



MOMENTS GOURMANDS

CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS

SAISON 2022

Les Moments Gourmands offrent une occasion rêvée de rencontrer des chefs talentueux en enrichissant vos connaissances culinaires dans la cuisine de notre boutique.

Tout en faisant la démonstration de leurs meilleures recettes, les chefs partageront avec vous leur passion ainsi que leurs trucs et astuces. Pendant ces quelques heures inoubliables, vous dégusterez un repas de 3 à 5 services, selon le thème choisi, dans une atmosphère chaleureuse en groupe de 10 à 12 personnes.

Vous êtes libres d'apporter votre vin et nous vous prions de nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire au préalable.

Les Moments Gourmands offer the ideal opportunity to meet talented chefs and enrich your culinary knowledge in the kitchen of our boutique.

While demonstrating their best recipes, the chefs will share their passion and experience with you. During this memorable event, you will taste a meal of 3 to 5 services, depending on the chosen theme, in a convivial atmosphere within a group of 10 to 12 participants.

You can bring your own wine and we invite you to inform us of any food allergies or intolerances beforehand.

JANVIER 2022

| LUNDI 18H30 - 21H30 | MARDI 18H30 - 21H30 | MERCREDI 18H30 - 21H30 | JEUDI 18H30 - 21H30 | VENDREDI 18H30 - 21H30 | SAMEDI 18H30 - 21H30 | DIMANCHE 11H00 - 14H00 |
|--|------------------------|---|--|---------------------------|---|---------------------------|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 Lesley Chesterman Chroniqueuse gastronomique et auteure Secrets de Chez Lesley 145\$ avec le livre | 18 | 19 | 20 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Les pâtes fraîches 125\$ | 21 | 22 | 23 |
| 24 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktails Bar Japanese Cuisine 145\$ | 25 | 26 Sophie Tabet Chez Sophie Saveurs, couleurs et textures de la Méditerranée 145\$ | 27 Lesley Chesterman Chroniqueuse gastronomique et auteure Secrets de Chez Lesley 145\$ avec le livre | 28 | 29 Ola Claesson GoodFood Aventure gastronomique 145\$ | 30 |
| 31 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday French 145\$ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

FÉVRIER 2022

| LUNDI 18H30 - 21H30 | MARDI 18H30 - 21H30 | MERCREDI 18H30 - 21H30 | JEUDI 18H30 - 21H30 | VENDREDI 18H30 - 21H30 | SAMEDI 18H30 - 21H30 | DIMANCHE 11H00 - 14H00 |
|---|------------------------|--|--|---------------------------|--|--|
| 31 | 1 | 2 | 3 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Le ravioli 125\$ | 4 | 5 | 6 Collectif Gourmand Du marché à la table 80\$ |
| 7 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktails Bar Japanese Cuisine 145\$ | 8 | 9 | 10 Collectif Gourmand La découverte des terroirs québécois 145\$ | 11 | 12 | 13 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ici 80\$ |
| 14 Daren Bergeron Chef privé Recettes coup de cœur 145\$ | 15 | 16 Katrine Paradis K pour Katrine Cuisiner sans gluten et sans produits laitiers 145\$ avec le livre | 17 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Les pâtes fraîches 125\$ | 18 | 19 Sandro Vecchio Joaillier Affûtage des couteaux 85\$ | 20 Collectif Gourmand Du marché à la table 80\$ |
| 21 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktails Bar Japanese Cuisine 145\$ | 22 | 23 Philippe Laloux Chef privé Plaisirs végétariens (poisson) 145\$ | 24 Collectif Gourmand La découverte des terroirs québécois 145\$ | 25 | 26 | 27 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ailleurs 80\$ |
| 28 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday Italian 145\$ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

