



Dévoré Montréal

*Restos uniques, cafés sympas et
autres adresses d'exception*

⊕

Claire Bouchard et Chantelle Grady





Le Sain Bol

Le resto est minuscule. Trois tables, un décor sobre, une cuisinière domestique. Au Sain Bol, il n'y a pas de décorum, pas de snobisme, pas de m'as-tu-vu. Rien que du vrai. Bienvenue chez Fred!

Dès qu'on y entre, on a l'impression que le chef propriétaire Frédéric Houtin nous accueille dans son appartement. Cette sensation d'être dans une maison privée est omniprésente, ce qui ne fait qu'ajouter au caractère chaleureux de l'endroit.

Ici, le bio est à l'honneur. En fait, absolument tous les ingrédients le sont, même le sel. Les plats sont sains, légers, appétissants et mettent en valeur les légumes de saison. Le menu varie tous les jours, selon ce que le chef déniché au marché, bien que certains classiques aient maintenant leur place au menu. Parmi eux, le délicat gravlax — la spécialité de la maison —, un saumon cru macéré 48 heures dans un mélange de sel, d'aneth et de fenouil, et l'incontournable grilled-cheese, bien généreux, fait avec le fromage du jour sur pain multigrain.

Le propriétaire aime aussi cuisiner des aliments moins habituels. Il n'est pas rare de voir dans les assiettes, selon la saison, des têtes de violon, de la quenouille ou même du mouron des oiseaux, une plante comestible considérée comme l'une des meilleures salades sauvages.

Chose que l'on apprécie particulièrement, Frédéric prend plaisir à remanier son menu pour permettre aux personnes souffrant d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire de profiter d'un bon repas. Gluten, lactose, noix... que de beaux et stimulants défis pour le chef!

Le Sain Bol est ouvert tous les jours pour le brunch, et le soir les vendredis seulement pour un repas découverte à cinq services. Fred prend aussi des réservations pour des soirées privées les autres soirs, sur demande.

Pourquoi on aime?

Parce que bien manger n'a jamais été aussi agréable! Coup de cœur assuré pour ce petit resto unique, santé et réellement savoureux.



*Plateau-Mont-Royal / 5095, rue Fabre
514-524-2292 / \$ jour / \$\$ soir*





HANDSOME
Coffee Roasters

HANDSOME
Coffee Roasters

HANDSOME
Coffee Roasters

CAFÉ

Café Myriade

Pour certains, le café est une simple boisson énergisante.

Pour d'autres, comme Anthony Brenda, c'est une véritable science : tous les éléments sont testés et mesurés avec précision pour donner le meilleur café qui soit.

Et c'est exactement ce qu'on trouve au Café Myriade : une boisson extraordinaire au goût prodigieusement équilibré. Les saveurs sont subtiles et exquises. Même les néophytes s'en rendent compte à la première gorgée. C'est à se demander pourquoi on n'a jamais goûté pareil café auparavant!

Les petits chefs-d'œuvre d'Anthony sont le résultat d'une dizaine d'années d'expérimentations méthodiques. Tout est contrôlé : la mouture, la température et la quantité de grains. Même l'eau est savamment étudiée!

Son laboratoire? Un café décontracté du centre-ville, bondé d'étudiants et de jeunes professionnels qui viennent y chercher leur ration quotidienne et profiter de la terrasse en été.

Cappuccino, latte, café filtre, peu importe notre préférence, le café est toujours réalisé dans les règles de l'art, de manière à faire ressortir le goût de chaque grain. Et on le savoure chaque fois avec un plaisir renouvelé.

Pourquoi on aime?

