

*Série Voyages gastronomiques Les Touilleurs*

# Gastronomie et architecture à Chicago

## avec le chef Marc-André Jetté

### Weekend du congé de la Fête du travail du 3 au 6 septembre 2010



Chicago, la métropole du Midwest américain, est l'une des plus belles villes d'Amérique. Reconnue pour le blues et pour son architecture extraordinaire, elle est devenue depuis quelques années une destination gastronomique incontournable pour les amateurs de bonne cuisine. De nombreux jeunes chefs y font leur marque et leurs nouveaux restaurants se retrouvent désormais au sommet de la liste des meilleurs au monde.

En compagnie du chef Marc-André Jetté du restaurant Newtown, nous vous proposons un itinéraire riche en saveurs qui vous permettra de profiter à fond de tout ce que Chicago a de mieux à offrir. Au menu, des repas dans les meilleurs restaurants dont le célèbre Alinea, coté 3 étoiles Michelin, une visite au marché Green, un souper dans un restaurant mexicain étoilé Michelin suivi d'une sortie dans un club de blues. De plus, trois visites guidées sur l'architecture de Chicago, dont une excursion en bateau et, bien sûr, les meilleures adresses de Marc-André et des Touilleurs à Chicago.

On retrouve à Chicago une énergie unique très particulière au Midwest américain ainsi qu'un accueil incomparable. C'est donc un périple savoureux accompagné de découvertes architecturales inoubliables au cœur de cette ville magnifique 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 3 septembre

Arrivée à Chicago en début d'après-midi et rencontre à notre hôtel le Affinia Chicago, 4 étoiles, situé en plein centre de la ville à un coin de rue de l'Avenue Michigan, le Magnificent Mile. On se dirige ensuite vers le centre-ville pour une visite guidée (guide francophone) à pied des splendeurs architecturales des gratte-ciels d'antan du quartier du centre-ville, le Loop. En soirée, nous divisons le groupe en deux. Le premier groupe ira souper chez Alinea, du chef Grant Achatz, coté 3 étoiles Michelin avec un menu dégustation 12 services. Le second groupe se retrouve pour un souper au Frontera Grill, restaurant étoilé du chef Rick Bayless, pour un repas de fine cuisine mexicaine.

### Jour 2 – Samedi 4 septembre

En matinée on se retrouve pour une seconde visite architecturale, une excursion en bateau sur la rivière Chicago où nous avons droit à un point de vue extraordinaire des plus beaux édifices et gratte-ciels de la ville. Puis, nous allons faire un tour à Lincoln Park pour un pique-nique de charcuteries et fromages. En cas de pluie, on ira luncher dans une pizzeria pour goûter à la fameuse « deep dish pizza » de Chicago. En après-midi, nous explorons le Green Market, marché à ciel ouvert de Chicago où Marc-André nous révélera quelques-uns de ses secrets et comment choisir les meilleurs fruits et légumes. En soirée, on inverse les groupes de la veille pour le souper chez Alinea et Frontera Grill. En fin de soirée on se dirige vers un des meilleurs clubs de blues pour y écouter du blues électrique qui a fait la réputation de la ville.



### Jour 3 – Dimanche 5 septembre

Journée libre pour que vous puissiez profiter de la ville à votre rythme.

### Jour 4 – Lundi 6 septembre

En matinée, nous débutons la journée par notre dernière visite architecturale, à la découverte des trésors de Frank Lloyd Wright. Pour terminer le weekend en beauté, on va luncher chez Blackbird, un des restaurants les mieux cotés à Chicago en ce moment, pour un menu gastronomique 4 services incroyable. Le reste de la journée est libre pour prévoir votre retour vers Montréal.

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 Affinia Chicago, en plein centre de Chicago, pendant 3 nuits.
- Une carte de Chicago et la liste des meilleures adresses gastronomiques de Marc-André Jetté et des Touilleurs à Chicago
- Un laissez-passer pour le métro de Chicago valide pour 3 jours
- Trois visites guidées architecturales de Chicago
  - Une excursion en bateau sur la rivière Chicago
  - Une visite des plus beaux édifices du centre-ville de Chicago
  - Une visite sur le thème de l'architecture de Frank Lloyd Wright
- Une visite guidée au Green Market en compagnie du chef Marc-André Jetté
- 4 repas gastronomiques
  - Un souper gastronomique 12 services chez Alinea,
  - Un souper au Frontera Grill
  - Un pique-nique de charcuteries et fromages (ou un lunch dans une pizzeria en cas de pluie)
  - Un dîner gastronomique 4 services chez Blackbird
    - À noter que les taxes et les pourboires sont compris aux restaurants
    - À noter que le vin n'est pas inclus avec les repas
- Le prix du vol n'est **pas** inclus dans le voyage

