

ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

EXTRA ORDINAIRE



ARTRAVEL AWARDS 2013
Le meilleur de l'année

BE / ES / GR / IT / LU / PO / Corréa / €9,90 - A / DE / €9,90 - GB / £8,20 - Suisse / 15,00 CHF



M 06314 - 49 - F. 7,90 € - RD

ARCHITECTURE
SEGAL NOUS RÉGALE

ART
NANCY FOUTS • ANSELM REYLE • U-ART

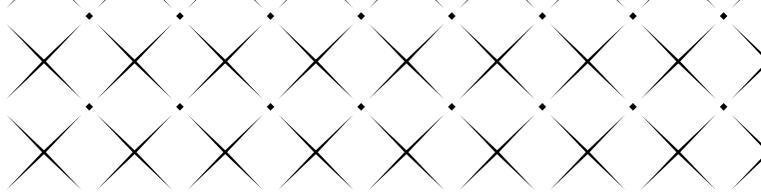
3 RESTAURANTS UNIQUES

MOTORS
LE PHÉNOMÈNE YOUNGTIMERS

49

ENGLISH TEXT





1. *Maison Boulud*

Ouvert au sein de l'historique Ritz Carlton, Maison Boulud fait écho aux célèbres adresses du chef à New York et Pékin, pour n'en citer que deux. Amenant une touche de modernité au vénérable hôtel, le restaurant joue la carte du terroir québécois pour agrémenter ses classiques méditerranéens - concoctés par le chef Riccardo Bertolino - d'une touche locale bienvenue. Évoluant dans ce décor composé par Super Potato à l'aide de teintes chaudes, aplats cuivrés et surfaces bruniées, on se rend compte que Montréal vit bien à l'heure mondiale.

www.danielnyc.com/maisonboulud_montreal.html



2. *400 coups*

Drôle de nom pour un restaurant de cet acabit. Un restaurant qui surfe sur la nouvelle cuisine scandinave pour imaginer des plats qui valent le voyage. Piloté par Marc-André Jetté et Patrice Demers, cette adresse du Vieux-Montréal est assurément l'une des plus créatives en ville dans cette salle atypique qui mêle design contemporain et effets Grand Siècle : pétoncles du Nantucket, radis rose, daïkon et bouillon marin ou Doré de lac, raisins, amandes, purée de salsifis caramélisés et sauce bisque. Les critiques gastronomiques américains ne tarissent pas d'éloges.

www.les400coups.ca



3. *Hôtel Hermann*

D'entrée de jeu, le nom prête à confusion : Hôtel Hermann n'est pas un hôtel mais un restaurant récemment ouvert qui, suivant la tendance Retrofitted (ou Retro Vintage), s'anime d'un immense bar central en U réalisé à la main in situ, par le chef et copropriétaire Marc-Alexandre Mercier et ses acolytes. Dans l'assiette, une cuisine d'auteur, de saison, comme pour ce sashimi de flétan, habillé de salicorne, de concombre et d'une émulsion d'huître et de concombre ou pour cette assiette de crabe de roche de Gaspésie tout aussi subtilement accompagné d'armillaires impériales et de fines lamelles de radis.

<http://hotelherman.com>