

Les événements-dégustations

Tasting Events

De très belles occasions de stimuler vos sens et d'exciter vos papilles gustatives.

Wonderful opportunities for stimulating the senses and whetting the taste buds.

LE RITZ-CARLTON, MONTRÉAL vous reçoit en grand — welcomes you

■ FABULEUX CIGARES ET MALTS D'ÉCOSSE

Un moment suave à ne pas manquer le **vendredi 11 février**, de 16 h 30 à 17 h 30 au Salon Carlton. Prix: 80\$

Fabulous cigars and Scotch malts

As suave as it gets. **Friday, February 11** from 4:30 to 5:30 p.m. in the Carlton Room. Price: \$80

Commanditaires: Glenmorangie, Luc Provencher

■ UNE GRANDE SOIRÉE AVEC LE CHEF FRANÇAIS GÉRARD VIÉ. REÇU PAR LE CHEF EXÉCUTIF GILLES ST-HILAIRE.

Dîner de gala, le **vendredi 11 février** dans le somptueux Salon Ovale. Prix: 115\$

A grand evening with French chef Gérard Vié, hosted by executive chef Gilles St-Hilaire

A gala dinner, **Friday, February 11** in the sumptuous Oval Room. Price: \$115

Commanditaires: Maison G. Dubœuf, Marguerite Aghaby

■ JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE LES VINS ET NOS PLATS

Dans le salon Carlton, le **samedi 12 février** de 10 h à 11 h 45. Prix: 45\$.

Wine and food: getting it right

In the Carlton Room, **Saturday, February 12** from 10:00 to 11:45 a.m. Price: \$45.

Commanditaires: Maison G. Dubœuf, Marguerite Aghaby

■ BRUNCH, LES HALLES PARISIENNES

Salon Ovale, le **samedi 12 février** de 12 h à 14 h 30. Prix: 45\$.

Brunch: Paris's Les Halles

Oval Room, **Saturday, February 12** from noon to 2:30 p.m. Price: \$45.

Commanditaires: Laurent Perrier Rosé, Marguerite Aghaby

■ TOUT DE CŒUR VÊTU, BRUNCH AU CHAMPAGNE

Salon Ovale, le **dimanche 13 février** de 11 h à 15 h. Prix: 75\$.

Heart-on-sleeve champagne brunch

Oval Room, **Sunday, February 13** from 11:00 a.m. to 3:00 p.m. Price: \$75.

Commanditaires: Laurent Perrier Rosé, Marguerite Aghaby

■ BULLES DE PLAISIR, CHAMPAGNE ET CAVIAR

Salon Carlton, le **vendredi 18 février**, de 16 h 30 à 17 h 30. Prix: 80\$.

Bubbles of joy: champagne and caviar

Carlton Room, **Friday, February 18** from 4:30 to 5:30 p.m. Price: \$80.

Commanditaires: Laurent Perrier, Marguerite Aghaby

■ MES AMOURS EN PORTO

Découvrez l'harmonie des mets et des Portos. Salon Carlton, le **samedi 19 février** de 10 h à 11 h 30. Prix: 80\$.

Not just any port in a storm

Discover the harmony that can prevail in the union of the oldest, smoothest ports with the most suitable dishes. **Carlton Room, Saturday, February 19** from 10:00 to 11:30 a.m. Price: \$80

Commanditaires: Offley Forrester, Luc Provencher

■ BRUNCH SELON LE MARCHÉ DU TERROIR

Salon Ovale, le **samedi 19 février** de 12 h à 14 h 30. Prix: 45\$.

Brunch courtesy of the local market

Oval Room, **Saturday, February 19** from noon to 2:30 p.m. Price: \$45.

Commanditaires: Pommery, LCC, Dominic Coffin



Salon Ovale

■ UNE GRANDE SOIRÉE AVEC LE CHEF FRANÇAIS PASCAL BOUVIER. REÇU PAR LE CHEF EXÉCUTIF GILLES ST-HILAIRE

Dîner de gala, le **samedi 19 février** dans le somptueux Salon Ovale, à 19h. Prix: 115\$

A grand evening in the company of French chef Pascal Bouvier, hosted by executive chef Gilles St-Hilaire

A gala dinner. **Saturday, February 19** at 7:00 p.m. in the Oval Room. Price: \$115.

