salles de toilette, signalisation, rampes d'accès, ascenseurs et escaliers ont été modifiés pour permettre au Palais d'obtenir la cote « adapté aux personnes à capacité physique restreinte » de Kéroul, un organisme faisant la promotion du tourisme et de la culture accessibles.

Le Palais figure désormais à son répertoire en ligne à www.keroul.qc.ca, ce dont profitent les restaurants et autres commerces qui se trouvent sur les lieux. Et la situation ira en s'améliorant, car le Palais a adopté un nouveau plan d'action à l'égard des personnes handicapées. Dans les mois à venir, outre la formation offerte périodiquement au personnel sur le sujet, le Palais améliorera sa signalisation par pictogrammes et entreprendra la commercialisation de services adaptés.

Les grands événements à l'agenda

Le Salon national de la femme	Du 17 au 19 avril 2009	20 000 visiteurs
5^e Congrès mondial d'éducation relative à l'environnement	Du 11 au 13 mai 2009	2 500 congressistes
Journées dentaires internationales du Québec	Du 23 au 26 mai 2009	9 000 congressistes
Anticipation, la 67^e Worldcon	Du 6 au 10 août 2009	4 000 congressistes
20^e Congrès mondial du diabète	Du 18 au 22 octobre 2009	12 000 congressistes



Derrière les
couleurs, il y a...

DES GENS DE PASSION



Palais des congrès
de **Montréal**



Fier de vous offrir des options écoresponsables
pour soutenir votre événement vert.

- Irène Asselin
.....
Coordonnatrice aux événements
À votre service depuis 1991

Au Palais des congrès de Montréal, c'est toute une équipe qui a le succès de votre événement à cœur.
Pour les petites rencontres comme pour les grands congrès, vous pouvez compter sur des gens fiers de leur travail, toujours prêts à s'investir un peu plus dans la réussite de votre projet.

congresmtl.com