

DU 10 AU 22 SEPTEMBRE 2024



# MARTINIQUE

## *gourmande*



FESTIVAL CULINAIRE  
ET SOLIDAIRE

DOSSIER DE PRESSE

[MARTINIQUEGOURMANDE.CA](http://MARTINIQUEGOURMANDE.CA)



# MEMBRES DE LA DÉLÉGATION

---

**Le Comité Martiniquais du Tourisme au Canada est heureux de vous présenter les membres de la délégation venus de Martinique spécialement pour cette édition de Martinique Gourmande 2024.**

**Bruno Brival**, Directeur général du Comité Martiniquais du Tourisme

**Odile Haure**, Cheffe de Pôle Marchés Amériques/Caraïbes du Comité Martiniquais du Tourisme

**Sébastien Birba**, Chef exécutif du restaurant BoliBar de l'hôtel Simon\*\*\*\*

**Harold Jeanville**, Chef du restaurant Carte Blanche

**Prisca Morjon**, Cheffe, restauratrice et créatrice de Moments Gourmands

**Yadji Zami**, Chef et fondateur du restaurant Galanga Fish Bar

## MEMBRES DE L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

**Muriel Wiltord**, Directrice CMT Amériques

**Karine Roy-Camille**, Directrice adjointe CMT Amériques

**Jean-Sébastien Esposito**, Gestionnaire Marketing & Promotion

**Maryne Maisonnave**, Coordinatrice Communication & Relations publiques

**Sylvain Lacoste**, représentant commercial

## Les équipes d'Espresso communication, des Productions Diverso et de Marelle Communications

Un coup de chapeau est également adressé à **Jérémie Jean-Baptiste**, chef consultant, à **Jonathan Varin**, chargé de projet des Cuisines Solidaires, au **Chef Martin Leduc**, aux brigades des **Cuisines Solidaires de La Tablée des Chefs** et à tous ceux qui contribuent à livrer les plats de Martinique Gourmande aux banques alimentaires. Nous remercions particulièrement Benoît Lenglet, chef enseignant à l'ITHQ et sa brigade d'étudiants pour leur accueil et leur implication aux côtés des chefs de la Martinique, pour la production des plats qui seront proposés au Marché Créole. Cette action s'inscrit dans le cadre d'un projet pédagogique.



# MOT DE BIENVENUE

## UNE 17<sup>E</sup> ÉDITION SOUS LE THÈME DU « RETOUR AUX SOURCES »

Chers amis, chères amies de la Martinique,

Bienvenue à la 17<sup>e</sup> édition du Festival Martinique Gourmande

Bèl bonjou!

17 ans d'existence pour ce festival gastronomique à l'initiative du Comité Martiniquais du Tourisme au Canada!

Le Festival Martinique Gourmande est à présent ancré comme une valeur sûre, une référence de la culture martiniquaise au Québec. La solidarité, le partage et l'amour des bonnes tables. Ces trois piliers fondateurs de notre événement consolident la renommée du festival. Une solidarité qui s'exprime avec notre association aux Cuisines Solidaires de la Tablée des Chefs, depuis cinq ans. Naturellement en découle le partage de ces moments exquis entre le Québec et la Martinique. Une histoire savoureuse entre la Belle Province et l'île aux fleurs.

Et puisque l'on parle de saveurs, il est bon de rappeler que la gastronomie martiniquaise est elle-même le fruit de rencontres au fil du temps, et de l'histoire écrite par quatre continents. Un métissage assumé et splendide. À chaque édition du Festival Martinique Gourmande, cette identité plurielle voyage un peu plus loin à travers le Québec.

La gastronomie martiniquaise rayonne surtout grâce aux généreux et talentueux chefs martiniquais et chefs québécois qui offrent leur soutien sans faille à notre belle culture. Collaboration à quatre mains, ateliers de cuisine et de mixologie, encore une fois cette valeur de partage se concrétise tous les jours aux côtés de ces femmes et de ces hommes.

Soyez les témoins de cette générosité lors du Marché Créole à Montréal, apogée du Festival Martinique Gourmande. Le Marché Créole révèle notre « *martiniquaité* » dans toute sa pluralité. Soyez nos invités et délectez-vous de la cuisine authentique de l'île aux fleurs, directement préparée sur place par nos chefs martiniquais.

Après ces 17 ans d'évolution, prenons le temps d'un « Retour aux sources ». Le thème de cette année honore les fondements de notre gastronomie et la sublime aux goûts du jour. Un hommage rendu à nos ancêtres des quatre coins du monde, qui ont su faire de la Martinique un merveilleux mélange de racines, de saveurs et ont su faire jaillir l'identité martiniquaise.

