

ALEXANDRE

célèbre 20 ans d'hospitalité internationale au coeur de Montréal

Dans une ville renommée à travers le monde pour sa joie de vivre, l'excellence de sa cuisine et un sens unique de l'élégance, deux mots sont instantanément synonymes d'hospitalité internationale: Chez Alexandre.

Né dans le nord de la France et ayant perfectionné ses connaissances dans l'industrie de l'hospitalité à Paris, en Alsace et à Bergerac, Alain est arrivé à Montréal au milieu des années 60. "C'était le temps de l'Expo," se remémore-t-il.

servir une telle bière. Et il ne servait que de la canadienne.

"J'ai prouvé avec succès au gouvernement du Québec que la bière en fût importée était pasteurisée et filtrée, contrairement à la bière en fût canadienne et qu'à ce titre elle ne contrevenait à aucune des lois existantes. J'ai donc reçu le feu vert me permettant d'importer d'Europe, certaines des meilleures bières en fût au monde.

Aujourd'hui, il offre à une clientèle ravie, la Bass, la Newcastle Brown, la Double Diamond, la Guinness, la Harp Lager, la Smithwicks, la Heineken et la Beck.

micro-brasseries au Québec, toutes déterminées à créer une bière unique, de qualité égale aux importations européennes.

GMT Distribution est l'une de ces compagnies. Sa Belle-Gueule, une bière en fût d'une belle couleur ambre, avec du corps, est l'une des favorites aujourd'hui, dans le pub "très british" de Chez Alexandre. Un pub que ne renierait en rien le Covent Garden de Londres, en Angleterre. Un pub où la bière coule à flot, où l'on s'adonne joyeusement au jeu des fléchettes et à l'art de la conversation.

Pour un changement d'atmosphère, le cabaret



Francis Cabrel, '94

Pour les dirigeants d'entreprises, hommes politiques, artistes, musiciens et célébrités de la scène ou du petit écran, c'est depuis fort longtemps leur place. Que ce soit pour un lunch dans sa salle bistro de style parisien, en mini terrasse; pour vider une bière importée dans son pub plus que britannique du premier étage; ou pour danser jusqu'à l'aube dans son club.

Les portes de Chez Alexandre se sont ouvertes il y a 20 ans, capturant la magie et la vitalité européenne dans une ville au carrefour de l'Europe et de l'Amérique du Nord. Après l'avoir lancé, Alain Creton son créateur continue aujourd'hui à orchestrer toute l'affaire avec l'aplomb d'un chef d'orchestre.

"Un temps où les yeux du monde entier étaient fixés sur Montréal. C'était la place où il fallait être. Et ça l'est resté.

En créant Chez Alexandre, j'ai choisi un nom qui symbolisait une image bien précise. Européenne, inspiratrice d'élégance et évocatrice d'un grand homme de l'Histoire."

À votre santé!

Pour sa part, Chez Alexandre a changé la face de l'industrie de la restauration et des bars au Québec, quand, en 1982, il devint le premier restaurateur de la province à remporter l'approbation gouvernementale pour importer de la bière anglaise en fût. Avant lui, seules les brasseries et les tavernes avaient le droit de



Enrico Macias, '94

Par extension, cette décision lui ouvrait un excitant nouveau marché et initiait une fantastique poussée dans le marché des

dansant de style sud-américain, vibre toutes les nuits aux sons enlevants de la samba, du reggae et de la lambada. Ouvert en 1985,