

FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Fiche 3/3 : Les nouvelles destinations de restauration

Nouvelles destinations culinaires et de style de vie

Rosély - restaurantroselys.com

Le restaurant **Rosély**, qui a pignon sur la rue Mansfield, se veut un bistro moderne chic et accessible. Il mise sur une cuisine du marché qui variera au gré des heures et des saisons. Mélange d'élégance parisienne et de style anglais, le restaurant est d'un design sophistiqué pragmatique. Ce sera le point de rencontre parfait pour les déjeuners d'affaires, le thé de l'après-midi, les soupers entre amis ou le brunch du dimanche.

- Le Rosély, qui donne sur la rue Mansfield, offre une cuisine bistronomique, un choix de plats savoureux et un décor unique.
- Maxime Delmont, le chef du Rosély, propose un menu à base de produits frais et de grande qualité.
- Le concept de bistro prend forme dans sa spontanéité influencée par la saison, un menu à l'ardoise renouvelé au quotidien et des plats à partager.
- Le bistro sera composé d'une zone de bar où des grands crus seront disponibles au verre, d'un bar à crus et de quelques places au comptoir de la cuisine ouverte.
- Le bistro sera ouvert de 6 h 30 à 23 h et le bar jusqu'à minuit.
- On y servira le petit-déjeuner, le déjeuner, le thé de l'après-midi, l'apéro, le dîner et le brunch du dimanche.
- Une salle privée de 72 places située à l'étage peut recevoir les groupes.
- La salle à manger peut accueillir 124 personnes.

Le bar Nacarat - barnacarat.com

Le bar Nacarat, qui donne directement sur le boulevard René-Lévesque, propose aux amateurs de cocktails un menu recherché et une expérience théâtrale dans un décor qui puise son inspiration de l'époque glam rock. L'espace a été conçu pour offrir une perspective unique sur l'activité de Montréal et l'Esplanade de Place Ville Marie. Idéal pour les rencontres entre amis, l'endroit dégage une énergie électrisante propre aux soirées endiablées, d'où son nom évoquant des nuances de rouge-orangé.

- Le Nacarat, où officie Nader Chabaane, mixologiste de renommée internationale, est un bar à cocktails avec stations de style cuisine ouverte qui sont au cœur de l'expérience.
- Maîtres d'œuvre d'une « cuisine liquide », les mixologues donnent libre cours à leur créativité pour confectionner des boissons hors de l'ordinaire selon des techniques traditionnelles et expérimentales. Derrière le comptoir, ces artistes maîtrisent les liquides comme le font les chefs avec les aliments.
- Le concept préconise la spontanéité et l'improvisation basées sur les goûts de chaque client et l'inspiration du moment. La créativité des mixologues prend tout son sens, jusque dans le service du cocktail.
- L'hospitalité est au cœur de l'esprit du Nacarat, qui souhaite favoriser les interactions entre les mixologues et la clientèle.

- Le menu comporte aussi une sélection de bières de microbrasseries locales et saisonnières mettant en valeur la prolifique industrie brassicole de la région métropolitaine. Le bar sert en exclusivité des alcools provenant des meilleures distilleries.
- Un menu de petits plats créatifs est proposé selon la saison.
- Le Nacarat offre aussi des classes de maître (*Master Class*) aux clients désireux de perfectionner leurs talents en mixologie.
- L'atmosphère du bar puise son inspiration de la rencontre entre l'époque glam rock de Ziggy Stardust et la modernité du XXI^e siècle.
- Une ambiance raffinée, un service chaleureux, une équipe passionnée, des produits recherchés, et des procédés de distillation, d'infusion et de conservation avant-gardistes attendent la clientèle.
- Le bar dispose d'une terrasse extérieure de 20 places.
- Le bar est ouvert de 16 h à 3 h

Le café Kréma - [facebook.com/kremamtl](https://www.facebook.com/kremamtl)

Le café **Kréma**, qui donne sur le boulevard René-Lévesque, sert des boissons chaudes et froides **haut de gamme faites maison**, les produits vedettes étant le café et le thé. C'est un lieu invitant avec foyer central, fauteuils confortables et vue imprenable sur l'effervescence du centre-ville. Les meilleurs cafés de brûleries montréalaises et autres boissons réconfortantes y sont à l'honneur.

- Le menu comporte une sélection de cafés « grands crus » à la carte provenant de **torréfacteurs locaux** dont Saint-Henri micro-torréfacteur, Toi-Moi & Café et Dispatch Coffee.
- Les amateurs de thés et de tisanes retrouveront la gamme de produits équitables Fairmont.
- Les clients du Kréma ont droit à un **service convivial** dans un environnement moderne et chaleureux.
- Le Kréma mise sur les produits de **première qualité**, la fraîcheur et les ingrédients provenant d'une source durable.
- Les emballages sont fabriqués à partir de **matières recyclées**, réutilisables et durables.
- Les clients pourront également se procurer des boîtes à lunch, des sandwiches, des salades, des gâteaux, de pâtisseries, du café et du thé infusé à froid ainsi que des smoothies.
- L'après-midi, l'établissement proposera un mini service de thé à l'anglaise servi dans une exquise porcelaine fine.
- L'imposante fenestration donnant sur le boulevard René-Lévesque et Place Ville Marie ainsi que le foyer circulaire contribuent à l'ambiance chaleureuse et invitante.
- L'expérience conviviale et distinguée, digne d'un vrai cinq étoiles, se fait ressentir dans son identité de marque qui véhicule des valeurs de fraîcheur, d'excellence et de raffinement.
- Les torrifications journalières des producteurs québécois et des baristas professionnels que propose cette nouvelle adresse combleront les amateurs de caféine.
- Le café, qui a pignon sur rue, est ouvert de 6 h 30 à 22 h et compte 42 places assises

L'Agora est située dans le Grand Hall de l'hôtel. Cet espace multifonctionnel offre un nouveau type de programmation pour l'hôtel et permet d'organiser pour les Montréalais des événements éphémères tels que lancements de produits, concerts et tribunes. Des stations culinaires permanentes, intégrées au design,

complèteront l'espace. L'Agora est reliée à la salle Centre-ville qui dispose d'un écran rétractable de 10 mètres (32 pi). Les deux salles combinées peuvent accueillir jusqu'à 700 personnes pour une réception.