Commanditaires: Grand Marnier, Pommery, Alain Brumont

■ BRUNCH CHAMPAGNE EN FÊTE ET GAÏÉTÉ PARISIENNE

Le **dimanche 20 février** de 11 h à 15 h, Salon Ovale. Prix: 75\$.

Holiday-style Champagne brunch

Sunday, February 20 from 11:00 a.m. to 3:00 p.m., Oval Room. Price: \$75.

Commanditaires: Pommery, LCC, Dominic Coffin

■ BERINGER ET CHOCOLAT

Laissez-vous séduire par un mariage hors du commun, le vin et le chocolat. Salon Carlton, le **vendredi 25 février** de 16 h 30 à 17 h 30. Prix: 40\$.

Beringer and chocolate

Put your inhibitions aside and get ready for an exquisite experience: fine wine and chocolate together. **Carlton Room, Friday, February 25** from 4:30 to 5:30 p.m. Price: \$40.

Commanditaires: Beringer, Valrhona, Mady Létourneau

■ LE JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE LES SAVEURS VÉGÉTALES ET LES VINS

Salon Carlton, le **vendredi 25 février** de 18h à 19h. Prix: 25\$

The delicate balance between vegetable tastes and wines

Friday, February 25 from 6:00 p.m. to 7:00 p.m. in the Room Carlton. Price: \$25

Commanditaires: Beringer, Steve Starke

Pour réserver: voir index p. 19

For reservations: see listing p. 19

■ GRANDE SOIRÉE AVEC LE CHEF AMÉRICAIN, JEFFREY VIGILLA REÇU PAR LE CHEF EXÉCUTIF GILLES ST-HILAIRE ET COMMENTÉE PAR LE DR JACQUES PUISAIS

Dîner de gala, le **vendredi 25 février** dans le somptueux Salon Ovale, à 19 h. Prix 125\$.

Grand evening with American chef Jeffrey Vigilla, hosted by executive chef Gilles St-Hilaire, commentary by Dr. Jacques Puisais

Gala dinner in honour of American chef Jeffrey Vigilla of Amelia Island, Florida. **Friday, February 25** at 7:00 p.m. in the Oval Room. Price: \$125.

Commanditaires: Beringer, Steve Starke

■ FETZER SE FAIT DÉCOUVRIR

La réputée maison américaine Fetzer dévoile un échantillonnage fabuleux de millésimes inconnus sur le marché. Le **samedi 26 février** de 10 h à 11 h 15, Salon Carlton. Prix: 45\$.

Fetzer opens its vault

Where the renowned American firm Fetzer unveils samples of fabulous vintages. **Saturday, February 26** from 10:00 to 11:15 a.m. in the Carlton Room. Price: \$45.

Commanditaires: Fetzer, Chuck Mayer

■ BRUNCH DU MARCHÉ DE LA GÉORGIE

Un brunch aux parfums sucrés des merveilleux fruits du Sud. Salon Ovale, le **samedi 26 février** de 12 h à 14 h 30. Prix: 45\$.

Brunch from a Georgia market

A brunch with the honeyed perfumes of marvellous Southern fruit. **Oval Room, Saturday, February 26** from noon to 2:30 p.m. Price: \$45.

Commanditaires: Fetzer, Mady Létourneau

■ AU NEZ ET À LA BOUCHE

Comment choisir les meilleurs vins pour accompagner vos mets. Au salon Carlton, le **samedi 26 février** de 18h à 19h. Prix: 25\$

By nose and by mouth

How to choose just the right wines to go with your dishes. What every host needs to know. In the Carlton Room, **Saturday, February 26** from 6:00 p.m. to 7:00 p.m. Price: \$25.

