

Le Centre Bell renouvelle son offre alimentaire



IRIS GAGNON-PARADIS

La Presse

PRESSE

Ajouter

PARTAGE

C'est dans l'air du temps: les foires alimentaires se réinventent afin de satisfaire des clients de plus en plus «foodie». C'est dans cet esprit que le Centre Bell a investi plus de 18 millions de dollars afin «d'améliorer l'expérience client», tel que l'avait promis Geoff Molson à la fin de la saison de hockey, en avril dernier.

Nommé M2 Marché-Montréal, le nouveau marché alimentaire du Centre Bell ouvrira officiellement jeudi, à temps pour le premier match de saison régulière du Canadien. L'endroit propose une expérience alimentaire renouvelée, qui se veut à la fois plus conviviale et gourmande que l'offre habituelle, et qui sera accessible dès 17h les jours d'événements au Centre Bell.

M2 est un grand espace comptant plusieurs places assises et rassemblant huit comptoirs-restaurants de tout acabit, développés par Yves Lowe, chef exécutif du Centre Bell. Au menu: tacos aux crevettes pop corn, sandwich de porc effiloché avec de la viande fumée sur place, inspirations autour des boîtes à bento japonaises, poutine «poulet au beurre», pokés et sushis... Tout sera fait sur place, par la brigade de cuisiniers. «Les gens sont de plus en plus raffinés et on doit s'adapter à cette réalité», estime le chef.

À cela s'ajoute un grand bar central proposant 16 bières en fût différentes et des cocktails originaux préparés par des mixologues, comme le «Rose sûre», à base de vodka, sirop aux canneberges, thé aux rose et jus de citron, par exemple. Le comptoir Snac'Qc proposera quant à lui divers snacks pour manger sur le pouce ou apporter à son siège.

Autres nouveautés

À cette nouveauté s'ajoutent d'autres améliorations, notamment dans les coursives des 2^e et 6^e étages - dont deux nouveaux bars, afin de répondre plus rapidement à la demande - ainsi que, cerise sur le sundae, un tout nouveau lounge, le Mythik. L'espace, situé dans l'ancien musée des Canadiens, sera accessible uniquement aux détenteurs de billets de saison ainsi que, sur réservations, aux groupes. Très élégant, le lounge de 250 places mettra de l'avant une carte des cocktails très élaborée, plusieurs vins en importation privée ainsi qu'une carte de plats à partager qui variera selon les saisons, explique le chef Lowe. Pensez huîtres fraîches, tataki de boeuf, pieuvre grillée, etc.

Fait non négligeable, le Centre Bell continue à mettre de l'avant dans ces nouveaux espaces sa politique écoresponsable Vert le but!. Tous les contenant de nourriture sont donc compostables et les verres, recyclables. Les pailles en plastique sont désormais chose du passé, et sont remplacées par des pailles compostables, remises sur demande seulement.



DU MÊME AUTEUR

[Atelier New Regime: vague orange](#)

[Le Centre Bell renouvelle son offre alimentaire](#)

[Dégustations au sommet de la Place Ville Marie](#)

[Une SAT caféinée](#)

[Mannequinat: entre les passerelles et Instagram](#)