



## **TIME OUT MARKET MONTRÉAL DÉVOILE UNE PREMIÈRE LISTE DE CHEFS ET RESTAURATEURS PARMIS LES PLUS RÉPUTÉS EN VILLE**

- *Time Out Market Montréal réunit le meilleur de la ville sous un seul toit*
- *Normand Laprise, Charles-Antoine Crête, Jeffrey Finkelstein et Claude Pelletier font partie des premiers talents culinaires dévoilés*
- *Ouverture prévue pour le dernier trimestre de 2019 au Centre Eaton de Montréal*

**MONTRÉAL, QC (18 juin 2019)** — Montréal accueillera bientôt Time Out Market, un marché gastronomique et culturel qui réunira le meilleur de la ville sous un seul toit : ses meilleurs chefs, mixologues et expériences culturelles, selon une sélection éditoriale.

Aujourd'hui, [Time Out Market Montréal](#) révèle les premiers chefs et restaurateurs réputés qui se joindront au marché, y compris certains des noms les plus appréciés de la ville. Cette première sélection met en vedette des chefs primés et des talents culinaires renommés qui proposeront une incroyable variété de cuisines rendues accessibles et abordables par Time Out Market.

Avec une superficie de 40 000 pieds carrés, Time Out Market Montréal offrira une sélection de 16 chefs et restaurateurs, une cuisine de démonstration, une école de cuisine, trois bars, des espaces artistiques et culturels et une boutique qui proposeront le meilleur de Montréal. Les visiteurs pourront découvrir une gastronomie raffinée dans une variété de restaurants, puis se réunir avec leur famille et leurs amis pour déguster leur repas servi dans des assiettes en porcelaine fine avec de véritables couverts à l'une des tables communes au centre du marché. Time Out Market Montréal n'offrira pas seulement des plats et des boissons de qualité, il proposera également des cours de cuisine avec les meilleurs chefs en ville, des expériences culturelles et des spectacles mettant en vedette des talents locaux.

Prévu plus tard en 2019, Time Out Market Montréal sera la pièce maîtresse d'un projet de réaménagement du Centre Eaton de Montréal sur la rue Sainte-Catherine, destination phare du centre-ville et propriété gérée par Ivanhoé Cambridge, leader mondial de l'immobilier, qui investit actuellement plus de 1 G\$ CA pour revitaliser cette partie du centre-ville.

**Didier Souillat, PDG de Time Out Market :** « *Time Out Market est un marché unique en son genre. C'est le premier marché alimentaire et culturel au monde basé sur une sélection purement éditoriale. Nos journalistes chez Time Out expérimentent le meilleur de ce que la ville a à offrir, pour ensuite sélectionner les meilleurs chefs et restaurateurs qui prendront part au Time Out Market. Nous voulons que Time Out Market Montréal soit le reflet vibrant de la scène gastronomique diversifiée de haut calibre de cette ville afin d'offrir à la clientèle du Centre Eaton de Montréal quelque chose de nouveau et d'unique.* »

« *Nous sommes très fiers de dévoiler une première série de chefs et de restaurateurs talentueux parmi les meilleurs de Montréal. Nous souhaitons démocratiser la gastronomie et faire de Time Out Market Montréal — le premier Time Out Market au Canada — un endroit où les gens pourront avoir le vrai goût de la ville.* »

**Les chefs et restaurants ci-dessous ont été confirmés - offrant de la cuisine gastronomique délicieuse, des mets avant-gardistes exquis, des plats vietnamiens savoureux, des pizzas délicieuses, des pâtisseries succulentes et beaucoup plus encore ;**



### **Le chef de renommée mondiale, Normand Laprise, apportera sa touche ingénieuse au Time Out Market Montréal avec Burger T!**

Aucune célébration de la cuisine locale ne serait complète à Montréal sans le travail novateur du chef **Normand Laprise**. En encourageant le mouvement de la ferme à la table au Québec avec l'ouverture de son restaurant gastronomique Toqué! en 1993 et avec la publication de son livre de recettes *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise* primé par la James Beard Foundation, la contribution du chef Laprise à la scène culinaire montréalaise est légendaire. Toqué! a également été une école prolifique pour d'autres chefs talentueux du Time Out Market Montréal dont Charles-Antoine Crête et Jeffrey Finkelstein. En 2010, Normand Laprise et Christine Lamarche, copropriétaires de longue date du Toqué!, élargissent la famille Signé Toqué! avec l'ouverture de la Brasserie T! dans le Quartier des spectacles de Montréal, où les burgers savoureux sont considérés parmi les meilleurs de la ville, et l'ouverture du restaurant Beau Mont en 2019. En 2009, le chef Laprise a été nommé Chevalier de l'Ordre national du Québec et décoré de l'Ordre du Canada en 2014 pour son impact incommensurable sur le développement de la cuisine québécoise. Poursuivant la philosophie de Signé Toqué! de travailler exclusivement avec des ingrédients de producteurs locaux, **Burger T!** offrira des hamburgers gastronomiques et écoresponsables, ainsi que des frites faites maison avec la touche magique du chef.