La Martinique, elle vous M!

**L'Hon. Bénédicte Di Géronimo**

*Présidente du Comité Martiniquais du Tourisme*



# SE METTRE EN APPÉTIT POUR MARTINIQUE GOURMANDE 2024!

DU 10 AU 22 SEPTEMBRE 2024

Les incontournables de cette année

## 17<sup>e</sup> édition du Festival Martinique Gourmande

En 2008, à l'initiative du Comité Martiniquais du Tourisme au Canada, la recette du festival prend vie. C'était l'un des premiers du genre dans la région! Rendez-vous annuel juste après l'été, le festival veut prolonger le goût des vacances dans le cœur des Québécoises et Québécois et leur donner le goût de visiter la Martinique. Depuis 2022, le Marché Créole du Festival Martinique Gourmande est ancré au Grand Quai du Port de Montréal. Un lieu couvert qui, en tout temps, garantit l'accueil du public dans les meilleures conditions.

### «RETOUR AUX SOURCES»

est le thème de cette 17<sup>e</sup> édition.

### DES PARTENAIRES EXCEPTIONNELS

renouvellent leur soutien au festival et de nouveaux alliés le rejoignent.

### 4 CHEFS INVITÉS

de la Martinique sont à l'honneur. Martinique Gourmande est synonyme de rencontres. Rencontres entre le Québec et la Martinique d'abord, mais aussi rencontres entre passionnés de gastronomie, entre chefs qui parlent un même langage : celui de la créativité, celui du partage et celui du plaisir.

### UN GRAND CONCOURS

Martinique Gourmande offre à tous la possibilité de gagner un voyage d'une semaine pour **2 personnes** en Martinique, avec Air Canada, partenaire officiel du festival, et le Club Med Les Boucaniers.

### UNE COLLABORATION SOLIDAIRE,

pour une 5<sup>e</sup> année consécutive avec les Cuisines Solidaires de la Tablée des Chefs. Grâce à un don du Comité Martiniquais du Tourisme, **5000 portions** inspirées de la gastronomie martiniquaise, l'effiloché de dinde marinée à la martiniquaise, salade de patates douces et sauce madras, seront distribuées aux banques alimentaires du Québec. Cette recette est proposée et adaptée par Jérémie Jean-Baptiste, Chef consultant.

### PLUS DE 40 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

dans plusieurs villes du Québec proposent, du 10 au 22 septembre, un menu ou un cocktail aux saveurs de la Martinique. En effet, ces restos et bars participants se feront un point d'honneur de mettre en vedette durant le festival leur attachement pour la gastronomie martiniquaise. De plus, le festival s'achèvera avec des repas élaborés à quatre mains entre Chefs martiniquais et Chefs québécois, dans une sélection d'établissements. Retrouvez-les tous sur le site.

### LE MARCHÉ CRÉOLE,

un lieu festif et gourmand, ouvre ses portes pendant **2 jours** au Pavillon d'Iberville du Grand Quai du Port de Montréal, le **samedi 14 septembre** de 12 h à 19 h et le **dimanche 15 septembre** de 11 h à 18 h. **L'entrée est gratuite.** Animations, vidé carnaval, danses, groupes musicaux, DJ, dégustations et plus de **20 exposants** de produits créoles rythmeront ces **2 jours de fête!** De plus, les chefs venus de Martinique seront au rendez-vous pour proposer des spécialités culinaires.

### UNE COMPÉTITION DE MIXOLOGIE,

présentée par les Rhums Trois Rivières, sous le thème «Retour aux sources», regroupera **8 mixologues québécois professionnels** pour sélectionner le cocktail officiel de l'édition 2024.

**Rendez-vous dimanche 15 septembre à 12h15, au Marché Créole.**



# UN MARCHÉ CRÉOLE GOURMAND ET FESTIF!

Cette 17<sup>e</sup> édition vous donne à nouveau rendez-vous au Pavillon d'Iberville du Grand Quai du Port de Montréal :

**Samedi 14 septembre de 12 h à 19 h**

**Dimanche 15 septembre de 11 h à 18 h**

L'entrée et les animations sont gratuites.  
Repas vendus sur place.

## Un retour aux sources qui rassemble!

**Plus de 20 exposants** ont répondu à l'appel du Marché Créole pour présenter de nombreux produits martiniquais et créoles et nous parler de la destination Martinique, notamment comment s'y rendre, où loger et quels sont les incontournables.