Le marché Artisans - marcheartisans.com (lancement prévu pour la fin de l'été 2017)

- Le marché Artisans est **le premier** marché urbain à voir le jour dans un hôtel au Canada.
- Le marché Artisans s'inscrit dans l'offre alimentaire du centre-ville de Montréal, avec une épicerie urbaine et des comptoirs de prêt-à-manger qui mettent tous en valeur les produits et artisans locaux.
- Le chef Jean-Philippe Desjardins mise sur la promotion des **producteurs artisanaux** et des **produits uniques du Québec**, ainsi que sur l'arrivage quotidien de **produits frais**.
- Le marché Artisans comporte une dizaine de stations proposant des plats à emporter ou à consommer sur place et des produits fins exclusifs, entre autres : rôtisserie de gibier québécois, poissonnerie et comptoir de crustacés et sushi, comptoir de fromages et charcuteries, pizzas, épicerie fine, pâtisserie, boulangerie, crêperie et chocolats fins.
- Des conseillers gourmands seront présents pour guider et renseigner les clients au sujet des produits qui leur conviennent le mieux et des **accords culinaires** qui s'offrent à eux.
- Il y a deux sections avec tables communes pour manger une bouchée en bonne compagnie.
- Le décor moderne et lumineux avec œuvres d'art rend hommage au célèbre Beaver Club.
- Le marché a une capacité de 75 places et est ouvert de 10 h à 22 h.

Équipe de direction et créateurs de saveurs

- **Jacques Larreur, directeur de la restauration** – Jacques Larreur s'est joint à l'équipe du Reine Elizabeth en août 2016 et met son expérience de plus de 20 ans en hôtellerie à profit dans le but de développer les nouveaux concepts culinaires de l'hôtel. Il a entamé sa carrière à Paris, où il a occupé des postes importants, entre autres au Café de la Paix et au Hilton de Paris.
- **Mario Paladin, directeur du marché Artisans et du café Kréma** – Membre de l'équipe du Fairmont depuis juillet 2016, Mario Paladin possède 30 années d'expérience dans l'industrie de la restauration. Il a débuté sa carrière en restauration dans l'industrie hôtelière. Il a par la suite occupé plusieurs postes de gestion rattachés à l'exploitation, au développement commercial et à la mise en œuvre de concepts de cuisine et de restauration.
- **Nader Chabaane, directeur de la mixologie** – Récompensé de nombreuses fois à l'échelle internationale, Nader est un barman autodidacte. Il a appris des plus grands experts dont Colin Field, chef barman du célèbre Hemingway Bar à l'Hotel Ritz, Paris. Il a également dirigé le service chez Pierre's dans les Hamptons, NY, et a ouvert une série de bars en Chine et à Paris. En 2014, il a rejoint l'équipe du Fairmont Le Château Frontenac en tant que directeur de la mixologie. Nommé *Fairmont Tastemaker*, il contribue à la promotion du programme de cocktails de la chaîne.
- **Baptiste Peupion, chef exécutif de l'hôtel** – À la tête des cuisines du Reine Elizabeth depuis mars 2016, Baptiste Peupion s'est joint à l'aventure afin de superviser la transformation culinaire de l'hôtel. Au terme d'un mandat semblable au Fairmont Le Château Frontenac, le chef Peupion a tissé des liens étroits avec les producteurs locaux et partage leur passion des produits régionaux.

- **Jean-Philippe Desjardins, chef du marché Artisans** – Riche d’une expérience variée de plus de 15 ans en art culinaire, Jean-Philippe Desjardins a débuté sa carrière à Montréal aux Caprices de Nicolas et au Club Chasse et Pêche. Il s’est ensuite envolé pour Londres où il a travaillé dans les cuisines de Gordon Ramsay avant de se retrouver chef de cuisine de la Délégation générale du Québec à Paris, après quoi il a été muté à New York.
- **Jean-Marc Guillot, chef pâtissier** – Élu Meilleur Ouvrier de France – catégorie Glacier en 1997, décoré en 1993 Champion du monde de la pâtisserie et fait Chevalier de l’ordre des Arts et des Lettres, cet illustre chef arrive avec un bagage et une vision sans pareils pour amener l’hôtel à un niveau jamais atteint en ce qui a trait aux desserts.
- **Maxime Delmont, chef du Rosélys** – Fort d’une expérience de plus de 15 ans au sein d’établissements de renom, dont Birks Café, Europea et Maison Boulud, Maxime Delmont s’est joint à l’équipe du Reine Elizabeth comme chef du nouveau bistro. Originaire de la région de Champagne en France, il est doté d’une curiosité qui le pousse à rester à l’affût de l’actualité culinaire, des nouveaux ingrédients et des nouvelles technologies du domaine.