



Article paru dans Vita | Mai 2009
Article published in Vita | May 2009

RESTOS Le Vieux, ça garde jeune!

ON A TESTÉ POUR VOUS TROIS RESTAURANTS À LA TABLE DÉLECTABLE. L'OCCASION? LA FÊTE DES MÈRES. APRÈS TOUT, LE VIEUX-MONTRÉAL ET LE VIEUX-QUÉBEC SONT SYNONYMES DE BEAUTÉ ET DE RAFFINEMENT... À L'IMAGE DE VOTRE MAMAN.

DNA

Malgré son nom qui évoque la génétique (ADN en anglais), on n'y retrouve pas de cuisine moléculaire. On y mange plutôt des plats exquis et très goûteux d'inspiration méditerranéenne. Le top du top: les raviolis aux deux foies gras. L'originalité: la «table du chef» (en l'occurrence Derek Dammann), installée dans les cuisines du restaurant, pour un tête-à-tête dans le feu de l'action. **355, rue Marguerite-D'Youville (Montréal), dnarestaurant.com.**



DNA

XO

Encore un nom de code (ici en référence au cognac), cette fois pour le restaurant de l'hôtel Le St-James. Je connaissais l'excellente réputation de cet établissement et je me suis délectée des plats inventifs du chef, Michele Mercuri. Il a conçu un menu spécial pour le brunch de la fête des Mères: homard, *fonduta* aux truffes, suprême de pintade... Une belle occasion de découvrir ce temple du raffinement et du bon goût. **355, rue Saint-Jacques (Montréal), xolerestaurant.com.**



XO

PANACHE

Le mot le dit: ce n'est pas un resto ordinaire. D'abord, parce qu'il est situé dans l'Auberge Saint-Antoine, un bâtiment historique qui donne sur le fleuve. Ensuite, parce que le chef, François Blais, offre à sa clientèle une cuisine québécoise traditionnelle revisitée et composée uniquement de produits frais et de saison. S'asseoir à une table du Panache, c'est vivre une expérience culinaire et culturelle. **8, rue Saint-Antoine (Québec), saint-antoine.com.**
— JOELLE CURRAT



PANACHE