Durant ces 2 jours de fête, **des repas de spécialités martiniquaises** préparés, entre autres, par les Chefs invités de la Martinique seront vendus pour être consommés sur place ou à emporter, tout cela dans une ambiance festive. Fort du succès remporté en 2023, le stand « **Accras en folie** », dédié à ce hors-d'œuvre incontournable, est de retour encore plus gourmand et festif. Et **nouveauté cette année**, un stand de sandwich à l'effiloché de poulet mariné (inspiré de la recette de la solidarité) offrira ce succulent goûter afin de chatouiller vos papilles.

**Une partie des bénéfices de ce stand sera remise à La Tablée des Chefs.**

Le Marché Créole est aussi destiné **aux enfants**. Des activités leur sont dédiées, telles qu'un concours de dessins et des ateliers culinaires familiaux avec **C'est moi le chef!** Tous les petits chefs de plus de 3 ans sont invités, accompagnés de leurs parents, à découvrir la cuisine martiniquaise et à réaliser des recettes faciles créées spécialement pour l'événement, soit une guédille végétarienne martiniquaise ou un smoothie bol créole. Ces ateliers gratuits durent environ 30 minutes.

Le Marché Créole se démarque également par sa vision écoresponsable notamment en portant une attention particulière à l'utilisation de matériaux biodégradables.



## 2 jours pour vibrer aux sons et aux couleurs de la Martinique

Ces deux jours seront très rythmés notamment avec les appels au tambour, les vidés carnaval, les initiations à la danse Bèlè, Biguine et Zouk, une démonstration de sculptures culinaires sur fruits en direct, 3 espaces photo instagrammables magnifiquement décorés. Les festivités battront leur plein avec notamment des tournois de dominos, diverses démonstrations culinaires et des animations musicales.

## Les artistes invités cette année

**Philippe Mainville**, Maître de cérémonie

**Franck Muhel**, Directeur artistique & chorégraphe

**Jean-Christophe Germain**, Maître violoniste, auteur, compositeur

**Kazo**, Maître tambouyé

**Gwoup Miel**

**Groupe Abondance**

**Mia Bureau**, artiste visuelle multidisciplinaire

**DJ Medhi**

# PROGRAMMATION

## Samedi 14 septembre

<b>12h00</b>	Ouverture officielle du Marché Créole
<b>12h00 – 12h45</b>	Appel au tambour et Vidé Carnaval
<b>13h00 – 16h00</b>	Démonstration de sculptures culinaires sur fruits
<b>13h00 – 13h45</b>	Démonstration atelier culinaire intergénérationnel
<b>14h00 – 16h30</b>	Atelier culinaire familial Guédille végé martiniquaise
<b>14h00 – 15h00</b>	Tournoi de dominos
<b>14h30 – 15h00</b>	Interlude musical au violon
<b>15h00 – 15h30</b>	Démonstration culinaire avec le Chef Yadj Zam - Féroce d'avocat
<b>15h30 – 16h00</b>	Démonstration de cocktail avec Antoine Vendette
<b>15h30 – 16h30</b>	Atelier de dessin pour enfants - Ti Marché Créole
<b>17h00 – 18h00</b>	Initiation aux danses Bèlè et Biguine
<b>18h00 – 19h00</b>	Fête caribéenne avec DJ
<b>19h00</b>	Fermeture du Marché Créole

## Dimanche 15 septembre

<b>11h00</b>	Ouverture du Marché Créole
<b>11h00 - 12h00</b>	Interlude musical au violon
<b>12h00 – 15h00</b>	Exposition de sculptures culinaires sur fruits
<b>12h15 – 15h30</b>	Compétition de mixologie
<b>13h00 – 15h30</b>	Atelier culinaire familial Smoothie bol créole
<b>14h30 – 16h00</b>	Tournoi de dominos
<b>15h00 – 16h00</b>	Atelier de dessin pour enfants - Ti Vaval
<b>15h30 – 16h00</b>	Initiation au Zouk
<b>16h00 – 16h30</b>	Vidé Carnaval
<b>16h30 – 17h30</b>	Concert Live
<b>17h30 – 18h00</b>	Fête de clôture caribéenne avec DJ
<b>18h00</b>	Fermeture du Marché Créole

## COMPÉTITION DE MIXOLOGIE

Le public assistera à une compétition entre mixologues québécois professionnels pour sélectionner le cocktail officiel de l'édition 2024, avec les rhums Trois Rivières.



