

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

VÉRONIQUE HARVEY

Article du Mardi 31 mars 2015

PARMI LES 100 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE ...



Alors qu'aucun établissement canadien n'était jamais apparu dans le Top 100 des meilleurs restaurants du magazine *Elite Traveler*, le restaurant Toqué! a réussi cette année à se tailler une place de choix au sein de ce classement mondial.

PHOTO COURTOISIE -Normand Laprise, Chef du Toqué!

Pour la quatrième année, les lecteurs de la luxueuse publication axée sur l'art de vivre se sont prononcés et ont honoré le travail du chef Normand Laprise et de son équipe en accordant la 70e position au Restaurant Toqué!.

Depuis 1993, le restaurant Toqué! mise sur une cuisine du marché, qui met de l'avant les produits du terroir.

Chef de file québécois en matière de haute gastronomie, le restaurant favorise la recherche et le développement de nouvelles approches par un menu qui change quotidiennement selon les arrivages. Bref, le Toqué! s'impose depuis deux décennies comme une référence pour l'identité gastronomique québécoise.

Cette année, la première position de ce classement mondial est détenue par le restaurant Alinea, à Chicago, reconnu pour sa gastronomie moléculaire et qui célèbre cette année son 30e anniversaire.

À noter que les lecteurs de l'*Elite Traveler* sont considérés par le magazine Forbes comme des consommateurs «Ultra-High-Net-Worth», eux qui ont un revenu médian de 2,28 millions \$ US par ménage.

Le Top 10 des meilleurs restaurants en 2015

- 1 Alinea, Chicago, États-Unis
 - 2 El Celler de Can Roca, Girona, Espagne
 - 3 Azurmendi, Larrabetzu, Espagne
 - 4 Eleven Madison Park, New York, États-Unis
 - 5 The Fat Duck, Bray, Royaume-Uni
 - 6 Robuchon au Dome, Macua, Chine
 - 7 Per Se, New York, États-Unis
 - 8 La Pergola, Rome, Italie
 - 9 Le Bernardin, New York, États-Unis
 - 10 Osteria Francescana, Modena, Italie
- [...]
- 70 Restaurant Toqué!, Montréal, Canada