



BOUFFONS!MTL



LE GOÛT DE MONTRÉAL

2015

A TASTE OF MONTREAL

• QUAND LES CHEFS ET SOMMELIERS DESCENDENT DANS LA RUE !  11 AU 25 JUILLET •

Juste pour rire et La Tribu sont fiers de s'associer pour la présentation de **Bouffons!Mtl** du 11 au 25 juillet, un événement célébrant la qualité et la diversité de l'offre gastronomique de Montréal.

Dans la foulée des grands festivals urbains de gastronomie, imaginons le centre-ville de Montréal se transformant en un énorme terrain de jeu pour les gastronomes! **Bouffons!Mtl**, c'est un véritable village gastronomique au cœur du centre-ville, sur la rue Ste-Catherine, entre les rues St-Laurent et Jeanne-Mance.

Plus d'un kilomètre de kiosques-restaurants, de bars à ciel ouvert, de tentes avec démonstrations culinaires express et dégustations de vins, de classes de maîtres données par des experts en sommellerie et spiritueux, de camions de rue, de l'animation et du mobilier pour s'asseoir, pour déguster et apprécier le travail des artisans et chefs invités. Un univers stimulant pour tous les sens!

Appréciez le multiculturalisme culinaire de Montréal. Tout ce que vous rêviez de manger et de boire!

 • **M. JÉRÔME FERRER, PARRAIN D'HONNEUR DE BOUFFONS!MTL.** 

« POUR MOI, **BOUFFONS**, C'EST LE RAVISSEMENT DES PAPILLES DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR, UN ÉVÉNEMENT HAUT EN COULEURS ET EN SAVEUR DURANT LEQUEL JE GARANTIS QUE LES PARTICIPANTS SERONT MORTS DE RIRE MAIS PAS MORTS DE FAIM. »

— M. Jérôme Ferrer —

Grand Chef Relais & Châteaux, Jérôme Ferrer est également membre de l'Académie culinaire de France et Maître cuisinier de France. Arrivé au Québec en 2001, il dirige les cuisines du restaurant Europea depuis 2002 (l'un des deux seuls établissements québécois à figurer parmi **Les grandes tables du monde**, qui regroupent 158 restaurants d'exception à travers 22 pays).

Il est également propriétaire de cinq autres établissements : l'Espace boutique Europea, la Brasserie Beaver Hall, le restaurant Andiamo, le Birks café et le café Grévin. En 2014, le restaurant Europea est élu 11e Meilleur Restaurant du Monde au classement Travellers' Choice 2014 Restaurant Awards du site Internet Trip Advisor. C'est la deuxième fois que le restaurant figure parmi les 25 tables les plus raffinées de la planète.

 • **LES PARTICIPANTS DE BOUFFONS!MTL.** 



LES GRANDS CHEFS & RESTAURATEURS

M. JÉRÔME FERRER ET SA BRIGADE DU RESTAURANT **EUROPEA** • **M. MARTIN JUNEAU** ET L'ÉQUIPE DU **PUB SIR JOSEPH** • **M. JUNICHI IKEMATSU** ET **Mlle DIANA PANARAM** DU RESTAURANT **SAKA-BA!** • **M. WILLIAM CODY** ET **M. GIL MACNUTT** DU RESTAURANT **MAÏS** • **M. LUIS "TIGRETÒN" LEON** DU RESTAURANT **RAMBLA** • **M. MAX LAVOIE, GURU QUÉBÉCOIS DU BBQ** AVEC **M. JOHN LATTUCA** DE **LATTUCA BARBECUE** • **LE CAFÉ DU NOUVEAU MONDE** ET **LE BISTRO MARIUS PROVENCE**

POUR LA LISTE COMPLÈTE DES PARTENAIRES ET PARTICIPANTS, VISITEZ **BOUFFONS.CA!**



LES INVITÉS DE MARQUE | VINS ET SPIRITUEUX

M. FRANÇOIS CHARTIER & SON BAR À VIN CHARTIER CRÉATEUR D'HARMONIES • MME JEANJEAN, AMBASSADRICE ET DIRECTRICE DES VIGNOBLES JEANJEAN EN LANGUEDOC • MESSIEURS CARLOS RIVAS & MICHEL DUBÉ DES CONTREBANDIERS • LES ÉQUIPES DES VINS ADVINI, DU DOMAINE LABRANCHE, DE UNION LIBRE CIDRE & VIN, DU DOMAINE PINNACLE, ET DU BAR À BIÈRES BORÉALE



LES CAMIONS DE RUE

Plus de 25 camions de rue présents à Bouffons!Mtl : Pied de cochon, Das Truck inc., Smoking BBQ, Pas d'cochon dans mon salon, Landry et Filles, Lucille's 1, Route 27, et plusieurs autres.

Bouffons!Mtl est fier de collaborer cette année avec Équiterre qui proposera quelques ateliers et conférences (*Enjeux et défis de l'agriculture québécoise en 2015, Pourquoi manger bio et local ?*), en plus de réaliser des visites guidées de la Maison du développement durable.

Mentionnons que Zeste est partenaire média cette année.



• LES GRANDS ÉVÉNEMENTS DE BOUFFONS!MTL •



À la tombée du jour, Bouffons!Mtl vous reçoit en plein air dans une ambiance chaleureuse et festive avec quatre grands événements. Chaque soir, goûtez des boîtes à lunch thématiques qui seront concoctées par un chef et vendues à un prix populaire. Elles seront proposées dans un accord mets-vin. **Attention, quantité limitée!**

Une expérience gastronomique démocratique qui permettra à tous de s'offrir une boîte à lunch à prix abordable concoctée par des chefs de renom.