Commanditaires: Stéphane Lortie, Charton Hobbes

■ FESTIVAL CALIFORNIEN SURPRISE, BRUNCH

La Californie nous révèle ses dernières tendances. Salon Ovale, le **dimanche 27 février** de 11 h à 15 h. Prix: 75\$

Surprise California Brunch

California unveils her latest trends. **Oval Room, Sunday, February 27** from 11:00 a.m. to 3:00 p.m. Price: \$75

Commanditaires: Fetzer, Beringer

■ LA GRANDE SOIRÉE BÉNÉFICE, BOURSE RITZ EN COLLABORATION AVEC L'ITHQ

La Bourse Ritz encourage les jeunes créateurs des métiers de bouche issus de l'école ITHQ qui débute sur le marché. Une grande première tout à l'honneur du Ritz-Carlton, Montréal qui mérite notre attention et notre soutien. Salon Ovale, le **samedi 4 mars**. Prix: 125\$

Grand benefit evening: Ritz Scholarship in association with the ITHQ

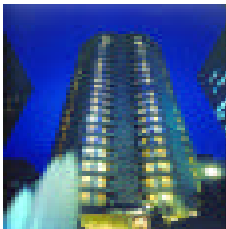
The Scholarship is designed to encourage young chef-graduates of the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec who are just starting out. A first event of its kind for the Ritz-Carlton, Montreal, and which deserves our attention and support. **Oval Room, Saturday, March 4**. Price: \$125.

Commanditaires: Roderer E., Fetzer, Beringer, Offley

DELTA MONTRÉAL

■ ESCAPADE GLACÉE ET DÉCOUVERTE DE PARFUMS TORRÉFIÉS

Enfilez vos manteaux et laissez-vous séduire par un café espagnol, irlandais ou encore brésilien dans notre Jardin de Cristal. Sous les étoiles, votre promenade vous amènera à découvrir des sculptures de glaces illuminées. À partir de 17 h 30 du 11 au 18 février inclusivement. Prix : inclus dans le menu Festival, sinon 7,25\$ le café.



Discovering fresh-ground perfumes amid splendours of ice

Throw off your coat and let yourself be tempted by a Spanish, Irish or Brazilian coffee in our Crystal Garden. What more pleasant wintertime activity than a starlit stroll among illuminated ice carvings, splendid hot drink at the ready. Beginning at 5:30 p.m., February 11 through 18. Price: included in the Menu Festival, otherwise \$7.25 per coffee.

HÔTEL DE L'INSTITUT

■ MENU FESTIVAL «SLOW FOOD»

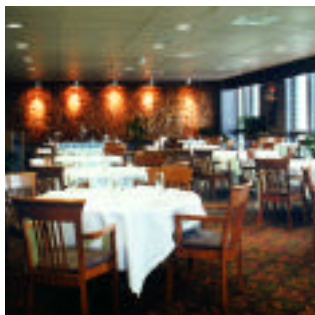
Préparé par les étudiants de l'Institut, et commenté par Nicole Barette Ryan, du magazine Vins et vignobles. Salle Gérard-Delage, le samedi 19 février à 18 h 30. Prix : 150\$

“Slow Food” Menu Festival

Prepared by Nicole Barette Ryan, editor-in-chief of Vins et vignobles magazine, and students at the Institut, with commentary by Nicole Barette Ryan. Salle Gérard-Delage, Saturday, February 19 at 6:30 p.m. Price: \$150

■ MENU FESTIVAL TOSCAN

Préparé par les étudiants de l'Institut, supervisé et commenté



par Giuliano Bugialli. Salle Gérard-Delage, le samedi 26 février à 18 h 30. Prix : 150\$

Tuscan Menu Festival

Prepared by students at the Institut and supervised with commentary by Giuliano

Bugialli. Salle Gérard-Delage, Saturday, February 26 at 6:30 p.m. Price: \$150

■ MENU POISSON

Préparé par les étudiants de l'Institut, supervisé et commenté par Jacques Le Divellec. Hôtel de l'Institut, salle Gérard-Delage, le samedi 4 mars à 18 h 30. Prix : 150\$

Menu Festival: Fish

Prepared by students at the Institut, and supervised with commentary by Jacques Le Divellec. Salle Gérard-Delage, Saturday, March 4 at 6:30 p.m. Price: \$150

