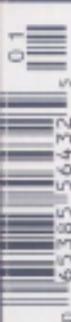


# ◀ MIXEUR ▶

LE MAGAZINE DES GOÛTS ET DES IDÉES

# 80 RESTAURANTS CRÉATIFS À MONTRÉAL

PREMIÈRE  
ÉDITION



01  
0 65385 56432 5  
VOL. 01 N° 01 — 14,95 \$

INFOPRESSE®

métro

TV5

# LE PETIT ITALIEN

1265 Bernard Ouest • 514.278.0888 • [www.lepetitalien.com](http://www.lepetitalien.com)



## LE CHARME DISCRET DES PETITS ITALIENS

Belle surprise que ce petit Italien. Pour les amateurs de bonnes tables, l'avenue Bernard constitue un véritable coupe-gorge, et savoir qu'on peut compter sur une adresse fiable tient lieu de bouée de sauvetage. Le décor est réussi, belles briques, murales de pots de tomates, beaucoup de bois et de carrelages chics. Son intérêt tient aussi au fait qu'il reflète exactement ce que la maison propose dans ses assiettes. Cuisine décontractée et d'une grande justesse, petits plats tirés du répertoire italien classique familial préparés avec soin, pâtes et risottos, antipasti, viandes ou poissons. La carte des vins a de quoi faire pâlir de jalousie bien des établissements autrement prestigieux de Montréal, alors que le service est assuré avec diligence et attention. Aux beaux jours, la petite terrasse est très convoitée. Le reste de l'année, les soirées sont invariablement animées, la cuisine étant ouverte jusqu'à minuit.

Photos: Le petit Italien



- ✓ Midi, du lundi au dimanche
- Soir, du lundi au dimanche

- Ⓢ 20 \$ - 50 \$
- ✗ Maxim Vadnais et Aidan O'Neal
- ☎ Bruno Braïn et Zébulon Perron



# LA PORTE

3627 Saint-Laurent • 514.282.4996 • [www.restaurantlaporte.com](http://www.restaurantlaporte.com)

## LA PORTE DU PARADIS

Cette porte donne accès à l'une des meilleures tables de la métropole. Joliment dessinée par le Grand Dessinateur de Portes, Bruno Braën, elle offre un décor qui invite à la rêverie et au plongeon sans retenue dans les créations des chefs locaux. Ici, la créativité est à son meilleur. Les Rouyé, père et fils, proposent une cuisine d'une remarquable délicatesse. Dosages méticuleux, utilisation optimale des éléments de l'assiette, maîtrise technique, mise en évidence des textures et des goûts, fusions artistiques, l'on assiste à de la haute voltige, à chaque étape du repas. En salle, Mme Rouyé veille à ce que rien ne nuise aux extases préparées en cuisine par fils et mari. Pour des prix d'une vingtaine de dollars le midi et d'une cinquantaine en soirée, on se demande comment ces gens-là réussissent de tels chefs-d'œuvre. Certainement un incontournable à recommander chaleureusement à tout fin gourmet de passage chez nous, les « locaux » l'ayant déjà inscrit dans leur petit carnet de tables très étoilées.



- ✓ Midi, du mardi  
au vendredi
- Soir, du mardi  
au samedi

- Ⓢ 25 \$ - 80 \$
- ✕ Thierry Rouyé et  
Maxime Rouyé
- 👤 Bruno Braën



## D AND A COMME DANS «CHEZ DEREK ET ALEXANDRE»

Le lieu est magnifique. Ses immenses fenêtres baignent les tables d'une lumière apéritive qui complète parfaitement celle venue des superbes assiettes. Il faut dire que Derek Dammann, chef anglo-colombien arrivé chez nous pour l'ouverture du DNA aux premiers jours de 2008, fait les choses comme il se doit. Il cuisine avec cette touche si enlevante des jeunes chefs ayant bûché chez les grandes toques de ce monde et propose une cuisine inspirée – méditerranéenne, tendance Cicciolina – puisant largement dans ce que le terroir québécois offre de mieux. De l'entrée au dessert, on apprécie le talent et l'élégance. Tout comme le travail de recherche côté cave puisque l'on trouve ici une superbe collection de crus canadiens. Dans cette grande salle autrefois anonyme, le designer Bruno Braën a su insérer son inimitable signature et créer « un lieu », comme on dit au chic Salon du meuble de Milan. Pour ceux qui arrivent en avance ou qui veulent étirer la soirée, la maison a fait les choses en grand avec un immense bar et quelques tables savamment agencées, alcôves ou devanture.