## Prix, réservations, dates importantes :

- **Prix**
  - **1,395\$** par personne en occupation double, taxes comprises.
  - Supplément de **300\$** en occupation simple
  - Rabais de **45\$** 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\$)
- **Billet d'avion**
  - Le prix du vol n'est pas inclus dans le prix du voyage afin de vous laisser le choix de prendre vos points voyages ou de prolonger votre séjour. Nous avons réservé un nombre limité de sièges avec la compagnie aérienne Porter au tarif préférentiel de **495\$** pour le vol aller-retour. Veuillez nous confirmer dans les plus brefs délais si vous voulez réserver vos places sur ce vol.
- **Réservations**
  - Un dépôt non remboursable de **100\$** par personne est requis dès que possible pour réserver votre place. Si vous réservez le vol avec nous, celui-ci doit être payé au complet lors de la réservation.
  - Pour confirmer votre place pour les vols, le paiement complet doit être effectué au plus tard le **1<sup>er</sup> août 2010**.
  - 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](mailto:mbrossard@vision2000.ca)
- **Taille des groupes**
  - Minimum **15** personnes / maximum **30** personnes

LES TOUILLEURS

 **VISION 2000**  
GROUPE VOYAGES - TRAVEL GROUP

### **Marc-André Jetté**

Diplômé de l'ITHQ cuvée 2001, Marc-André Jetté a travaillé dans des cuisines prestigieuses comme le *Restaurant F, Decca77, l'Auberge Hatley* et plus récemment au *Laloux*. À cette feuille de route s'ajoutent des stages et des voyages en Europe. Aujourd'hui, à 29 ans seulement, Marc-André est chef au *Newtown*. Newtown, 1476 rue Crescent, 514-284-6555. [www.lenewtown.com](http://www.lenewtown.com)

### **Hôtel Affinia Chicago**

Bénéficiant d'une situation privilégiée à l'épicentre des divertissements, de la culture, du shopping et des affaires de Chicago, l'**Affinia Chicago Hotel**, de 28 étages, est à seulement quelques rues du Magnificent Mile de Michigan Avenue, à deux pâtés de maisons de l'historique Château d'eau (Water Tower) et à quatre pâtés de maisons du Lac Michigan. Cet établissement, intime et accueillant de style européen, allie chambres gracieuses et commodités spéciales contemporaines, tel que accès internet Wi-Fi, centre de fitness et spa relaxant avec manucure, salon de coiffure, massages et traitements du visage. [www.affinia.com](http://www.affinia.com)

### **Alinea**

Alors qu'on croyait avoir tout vu, le restaurant Alinea a su repousser encore davantage les limites de la restauration. Petit tour d'horizon d'un des restaurants les plus reconnus et innovateurs aux États-Unis. Fondé en 2005 par le chef Grant Achatz et son associé, Nick Kokonas, Alinea est devenu l'un des restaurants les plus inventifs parmi ceux qui s'inspirent de la gastronomie moléculaire. On le surnomme même le El Bulli américain. [www.alinea-restaurant.com](http://www.alinea-restaurant.com)

### **Frontera Grill**

Rick et Dean Bayless vous font goûter leur passion pour le Mexique à Chicago, au Frontera Grill, restaurant décontracté, ou au Topolobampo, plus élégant. Le Frontera Grill (65 couverts), restaurant vivant et animé, propose chaque mois une nouvelle carte avec des plats grillés, des *moles* (plats à base de piment et de viande rouge ou de volaille) et des préparations pimentées cuites à l'étuvée, apprises au cours des deux dernières décennies auprès de cuisiniers de tous les coins du Mexique. Le Topolobampo (70 couverts), son élégant voisin et associé, chaleureux et confortable, propose une carte versatile de plats festifs, de gibier et de spécialités régionales peu connues du Mexique. Ces deux salles font résonner la vitalité mexicaine ; elles sont simples, colorées et décorées de nombreux objets d'art et d'artisanat mexicain dignes d'un musée. Elles utilisent toutes deux de merveilleux ingrédients, servis avec amour et simplicité, et relevés d'une indéniable saveur traditionnelle.

### **Blackbird**

Un des meilleurs restaurant de Chicago et du Midwest voire même des États-Unis, le Blackbird du chef Paul Kahan est un incontournable. À la décoration noire et blanche très épurée, on y sert une cuisine bistro, très créative, mettant en vedette les meilleurs produits américains. [www.blackbirdrestaurant.com](http://www.blackbirdrestaurant.com)

LES TOUILLEURS

  
VISION 2000  
GROUPE VOYAGES • TRAVEL GROUP