### **Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson transporteront la cuisine avant-gardiste du Montréal Plaza au Time Out Market Montréal**

**Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson** sont connus depuis longtemps pour leur passion, leur créativité sans borne et leur façon unique de combiner l'excentricité culinaire à la technique. Leurs présentations spectaculaires hautement réussies et leurs saveurs uniques, qu'ils transporteront au Time Out Market Montréal, ont toujours séduit la clientèle canadienne et même internationale. Depuis son ouverture en 2015, leur restaurant **Montréal Plaza** figure, année après année, sur le palmarès des 100 meilleurs restaurants au Canada occupant le 8e rang en 2019. Crête a commencé sa carrière en travaillant pour Normand Laprise, chef québécois légendaire qui deviendra son mentor de longue date chez Toqué!. Il y fait la rencontre de Cheryl Johnson, sa future acolyte culinaire. Ensemble, Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson ont réalisé l'ouverture du **Montréal Plaza** et plus récemment, du Foodchain. La cuisine audacieuse du **Montréal Plaza** pourra dorénavant être dégustée au Time Out Market Montréal.

### **Le chef Claude Pelletier propose les plats de viande et de poisson d'exception du Club Chasse & Pêche au Time Out Market Montréal**

**Le Club Chasse et Pêche** a ouvert ses portes en 2004. Depuis, il ne cesse d'impressionner ses clients par son atmosphère unique et intime et par ses plats exquis à base de viande et de poisson, préparés avec une incroyable habileté. Issu d'un partenariat entre le designer et collègue restaurateur du Time Out Market Montréal Bruno Braën (Moleskine, Pullman, Big in Japan), le copropriétaire Hubert Marsolais (Le Serpent, Il Miglio, Le Filet) et les chefs **Claude Pelletier** et **Mélanie Blouin**, Le Club Chasse et Pêche connaît un succès constant autant au niveau local qu'international depuis quinze ans, se classant régulièrement dans les palmarès des meilleurs restaurants de Montréal. Comme son nom l'indique, le menu du Club Chasse et Pêche met en valeur à la fois le gibier local et les prises du Québec, d'une façon surprenante et différente chaque semaine. Le menu, créé par Claude Pelletier et Mélanie Blouin, a pour but de faire découvrir à sa clientèle la cuisine gastronomique québécoise. C'est ce type d'expérience que l'équipe fera vivre aux visiteurs du Time Out Market avec des plats tels que *Risotto au cochonnet braisé, lamelles de foie gras* ou *Chasse et pêche : homard & ris de veau*.

### **Romados réchauffera l'ambiance du Time Out Market Montréal avec son célèbre poulet rôti portugais**

Depuis 1994, **Romados** sert ce que les Montréalais considèrent le meilleur poulet rôti portugais en ville et un des plats les plus appréciés des locaux. Le duo père-fils composé de **Fernando et Manny Machado**, tous deux chefs propriétaires du Romados, amèneront au Time Out Market Montréal leurs meilleures spécialités, en plus de pâtisseries portugaises décadentes dont leurs fameux pasteis de nata. Au menu, l'une de leurs recettes les plus



populaires, le poulet recouvert de leur sauce piri-iri signature, servi avec une sélection d'accompagnements délicieux, dont une salade verte, des frites assaisonnées ou une poutine. Ce sont de tels plats qui ont fait la renommée du Romados, autant auprès des Montréalais que des touristes qui l'inscrivent sur leur liste d'adresses incontournables à essayer.

#### **Le Restaurant Moleskine offrira ses pizzas napolitaines au Time Out Market Montréal**

Depuis l'ouverture du **Moleskine** au centre-ville de Montréal en 2016, les pizzas cuites au four à bois servies au rez-de-chaussée du restaurant ont toujours été applaudies par les critiques et appréciées des locaux. Fier Montréalais depuis 1997, le chef **Fred St-Aubin** a étudié la cuisine italienne à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et a remporté le prestigieux concours international Les Toques Blanches en 1999. Il a ensuite perfectionné son art en Europe, travaillant, entre autres, pour le restaurant La Maison Troisgros, trois fois étoilé Michelin. Désormais, **Fred St-Aubin** ainsi que **Catherine Bélanger** et **Bruno Braën**, copropriétaires du Moleskine, apporteront leurs pizzas incontournables au Time Out Market Montréal. Les amateurs de cuisine italienne authentique pourront goûter la Margherita, l'Américaine et la Salsiccia, toutes préparées avec des ingrédients frais tels que des saucisses maison, des fromages straciatella di bufala et fior di latte, ainsi que de l'huile d'olive et une délicieuse sauce tomate.