■ À LA DÉCOUVERTE DES RICHESSES DE NOS RIVIÈRES ET DE NOS MERS

Délectez-vous de nos richesses, poissons et crustacés, cuisinées avec la sobriété de Jacques Le Divellec. Salle Gérard-Delage, 6^e étage, le lundi 28 février de 18 h à 20 h. Prix : 50\$

Discovering the riches of our rivers and seas

Savour fish and seafood as transmuted by the master hand of Jacques Le Divellec. Salle Gérard-Delage, Monday, February 28 from 6:00 to 8:00 p.m. Price: \$50

HÔTEL DE LA MONTAGNE

■ DÉGUSTEZ LA BOURGOGNE

Découvrez les spécialités préparées par le chef invité Jean-Pierre Senelet. Restaurant Le Lutétia, le mercredi 16 février de 18 h à 21 h 30. Prix : 35\$



A taste of Burgundy

Discover specialties, some of the most attractive in French cuisine, as prepared by Jean-Pierre Senelet. Le Lutétia Restaurant, Wednesday, February 16 from 6:00 to 9:30 p.m. Price: \$35

HÔTEL HILTON BONAVENTURE

■ BRUNCH NORDIQUE ET PISCINE ALASKA

Imaginez-vous dégustant caribou, poisson fumé et mariné, et autres mets du pays des glaces! Poursuivez en vous prélassant dans notre piscine extérieure... chauffée, savourant un élixir. Finissez en goûtant la bombe Alaska. Les dimanches 13, 20 et 27 février. Restaurant La Bourgade. Prix : 31\$ (1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans). Aire d'amusement prévue pour les enfants.



Restaurant La Bourgade

Northern brunch and Alaskan dip

For the (culinarily) adventurous: caribou, smoked pickled fish and other ice-country specialties are featured. Take a break from the food at our outdoor – heated – pool, warmed elixir in hand, and wind up with an individually prepared bombe Alaska. La Bourgade Restaurant, Sunday, February 13, 20 and 27. Price: \$31 (half price for children under 12). Entertainment area provided for kids.

■ RALLYE CULINAIRE

Le chef exécutif Hervé Dumont vous guidera du canard au caviar, tout en passant par une farandole de nouveaux mets de chez nous et d'ailleurs, vers une aventure gastronomique originale. Au restaurant Le Castillon, les jeudis 17 et 24 février de 17 h à 21 h. Prix : 24,50\$. Pour la palette gourmande et un de nos produits de la vigne.

A culinary rally

Executive chef Hervé Dumont leads the way, from duck to caviar by way of a lively dance of new dishes from here and elsewhere, everything enhanced by some of the finest products of the vine. An original gastronomic adventure not to be missed. Le Castillon restaurant, Thursday, February 17 and 24 from 5:00 to 9:00 p.m. Price: \$24.50. For the palette gourmande and one of our wines.

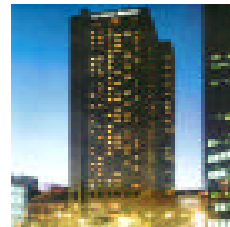
Pour réserver: voir index p.19

For reservations: see listing p.19

LE CENTRE SHERATON

■ DESSERTS ET VINS AU SOMMET, CONFÉRENCE DÉGUSTATION AVEC LA PÂTISSERIE DE GASCogne, COMMENTÉE PAR DR JACQUES PUISAIS

Dans le salon Club où le panorama vous surprendra, découvrez l'harmonieux mariage des saveurs sucrées, douces et amères de la Pâtisserie de Gascogne, associées aux vins liquoreux. Au 37^e étage, les dimanches 20 et 27 février de 14 h à 16 h. Prix : 30\$



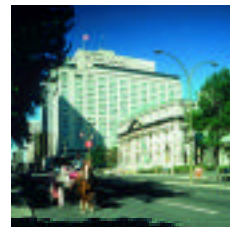
Wine and dessert at the top: tasting presentation with Pâtisserie de Gascogne, commentary by Dr. Jacques Puisais

