



Time Out Market Montréal annonce de nouveaux ajouts emballants à sa liste des meilleurs chefs et restaurateurs en ville

MONTRÉAL, QC (23 septembre 2019) — Alors que [Time Out Market Montréal](#) prépare pour son ouverture plus tard cet automne au Centre Eaton de Montréal, les derniers ajouts à son impressionnante liste de chefs et restaurateurs ont été révélés. **Olive et Gourmando, Marusan, Foxy, Grumman '78, Foodchain, Ateliers & Saveurs et Dalla Rose** rejoignent une équipe qui inclut déjà certains des chefs les plus reconnus et le plus aimés en ville dont Normand Laprise avec Burger T !, Charles-Antoine Crête et Cheryl Johnson de Montréal Plaza, Claude Pelletier et Mélanie Blouin du Club Chasse et Pêche, Moleskine, Hof SuCrée et plusieurs autres.

Time Out Market Montréal est 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. Sur une superficie de 40 000 pieds carrés, Time Out Market Montréal offrira à ses visiteurs un véritable aperçu de la ville avec un choix de 16 chefs et restaurateurs, une cuisine de démonstration, une école de cuisine, trois bars, des espaces artistiques et culturels et une boutique. Pièce maîtresse du Centre Eaton de Montréal, détenu et géré par le leader mondial de l'immobilier, Ivanhoé Cambridge, Time Out Market sera situé dans un emplacement privilégié de la ville, ajoutant une nouvelle destination culinaire et culturelle au centre-ville de Montréal.

« Avec l'équipe éditoriale locale de Time Out, nous avons testé et dégusté les meilleurs plats de Montréal pendant des mois — et cette ville en a vraiment beaucoup ! Nous avons ensuite sélectionné les meilleurs chefs et restaurateurs à rejoindre Time Out Market et nous sommes extrêmement fiers que les talents culinaires les plus acclamés de la ville aient accepté notre invitation », a déclaré Didier Souillat, PDG de Time Out Market.
« Ces talentueux chefs que nous rassemblons sous un seul toit reflètent l'excellence de la gastronomie montréalaise et feront de Time Out Market Montréal un lieu et une expérience uniques ainsi qu'un formidable atout pour le Centre Eaton. Il y en aura pour tous les goûts, que vous veniez le matin, le jour ou le soir. Vous pourrez choisir parmi une variété incroyable de la meilleure cuisine en ville, servie dans des assiettes en porcelaine fine et dégustée dans une atmosphère conviviale. Nous offrons une gastronomie décontractée et rendons le décontracté extraordinaire — nous appelons cela la démocratisation de la gastronomie. »

Les talents culinaires annoncés aujourd'hui qui se joindront à Time Out Market Montréal comprennent certains des chefs les plus célèbres et des restaurateurs les plus populaires de la ville, servant une variété incroyable de cuisines à un prix abordable et accessible:

Olive et Gourmando offrira des déjeuners toute la journée, des sandwichs, des pâtisseries et encore plus au Time Out Market Montréal

Un menu sans précédent pour le petit-déjeuner, le brunch et le lunch est ce qui a fait d'Olive et Gourmando une adresse coup de cœur du Vieux-Montréal. Les propriétaires Dyan Solomon et Éric Girard ont été formés sous le célèbre chef Normand Laprise au Toqué! avant d'ouvrir Olive et Gourmando en 1997. Depuis, ils ont ouvert le restaurant Foxy et le bar à apéritif Un Po' Di Piu, tout en maintenant l'excellente réputation d'Olive et Gourmando, une boulangerie et un café accueillant où l'expertise gastronomique des propriétaires

s'associe à une atmosphère décontractée et à des produits faits maison. Après deux décennies, cette institution est plus populaire que jamais : elle sert des paninis décadents, des bols de chia rafraîchissants, des pâtisseries fraîchement sorties du four, des cafés satisfaisants et d'autres plats qui attirent de longues files de clients affamés. L'équipe proposera ses délicieuses pâtisseries et sandwiches, ses incontournables du déjeuner et du brunch au Time Out Market avec un menu alléchant servi toute la journée.

Le comptoir japonais Marusan amène son expertise au Time Out Market Montréal avec ses bols de ramen savoureux, son donburi et encore plus

Depuis 2016, le propriétaire et chef **Hideyuki Imaizumi**, renouvelle son offre de cuisine japonaise dans son restaurant Marusan, où les plats classiques sont réinventés grâce à des saveurs et des textures audacieuses. Un comptoir minimaliste proposant des plats pour emporter à l'heure du lunch, le Marusan se transforme en izakaya moderne et intime le soir. Le restaurant propose à ses clients, non seulement des plats uniques, mais une expérience culinaire moderne incomparable, avec des bols de ramen et de donburi savoureux, ainsi que différents services de l'omakase (menu spécial du chef). Le chef d'origine montréalaise, Tetsuya Shimizua a étudié à Tokyo, Vancouver et Toronto avant de déménager à Montréal pour ouvrir son propre restaurant japonais et faire équipe avec Imaizumi. Il servira ses plats décontractés et réconfortants aux clients du Time Out Market Montréal, incluant son riz au cari Karaage (poulet frit), sa soupe de ramen au porc tonkatsu et son œuf poché à la truffe.