#### **Le Red Tiger servira sa cuisine vietnamienne parfumée au Time Out Market Montréal**

Depuis son ouverture en 2015, **Le Red Tiger** ne cesse de surprendre avec ses plats traditionnels, son atmosphère conviviale et son menu savoureux inspiré de la cuisine de rue du Sud du Vietnam. Le Red Tiger est le troisième restaurant de **Phong Thach**, chef montréalais d'origine vietnamienne, et de ses partenaires d'affaires Dan Pham et le Lucky Belly Group; l'équipe victorieuse derrière Kamehameha Snack-bar, Miss Wong, Le Golden Dragon et Le Blossom. Ensemble, ils apporteront le plaisir et l'excitation, sans compter les saveurs exceptionnelles de l'Asie du sud-est à Time Out Market Montréal avec **Le Red Tiger Cantine Vietnamienne**. Le menu proposera une variété de plats spécialisés tels que de délicieux sandwichs banh mi, un savoureux carpaccio de boeuf Bo tai chanh, une salade de papaye rafraîchissante, des bols et des soupes traditionnels du Vietnam ainsi que plusieurs autres options.

#### **Avec Il Miglio, le chef Pelletier présente un deuxième concept axé sur les pâtes fraîches artisanales et des plats italiens en toute simplicité au Time Out Market Montréal**

Imaginé par le chef **Claude Pelletier**, en collaboration avec les copropriétaires Giovanni Rasile, Michele Mercuri et Hubert Marsolais, **Il Miglio** rend hommage à son célèbre quartier, le Mile-End. Depuis son ouverture au début 2017, ce restaurant décontracté est un des favoris des locaux qui apprécient sa cuisine italienne exquise, ses antipastis frais et ses pâtes, parmi les meilleures en ville. La popularité instantanée de cet incontournable du Mile-End a mené à l'ouverture en 2019 d'Il Miglio Express dans le Vieux-Montréal, offrant ainsi aux travailleurs et travailleuses des plats de pâtes de qualité à l'heure du lunch. Cette année, **Il Miglio** – sous la direction de chef **Mélanie Blouin** – se joint au Time Out Market avec des plats italiens simplement magnifiques, savoureux et alléchants, comme *Boulettes de veau, sauce tomate & basilic* ou *Campanelle champignons, truffe, jus de veau*.

#### **Hof Sucrée, un nouveau concept de desserts offert au Time Out Market Montréal par la célèbre boulangerie montréalaise Hof Kelsten, satisfera les dents sucrées**

**Jeffrey Finkelstein**, propriétaire et chef de la boulangerie **Hof Kelsten**, élargit sa gamme de viennoiseries avec Hof Sucrée au Time Out Market Montréal. Chef local possédant une expérience mondiale exceptionnelle, Finkelstein a étudié au International Culinary Center à New York et a raffiné ses techniques dans plusieurs restaurants trois étoiles Michelin dont Per Se, French Laundry, elBulli, le restaurant deux étoiles Michelin Noma, ainsi qu'aux côtés du chef emblématique Normand Laprise chez Toqué ! à Montréal. Chacune de ces expériences a influencé à sa façon son style culinaire, mais c'est en travaillant avec le chef pâtissier de renommée internationale Oriol Balaguer, à la boutique de confiseries du même nom, qu'il a découvert son amour pour la pâtisserie. Aujourd'hui, sa boulangerie est reconnue dans le monde entier pour ses incontournables délices français comme les croissants et



les baguettes, ses panettones et pains ciabattas italiens et ses classiques juifs, dont les challahs et les babkas. Finkelstein maîtrise à la perfection l'art de la chimie entre la farine, l'eau et le sucre. Il présentera au Time Out Market Montréal, **Hof Sucrée**, un concept offrant une grande variété de viennoiseries, ses desserts signatures et des pâtisseries créées exclusivement pour le marché.

Plus près de la date d'ouverture, Time Out Market annoncera davantage de chefs et de restaurateurs qui s'ajouteront à sa sélection éditoriale. De plus, il annoncera un programme excitant de rafraîchissements ainsi que la façon dont la culture locale fera partie intégrante de cette expérience unique.

