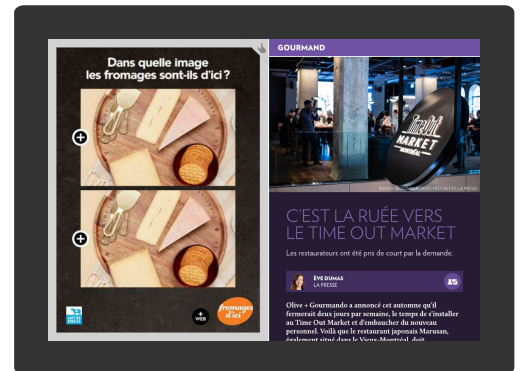


## CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 23 novembre 2019,  
section INSPIRATION, écran 12



GOURMAND

## C'EST LA RUÉE VERS LE TIME OUT MARKET

Les restaurateurs ont été pris de court par la demande.

ÈVE DUMAS  
LA PRESSE

Olive + Gourmando a annoncé cet automne qu'il fermerait deux jours par semaine, le temps de s'installer au Time Out Market et d'embaucher du nouveau personnel. Voilà que le restaurant japonais Marusan, également situé dans le Vieux-Montréal, doit interrompre son service du soir jusqu'au 29 novembre. La nouvelle foire gastronomique perturbe les habitudes de certains Montréalais, tout en réjouissant une nouvelle clientèle, avide de découvertes.

« Nous avons dû restructurer l'équipe, embaucher et former de nouvelles recrues et nous assurer que nos standards restent les mêmes », a écrit lundi le propriétaire, Hideyuki Imaizumi, sur la page Facebook du Marusan. Depuis que son comptoir au Time Out est ouvert, il travaille plus de 15 heures par jour et ne répond pas à la demande.

Tous les restaurateurs de la nouvelle foire gastronomique, ouverte au public depuis le vendredi 15 novembre, ont été pris de court par l'engouement extrême autour du projet et par l'énorme volume de commandes. Au comptoir du Marusan, justement, on estime avoir servi environ 700 personnes les jours de fin de semaine et entre 400 et 500 en semaine.

Chez Moleskine, on sert près de 600 pizzas par jour. « On a très rapidement dû doubler tous les postes de travail pour fournir à la demande, raconte la copropriétaire Catherine Bélanger. Notre four marche presque à pleine capacité, soit huit pizzas par minute ou deux. »

« C'est vraiment rentre-dedans, faire un shift au Time Out ! Après ta journée, tu es brûlé. »

— Catherine Bélanger, copropriétaire du Moleskine

Tout le monde met la main à la pâte. Le grand chef des restaurants Club Chasse et Pêche, Le Filet et Le Serpent doit lui-même s'occuper de la caisse du restaurant de pâtes fraîches Il Miglio. Sa chef Mélanie Blouin fait marcher celle du comptoir du Club Chasse et Pêche, à l'autre bout de la foire.

Chez Romados, le grill ne fournit pas. On doit faire venir du poulet de l'adresse mère, rue Rachel. Il faut dire qu'avec le Moleskine voisin, le comptoir portugais est parmi les options qui génèrent les plus longues files d'attente.

Chez Olive + Gourmando, la gérante Catherine Wart a la langue à terre. « Le midi, les gens sont pressés et ne comprennent pas encore qu'on ne fait pas de la restauration rapide. La qualité, ça prend un peu plus de temps. Mais on arrive quand même à servir les gens en moins de 10 minutes. »

Gaëlle Cerf, du Grumman '78, est pour sa part très contente d'avoir participé à Osheaga l'été dernier, ce qui a permis à la taqueria de se roder pour les volumes très élevés. « Nos clients sont contents. Le défi, c'est vraiment d'être rapides. Nous devons être cinq ou six personnes pour assurer le service du midi. D'avoir testé les gros festivals nous a vraiment aidés. Le menu actuel de base est essentiellement celui qu'on a fait pour Osheaga, plus deux ou trois autres plats. »

Avec ses 16 microrestaurants, 3 bars et 550 places assises, le Time Out Market est toute une machine à roder, en plein début de magasinage des Fêtes, qui plus est ! La patience est de mise.