

# XVI XVI : Innovation et gourmandise au centre-ville de Montréal



*Crédit photo : Sophie Ginoux*



Sophie Ginoux

Il a ouvert depuis à peine un mois et a déjà fait beaucoup parler de lui. **Le XVI XVI** est effectivement bien plus qu'un simple restaurant. On s'y rend pour y vivre une expérience que l'on connaît encore peu en Amérique du Nord.



Né de l'imagination du directeur artistique **Cédric Moindrot**, un entrepreneur français passionné de technologie auquel on doit déjà un traiteur à succès dans la région parisienne et des projets avec le Cirque du Soleil, ce nouvel établissement logé sur deux étages dans une bâtisse cossue de la rue Sherbrooke ouest propose à ses visiteurs de conjuguer la gastronomie, la technologie et un bon zeste d'audace sous un même toit.



[Nous vous avons déjà parlé de son robot-barman interactif R1-B1](#) – en l’occurrence, le premier du genre au monde – et de trouvailles technologiques qu’on y a mis en place. Je ne vous cacherais pas que j’avais hâte de rencontrer cet androïde, et que j’ai vraiment trouvé R1-B1, qui m’a complimentée, fait danser et chanté la sérénade tout en me servant une flûte de champagne, tout à fait rafraîchissant.



Tout près de lui, dans la section bar située au demi-sous-sol, le talentueux mixologue **Alexis Taoufiq**, Meilleur Ouvrier de France dans sa catégorie, fait des petites merveilles. Il explore le côté moléculaire des cocktails et cherche constamment à nous surprendre, par exemple avec son Garden par tea, un cocktail froid servi à partir d'une théière et qui fume comme s'il était chaud grâce à de la glace sèche. Constitué de gin, de sirop de thé vert, de jasmin, de poivre rose, de jus de citron, de concombre et de tonic Fever Tree, il est frais, amusant, bien équilibré et un brin festif avec sa petite effervescence. Super!



Crédit photo Sophie Ginoux





Mon expérience pourrait s'arrêter là en accompagnant mon verre de quelques éléments (plateaux de charcuteries ou de fromages, desserts, etc.) servis au bar, mais je viens aussi découvrir ce que le chef **Joris Larigaldie**, qui a travaillé pour de prestigieux restaurants en Europe comme ici au Manoir Hovey et au Ripplecove, a concocté dans le décor futuriste qui me fait penser, une fois ses longues rampes de lumière rose, verte ou bleue allumées le soir – en journée, le blanc et le noir dominant – à celui du film Tron. Amateurs de ce classique du cinéma, vous allez adorer le XVI XVII!



Crédit photo Sophie Ginoux

La dégustation de ce soir, en trois volets, comporte une entrée et un dessert que l'on pourra retrouver sur le menu de Montréal à table entre le 1er et le 11 novembre prochains. Mais pour me mettre en appétit, j'ai tout d'abord droit à une mise en bouche constituée de purée d'oignons rouges, de persil de mer, de betterave, de caviar d'esturgeon et d'un œuf... en tube! Oui oui, nous l'utilisons nous-mêmes pour garnir notre assiette et en faire une œuvre d'art mangeable. C'est ludique, mais aussi intéressant pour tester notre sens du goût.



Crédit photo Sophie Ginoux

Suit une entrée de homard. Mais quel homard! Cuit parfaitement, il est délicatement déposé dans un beurre blanc monté à la minute, saupoudré de poudre de rose et accompagné d'une tomate semi-déshydratée. Une assiette superbe et maîtrisée, bravo!



Le plat de résistance, du bœuf assorti d'une réduction de chou rouge à tomber par terre, de gnocchis de champignon (oui, pas de pommes de terre) et de poudre de foin brûlé est également bien réussi.





Crédit photo Sophie Ginoux

Enfin, le dessert, une crème glacée aux pommes servie dans un sabayon de vin liquoreux parfumé à l'angélique, de betterave confite et d'une crème fouettée qui est en réalité de la pâte d'amandes crémeuse, me convainc une fois de plus qu'un excellent chef œuvre au XVI XVI. Je vous le garantis, votre expérience sur place sera aussi gourmande que ludique et intrigante!

### [XVI XVI](#)

1616, Sherbrooke Ouest

[www.le1616.ca](http://www.le1616.ca)