Foxy réchauffera l'ambiance du Time Out Market Montréal avec ses grillades

Après près de vingt ans, les chefs propriétaires Dyan Solomon et Éric Girard, ambassadeurs du petit déjeuner et du lunch à Montréal, élargissent leur offre en 2015 avec Foxy, leur adresse nocturne. Situé dans Griffintown sur la rue Notre-Dame Ouest, Foxy propose des plats cuits au four à bois. Les menus sont soigneusement élaborés par les chefs principaux Leigh Roper (anciennement au Vin Papillon et Joe Beef) et Vincent Russell (anciennement au Comptoir), en utilisant fièrement des ingrédients frais et de producteurs locaux. Au Time Out Market, Foxy servira des plats grillés, savoureux et réconfortants. Le menu proposera des huîtres servies avec une mignonnette à l'oignon brûlé et une sauce piquante maison, la féta signature de Foxy garnie d'orange cara cara grillée de courge poivrée rôtie, de miel d'été et d'huile de graine de citrouille au chili des gnocchis faits à la main avec pleurotes, fromage cacio di bosco et beurre noisette; et plusieurs autres délicieux plats !

Grumman '78 restaurant et camion de rue transporte sa cuisine fusion-mexicaine unique au Time Out Market Montréal

Avec une philosophie basée sur le plaisir de manger et de partager un repas en bonne compagnie, Grumman '78 est un établissement unique en son genre qui offre une excellente cuisine gastronomique dans un cadre décontracté. Les copropriétaires Gaëlle Cerf et Hilary McGown, en collaboration avec le chef Sébastien Harrison-Cloutier, ont créé un restaurant à la fine pointe de la gastronomie moderne. Lorsque Grumman '78 a ouvert ses portes en 2011, seuls les plats qui sont désormais servis dans leur camion-cuisine (le premier en son genre à Montréal) étaient offerts. L'engouement grandissant pour leurs tacos avant-gardistes a poussé Cerf et McGown à ouvrir, quelques mois plus tard, un espace permanent dans un garage transformé du quartier Saint-Henri. Le menu propose un mélange éclectique qui inclut leurs plats d'inspiration mexicaine dont les tacos au poisson, les tacos gobi halloumi et la salade de jicama ainsi qu'une carte des vins impeccable entièrement constituée d'importations privées. Lauréat du prestigieux prix Les Lauriers de la gastronomie québécoise dans la catégorie *food truck* de l'année 2019, Grumman '78 avec ses délicieux repas et son atmosphère accueillante est un choix évident pour Time Out Market Montréal.

Foodchain et son concept unique de cuisine végétale arrive au Time Out Market Montréal

La gastronomie et la restauration rapide ne sont dorénavant plus contradictoires grâce à l'ingéniosité des chefs Charles-Antoine Crête, Cheryl Johnson et Jeffrey Finkelstein. En s'associant aux copropriétaires Jean-François Saine et Zébulon Perron (célèbre architecte et designer d'intérieur à Montréal), ils ont ouvert Foodchain, un comptoir de restauration rapide mettant en vedette les légumes. Peu de temps après l'ouverture au printemps 2017, les Montréalais étaient déjà accros à leur façon d'aborder l'alimentation saine. Qu'est-ce que Food Chain a de si spécial ? La laitue et les protéines animales ne figurent pas sur le menu et tous les légumes sont coupés sur place pour plus de fraîcheur. Chaque élément sur le menu propose une combinaison différente de légumes, hachés ou tranchés, pour bien mettre en valeur la texture et la saveur de chaque ingrédient. Leurs salades comprennent également des herbes, des graines croquantes et des vinaigrettes savoureuses conçues pour rehausser le goût de chaque plat. En accompagnement, le «pain magique» une création de Jeffrey Finkelstein (le génie de la pâtisserie derrière Hof Kelsten et Hof SuCrée de Time Out Market Montréal), un pain fait avec des oignons caramélisés, du fromage, des herbes et des épices. Les Montréalais pourront vivre l'expérience végétale ultime de Foodchain au Time Out Market Montréal.

Ateliers & Saveurs donnera des cours de cuisine à l'école de cuisine du Time Out Market Montréal

Ateliers & Saveurs, une école de cuisine pas comme les autres, est la première du genre en Amérique du Nord et proposera dans un même endroit des ateliers de cuisine, des cours de mixologie et des dégustations de vins. Les restaurateurs et fondateurs Arnaud Ferrand, ainsi que Éric et Fanny Gauthier, ont ouvert leur première succursale dans le Vieux-Montréal en 2008 afin de partager leur passion pour la cuisine, le vin et la mixologie. À présent, ils offriront leurs cours à l'école de cuisine du Time Out Market Montréal, un lieu où les invités de tous les niveaux pourront apprendre de nouvelles recettes et découvrir le plaisir de cuisiner. Chaque atelier sera animé par des professionnels passionnés et expérimentés désirant partager leurs années d'expérience. Les invités d'Ateliers & Saveurs au Time Out Market pourront choisir parmi une multitude de cours offerts à partir de 22 \$ qui comprendront non seulement l'atelier de cuisine et le savoir-faire transmis par les chefs, mais aussi le repas qu'ils auront préparé ainsi que des dégustations de vins. Les cours seront disponibles pour réservation plusieurs semaines avant l'ouverture du marché via le site [web d'Ateliers & Saveurs: www.ateliersetsaveurs.com/succursale/timeoutmarket](http://www.ateliersetsaveurs.com/succursale/timeoutmarket)