### PRÉSIDENT DU JURY

#### ANTOINE VENDETTE

Propriétaire du groupe AVB

### MEMBRES DU JURY

#### BRUNO BRIVAL

Directeur Général du Comité Martiniquais du Tourisme

#### SOPHIE BRINON

Bartender La Maison Boulud Ritz Carlton, gagnante de l'édition 2023

#### GUÉNAËL REVEL

«Monsieur Bulles», Auteur, chroniqueur

#### JEAN-MAXIME GIGUÈRE

Propriétaire du 132 bar vintage

# MERCI À NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES

Cette 17<sup>e</sup> édition du Festival Martinique Gourmande est possible grâce à nos précieux partenaires, **Air Canada, Club Med Les Boucaniers, les Rhums Trois Rivières** et **l'ITHQ**. Nous les remercions sincèrement pour leur soutien indéfectible.



## Votre transporteur de choix vers la Martinique

Fidèle partenaire de Martinique Gourmande, la société Air Canada est heureuse de vous présenter ses solutions de transport en Martinique. Toute l'année, profitez de vols directs pour Fort-de-France au départ de Montréal. Dès le 14 décembre 2024, Air Canada renouvelle la liaison directe au départ de Toronto, jusqu'au 19 avril 2025.



## Un rhum légendaire bercé par les vents

La distillerie Trois Rivières compte parmi les plus anciennes de la Martinique. Découvrez la Cuvée de l'Océan, un rhum blanc avec un goût unique. Retrouvez la célèbre Cuvée de l'Océan dans sa remarquable bouteille bleu turquoise à la SAQ. Trois Rivières offre des rhums agricoles d'Appellation d'Origine Contrôlée. La visite de la distillerie Trois Rivières, est un incontournable lors d'un séjour à la Martinique.



## Le Village Les Boucaniers pour un séjour d'exception

Venez redécouvrir le Village Les Boucaniers, qui a fait peau neuve cette année avec un design moderne inspiré de la flore colorée de la Martinique! Découvrez de nouvelles offres de loisirs et explorez des espaces entièrement repensés pour plus de confort.



## L'institut d'excellence au cœur de Montréal

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est depuis plus de 50 ans la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans le domaine. Reconnu pour l'excellence de ses programmes, un enseignement innovant, un hôtel-école 4 étoiles, 2 restaurants, un service de recherche et un solide réseau de contacts qui font de l'ITHQ le choix numéro un pour la formation d'une relève hautement qualifiée.

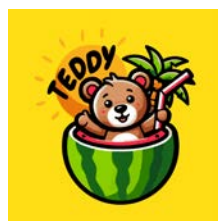
## CHEFS VENUS DE LA MARTINIQUE





# EXPOSANTS

---



# UNE RECETTE CHALEUREUSE, ÉPICÉE ET COLORÉE POUR ENSOLEILLER VOTRE AUTOMNE AVEC UN BON GOÛT DE SOLIDARITÉ!

## Le bon goût de la solidarité!

Cette année encore et pour la 5<sup>e</sup> année consécutive, grâce à un don du Comité Martiniquais du Tourisme, les Cuisines Solidaires de la Tablee des Chefs concocteront un effiloché de dinde marinée à la martiniquaise, salade de patates douces et sauce madras.

La cuisine de la Martinique, métissée et authentique, est issue d'influences africaines, indiennes et françaises ainsi que de traditions de très longue date. Elle reflète la générosité et la joie de vivre de ses habitants, offrant des expériences culinaires uniques pour tous les goûts.

Cette recette en est la preuve puisqu'elle sera déclinée en 5000 portions qui seront ensuite distribuées aux banques alimentaires du Québec. Jérémie Jean-Baptiste, conseiller culinaire, est le chef consultant pour l'élaboration de la recette.

Le public est invité à soutenir les Cuisines Solidaires en faisant don à la Tablee des Chefs sur le site de Martinique Gourmande.

Pour consulter la recette :



## La Tablee des Chefs



# LES CHEFS INVITÉS



## SÉBASTIEN BIRBA

**Chef exécutif du restaurant BoliBar de l'hôtel Simon\*\*\*\***

Sébastien Birba, Chef exécutif du restaurant BoliBar de l'hôtel Simon\*\*\*\*, a travaillé aux côtés de chefs de renom tels Marcel Ravin et Jean-Charles Bredas. Il a aussi exercé son métier dans différents restaurants de la Martinique, proposant tantôt une cuisine purement créole et tantôt une cuisine semi-gastronomique. Au restaurant Le M – Ex Paille Coco, situé au sud de l'île, il a suivi un parcours atypique, passant d'apprenti à chef d'équipe.

