



Le restaurant de fruits de mer Belon fait partie des nouveaux participants à MTLàTABLE. — PHOTO TIRÉE DE FACEBOOK

Les tables de la métropole à prix d'ami

Jusqu'au 13 novembre, place à la 8^e édition de MTLàTABLE : pas moins de 150 restaurants de la métropole — dont 26 nouveaux participants — offrent des tables d'hôte en soirée à prix d'ami (23 \$, 33 \$ ou 43 \$), ainsi que le brunch à 17 \$ dans certains établissements. Les produits québécois sont à l'honneur dans les menus élaborés pour l'occasion. Envie de cuisine française, italienne, portugaise, thaï ou végétalienne? Il y en a pour tous les goûts aux quatre coins de la ville. Pour consulter la liste des restaurants participants, les menus proposés, les événements signature et pour réserver : mtltable.mtl.org RAPHAËLLE PLANTE (COLLABORATION SPÉCIALE)



PHOTO FOURNIE PAR L'AUBERGE SAINT-ANTOINE

Nouveau chef à l'Auberge Saint-Antoine

Le chef Romain Devanneaux effectue un retour dans les cuisines de l'Auberge Saint-Antoine. Celui qui a été sous-chef au défunt Panache, sous les commandes de Louis Pacquelin, devient chef exécutif du restaurant Chez Muffy, qui met de l'avant le concept de la ferme à la table. M. Devanneaux, qui a œuvré dans de grands établissements tant en Europe qu'ici — notamment le Phébus de Xavier Mathieu, le Louis XV d'Alain Ducasse, L'Initiale d'Yvan Lebrun —, était jusqu'à récemment chef au restaurant Les Sales Gosses, dans le quartier Saint-Roch. Romain Devanneaux continuera de miser sur la cuisine de saison et l'approvisionnement local pour élaborer le menu de Chez Muffy, qui a remplacé le Panache. Pour info : saint-antoine.com/fr/chez-muffy RAPHAËLLE PLANTE (COLLABORATION SPÉCIALE)

Manoir Richelieu : un gala pour 120 ans de plaisirs gourmands

Du 15 au 17 novembre, place au 19^e Gala des grands chefs dans le décor enchanteur du Manoir Richelieu, dans Charlevoix. Les festivités se déroulent sous le thème «120 ans de plaisirs gourmands» pour souligner l'âge vénérable du prestigieux hôtel. Le vendredi se tient la soirée Le Grand Marché, un cocktail dînatoire d'envergure mettant en vedette les producteurs de Charlevoix ainsi que la brigade des cuisines de l'établissement. Le samedi, des ateliers-conférences sont au programme en journée, suivis du dîner de gala animé par la sommelière Jessica Harnois. Le tout est orchestré par le directeur culinaire Sylvain Cuerrier et ses chefs invités, qui ont la particularité cette année d'avoir tous été chef au Manoir Richelieu. Enfin, le brunch du dimanche viendra clôturer une fin de semaine des plus épicuriennes. Pour info et réservation : bit.ly/2Jxj5ah RAPHAËLLE PLANTE (COLLABORATION SPÉCIALE)



PHOTO TIRÉE DE FACEBOOK

DU SOUTIEN POUR RENFORCER LES COMPÉTENCES CULINAIRES DES FAMILLES



PHOTO TIRÉE DU SITE DE 100°

L'initiative 100° lance un appel de projets pour permettre aux enfants québécois d'être davantage exposés à la cuisine. Selon un sondage Léger réalisé pour 100°, plus des trois quarts des jeunes de 17 ans et moins ne sont jamais exposés à des cours de cuisine. Pour renverser cette tendance, l'appel de projets «Cultiver l'avenir : cuisinons ensemble les aliments d'ici» vise à renforcer les connaissances alimentaires et les compétences culinaires des familles un peu partout au Québec grâce à un soutien global de 500 000 \$. Les écoles, centres de la petite enfance, camps d'été, municipalités, coopératives et autres organismes intéressés doivent soumettre leur projet au plus tard le 22 novembre. Ceux qui seront retenus pourront bénéficier d'un soutien financier pouvant aller jusqu'à 7000 \$. Pour tous les détails : centdegres.ca/financement RAPHAËLLE PLANTE (COLLABORATION SPÉCIALE)