Discover the happy marriage between the sweet, mild or sharp flavours purveyed by the Pâtisserie de Gascogne and dessert wines. In the Club Room, 37th floor, Sunday, February 20 and 27 from 2:00 to 4:00 p.m. Price: \$30

LE REINE ELIZABETH

■ HOMMAGE À PAUL BOCUSE, PRÉSIDENT D'HONNEUR DU VOLET LES ARTS DE LA TABLE SAQ DU TABLEAU MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Les festivaliers sont conviés au gala en l'honneur de Paul Bocuse. Le samedi 12 février, 19 h. Prix : 150\$



Homage to Paul Bocuse, honorary president of the SAQ Table Arts component, MONTREAL HIGH LIGHTS Festival

Festival-goers are invited to the gala in honour of Paul Bocuse. Saturday, February 12, 7 p.m. Price: \$150

MARRIOT CHÂTEAU CHAMPLAIN

■ «6 À 8» SUISSE, LE TEMPS D'UNE ESCAPADE

Une rencontre chaleureuse où vous goûterez des savoureuses spécialités suisses telle que la raclette. Salon Maisonneuve, 36^e étage, le vendredi 18 février de 18 h à 20 h. Prix : 45\$



A little getaway à la Suisse

A palate-warming get-together where diners will be able to savour tasty Swiss specialties like raclette. Maisonneuve Room, 36th floor Friday, February 18 from 6:00 to 8:00 p.m. Price: \$45

PÂTISSERIE DE GASCogne

■ AU FIL DU TEMPS, ASSIETTES DÉGUSTATION

Prenez le temps d'apprécier l'assiette dégustation du moment. Les samedis 19 et 26 février de 9 h à 16 h 30. Prix variables de 5\$ à 25\$.



Assiettes dégustation as time goes by

Take the time to appreciate the assiette dégustation on offer at the moment. Saturday, February 19 and 26 from 9:00 a.m. to 4:30 p.m. Prices range from \$5 to \$25.



Les ateliers des grands chefs

Great chef workshops



Les ateliers sont animés par des personnalités invitées et des chefs montréalais qui peuvent ainsi partager leurs connaissances et leurs passions avec les amateurs et les professionnels des métiers de bouche. Les ateliers sont donnés en français ou en anglais.

Several guests personalities and Montreal chefs are hosting these workshops, with the goal of sharing their knowledge and passions both with amateurs and with professionals in the food-preparation trade. The workshops are in french or in english.

ACADÉMIE CULINAIRE

■ LES PASSIONS CULINAIRES DU CHEF MONTRÉALAIS NICOLAS JONGLEUX DU JONGLEUX CAFÉ

Atelier conférence le mardi 15 février de 18h30 à 21h30. Prix : 75\$

The culinary passions of Montreal chef Nicolas Jongleux, Jongleux Café

Workshop-lecture, Tuesday, February 15 from 6:30 to 9:30 p.m. Price: \$75

■ LES PASSIONS CULINAIRES DU CHEF JEAN-PIERRE CURTAT DU RESTAURANT NUANCES

Atelier conférence le mardi 22 février de 18h30 à 21h30. Prix : 75\$

The culinary passions of chef Jean-Pierre Curtat, Nuances restaurant

Workshop-lecture, Tuesday, February 22 from 6:30 to 9:30 p.m. Price: \$75

■ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT JUSTE AVEC JACQUES PUISAIS

Jacques Puisais rend au goût son aspect artistique et universel. Conférence les 23 et 24 février de 18h30 à 21h30. Prix : 75\$

Experiencing true taste, with Jacques Puisais

Jacques Puisais talks about taste in all its artistry and universality. Two lectures, Wednesday and Thursday, February 23 and 24 from 6:30 to 9:30 p.m. Price: \$75 per lecture

■ PORTOS ET FROMAGES SELON JEAN-FRANÇOIS DEMERS

Atelier conférence le jeudi 24 février de 18h30 à 21h30. Prix : 75\$

Portos and cheeses according to Jean-François Demers

Workshop-lecture, Thursday, February 24 from 6:30 to 9:30 p.m. Price: \$75

■ LES PASSIONS CULINAIRES DE NORMAND LAPRISE, RESTAURANT TOQUÉ!