Time Out Market fait partie intégrante de l'héritage de Time Out, un magazine créé sur une table de cuisine à Londres en 1968 pour permettre aux gens de découvrir le meilleur de la ville. Depuis, les rédacteurs de Time Out ont écrit sur les meilleurs restaurants et bars et les meilleures expériences culturelles pour permettre aux gens de profiter du meilleur de la ville. Aujourd'hui, une équipe de journalistes experts partout dans le monde expérimentent et partagent les meilleures choses à faire dans 315 villes de 58 pays sur le web et les médias sociaux, dans des magazines et lors d'événements spéciaux. Cette sélection de bonnes adresses prend maintenant vie à travers Time Out Market.

En 2014, l'équipe éditoriale derrière Time Out Lisbonne a transformé un vieux bâtiment historique en Time Out Market Lisbonne, le premier marché alimentaire et culturel au monde entièrement basé sur la sélection éditoriale. Ce phénomène culinaire qui connaît un vif succès est en train de prendre de l'expansion partout dans le monde : Time Out Market Miami et Time Out Market New York ont ouvert leurs portes en mai 2019. En plus de Montréal, de nouveaux Time Out Markets vont également voir le jour à Boston et à Chicago plus tard cette année, suivis de Dubaï (2020), Londres-Waterloo (2021) et Prague (2022).

Ce qui caractérise tous les marchés est l'offre soigneusement élaborée de grands chefs et de restaurateurs, ainsi que d'expériences culinaires et culturelles, tous logés dans des bâtiments uniques capturant l'âme de la ville où ils se trouvent. L'exécution de chaque Time Out Market se fait au niveau local pour donner un véritable aperçu de sa ville hôte.

Le soutien des entreprises et des fournisseurs locaux et une relation privilégiée avec la ville et la communauté sont au cœur de la philosophie de Time Out Market. Comme ce fût le cas à Lisbonne, à Miami et à New York, il est prévu que chaque nouveau Time Out Market créera des emplois dans un large éventail de compétences, générera des retombées positives et attirera un auditoire fervent de nourriture et de culture.

###

#### Notes aux rédacteurs

**Pour plus d'informations, veuillez contacter :** Rose PR/Ashley Rosenberger/[timeoutmarketmtl@rosepr.ca](mailto:timeoutmarketmtl@rosepr.ca)/514-927-8347

**Pour rester à l'affût des dernières nouvelles concernant Time Out Market Montréal, visitez :**

Website: <https://www.timeoutmarket.com/montreal/>

Instagram: <https://www.instagram.com/timeoutmarketmontreal/>

#### À propos de Time Out Market

[Time Out Market](#) réunit le meilleur de la ville sous un seul toit : ses meilleurs chefs, cocktails, expériences culturelles, le tout basé sur une sélection éditoriale. Premier marché alimentaire et culturel au monde entièrement basé sur des choix éditoriaux, Time Out Market regroupe des décennies de connaissances locales, d'essais indépendants et d'opinions d'experts. Tout ce qui est servi au Time Out Market a été testé, ajusté, retesté, puis sélectionné par les journalistes indépendants de Time Out.

Le premier Time Out Market, ouvert à Lisbonne en 2014, a rapidement connu un succès monstre. Cette offre unique qui vise à rendre la nourriture de haute qualité abordable et accessible à tous est maintenant disponible dans d'autres grandes villes à travers le monde alors que la compagnie déploie des marchés



dans le monde entier. Time Out Market Miami a ouvert ses portes en mai 2019, suivi le même mois de Time Out Market New York. D'autres Time Out Market ouvriront cette année à Boston, Chicago et Montréal. Dubaï suivra en 2020 ainsi que Londres-Waterloo en 2021 et Prague en 2022. Ils mettront tous en vedette le meilleur de leur ville respective, des chefs et restaurants célèbres en passant par des plats exceptionnels et des expériences culturelles.

Time Out Market fait partie de [Time Out Group plc](#), la plus grande multinationale spécialisée dans les médias et le divertissement qui permet aux gens de découvrir et de profiter du meilleur de la ville. Time Out a vu le jour à Londres en 1968 sous forme d'un magazine créé pour aider les gens à découvrir ce qu'il se fait de mieux dans la ville. Aujourd'hui, le groupe jouit d'une présence numérique et physique via des événements en direct, des plateformes mobiles et imprimées et grâce à Time Out Market. Sur ses différentes plateformes, Time Out partage du contenu éditorial, écrit par des journalistes professionnels, sur ce qu'il se fait de mieux en matière de nourriture, rafraîchissements, musique, théâtre, art, voyage et divertissement dans 315 villes de 58 pays. Le siège social de Time Out, une compagnie cotée en bourse, est situé au Royaume-Uni.