

QUEBEC

ELLE

STYLE
LES FAUX PAS
DES
FASHIONISTAS

ellequebec.com

MD

350^e
numéro!

**MACHA
GRENON**

**LE FEU
SOUS
LA GLACE**

MODE
L'APPEL
DU LARGE

BEAUTÉ

NOS 14
PRODUITS
FAVORIS

+

LES
RÉSOLUTIONS
DE LA
RÉDACTION

+

RITUEL
COCON

SEXE
JOUISSONS
PLUS

*et
mieux ;)*

Astro

**REBELLE, AMBITIEUSE,
SENSUELLE...
QUE SEREZ-VOUS
EN 2019?**

FÉVRIER 2019

CARNET D'ADRESSES

EN CE DÉBUT D'ANNÉE, ON VOUS DRESSE LA LISTE DES NOUVEAUTÉS RESTOS, DECO ET GADGETS QUI NOUS FONT DE L'ŒIL.



Marcus Samuelsson

BIENVENUE!

Le réputé cuisinier Marcus Samuelsson sera le chef de **MARCUS**, le restaurant-bar qui ouvrira ses portes ce printemps au sein du tout nouvel hôtel Four Seasons, à Montréal. Ce suédois d'origine éthiopienne, qui a fait ses classes dans des restaurants étoilés, débarque tout droit de New York où il a ouvert – entre autres – le Red Rooster, devenu une institution à Harlem. Nous l'avons rencontré à l'aube de son aventure montréalaise.

Quelles saveurs et quelle vision comptez-vous amener à notre culture culinaire? Mon objectif est d'y apporter ma petite contribution, mais pour cela, mon équipe et moi devons d'abord bien connaître Montréal. C'est un apprentissage qui prendra du temps et que je veux poursuivre en toute humilité. Car si la saveur d'un plat est essentielle, ce dernier doit avant tout raconter une histoire et faire ressentir quelque chose à celui qui le goûte. Pour cela, ma cuisine doit pouvoir traduire mon ressenti pour Montréal, qui me rappelle beaucoup mes racines scandinaves. Je peux déjà vous dire qu'on servira des fruits de mer et des plats fumés, et qu'une partie du menu se focalisera sur les légumes et les plats végétariens.



Votre parcours est inspirant. Quelle est votre plus grande réussite? Ma grand-mère suédoise m'a appris à cuisiner dès l'âge de 6 ans. C'est le seul boulot que j'ai jamais eu et j'ai eu la chance de l'exercer en Scandinavie, au Japon, à New York et jusqu'à la Maison-Blanche [NDLR: il était le chef invité du premier dîner d'État donné par Barack Obama pendant sa présidence]. Être en mesure de vivre de ma passion, de la partager et d'exercer mes habiletés à travers le monde est un cadeau!

C'est l'Atelier Zébulon Perron qui a imaginé votre restaurant. Oui, et Zébulon possède une incroyable force créative! Travailler de près avec son équipe a été un processus très enrichissant. J'adore le résultat, qui est à l'image du Four Seasons, avec ce mélange habile et harmonieux d'architecture ancienne et moderne. Depuis mon arrivée ici, j'ai été présenté à de nombreuses personnes et à plusieurs lieux qui m'ont inspiré, d'Habitat 67 au Joe Beef en passant par le restaurant Provisions 1268 et son jeune chef, Pablo Rojas. Je suis emballé à l'idée de faire bientôt partie de cette scène dynamique!



Transformation en cours

On craque pour **HOP DECO**, une plateforme interactive de décoration en ligne fondée par quatre Québécois. L'idée? Offrir un accès direct aux conseils et aux services personnalisés de pros de l'aménagement via trois forfaits adaptés à différents budgets. Votre salon Pinterest n'est qu'à un clic! hopdeco.ca ➤

Psitt!