Atelier conférence le mardi 29 février, de 18h30 à 21h30. Prix : 75\$

The culinary passions of Normand Laprise, Toqué! restaurant

Workshop-lecture, Tuesday, February 29, from 6:30 to 9:30 p.m. Price: \$75

COLLÈGE LASALLE

gratuit
free

■ L'INFLUENCE DES FACTEURS EXTÉRIEURS SUR LA PERFORMANCE SENSORIELLE, PRÉSENTÉ PAR DR JACQUES PUISAIS

Conférence le lundi 21 février de 9h30 à midi. Gratuit

The influence of external factors on sensory performance, presented by Dr Jacques Puisais

Lecture, Monday, February 21 from 9:30 to noon. Free

■ ATELIER CONFÉRENCE PRÉSENTÉ PAR LE CHEF FRANÇAIS PATRICE CAILLAUT, DOMAINE DE LA ROCHEVILAINE, BILLIERS

Le jeudi 24 février de 9h30 à midi. Gratuit

Workshop-lecture presented by French chef Patrice Caillaut, Domaine de la Rochevilaine in Billiers

Thursday, February 24 from 9:30 to noon. Free

■ ATELIER CONFÉRENCE AVEC LE CHEF FRANÇAIS GILLES TOURNADRE, RESTAURANT GILL À ROUEN

Le jeudi 2 mars de 9h30 à midi. Gratuit

Workshop-lecture with French chef Gilles Tournadre, restaurant Gill in Rouen

Thursday, March 2 from 9:30 to noon. Free

ITHQ

■ LA CUISINE «SLOW FOOD» AVEC SON FONDATEUR, CARLO PETRINI

Atelier le mercredi 16 février de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

"Slow Food" cuisine with its founder, Carlo Petrini

Workshop, Wednesday, February 16 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

■ LA CUISINE BOURGUIGNONNE AVEC LE CHEF FRANÇAIS JEAN-PIERRE SENELET ET SON HÔTE MONTRÉALAIS CHRISTIAN MARTINEAU, LE LUTÉZIA.

Conférence dégustation le jeudi 17 février de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

Burgundian cuisine with French chef Jean-Pierre Senelet and his Montreal host Christian Martineau of Le Lutétia

Workshop tasting, Thursday, February 17 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

■ L'AUTENTIQUE CUISINE ITALIENNE AVEC GIAN-CARLO MANZO, RESTAURANT DELFINO EN SICILE, ET SON HÔTE MONTRÉALAIS NADIR ROMANO, QUELLI DELLA NOTTE

Conférence dégustation le lundi 21 février de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

Authentic Italian cuisine with Gian-Carlo Manzo, Delfino restaurant in Sicily, and his Montreal host Nadir Romano of Quelli Della Notte

Workshop tasting, Monday, February 21 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

■ CUISINEZ AVEC LE FROMAGE SELON LE CHEF JEAN-CLAUDE BELMONT

Conférence dégustation le mercredi 23 février de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

Cooking with cheese according to chef Jean-Claude Belmont

Workshop tasting, Wednesday, February 23 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

■ LA CUISINE TOSCANNE AVEC GIULIANO BUGIALLI, FLORENCE, ITALIE

Conférence dégustation les 24, 25 février de 19h à 22h et le 26 février de 10h à 13h. Prix : 100\$

Tuscan cuisine with Italian chef Giuliano Bugialli of Florence, Italy

Workshop tasting, Thursday and Friday, February 24 and 25 from 7:00 to 10:00 p.m. and Saturday 26 from 10:00 a.m. to 1:00 p.m. Price: \$100

■ LA CUISINE NORMANDE AVEC LE CHEF FRANÇAIS GILLES TOURNADRE, RESTAURANT GILL À ROUEN ET SON HÔTE MONTRÉALAIS HERVÉ DUMONT, LE CASTILON

Conférence dégustation le mardi 29 février de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

Norman cuisine with French chef Gilles Tournadre, Gill restaurant in Rouen, and his Montreal host Hervé Dumont of Le Castillon