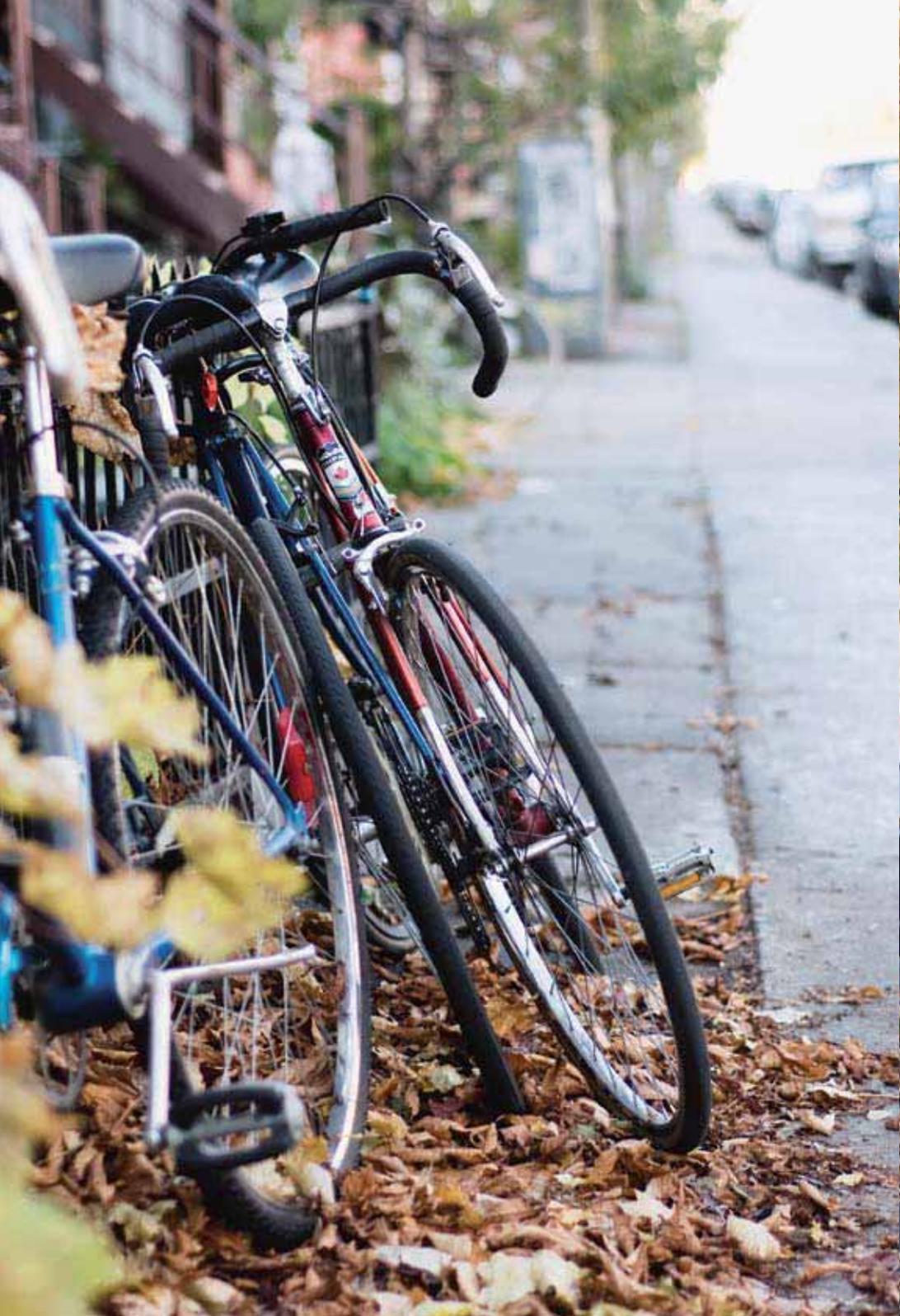
Parce que le café est inégalé. Et parce que la maison propose aussi différentes façons originales de le préparer, comme le siphon, qui donne un café clair, sans résidus, léger au goût. Le spectacle d'une telle méthode est impressionnant.



Centre-ville / 1432, rue Mackay
514-939-1717 / cafemyriade.com / \$









Dévoré Montréal

En quête de nouvelles adresses pour assouvir vos désirs gourmands ? Avidé d'expériences gustatives qui sortent de l'ordinaire ? Mordez à pleines dents dans la gastronomie montréalaise en vous laissant entraîner à la découverte d'établissements uniques et d'artisans inspirants.

Restaurants, cafés, boulangeries, crémeries, épicerie fines, boutiques spécialisées : 52 établissements d'exception, parsemés aux quatre coins de la ville et desquels vous ne pourrez plus jamais vous passer.

Claire Bouchard est éditrice Web. Blogueuse et gourmette invétérée, elle dévore Montréal depuis presque vingt ans. Dénicheuse hors pair, elle met les curieux sur la piste de lieux qui séduisent par leur originalité et leur authenticité.

Chantelle Grady est photographe, styliste et designer graphique. Australienne d'origine, arrivée à Montréal en août 2011, elle pose un regard neuf sur la ville et communique avec brio la passion des artisans qu'elle y croise.