Dalla Rose apporte ses glaces artisanales et ses sandwiches à la crème glacée au Time Out Market Montréal

L'année 2016 a été marquée par l'ouverture de Dalla Rose - un glacier devenu un lieu très prisé de la ville. Les propriétaires italo-canadiens Michael Dalla Libera et Nicholas Rosati se sont rencontrés alors qu'ils travaillaient ensemble au restaurant Nora Grey. Né à Vancouver, Nicholas est un vétéran de l'hôtellerie qui a travaillé dans l'industrie du vin et de l'alimentation à Toronto et à Montréal. Originaire de Montréal, Michael a passé plus de 15 ans à travailler dans des restaurants réputés, tels que la Maison Boulud, Nora Gray et Manitoba. Ils sont tous les deux passionnés par l'expérimentation avec des ingrédients locaux et par l'intégration de leur expérience culinaire dans des produits extrêmement créatifs. Les saveurs inventives et non conventionnelles de Dalla Rose changent avec les saisons, en employant des ingrédients comme le blé d'inde québécois, les baies locales et plus encore. Comme dans leur quartier populaire de Saint-Henri, les visiteurs du Time Out Market pourront se délecter et photographier leur délicieuse crème glacée faite à la main dans un cornet, une tasse ou dans un sandwich à la crème glacée. Il y aura des saveurs permanentes et saisonnières telles que tire éponge, fraises du Québec, noix de coco & camerise et blé d'inde de Québec - en plus d'options sans gluten et végétaliennes.

Ces derniers ajouts rejoignent les huit grands chefs et restaurateurs annoncés précédemment dont le géant culinaire québécois **Normand Laprise** et son nouveau concept **Burger T !**; la cuisine avant-gardiste du **Montréal Plaza** et ses chefs créatifs **Charles-Antoine Crête** et **Cheryl Johnson**; les plats de viande et de poisson incomparables propres à la scène culinaire québécoise du **Club Chasse et Pêche** avec les chefs **Claude Pelletier** et **Mélanie Blouin**; le célèbre poulet rôti portugais et la sauce piri piri signature de **Romados** du duo père et fils **Fernando et Manny Machado**; l'authentique pizza de style napolitain de **Moleskine** et chef **Fred**

St-Aubin; la cuisine vietnamienne aromatique du chef **Phong Thach du Red Tiger**; les pâtes fraîches artisanales et les plats italiens magnifiquement simples du **Il Miglio**, le deuxième restaurant des chefs **Claude Pelletier** et **Mélanie Blouin** au Time Out Market, et **Hof Sucrée** - le nouveau concept de desserts présenté par la célèbre boulangerie montréalaise **Hof Kelsten** et **Jeffrey Finkelstein**.

À l'approche de la date d'ouverture, Time Out Market dévoilera sa liste finale de chefs et de restaurateurs ainsi que les détails de son offre des breuvages et cocktails et de sa programmation culturelle.

Time Out Market Montréal fait partie de l'expansion mondiale d'un phénomène culinaire

Suite à l'énorme succès du [Time Out Market Lisbon](#) ouvert en 2014 et maintenant devenu l'attraction la plus populaire du pays avec ses 3,9 millions de visiteurs en 2018, le marché montréalais est l'un des cinq marchés ouverts par Time Out Group en Amérique du Nord cette année. Time Out Market Miami et New York ont ouvert leurs portes en mai 2019, Boston en juin 2019, puis Chicago et Montréal suivront cet automne. Time Out Market devrait également ouvrir à Dubaï (2020), Londres-Waterloo (2021) et Prague (2022).

Ce qui unit tous les marchés Time Out est l'offre soigneusement élaborée de grands talents culinaires et culturels. L'exécution de chaque Time Out Market se fait au niveau local pour donner un véritable aperçu de la ville. Les visiteurs découvrent la culture locale et la gastronomie à prix abordable dans différents restaurants avant de se réunir en famille ou entre amis pour savourer leurs repas dans des assiettes en porcelaine à l'une des tables communes.

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 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.

###

Notes pour les médias

Pour plus d'informations, veuillez contacter: Rose PR / Ashley Rosenberger / timeoutmarketmtl@rosepr.ca / 514-927-8347

PR@timeoutmarket.com

Pour rester à l'affût des activités des chefs et des restaurants, du programme de boissons et d'événements culturels qui s'ajouteront au Time Out Market Montréal, veuillez visiter:

<https://www.timeoutmarket.com/montreal> et suivre [@timeoutmarketmontreal](#) et [@timeoutchefs](#) sur Instagram.

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 et de Time Out Market Boston en juin. Chicago et Montréal suivront plus tard cette année. 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.