Aujourd'hui, sa cuisine témoigne de sa passion et de son affection pour ses convives, une manière pour lui de transmettre sa vision culinaire.



## HAROLD JEANVILLE

**Chef du restaurant Carte Blanche**

Carte Blanche, c'est une nouvelle expérience culinaire aux Trois-Îlets. Le Chef Harold Jeanville a imaginé ce concept novateur autour des produits locaux. Utiliser ce qui pousse, se cultive ou se pêche sur les terres martiniquaises et la mer des Caraïbes. Le Chef est un magicien dans le domaine culinaire. En effet, il réinvente les recettes de ses aïeux, en utilisant des produits frais, locaux et de saison afin de sublimer les plats servis. La carte change toutes les semaines selon l'inspiration du moment afin de proposer des plats originaux et savoureux.



## PRISCA MORJON

**Cheffe, restauratrice et créatrice de Moments Gourmands**

Prisca Morjon, cuisinière autodidacte et fière Martiniquaise est amoureuse des produits de son île.

Gourmande et passionnée de cuisine depuis sa plus tendre enfance, elle puise ses inspirations dans ses souvenirs d'enfance chez sa grand-mère : un vrai cordon bleu ! Elle s'inspire également des saveurs authentiques du restaurant familial où elle fait ses premières gammes. Avec le temps, sa curiosité et ses escapades culinaires ont affiné sa cuisine. À travers ses émissions de cuisine, son blogue et dans son restaurant de bord de mer aux Trois-Îlets, elle partage ses recettes colorées et créatives.

Les produits locaux de la Martinique offrent une telle palette gustative, une telle diversité ! Elle aime valoriser ses plats avec les aromates, les épices et les produits du terroir local, en musique, avec simplicité et originalité en créant de l'émotion dans ses assiettes ! « En cuisine j'aime raviver les émotions de mon enfance avec gourmandise. »



## YADJI ZAMI

**Chef et fondateur du restaurant Galanga Fish Bar**

En tant que chef martiniquais et fondateur du Galanga Fish Bar, Yadji Zami nourrit une passion pour la cuisine qui dépasse la simple préparation des plats.

Depuis l'ouverture en 2018 de son restaurant niché au cœur de la nature foyalaise, il s'efforce de mettre en lumière la richesse et la biodiversité de la Martinique. En effet, son engagement va au-delà de la cuisine. Il valorise exclusivement les ingrédients locaux et de saison issus de pratiques durables et collabore étroitement avec les producteurs locaux pour inscrire à son menu des produits uniques et peu connus.

Sa passion pour l'originalité et la créativité l'incite à repousser les frontières de la gastronomie, offrant ainsi à ses convives des expériences culinaires inédites.

# ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

**DU 10 AU 22 SEPTEMBRE, CES ÉTABLISSEMENTS VOUS PROPOSENT UN MENU OU UN COCKTAIL AUX SAVEURS DE LA MARTINIQUE!**

Pour  
voir tous  
les détails



\* Liste non exhaustive à la date de parution. Retrouvez toutes les adresses des restaurants et bars participants sur le site [martiniquegourmande.ca](http://martiniquegourmande.ca)

## MONTRÉAL

### ATELIERS & SAVEURS



Vieux-Montréal  
444 Rue St-François-Xavier, H2Y 2T3

Plateau Mt-Royal  
4832 boul. St-Laurent, H2T 1R5

514-849-2866

[ateliersetsaveurs.com](http://ateliersetsaveurs.com)

Cours de cuisine, de cocktails et de dégustations de vin.

### BAR BOOTLEGGER



3481 boul. Saint-Laurent, 2<sup>e</sup> étage  
Montréal, QC H2X 2T6

438-383-2226

[barbootlegger.com/fr](http://barbootlegger.com/fr)

Bar à cocktails chaleureux.

### BAR LE ROUGE GORGE



1234 Avenue du Mont-Royal Est,  
Montréal, QC H2J 1Y1

514-303-3822

[rougegorge.ca](http://rougegorge.ca)

L'endroit idéal pour déguster un verre de vin et un plat dans une ambiance chaleureuse.

### BAR MAMIE



328 Rue Beaubien Est  
Montréal, QC, H2S 1R8

514-398-0111

[mamiemamiemamie.com](http://mamiemamiemamie.com)

Planches de charcuterie et fromage et petits plats de grand-mères.

### BOUILLON DES SAVEURS



2291, rue Fleury Est  
Montréal, H2B 1K7

514-961-7543

[bouillondesaveurs.com](http://bouillondesaveurs.com)

Un délicieux et éclectique mélange de saveurs exotiques.

