

## L'ATELIER D'ARGENTINE: COCKTAIL & BOEUF CANADIEN DANS LE VIEUX PORT

par les frères Atman -

Ça fait un boutan qu'on est mégafan de L'Atelier d'Argentine.

Sauf que c'est même quoi?



C'est un top spot chic à peine écarté du Vieux Port. Moitié resto, moitié bar, on y file de temps en temps pour s'enfiler un cocktail de fou (à 6\$ en 5 à 8 tous les soirs), signé Jeremy Bourgeois.

On vous recommande vivement le Whisky Parilla avec:

- du bon Rye
- du citron grillé
- du blanc d'oeuf pour la texture
- un peu de Malbec
- un puissant spray de scotch Lagavulin bien tourbé

<http://www.decapsule.com/blog/atelier-dargentine-montreal>

C'est du sérieux, ce bar. Y'a même un didjé qui joue des bongos.

L'ambiance est tamisée, respectueuse, limite romantique. Alex adore ça, outre le fait que ça rend David insupportable, à constamment mirer son reflet, verre en main, racontant d'une voix rauque ses jeunes années passées en tant qu'orphelin sauvage élevé par des renards dans la tundra labradorienne. Quel fumiste, ce David.

Ça fait ça, l'Atelier d'Argentine. On s'y sent VIP pas mal à chaque fois.



C'est aussi de la sublime *bouffe locale* d'inspiration Argentinienne.

Parce que y'a pas si longtemps, nous y sommes retournés en gang pour un double-date de tonnerre, fort choyés d'y rencontrer la chef **Natalia Machado**. Elle nous a parlé de son pays l'Argentine et de la cuisine de son enfance, dans laquelle il serait chose commune d'accorder fruits et bidoche. Par exemple:

- Pomme grenade & porc chapa
- Mangue & tataki de saumon
- Pamplemousse & magret de canard
- Pomme & poulet de cournouaille

Ça donne un menu exaltant. Frais et satisfaisant.



*Petite pose avec Natalia, et les chouettes soeurette du podcast Let's Talk About It.*



*Moment orange avec de jolies accompagnatrices.*

Ceci dit, la vedette de l'Atelier, c'est le boeuf canadien.

Enfin, c'est ce qu'on nous a glissé à l'oreille! Machado nous a aussi confirmé qu'elle travaille le plus possible avec les producteurs du Québec et leur savoir-faire inouï.

En tant qu'aficionados des tapas, on a pas encore testé le menu souper, mais les steaks au chimichurri ont une sacrée réputation. Surlonge, onglet, côte, rib eye, filet mignon; on en prendrait bien un de chaque, siyouplé.

Bref, on a déniché sa boîte à recettes (en capsules vidéos), et on va tester les beignets chipas, des genres de gougères pas d'allure. Pis ses churros, c'est les seuls churros au monde.



Le bonheur de cette histoire, c'est que vous pourrez lui piquer toutes ses recettes EN VIDÉO sur le site de One World Kitchen, capsules web vachement bien produites.



Cliquez sur les magnifiques photos suivantes (tous droits réservés Gusto TV) pour explorer les plats si dessous étape par étape.





Suffit de se laisser aller et d'y mettre votre twist à vous! Par exemple, chez les Atman, on a vraiment le goût d'improviser une batch de chimichurros.

Mais bon, ça c'est nous.

Et v'là pourquoi Atelier est un petit chouchou à nous.

On a même oui-dire que l'endroit servirait d'incroyables brunchs, et on se tâte sérieusement à s'endurer un double-date pour y aller bientôt...

- David + Alex

 J'aime  Partager 26 personnes aiment ceci. Soyez le premier de vos amis.