Photo: Marc Crémier



Photo: Fawaz Khan

✓ Midi, du mardi  
au vendredi

Soir, du mardi  
au samedi

Ⓢ 25 \$ (prix fixe du  
midi) - 100 \$

✗ Derek Dammann

🏠 Bruno Braën

# LE CLUB CHASSE ET PÊCHE

423 Saint-Claude • 514.861.1112 • [www.leclubchasseetpeche.com](http://www.leclubchasseetpeche.com)



## SURF & TURF GASTRONOMIQUE

Ouvert en 2004, le Club Chasse et Pêche fut l'un des premiers restaurants à mettre le terroir québécois sur sa table. Sans tambour ni trompette, mais avec une finesse qui ne l'a jamais quitté depuis. Un genre de *comfort food* haut de gamme, avec, à la carte, un changeant mais immuable plat Chasse et Pêche gastronomique, et toujours du canard, du porcelet ou du bison, tous traités en douceur par le chef Claude Pelletier. Tout ça, avec un excellent rapport qualité-prix. Grâce au designer Bruno Braën, le Club est un espace chaleureux et vivant, dont on ne se lasse pas. De multiples références s'y côtoient dans un faux-semblant d'incohérence, mais dont les détails révèlent l'évidente modernité. Lampes faussement kitsch, récupération astucieuse, papier peint monogrammé et, surtout, une liberté dans la mise en forme de tous ces éléments. Sur les murs, des photos de l'artiste Nicolas Baier, dans l'assiette, l'une des meilleures cuisines de Montréal. (S.B.)

Photos: Nicolas Baier



✓ Soir, du mardi  
au samedi

⌘ 50 \$ - 80 \$

✕ Claude Pelletier

🏠 Bruno Braën

# BIG IN JAPAN

3723 Saint-Laurent • 514.847.2222 • www.biginjapan.ca



## TOKYO SUR LA MAIN

Ce coin de la *Main* ne brille pas particulièrement par ses petits restos sympas, beaux, bons et pas trop coûteux. L'arrivée au printemps 2010 de Big in Japan a rempli de joie le cœur – organe voisin immédiat de l'estomac – des gastronomes locaux. On sent le jeune designer, branché, derrière la chose. Par bonheur, il n'est pas seulement branché, mais aussi fin gourmet. L'endroit est beau comme ce que Bruno Braën sème en ville, ici et là, juste assez décalé pour pouvoir figurer dans les magazines à la mode partout sur la planète. Côté assiette, vous ne vous ruinerez pas, et les quelques propositions au menu sont soignées et divertissantes. À midi, cinq choix, quatre standards extrême-orientaux et une proposition de l'honorable chef de l'endroit; quatre sandwiches et un dessert. Le soir, un peu plus de variété dans les festivités: brochettes, côtes levées et autres amusantes déclinaisons autour du thème des tapas à la mode orientale.



Photo: Big in Japan



- ✓ Midi, du lundi au samedi
- Soir, du lundi au dimanche

- 💰 20 \$ - 50 \$
- ✕ Yutaka Abe
- 👤 Bruno Braën et 3:AM

# AUBERGE SAINT-GABRIEL

426 Saint-Gabriel • 514.878.3561 • [www.lesaint-gabriel.com](http://www.lesaint-gabriel.com)



## AUBERGISTES NOUVEAU GENRE

On n'a plus les aubergistes qu'on avait. Ceux d'aujourd'hui installent d'authentiques colonnes vertébrales de cétaçés à l'accueil et des stars de la casserole en cuisine. Ça grimpe très haut dans les deux cas, 20 pieds pour la chose dans le hall; stratosphère côté fourneaux. Bruno Braën épice le décor de ses créations lumineuses, et l'on se retrouve dans une salle à manger très Nouvelle-France, à déguster des plats très Nouvelle-Planète. Le chef Éric Gonzalez a su trouver le ton le plus juste pour créer ici une cuisine qui puise aux sources de la technique et des traditions, et transporte le client vers les sommets. Cuisine de cœur, intelligente et généreuse. Complément de bonheur procuré par la présence aux côtés du chef d'une étoile montante de la pâtisserie. Le voisinage immédiat d'une des microboîtes de nuit les plus branchées en ville crée une ambiance sonore très moderne, et on constate que, avec beaucoup de talent, on peut marier avec succès avant-hier et après-demain.

Photos: Auberge Saint-Gabriel



- ✓ Midi, du mardi au vendredi
- Soir, du mardi au samedi

- Ⓢ 30 \$ - 80 \$
- ✕ Éric Gonzalez
- 👤 Bruno Braën



## SORTIE BRANCHÉE DANS UN TRAIN DE LUXE

Pullman fait partie de ces endroits où, partout dans le monde, aiment se retrouver ceux qui ne font pas de compromis en matière de plaisir.

Plaisir de l'œil, du nez, du palais.

De l'ouïe aussi, accessoirement, puisque la trame musicale vient toujours ici soutenir le contentement des autres sens. Au premier coup d'œil, force est de constater que le designer a réussi une petite merveille; faire de ce local très ordinaire un lieu aussi hors de l'ordinaire. Lustre renversant, amusant aménagement de l'espace, détails de déco hilarants. Au premier plongeon du nez dans un grand verre de cristal, on pressent que la soirée sera riche en émotions et que l'émoustillante carte des vins tiendra ses promesses. Et le temps venu de passer au solide, l'on atteint des sommets d'extase avec ces petit plats, version tapas branchés. On savoure cette cuisine soignée, condensée, ramassée sur elle-même pour mieux faire bondir le gourmet vers les hauteurs et avec laquelle Pullman prouve qu'on peut être assis dans le fauteuil moelleux d'un train de luxe et s'envoyer en l'air dans une montgolfière totalement délestée.

Photo: Pullman



✓ 16h30 à 1h, du  
lundi au dimanche

Ⓢ 40 \$ - 80 \$

✕ Stelio Perombelon

🏠 Bruno Braën