### CA LEM



Ca Lem N.D.G.  
6926 Sherbrooke Ouest  
Montréal, QC, H4B 1P9

Ca Lem Vieux Port  
315 Place d'Youville  
Montréal, QC, H2Y 0A4

Ca Lem Jean-Talon  
4297 Rue Jean-Talon Ouest  
Montréal, QC, H4P 1V5

[calemmontreal.ca](http://calemmontreal.ca)

Les crèmes glacées les plus colorées et les plus savoureuses!

### BARRACA RHUMERIE



1134 Avenue du Mont-Royal Est,  
Montréal, QC H2J 1X8

514-525-7741

[barraca.ca](http://barraca.ca)

La fête sous le soleil des tropiques peu importe la température extérieure.

### CASSEROLE KRÉOLE SERVICE DE TRAITEUR



151 rue De Castelnau Est  
Montréal, QC, Canada, H2R 1P3

514-508-4844

[casserolekreole.com](http://casserolekreole.com)

La saveur des Antilles sur vos papilles.

### CHEZ DELMO



275 Rue Notre Dame Ouest  
Montréal, QC H2Y 1T8

514-288-4288

[chezdelmo.com](http://chezdelmo.com)

Resto élégant proposant poissons et fruits de mer.

### CLUB PELICANO



1076 Rue de Bleury #001  
Montréal, QC H2Z 1N2

514-861-1515

[clubpelicano.com](http://clubpelicano.com)

Un bar distinct au coeur du centre-ville de Montréal.

### INDIA ROSA



1050 rue Wellington,  
Montréal, Québec, H3C 0M1

514-360 3236

[indiarosa.com/india-rosa-griffintown](http://indiarosa.com/india-rosa-griffintown)

Cuisine indienne moderne & bar à cocktails au coeur de Griffintown.

### KALYSTA



5800 Rue de la Roche,  
Montréal, QC H2S 2C7

514-419-1148

[kalystamtl.ca](http://kalystamtl.ca)

Restaurant antillais situé dans Rosemont.

### LA GAUFRE ANTILLAISE



107 Rue Prince-Arthur Est  
Montréal, QC H2X 1B6

514-824 5265

[instagram.com/lagaufre\\_antillaise](http://instagram.com/lagaufre_antillaise)

De succulentes gaufres faites à base de bananes plantain.

### LE CRIMSON



323 Rue Ontario Est,  
Montréal, QC H2X 1H7

438-491-0275

[lecrimson.com/fr](http://lecrimson.com/fr)

À la fois un Cocktail Bar & Tattoo Shop.

### LE MOLIÈRE PAR MOUSSO



1560 Rue St-Denis  
Montréal, Québec, H2X 3K2

514-849-9907

[lemolier.com](http://lemolier.com)

Sans doute la table de fine gastronomie la plus reconnue de Montréal!

### LE MONARQUE



406 Rue Saint-Jacques,  
Montréal, QC H2Y 1S1

514-875-3896

[restaurantmonarque.ca](http://restaurantmonarque.ca)

Le chef Jérémie Bastien vous propose une cuisine gourmande et inspirée.

### MAISON BOULUD HÔTEL RITZ CARLTON MONTRÉAL



1228 Rue Sherbrooke Ouest  
Montréal, Québec, H3G 1H6

514-842-4224

[maisonboulud.com](http://maisonboulud.com)

La cuisine d'un chef formé par la tradition française.

### MILLE ROSA



1233 Avenue du Mont-Royal Est,  
Montréal, QC H2J 1Y2

514-543-1880

[indiarosa.com/mille-rosa-plateau](http://indiarosa.com/mille-rosa-plateau)

Pour amateurs de cocktails sophistiqués.

### NIKKEI



1577 Avenue Laurier Est,  
Montréal, QC H2J 1J1

514-492-1577

[nikkeimtl.com](http://nikkeimtl.com)

Le concept Nikkei: des ingrédients de qualité, des concepts innovants.

### PROJET PILOTE



980 Rue Rachel Est  
Montréal, QC H2J 2J3

514-688-0282

[projetpilote.com](http://projetpilote.com)

Une vaste sélection de spiritueux et de bières confectionnés sur place.



### RESTAURANT CHEZ VICTOIRE

1453 Mont Royal Est  
Montréal, QC, H2L 1N6

514-521-6789

[chezvictoire.com](http://chezvictoire.com)

Bistro de quartier convivial avec carte des vins recherchée.

### RESTAURANT KAMÙY

1485 Rue Jeanne-Mance  
Montréal, QC, H2X 1Z9

514-447-7481

[kamuy.ca](http://kamuy.ca)

Célébrer tous les bienfaits que les îles ont à offrir.

