

Huit nouveaux comptoirs-restaurants au Centre Bell

Par [Jessica Dostie](#)

Métro



Josie Desmarais



Jeudi, à l'occasion du match inaugural du Canadien, un espace tout neuf comptant huit nouveaux comptoirs-restaurants attend les partisans.

La bonne nouvelle, c'est qu'au M2 Marché-Montréal, on sert autre chose que les classiques hot-dogs. Au menu: tacos, sushis, bol poké, dumplings, pâtes ou sandwiches au porc effiloché, mais aussi de la pizza, des burgers, des ailes de poulet et l'incontournable poutine. Le tout cuisiné par des chefs sur place.

«L'idée de base, c'était d'offrir des plats préparés sur commande par nos cuisiniers», a expliqué en conférence de presse le chef exécutif du Centre Bell, Yves Lowe. D'ailleurs, les cuisines où sont préparés les repas sont situées juste à l'arrière des comptoirs.

Les prix? Autour de 15\$ pour un repas. En conférence de presse, les responsables ont affirmé avoir analysé le prix d'un repas dans les comptoirs du centre-ville pour fixer les leurs. «Notre objectif était d'augmenter la variété au Centre Belle et d'offrir de la nourriture haut de gamme dans un contexte de restauration rapide», a commenté le vice-président exécutif, service à la clientèle et opérations, Daniel Trottier.

On y trouve aussi à boire. Le bar, judicieusement placé au centre de l'espace, propose 16 types de bières en fût, des cocktails et des vins au verre.

Question de permettre aux spectateurs de bien en profiter, les comptoirs seront ouverts dès 17h les soirs d'événements.

Conscience environnementale

Même si les plats ne sont pas servis dans de la vaisselle réutilisable, tous les contenants sont compostables alors que les verres sont recyclables. Des bacs de compost et de recyclage sont d'ailleurs clairement identifiés à proximité des tables.

Qui plus est, dans le cadre de la politique écoresponsable du Centre Bell, vous n'y trouverez plus de pailles de plastique. Des pailles compostables sont toutefois remises sur demande.