Workshop tasting, Tuesday, February 29 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

■ LE POISSON ET LES CRUSTACÉS AVEC LE CHEF FRANÇAIS JACQUES LE DIVELLEC, RESTAURANT LE DIVELLEC À PARIS, ET SON HÔTE MONTRÉALAIS JEAN-PAUL GRAPPE

Conférence dégustation le vendredi 3 mars de 14h à 17h et de 19h à 22h. Prix : 100\$

Fish and seafood with French chef Jacques Le Divellec, Le Divellec restaurant in Paris, and his Montreal host Jean-Paul Grappe

Workshop tasting, Friday, March 3 from 2:00 to 5:00 p.m. and from 7:00 to 10:00 p.m. Price: \$100

RITZ-CARLTON, MONTRÉAL

■ LES CHEFS VOUS ENSEIGNENT LEURS SECRETS CACHÉS

Le chef exécutif Gilles St-Hilaire et son invité Pascal Bouvier vous convient dans la cuisine principale du Ritz-Carlton, Montréal où ils vous dévoileront les si convoités secrets des chefs. Le samedi 19 février de 15h à 17h. Prix : 40\$.

Chefs let you in on their little secrets

Chef executive Gilles St-Hilaire and his guest Pascal Bouvier welcome you to the Ritz-Carlton, Montréal's main kitchen, where in the course of putting together a menu they'll be unveiling some of professional chefs' most sought-after secrets. Saturday, February 19 from 3:00 to 5:00 p.m. Price: \$40.

Commanditaires : Braggard, Mady Létoumeau

UQÀM

■ LA CUISINE DU PROCHAIN MILLÉNAIRE, PRÉSENTÉE PAR PAULBOCUSE

Paul Bocuse, président d'honneur du volet Les arts de la table SAQ, vous invite à entendre ses réflexions sur la cuisine des temps modernes. Conférence dans l'auditorium Gérin-Lajoie le lundi 14 février.

Cuisine of the new millennium, presented by Paul Bocuse

Paul Bocuse, honorary president of the SAQ Table Arts component, invites you to lend an ear to his thoughts on the directions cuisine is headed in – fusion, mostly, based on the principles of ecology, cross-breeding and flexibility of preparation.

Lecture in the Gérin-Lajoie auditorium, Monday, February 14.

Pour réserver: voir index p.19
For reservations: see listing p.19

La semaine des saveurs

Flavour Week

gratuit
free

DU 21 AU 25 FÉVRIER DE 11 H À 18 H

February 21 to 25 from 11:00 a.m. to 6:00 p.m.

SUR LA GRANDE PLACE DU COMPLEXE DESJARDINS, RUE SAINTE-CATHERINE ANGLE SAINT-URBAIN

In the open area at Complexe Desjardins, Sainte-Catherine and Saint-Urbain streets

Chaque jour, à 12h15 et 17h00, une présentation animée par Sœur Angèle vous dévoilera les étapes de transformation d'un produit vedette, de la cueillette à la table. Venez rencontrer les spécialistes du chocolat, de la bière, du pain, du vin et du café et exercer votre goût lors d'une dégustation.

Every day at 12:15 and 5:00 p.m., Sœur Angèle hosts a presentation where the various stages in the transformation of the product du jour will be revealed – from the picking to the plate. Come meet specialists in chocolate, beer, bread, wine and coffee, and top the experience off with a treat for the taste buds.

LES SECRETS DOUX ET AMERS DU CHOCOLAT

Valrhona est l'un des plus fins chocolatiers au monde depuis 1922. L'arôme et le goût uniques des produits de cette compagnie novatrice sont dus à une sélection des fèves de cacao les plus rares. La mesure de son succès se juge en ce que les chefs pâtisseries du monde entier pensent à Valrhona lorsqu'ils créent des recettes avec du chocolat.

Le lundi le 21 février

CHOCOLATE'S BITTERSWEET SECRETS

Valrhona has been one of the world's finest makers of chocolate since 1922. The uniqueness – in aroma and taste – of the innovative firm's products derives from their selection of the rarest cocoa beans, and their success has been such that pastry chefs the world over think Valrhona when turning their hand to recipes that involve chocolate.