### RESTAURANT ONOIR

124 Rue Prince-Arthur Est  
Montréal, Qc. Canada H2X 1B5

514-937-9727

[onoir.com](http://onoir.com)

Expérience culinaire sensorielle entièrement unique dans le noir.

### RESTAURANT PALME

1487 Rue Sainte-Catherine Est  
Montréal, QC, H2L 2H9

514-529-8480

[restopalme.ca](http://restopalme.ca)

Menu original et magnifique composé d'ingrédients tropicaux.

### RESTAURANT PIKLIZ

4210b Rue Saint-Jacques Ouest  
Montréal, QC, H4C 1J4

514-431-0243

[restaurantpikliz.com](http://restaurantpikliz.com)

Découvrez des mets & cocktails caribéens faits avec amour et authenticité.

### UNITY BAR

4250 Rue Notre-Dame Ouest  
Montréal, QC H2C 1R6

514-239-2304

[theworldneedsunity.com](http://theworldneedsunity.com)

Bar à jus et smoothies à Saint Henri.

## QUÉBEC

### ATELIERS & SAVEURS

District Gourmet  
990, route de l'Église, local 220  
Québec, QC, G1V 3V5

418-380-8167

[ateliersetsaveurs.com](http://ateliersetsaveurs.com)

Cours de cuisine, de cocktails et des dégustations de vin.

### BAR LA PLAGÉ

District Gourmet  
990, route de l'Église, local 105  
Québec, QC, G1V 3V5

418-425-0203

[ledistrictgourmet.ca/bar-a-cocktails](http://ledistrictgourmet.ca/bar-a-cocktails)

Un lieu où l'art des cocktails s'est élevé au rang de science.

### ESPACE ARTEVINO

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5

418-623-7775

[espaceartevino.com](http://espaceartevino.com)

Bistro Traiteur dans la ville de Québec.

### LE BISTANGO

1200 Av. de Germain-des-Prés,  
Québec, QC G1V 3M7

418-658-8780

[lebistango.com](http://lebistango.com)

Bistro moderne et élégant avec terrasse.

### LE BISTRO

#### HÔTEL DELTA PAR MARRIOTT QUEBEC

690 Bd René-Lévesque Est,  
Québec, Quebec G1R 5A8

418-647-1717

[marriott.com/fr/hotels/yqbd-delta-hotels-quebec/dining/](http://marriott.com/fr/hotels/yqbd-delta-hotels-quebec/dining/)

Un restaurant raffiné où savourer des spécialités locales.

### MILLE SAVEURS

District Gourmet  
990 Rte de l'Église local 126  
Québec, QC, G1V 3V5

[ledistrictgourmet.ca/restaurants/mille-saveurs](http://ledistrictgourmet.ca/restaurants/mille-saveurs)

Un voyage parmi les cultures culinaires du monde.

### RÉGAL KRÉYOL

1388 Ch Ste-Foy  
Québec, QC G1S 2N6

581-300-3636

[regalkreyol.com](http://regalkreyol.com)

Restaurant de spécialités créoles et antillaises.

## COATICOOK

### BISTRO DU PINACLE L'ÉTOILE DU LAC LYSER

421 Chemin des Chalets  
Coaticook, QC, Canada, J1A 2S4

819-926-8040

[grpmegarbane.com/letoile-du-lac-lyster](http://grpmegarbane.com/letoile-du-lac-lyster)

À L'étoile du lac Lyster, vivez une escapade luxueuse et sereine.

## LA POCATIÈRE

### CAFÉ AZIMUT

309, 4<sup>e</sup> avenue  
La Pocatière, QC, G0R1Z0

418-856-2411

[cafeazimut.ca](http://cafeazimut.ca)

Là où chaque repas est une aventure!

## LONGUEUIL

### SEVENZ INCLUSIVE LOUNGE

4 Rue Saint-Charles Est  
Longueuil, QC J4H 1A9

450-679-3278

[sevenzloounge.com](http://sevenzloounge.com)

L'héritage culinaire du monde créole.

## SAINT-JEAN-PORT-JOLI

### LA MARINA RESTO-BAR

20 rue des Pionniers Ouest  
Saint-Jean-Port-Joli, QC G0R 3G0

418-919-3147

[lamarinarestobar.com](http://lamarinarestobar.com)

C'est l'endroit idéal pour se sentir en vacances.

## SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

### RESTAURANT ET BAR LES BERGES DE SAINT-JEAN

55, rue Richelieu,  
Saint-Jean-sur-Richelieu, QC, J3B 6X2

450-347-2341

[les-berges.com](http://les-berges.com)

Cuisine gourmande dans le Vieux St-Jean.

## SAINT-SAUVEUR

### LOISEAU D'À CÔTÉ

10 Av. Filion,  
Saint-Sauveur, QC J0R 1R0

450-227-5707

[loiseaudacote.com](http://loiseaudacote.com)

Un nid de saveurs nouvelles à Saint-Sauveur.

## SHERBROOKE

### COAPE & FELTON

#### HÔTEL DELTA PAR MARRIOTT SHERBROOKE

2685, rue King Ouest,  
Sherbrooke, QC, J1L 1C1

819-822-1989

[marriott.com/fr/hotels/yscdr-delta-hotels-sherbrooke-conference-centre/dining/](http://marriott.com/fr/hotels/yscdr-delta-hotels-sherbrooke-conference-centre/dining/)

Découvrez des saveurs délicieuses sous le label "Saveurs des Cantons de l'Est".

# DÉCOUVREZ NOS IDÉES DE CIRCUITS GASTRONOMIQUES

Pour des suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche, consultez [martiniegourmande.ca/circuits](http://martiniegourmande.ca/circuits)



**Circuits gourmands et ateliers culinaires**  
*La gastronomie martiniquaise est pleine d'inspiration*



**Les incontournables**  
*Ambiance typique et haute en couleur*



**Le Centre**  
*À la recherche de saveurs authentiques*



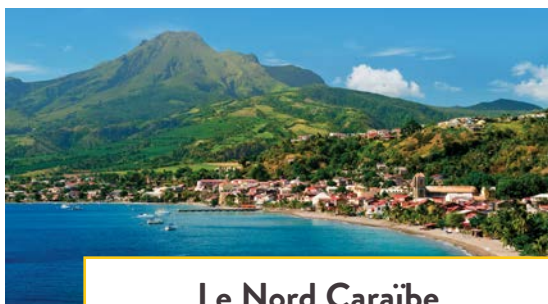
**Le Sud Atlantique**  
*Au rythme de la mer*



**Le Nord Atlantique**  
*Paradis agricole de la Martinique*



**Le Grand Nord**  
*Un environnement naturel exceptionnel*



**Le Nord Caraïbe**  
*La richesse de l'histoire*



**Le Sud Caraïbe**  
*L'effervescence de la Martinique*



# SAISISSEZ VOTRE CHANCE DE PARTIR À 2 À LA MARTINIQUE



**Le concours Martinique Gourmande** est de retour pour permettre à tous de courir la chance de gagner un voyage pour deux en Martinique. Le prix comprend 2 billets d'avion aller-retour Montréal – Fort-de-France, offerts par Air Canada, partenaire officiel du Festival Martinique Gourmande ainsi qu'un séjour tout-inclus d'une semaine au Club Med Les Boucaniers.

**Comment y participer?** Rendez-vous sur le site [martiniquegourmande.ca/concours](https://martiniquegourmande.ca/concours) et inscrivez-vous en ligne jusqu'au 15 octobre 2024.



# NOUS TENONS À REMERCIER TOUS NOS PARTENAIRES



## AIR CANADA

PARTENAIRE OFFICIEL

Club Med 

*Trois  
Rivières*

RHUM DE MARTINIQUE



### AUTRES PARTENAIRES



eska®



### REMERCIEMENTS SPÉCIAUX

Atout France Canada

La Ville de Montréal et le Port de Montréal

L'Hon. Liza Frulla, Directrice générale de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

### POUR LEUR PRÉCIEUSE COLLABORATION, MERCI À

Philippe Mainville, Maître de cérémonie

Franck Muhel, Directeur artistique & chorégraphe

Jean-Christophe Germain, Maître violoniste, auteur, compositeur

Kazo, Maître tambouyé

Gwoup Miel

Groupe Abondance

Mia Bureau, artiste visuelle multidisciplinaire

DJ Medhi

aux exposants du Marché Créole et aux restaurants et bars participants au festival

#### Comité Martiniquais du Tourisme au Canada

1800, av. McGill College, bureau 2910  
Montréal (Québec) H3A 3J6

#### Contact presse

Maryne Maisonnave  
maryne.maisonnave@lamartinique.ca  
514-404-8566 | lamartinique.ca

Téléchargez notre plus récent dossier  
de presse sur la destination Martinique.



VISITEZ NOTRE SITE WEB

MARTINIQUEGOURMANDE.CA



LA MARTINIQUE