

Wienstein & Gavino's : un menu italien gluten-free downtown Montréal !



Wienstein & Gavino's, c'est un *landmark* du centre-ville montréalais. Établi sur la rue Crescent depuis 1996, le gigantesque resto de trois étages sert des repas italiens 7 jours sur 7, dans un édifice assez impressionnant. Je n'y avais jamais mis les pieds avant ce soir, et j'ai sérieusement été marquée par le décor et la grandeur de l'endroit. C'est vraiment, *vraiment* grand. Et ça, c'est sans parler du stationnement intérieur de 6 étages situé au sous-sol. *Pas le temps de niaiser.*

Grâce à sa location, la clientèle est vraiment diversifiée: des touristes (*#downtownvibes*), un*crowd* de bar (*merci à l'immense bar rectangulaire du rez-de-chaussé et aux nombreuses terrasses*), des familles et une bonne partie de la communauté italienne de Montréal. Disons que de l'action, c'est pas ce qu'il manque.



Mais bon, on est pas ici pour vous donner un cours d'histoire sur Wienstein & Gavino's, mais bien pour annoncer la bonne nouvelle: depuis quelques semaines, il est possible d'y déguster un menu 100% gluten-free.

*« On est conscients que la clientèle évolue et qu'on doit s'adapter. On a développé un menu complet; on a donné un training au staff sur tout ce qui gravite autour du gluten; on a mis en place de nouvelles méthodes de manipulation en cuisine pour éviter la contamination croisée; et on s'est associés avec **la boulangerie locale Baked2Go** pour certains produits. »*



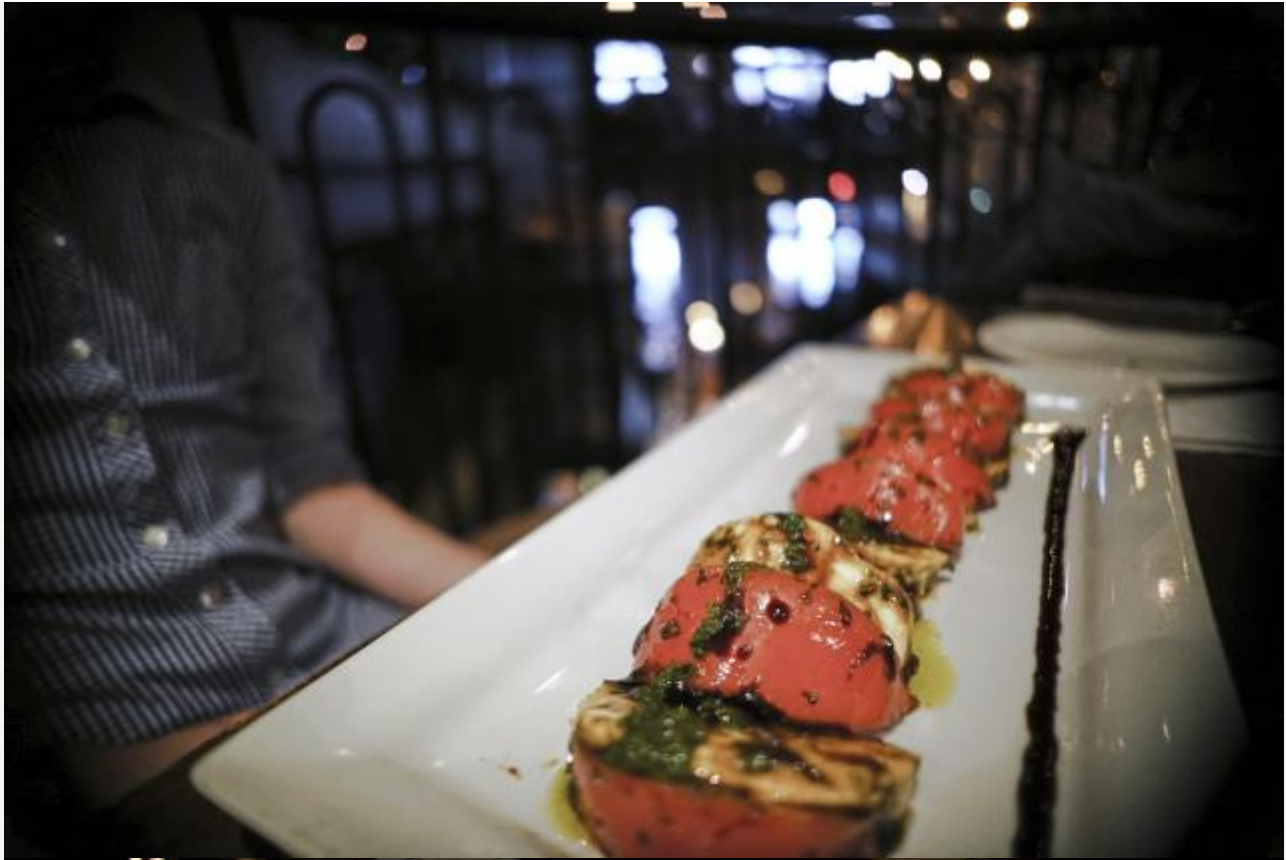
C'est ce que nous raconte l'un des responsables de l'endroit, pour qui le resto et sa clientèle sont à l'avant-plan, et ça paraît.

« La bouffe, c'est fait pour partager, avec tout le monde. C'est fait pour ça. Et je vous le dis, même si c'est gluten-free, c'est bon! »

On ne peut probablement pas sortir la culture italienne authentique de l'homme, mais une chose est certaine: on *feel* ce qu'il nous dit.



Après quelques *snaps* en cuisine et devant l'énorme four à bois, on s'attaque au menu. On commence avec une classique salade Caprese (tomates, pesto de basilic, mozzarella *fior di latte*, huile d'olive) et une assiette de saucisses épicées accompagnées de pepperonata et fromage ricotta fouetté. Ça commence très bien. La salade est hyper fraîche et l'assaisonnement de la saucisse est à point.



On enchaîne avec l'osso bucco de veau braisé avec sauce Milanaise. Bon, je dois dire que cette recette, c'est l'une de mes favorites au niveau de la cuisine italienne. J'ai complètement adoré la sauce, qui débordait d'ail (*because* y'en a jamais assez, selon moi) et qui accompagnait les penne de farine de maïs à merveille. Bien entendu, j'ai dévoré la moelle en quelques instants. J'ai été légèrement déçue face à la viande, qui aurait pu être plus tendre.



Nous avons aussi eu la chance de goûter au mac & cheese de homard. Si vous êtes fan de fromage, de crème et de texture onctueuse, c'est ce que vous devez sélectionner sur la carte. On a même ajouté du parmesan frais, pour atteindre le summum du *cheesy*! La portion de viande de homard était généreuse et la sauce était très bien équilibrée.

(Là, c'est le moment où on a demandé des doggy bags et qu'on a prit un break.)

Après notre intermission forcée, on termine avec le gâteau au chocolat – toujours sans gluten – servi avec coulis de fraise et sauce Nutella. Je ne suis pas une adepte de sucre et de chocolat, mais avec un espresso, ça termine bien un repas.



Je dois dire que j'ai été assez impressionnée du grand choix de plats gluten-free sur le menu. La terrasse du Wienstein & Gavino's est assurément un endroit à adopter pour l'été, lors de vos passages au centre-ville. Avec ou sans gluten.

Wienstein & Gavino's

1434 rue Crescent

Photos: Ariane Simard-Picard