MARS 2022

| LUNDI 18h30 - 21h30 | MARDI 18h30 - 21h30 | MERCREDI 18h30 - 21h30 | JEUDI 18h30 - 21h30 | VENDREDI 18h30 - 21h30 | SAMEDI 18h30 - 21h30 | DIMANCHE 11h00 - 14h00 |
|--|------------------------|--|--|---------------------------|--|--|
| 28 | 1 | 2 | 3 Collectif Gourmand La découverte des terroirs québécois 145\$ | 4 | 5 | 6 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ici 80\$ |
| 7 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktail Bar Japanese Cuisine 145\$ | 8 | 9 Lesley Chesterman Chroniqueuse gastronomique et auteure Secrets de Chez Lesley 145\$ avec le livre | 10 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Le ravioli 125\$ | 11 | 12 de 14h à 17h Sandro Vecchio Joaillier Affûtage des couteaux 85\$ | 13 Collectif Gourmand Du marché à la table 80\$ |
| 14 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday Greek 145\$ | 15 | 16 | 17 Collectif Gourmand La découverte des terroirs québécois 145\$ | 18 | 19 Ola Claesson GoodFood Aventure gastronomique 145\$ | 20 |
| 21 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktail Bar Japanese Cuisine 145\$ | 22 | 23 Daren Bergeron Chef privé Bien réussir la cuisson sous-vide 145\$ | 24 | 25 | 26 | 27 Collectif Gourmand Du marché à la table 80\$ |
| 28 | 29 | 30 Sophie Tabet Chez Sophie Saveurs, couleurs et textures de la Méditerranée 145\$ | 31 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Les pâtes fraîches 125\$ | 1 | 2 | 3 |



INSPIRER POUR CUISINER

AVRIL 2022

| LUNDI 18h30 - 21h30 | MARDI 18h30 - 21h30 | MERCREDI 18h30 - 21h30 | JEUDI 18h30 - 21h30 | VENDREDI 18h30 - 21h30 | SAMEDI 18h30 - 21h30 | DIMANCHE 11h00 - 14h00 |
|---|--|---|---|---------------------------|-------------------------|---|
| 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ailleurs 80\$ |
| 4 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktail Bar Japanese Cuisine 145\$ | 5 | 6 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday Asian 145\$ | 7 Massimo Vincelli Épicerie Conserva Le ravioli 125\$ | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 Maria Loggia Tavola Mia Spécialités d'Italie 145\$ | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 Lesley Chesterman Chroniqueuse gastronomique et auteure Secrets de Chez Lesley 145\$ avec le livre | 20 | 21 Sophie Tabet Chez Sophie Saveurs, couleurs et textures de la Méditerranée 145\$ | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1 |



INSPIRER POUR CUISINER

MAI 2022

| LUNDI 18h30 - 21h30 | MARDI 18h30 - 21h30 | MERCREDI 18h30 - 21h30 | JEUDI 18h30 - 21h30 | VENDREDI 18h30 - 21h30 | SAMEDI 18h30 - 21h30 | DIMANCHE 11h00 - 14h00 |
|--|---|--|---|---------------------------|--|--|
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1 |
| 2 | 3 Lesley Chesterman Chroniqueuse gastronomique et auteure Nouveautés de Lesley 145\$ avec le livre | 4 | 5 | 6 | 7 de 14h à 17h Sandro Vecchio Joaillier Affûtage des couteaux 85\$ | 8 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ici 80\$ |
| 9 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday French 145\$ | 10 Maria Loggia Tavola Mia Spécialités d'Italie 145\$ | 11 | 12 Katrine Paradis K pour Katrine Cuisiner sans gluten et sans produits laitiers 145\$ avec le livre | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 Elliott Cohen Elliott Cohen Culinary Art Everyday Italian 145\$ | 26 | 27 | 28 | 29 Sabrina Vu-Ruiz Chef privé Brunch aux saveurs d'ailleurs 80\$ |
| 30 Hachiro et Aiko Fujise Gokudo Cocktail Bar Japanese Cuisine 145\$ | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |