

Série Voyages gastronomiques Les Touilleurs

Weekend gastronomique à New York avec le chef Patrice Demers pendant le weekend de Pâques du 2 au 5 avril 2010



New York est sans contredit la capitale gastronomique en Amérique. L'une des villes les plus excitante à visiter au monde, la grande métropole américaine regroupe une mosaïque impressionnante de trouvailles gastronomiques de toutes sorte. On peut y goûter la cuisine de tous les pays et de toutes les cultures et les plus grands chefs de la planète y ont ouvert des restaurants.

En compagnie du chef Patrice Demers du restaurant Newtown, nous vous proposons un itinéraire riche en saveurs qui vous permettra de profiter à fond de tout ce que New York a de mieux à offrir. Au menu, des repas dans les meilleurs restaurants dont le célèbre, Gramercy Tavern, coté 1 étoile Michelin, une dégustation des meilleurs desserts de New York, une visite guidée à la découverte des trouvailles culinaires du quartier populaire et historique de Greenwich Village, un brunch de dim sum dans Chinatown, la visite d'un marché en plein coeur de Manhattan et bien sûr les meilleurs adresses de Patrice et des Touilleurs à New York.

On retrouve à New York, pendant la fin de semaine de Pâques, une effervescence magique. L'arrivée du printemps, la célèbre parade sur la 5^{ème} avenue... C'est donc un périple savoureux au cœur de cette magnifique ville que nous vous proposons.

Au plaisir de voyager avec vous!

François Longpré et Sylvain Côté
Les Touilleurs

Mathieu Brossard
Voyages Vision 2000

LES TOUILLEURS


VISION 2000
GROUPE VOYAGES - TRAVEL GROUP

L'itinéraire :

Jour 1 – Vendredi 2 avril

Départ de Montréal en matinée vers New York à bord d'un autocar tout confort. En partant, un petit déjeuner de viennoiseries, jus et café sera servi à bord de l'autobus. Plus tard, on en dégustera en route la boîte à lunch de luxe que nous aura préparé Patrice Demers et son équipe du restaurant Newtown. En après-midi nous arrêtons à Westchester pour visiter la magnifique ferme Stone Barns. Situé dans les collines à moins d'une heure de New York, cette ferme spectaculaire et entièrement biologique est un modèle d'intégration d'agriculture jusqu'à la table. Puis nous repartons pour Manhattan et notre hôtel, situé en plein coeur de Midtown.

En soirée, nous divisons le groupe en deux pour un souper dans une des meilleures pizzerias branchées du quartier de Chelsea. On se déplace ensuite pour aller déguster les meilleurs desserts en ville dans un restaurant étoilé Michelin où le chef pâtissier est considéré comme l'un des meilleurs au monde. Ses créations sont tout simplement spectaculaires, tant à l'œil qu'en bouche. On aura droit à un menu dessert 3 services spécialement préparé pour nous. Le premier groupe sera du souper le vendredi soir, tandis que le second groupe s'y rendra le lendemain soir. La soirée est libre pour l'autre groupe.

Jour 2 – Samedi 3 avril

La journée du samedi est libre pour profiter à votre rythme de la ville et de ses nombreux attraits, shopping, musées et bien sûr la liste des bonnes adresses de Patrice Demers et des Touilleurs à New York. En soirée, le deuxième groupe profitera du souper dans Chelsea et de la dégustation de desserts. La soirée sera libre pour les autres.



Jour 3 – Dimanche 4 avril

Nous débutons la journée par une visite dans le quartier chinois de Manhattan, le deuxième plus important au monde et par un brunch aux dim sum dans un restaurant chinois. Puis, en après-midi, nous effectuons une visite gastronomique guidée du quartier historique de Greenwich Village. En compagnie d'un guide local, nous y découvrirons l'histoire, la culture, l'architecture et bien sûr la gastronomie de ce quartier fascinant. Nous effectuerons plusieurs dégustations de plats typiques du quartier tout au cours de la visite. Soirée libre.

Jour 4 – Lundi 5 avril

En matinée, nous débutons par un petit déjeuner au célèbre Bouchon Bakery, puis nous effectuons une visite au superbe marché de Union Square, l'un des plus beaux à New York qui s'y tient 4 jours par semaines. En compagnie de Patrice Demers, nous apprenons les secrets d'y choisir les meilleurs produits. Puis nous allons déjeuner à quelques pas de là au Gramercy Tavern, coté 1 étoile Michelin. Nous avons droit à un repas d'exception, soit un menu dégustation saisonnier de 5 services préparé par le chef, Michael Anthony qui viendra nous rencontrer et nous parler de son approche de la cuisine en plus de nous donner l'occasion de visiter les cuisines. Finalement, ce sera le retour vers Montréal où nous arriverons en soirée.

LES TOUILLEURS

 VISION 2000
GROUPE VOYAGES - TRAVEL GROUP

Le voyage comprend :

- L'hébergement en occupation double dans un hôtel 4 étoiles de première catégorie, le Shelburne Murray Hill, en plein centre de Manhattan pendant 3 nuits.
- Le transport en autocar de luxe Montréal - New York - Montréal
- Une carte de New York et la liste des meilleures adresses gastronomiques de Patrice Demers et des Touilleurs à New York
- Un laissez passer pour le métro de New York valide pour le week-end
- Une visite guidée de la ferme biologique Blue Hill at Stone Barns
- Une visite guidée au marché Union Square à New York en compagnie du chef Patrice Demers
- Une visite gastronomique guidée du quartier Greenwich Village avec dégustations
- Une visite du quartier de Chinatown
- 7 repas
 - Un petit déjeuner de viennoiseries et café au départ
 - Une boîte à lunch préparée par Patrice Demers et l'équipe du Newtown
 - Un brunch dans un restaurant chinois de dim sum du quartier chinois
 - Une visite guidée avec 8 arrêts dégustation dans Greenwich Village
 - Un dîner dans un restaurant de Chelsea suivi d'une dégustation de desserts dans un restaurant étoilé Michelin
 - Un petit déjeuner de viennoiseries au célèbre Bouchon Bakery
 - Un déjeuner gastronomique 5 services (menu dégustation) au restaurant Gramercy Tavern coté 1 étoile Michelin et une rencontre avec le chef Michael Anthony
 - À noter que les taxes et les pourboires sont compris aux restaurants
 - À noter que le vin n'est pas inclus avec les repas.

Prix, réservations, dates importantes :

- **Prix**
 - **1,550\$** par personne en occupation double, taxes comprises.
 - Supplément de **450\$** en occupation simple
 - Rabais de **50\$** si vous payez par chèque
 - Les prix ne comprennent pas le coût de la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages (3,50\$ par tranche de 1000\$)
- **Réservations**
 - Un dépôt non remboursable de **100\$** par personne est requis dès que possible pour réserver votre place. Le paiement final est requis pour le **2 mars 2010 au plus tard.**
 - Pour réserver ou pour plus d'informations veuillez contacter :
 - **Mathieu Brossard** du Groupe Voyages Vision 2000
 - par téléphone : **514-999-3103**
 - par courriel : mbrossard@vision2000.ca
- **Taille des groupes**
 - Minimum **20** personnes / maximum **30** personnes

LES TOUILLEURS

Patrice Demers

Connu pour avoir été l'un des chefs à redonner du lustre au restaurant Laloux, c'est en mai 2009 que Patrice Demers décide de relever un nouveau défi en devenant le chef pâtissier du restaurant Newtown. Déjà considéré, malgré son jeune âge, comme l'un des grands pâtissiers de Montréal, Patrice Demers est issu de l'école hôtelière de Laval où il s'inscrit en pâtisserie en second choix car les classes de cuisine sont complètes. Il y développe une passion pour cette discipline et gagne ensuite ses galons à La Gaudriole, chez L'Épicier, à La Chronique, au Laurie-Raphael, chez Leméac, aux restaurants Les Chèvres et Le Chou et dernièrement au Laloux. Heureusement pour tous, il a aussi trouvé le temps de produire deux livres sur la pâtisserie parus aux Éditions de l'Homme.

Newtown, 1476 Crescent, 514-284-6555

Hôtel Shelburne Murray Hill

Niché au milieu des somptueuses pierres du XIXe siècle de Murray Hill, cet hôtel est une élégante retraite, à l'écart du bruit et de l'animation de New York. Il dispose d'équipements modernes et d'un emplacement idéal, à quelques pas de l'Empire State Building et du Rockefeller Center.

L'hôtel Shelburne dispose d'un cadre typiquement européen. Admirez les vues magnifiques sur l'Empire State Building et les toits de Manhattan depuis le jardin de l'hôtel, situé sur le toit. Profitez des salles de bains de style spa avec comptoirs en granite, produits de toilette de la marque Aveda et serviettes éponge. Passez de bonnes nuits de sommeil dans le lit luxueux avec draps triple épaisseur et menu pour les oreillers. Découvrez New York dans le confort de l'hôtel Shelburne. www.affinia.com

Gramercy Tavern (1 étoile Michelin)

Le Gramercy Tavern, primé plusieurs fois, est l'un des restaurants les plus raffinés de New York. Le chef Michael Anthony y prépare des ses créations comme les cappellacci au veau, et le homard fumé et du tautougue noir avec de la courge spaghetti. Le service est exceptionnel et les tables en bois et les nappes blanches sont bien mises en valeur par des fresques de bon goût. www.gramercytavern.com

LES TOUILLEURS

 VISION 2000
GROUPE VOYAGES - TRAVEL GROUP