

ÉVASION ET DÉCOUVERTES

BIEN MANGER

PAR MARIE-SOPHIE L'HEUREUX
MARIE-SOPHIE.L'HEUREUX@CMA.CA

ELEVEN MADISON PARK

*Cuisine française
New York*

★★★★★



ÉLÉGANT, UNIQUE, MÉMORABLE

Si l'on est amateur de bonne chère et qu'on aime l'audace, le restaurant Eleven Madison Park de New York, où officie le chef suisse Daniel Humm, est un endroit où l'on trouvera assurément son compte... et même davantage. Membre du réseau Relais & Châteaux, le lieu impressionne, tant par son décor que par sa cuisine française, indéniablement inspirée de la cuisine de marché. Salle à manger art déco inondée de lumière, plafonds vertigineux, personnel d'une incroyable affabilité, boiseries somptueuses, nappes blanches et chaises de cuir très confortables : tout, avant même que l'on ait dégusté sa première bouchée, concourt à rendre l'expérience du Eleven Madison Park inoubliable. Le concept du menu dégustation, aussi élégant que le décor, étonne : une carte blanche, carrée, où l'on ne retrouve que le nom du principal ingrédient de chacun des plats proposés. Si on aime se laisser surprendre, on sera comblé. J'arrête mes choix sur le foie gras, le homard,

le pigeonneau et le citron, tandis que mon invité jette son dévolu sur le crabe, le chou-fleur, le porc et la poire. Puis, c'est le grand départ. La grande surprise peut enfin commencer! Le repas débute avec de divines gougères au fromage, suivies d'un époustouffant, mais savoureux « thé au flétan » (!) accompagné de délicates croustilles aux algues. Le concert gustatif qui suit ce prélude au bonheur est sans faille. Les plats sont tous plus ravissants les uns que les autres, mais surtout, tous plus structurés et exquis les uns que les autres. En bref, le tout fait mouche. La cuisine du chef Humm est précise, fraîche, épurée et allie tradition et modernité sans difficulté. L'expérience globale est si généreuse, si agréable, qu'on quitte ce haut lieu de gastronomie en se promettant d'y remettre les pieds lors d'une prochaine virée new-yorkaise. Lorsqu'un chef et sa brigade réussissent à rendre un plat de chou-fleur encore plus sublime qu'un plat de foie gras ou de homard (toutefois dignes de mention, eux aussi!), c'est qu'on est au bon endroit pour vivre une expérience gustative plus que satisfaisante. Du grand art, du début à la fin.

Carte des vins : variée et recherchée

Prix : 125 \$ le midi, 195 \$ le soir

11, Madison Avenue

New York

212 889-0905

www.elevenmadisonpark.com

Photo : Francesco Tonelli

LES 400 COUPS

Cuisine d'Amérique

Montréal

★★★★

DE CHARME ET D'INVENTIVITÉ

Le chef Marc-André Jetté, la sommelière Marie-Josée Beaudoin et le pâtissier Patrice Demers en jettent avec ce restaurant de la rue Notre-Dame ouvert depuis 2010. Et bien qu'en cuisine, le tout soit presque irréprochable, il faut rappeler à quel point le service, dès le moment où le client met le pied dans ce restaurant, est la première qualité d'un bon restaurant. Et ici, cette qualité est présente, tant à la porte, à la table que derrière le bar. Tout y est fait avec le sourire, du début à la fin, et ça, on ne peut le passer sous silence. Côté cuisine, le chef crée une cuisine aux inspirations diverses qui lui réussit plutôt bien. Du bouillon dashinomoto japonais jusqu'au maquereau canadien, la cuisine de Marc-André Jetté est audacieuse, intelligente et raffinée. Côté dessert, Patrice Demers n'est pas chef pâtissier pour rien. N'étant pas friande de sucreries, je retournerais à ce joli restaurant aux très hauts plafonds et au sobre décor uniquement pour son « Vert », un dessert à base de pistache, de coriandre, de pomme, de yogourt et de chocolat blanc, ou pour ses petits cubes de gelée de yuzu, laquelle est bien fondante et bien acidulée. On y retourne, dès que l'occasion se présente. Et surtout, la prochaine fois, on s'attable au bar et on commande un verre de gin yuzu...

Carte des vins : originale et expérimentée

Prix : 100 \$

400, Notre-Dame Est (angle Bonsecours)

Montréal

514 985-0400

www.les400coups.ca