

## Bon appétit!

Visiting consultant chefs from around the world contribute to the creation of culinary delights that have garnered praise from some of North America's most renowned restaurant critics, including Helen Rochester of The Gazette, who wrote:

*"The new Parisian brasserie-style restaurant seems to have taken off like a rocket. Not only is the place quite beautiful and the food excellent, but also the fries are worth the price of admission all by themselves".*

Chef Robert Junet of Marseilles worked his miracles with fish. Chef Geraldo from Florence transformed pasta into an art form. Chef Jean-Paul Carle from Toulouse gave a whole new dimension to sausage.

And Chef Burton Hataway from Canyon Ranch, Arizona, is winning rave reviews for his new interpretation of traditional bistro cuisine for the health conscious. Less fat, oils and butter. Greater use of herbs and exotic balsamic vinegars. For the same flavour, less cholesterol, yet greater nutritional value.

An exceptional wine cellar, under the direction of "sommelier" Pierre Bariller, is the perfect complement to an international gastronomic adventure to remember. Served at any time from noon to the wee hour of 3 a.m. A day and night restaurant in a city that never sleeps.

## Community commitment

Despite the glitz and the glamour that is an integral facet of the world of

hospitality, Chez Alexandre has never forgotten its responsibility and commitment to the Montréal community.

As organizer of an annual golf tournament for the Kiwanis Club of Montréal, Alain Creton and his staff have raised tens of thousands of dollars for the excellent charitable organization of Kiwanis International, helping youngsters to



attend summer camp. Youngsters who would not otherwise be able to do so.

But it is perhaps his love of running that best reflects his philosophy and dedication to the Montréal landmark that is Chez Alexandre.

"Having participated in 22 marathons throughout North America, the goal is not simply to run. It is to finish," he explains. "But then one is never really finished. For there is always the next marathon. And one must always continue training for the next challenge."

Such is the philosophy of Chez Alexandre. Proud of its 20-year past. Still building for the future.

ce fut la première boîte de nuit en Amérique du Nord à populariser cette vague de folie brésilienne qui allait "lambadiser" tout le continent.

## Bon appétit!

Des chefs consultants en visite de partout à travers le monde, contribuent à la création de délices culinaires qui se sont valués des éloges de la part de certains

tion-santé de la cuisine bistro traditionnelle. Moins de gras, d'huile et de beurre. Une plus grande utilisation des herbes et des vinaigres balsamiques. Pourtant la même saveur, avec moins de cholestérol et une plus grande valeur nutritionnelle.

Un cellier exceptionnel sous la direction éclairée du sommelier 'Pierre Batiller' est le complément parfait d'une aventure gastronomique internationale mémorable. Elle vous est offerte de midi à 3 h du matin. Un restaurant ouvert jour et nuit en somme, dans une cité qui ne dort jamais.

## Engagement communautaire

Malgré le brillant et le 'glamour', facettes intégrantes du monde de l'hospitalité, Chez Alexandre n'a jamais négligé ses responsabilités et son engagement vis-à-vis de la communauté montréalaise.

En tant qu'organisateur du tournoi de golf annuel du Club Kiwanis de Montréal, monsieur Creton et son personnel ont recueilli des dizaines de milliers de dollars pour la cause humanitaire du Kiwanis international, destinée à aider les jeunes.

Mais c'est peut-être son amour de la course qui reflète le mieux la philosophie du propriétaire de Chez Alexandre.

"Ayant participé à 22 marathons en Amérique du Nord, je peux vous affirmer que le but n'est pas de simplement de courir, mais de terminer la course".

C'est aussi la philosophie de Chez Alexandre. Fier de ses 20 années écoulées. Mais bâtissant toujours pour le futur.

des plus grands critiques gastronomiques d'Amérique du Nord, incluant Françoise Kayler de La Presse qui a écrit:

*"Cette brasserie de type parisien, doublée d'un pub, est un des plus beaux décors de Montréal. Pour le coup d'oeil et le confort".*

Le chef Robert Junet de Marseille y a réalisé des merveilles avec le poisson. Le Chef Geraldo de Florence a transformé les pâtes en oeuvre d'art. Le chef Jean-Paul Carle de Toulouse a donné au cassoulet, une dimension toute nouvelle.

Pour sa part, le chef Burton Hataway, de Canyon Ranch, Arizona, s'attire des critiques dithyrambiques pour sa nouvelle interpréta-

1454, Peel, Montréal, Québec, Canada  
Tél.: (514) 288-5105 • Fax: (514) 288-0923

**Welcome to the magic of Europe.**  
**Welcome to Chez Alexandre.**

**Bienvenue à la magie de l'Europe.**  
**Bienvenue Chez Alexandre.**