Monday, February 21



TOUT SAVOIR SUR LA BIÈRE

En 1998, Unibroue crée un centre d'interprétation de la bière à Chambly: Fourquet Fourchette. Sa mission est de faire découvrir la gastronomie du terroir québécois et des produits à base de bière. Plusieurs grandes bières telles la Blanche de Chambly, la Fin du monde, la Maudite et la Trois-Pistoles seront à l'honneur.

Le mardi le 22 février

BEER, FROM HEAD TO TOE

In 1998, Unibroue created a beer interpretation centre in Chambly: Fourquet Fourchette. Its mission is to help people discover Quebec-based gastronomy and beer-based products. Some of the beers Blanche de Chambly, la Fin du monde, la Maudite and la Trois-Pistoles, for example – will be honoured guests.

Tuesday, February 22



À LA DÉCOUVERTE DU PAIN

Depuis 1956, à la boulangerie Au Pain Doré, trois générations de la famille Étienne se consacrent à l'art de la boulangerie traditionnelle française. Au Pain Doré est aujourd'hui une entreprise d'envergure, jeune et dynamique, toujours fidèle à sa mission d'offrir des produits de fabrication artisanale de grande qualité. Vous le constaterez vous-même avec plaisir.

Le mercredi le 23 février

THE STAFF OF LIFE

Since 1956, at the Au Pain Doré bakery three generations of the Étienne family have devoted themselves to the art of traditional French baking. Today, Au Pain Doré is a much expanded, dynamic company, but still faithful to its mission of offering the highest-quality breads produced with personal attention. Come taste the difference.

Wednesday, February 23



LA VIGNE ET LE VIN: UN MONDE DE PLAISIRS

La SAQ et la Maison Ferreira vous convient à la découverte du délicieux monde vinicole. Apprenez les étapes de transformation et les techniques de viticulture. Venez apprécier les nuances des vins et humer les bouquets tout en dégustant un produit sélectionné pour l'occasion.

Le jeudi le 24 février

VINES AND WINES: A WORLD OF PLEASURES

The SAQ and the Maison Ferreira invite you to a discovery of the magnificent world of wine producing. Familiarize yourself with the stages in the transformation of the grape and with the techniques of vine-growing. Inhale the bouquets of good wine. See how happily the pleasures of winter can blend with the deliciousness of hot flavoured drinks.

Thursday, February 24



TORRÉFACTION, ARÔME ET SAVEUR DU CAFÉ

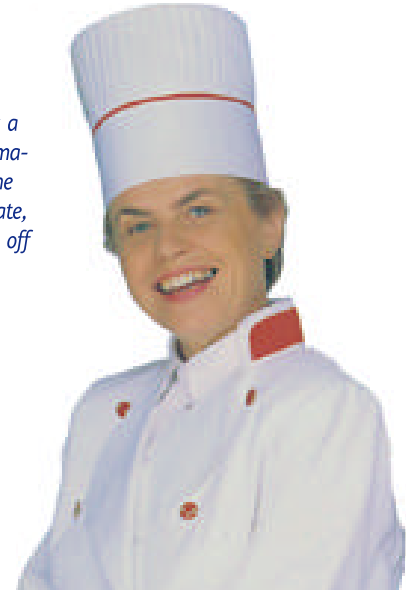
La Brûlerie St-Denis vous invite à déguster un bon café, de toutes les origines, tout en découvrant ce qui se cache au fond de votre tasse. Un expert, sur place, abordera, entre autres sujets, la torréfaction et son importance dans le processus de transformation du café. Un art en soi!

Le vendredi le 25 février

COFFEE: THE ROASTING, THE AROMA, THE FLAVOUR

Brûlerie St-Denis invites you to savour one of their fine cups of coffee – the beans coming from different coffee-growing regions – and at the same time learn some of the secrets contained in your cup. An expert will be talking coffee, touching on, among other things, the importance of the roasting process in the transformation of the beloved drink – an art in itself.

Friday, February 25



Animée par Sœur Angèle
Presented by Sœur Angèle