• POUR INFOS | RÉSERVATIONS: BOUFFONS.CA •



• VIVE LA FRANCE • APÉRO, BAGUETTE, BUVETTE, GINGUETTE!

MARDI 14 JUILLET • DÈS 17H
SUR LE SITE DE BOUFFONS!MTL

PRÉPARÉ PAR LE GRAND CHEF JÉRÔME FERRER

• UN PIQUE-NIQUE DRÔLEMENT CHAMPÊTRE •

JEUDI 16 JUILLET • DÈS 17H
SUR LA PLACE DES FESTIVALS

PRÉPARÉ PAR LE GRAND CHEF MARTIN JUNEAU & SON ÉQUIPE DU PUB SIR JOSEPH, SERVI EN ACCORD AVEC DES VINS DES VIGNOBLES JEANJEAN EN LANGUEDOC, CHOISIS PAR MME BRIGITTE JEANJEAN, AMBASSADRICE ET DIRECTRICE DES VIGNOBLES JEANJEAN

LE TEMPS D'UNE SOIRÉE, CE SERA LA CAMPAGNE EN VILLE: DES COQUELICOTS ET DES MARGUERITES, PARFUMS DE PROVENCE, NAPPE À CARREAUX GÉANTE ET QUELQUES SURPRISES !



• LE PIQUE-NIQUE DES MARIACHIS •

MARDI 21 JUILLET • DÈS 17H
SUR LE SITE DE BOUFFONS!MTL

PRÉPARÉ PAR LES CHEFS WILLIAM CODY ET GIL MACNUTT DU RESTAURANT MAÏS

LE CENTRE-VILLE DE MONTRÉAL DEVIENDRA FOLLEMENT MEXICAIN!



• CHARTIER: AVEC PLAISIR! •

MERCREDI 22 JUILLET • DÈS 17H
SUR LE SITE DE BOUFFONS!MTL

PRÉPARÉ PAR M. FRANÇOIS CHARTIER CRÉATEUR D'HARMONIES ET L'ÉQUIPE D'AGNUS DEI TRAITEUR

UN REPAS INOUBLIABLE SOUS FORME DE JEUX AROMATIQUES DES ACCORDS ÉLABORÉ À PARTIR DES ARÔMES DU VIN ROSÉ DE CHARTIER 2014!



• LES COURS DE DÉGUSTATION DE VINS •



Dans le cadre du festival se dérouleront des soirées uniques animées par de prestigieuses figures du domaine de la sommellerie et des spiritueux. Sur réservation, ces soirées débutent à 18h30 et se tiendront à la *Maison du développement durable*, au cœur du site de **Bouffons!Mtl**.

Toutes les informations disponibles au bouffons.ca.

BILLETS MAINTENANT EN VENTE AU 514 845-2322 OU VIA INTERNET.

• DÉMYSTIFIER BORDEAUX •

LUNDI 13 JUILLET ET MARDI 14 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR JEAN-MICHEL LAPALU,
PRÉSIDENT ANTOINE MOUEIX

• L'ALCHIMIE LANGUEDOCIENNE •

MERCREDI 15 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR BRIGITTE JEANJEAN, AMBASSADRICE ET
DIRECTRICE DES VIGNOBLES JEANJEAN EN LANGUEDOC

• LA MOSAÏQUE DE TERROIRS À CHABLIS •

JEUDI 16 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR JULIE PION, AMBASSADRICE
ET SOMMELIÈRE • LAROCHE

• EXPRESSIONS DE TERROIRS À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE •

VENDREDI 17 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR JULIE PION, AMBASSADRICE
ET SOMMELIÈRE • LAROCHE

• JUNI ET CHARTIER CRÉATEUR D'HARMONIES •

MARDI 20 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR FRANÇOIS CHARTIER &
JUNI IKEMATSU, DU RESTAURANT JUNI

• CHAMPAGNE ET GRANDS MOUSSEUX DU MONDE •

MERCREDI 22 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR VÉRONIQUE GRENIER, SOMMELIÈRE



• ATELIER SCOTCH •

JEUDI 23 JUILLET | 18 H 30

ANIMÉ PAR VÉRONIQUE GRENIER, SOMMELIÈRE



▼▼▼▼▼▼▼▼▼▼ BOUFFONS!MTL ▼▼▼▼▼▼▼▼▼▼

UN VILLAGE GASTRONOMIQUE
AU CŒUR DU CENTRE-VILLE

• DU 11 AU 25 JUILLET •

PLUS DE 1 KM DE BOUFFE
ET DE BARS À CIEL OUVERT



DES GRANDS CHEFS
ET DES RESTAURATEURS



DES DÉGUSTATIONS
DE VIN



DES CAMIONS
DE RUE

CONTACTS

RELATIONS AVEC LES MÉDIAS | LA TRIBU

MARIE-CHRISTINE CHAMPAGNE
MARIE-CHRISTINE@LATRIBU.CA
514.845.0149 POSTE 224

MÉLANIE BRUNELLE
MELANIE@LATRIBU.CA
514.845.0149 POSTE 225

JUSTE POUR RIRE

JEAN-DAVID PELLETIER
JDPelletier@HAHAHA.COM



BOUFFONS.CA

