

WEEK-END RESTOS

Les bonnes
fourchettes
du mois

LE CAFÉ DU MONDE

84, rue Dalhousie
Québec
☎ 418 692-4455

Depuis plus de 20 ans, le Café du Monde se veut un bistro français où des classiques tels que le boudin noir, la bavette et le steak-frites ainsi qu'un confit de canard figurent sur la carte. Avec vue imprenable sur le fleuve, l'endroit possède sans contester la terrasse la plus spectaculaire de la Vieille-Capitale.

TOAST!

17, rue Sault-au-Matlot
Vieux-Port, Québec
☎ 418 692-1334

Situé en plein cœur du Vieux-Port de Québec, le Toast offre une carte des plus exotique où se logent des plats hauts en couleur, pleins d'audace. Son légendaire foie gras de la ferme du Canard goulu est incontournable. La terrasse discrète et feutrée dans la cour intérieure de l'établissement rehausse l'ensemble.

LE MONTEGO RESTO-CLUB

1460, avenue Maguire
Québec
☎ 418 688-7991

Renommé pour sa «cuisine ensoleillée», le Montego Resto-Club est toujours autant fréquenté par une clientèle d'affaires, jeune et dynamique. Son menu demeure coloré, d'inspiration californienne. La terrasse du Montego, fort sympathique et très animée, vaut le détour.

LE CAFÉ KRIEGHOFF

1089, avenue Cartier
Québec
☎ 418 522-3711

On y sert probablement le meilleur café en ville, de même qu'une cuisine variée, à la carte ou en table d'hôte. Pour casser la croûte, bouquiner ou siroter son café, le Café Krieghoff demeure un repère dans les quartiers Montcalm et Saint-Jean-Baptiste. Terrasse très animée et convoitée sur la rue Cartier.

Une des tables incontournables de Québec

L'Échaudé, égal à lui-même depuis 1984

Evelyn Payne

Il y a de ces tables qui, année après année, demeurent incontournables dans leur genre et entretiennent une réputation qui les précède. Même confrontées aux petits nouveaux des quartiers avoisinants, ces tables ne se laissent pas cannibaliser. L'Échaudé est toujours bien assis sur la rue piétonnière du Sault-au-Matlot et perdure depuis 1984.

Déjà, à l'âge de cinq ans, j'y accompagnais mes parents les dimanches pour le brunch et ai souvenir que la salle à manger était toujours comble. On me laissait griboillier sur les nappes et jouer au bonhomme pendu avec les serveurs. Bref, on s'organisait pour que je passe un bon moment. Vingt ans plus tard, revisité le temps d'un dîner, L'Échaudé ne semble pas avoir changé. Le même souci de simplicité et d'efficacité prime. L'établissement demeure certainement le repère en matière de cuisine de style bistro dans le quartier du Vieux-Port de Québec.

Service courtois, cuisine de bistro

A priori, le lieu est très simple, la salle à manger plutôt conventionnelle. Les tables sont disposées de façon telle que les 63 clients qui peuvent y prendre place ne seront jamais cordés en rangs d'oignons, même à l'heure de pointe. Cinq grands miroirs habillent les murs. Tout au fond, un cellier vitré se fait discret. En plein jour, de grandes fenêtres laissent aisément passer la lumière. La décoration classique et simple de L'Échaudé est exemplaire. Pour la période estivale, une terrasse donnant sur la rue permet d'accueillir 40 personnes supplémentaires. Seul petit hic à cette grande capacité d'accueil: le bruit ambiant peut facilement empiéter sur la musique, donc sur les conversations que vous entretenez à table. Peut-être n'est-ce là qu'un détail puisqu'un bistro, ça reste un bistro. À vous de voir.

Côté service, tout s'est bien déroulé. Dès l'arrivée, le choix d'une table nous est laissé. À peine assis, une serveuse fort sympathique et efficace propose l'apéro, qui peut se décliner de plusieurs façons. Kir, pastis Bardouin, crémant ou bloody ne sont que quelques-unes des options envisageables. Au menu du midi sont présentés quatre choix d'entrées, dix plats de résistance et quatre desserts. On nous explique

que des mets incontournables tels qu'une viande, un poisson, un tartare, une salade, une omelette ainsi qu'un plat de pâtes figurent sur la carte chaque midi, mais sont exploités différemment jour après jour.

Nous optons pour un potage aux poivrons et une salade d'avocat et artichaut. Le potage est standard. Dommage que la coriandre ait eu le dessus sur le guacamole et le huitième d'artichaut présents dans l'assiette. Quant aux plats de résistance, nos choix respectifs s'arrêtent sur le traditionnel tartare de bœuf et la salade tiède d'aile de raie et de bette à carde.

Pour ce qui est du tartare, il est accompagné d'une généreuse portion de frites allumettes qui sont arrivées à table bien chaudes. Mayo maison et mesclun sont de la partie. Divisé en trois petites quenelles coquilles, le tartare est bien fait, bien frais, quoiqu'un brin trop relevé de moutarde. La texture du bœuf est particulière sous la dent. Une texture un peu plus fine aurait été appréciée.

La salade de raie, quant à elle, a été étonnante. En considérant le fait qu'il n'est pas toujours facile de présenter une aile de raie sous sa forme originale, cette section de l'animal n'ayant rien de très glamour, le chef a su bien jouer en la présentant sous forme de rouleaux. Le mélange de textures et de saveurs entre la feuille de bette à carde et la chair délicate du poisson était très intéressant. La cuisson était d'ailleurs impeccable. Cette salade était très bien réussie.

Ont ensuite suivi les desserts. Une poire pochée au vin blanc avec chantilly et sirop de chocolat a complété le repas, ainsi qu'une traditionnelle salade de fruits frais. Vraiment frais. Des fruits variés, sans aucune trace d'oxydation. La poire pochée au vin blanc avait une texture parfaite. Était-elle trop délicate pour recevoir tout ce chocolat? C'est une question de goût.

Carte des vins fonctionnelle

En ce qui concerne la carte des vins, elle peut être qualifiée de fonctionnelle. Elle propose entre autres des vins de producteurs aussi notoires que Nicolas Joly en Val-de-Loire, fervent de biodynamie, ainsi que des vins d'appellations peu connues comme celle de Jasnières. Les connaisseurs peuvent donc s'adonner à une certaine voltige en ayant accès à des produits exclusifs, peu ou pas disponibles à la

SAQ. Pour les néophytes, une grande sélection de vins dits réguliers est disponible, autant à la bouteille qu'à la demi-bouteille. Le tout à prix fort raisonnables. Aucune région viticole n'est laissée pour compte. En ce qui concerne le choix de bières et d'eaux-de-vie, il demeure élémentaire, mais sans manque particulier. Si ce n'est l'absence d'armagnac et de calvados.

■ Les plus: des mets incontournables tels que le steak-frites, la bavette, la salade, le poisson, l'omelette et les pâtes y sont présentés tous les midis, mais chaque fois exploités de façon différente.

■ Les moins: peu de vins sélectionnés au verre.

■ Midi: 14 \$ à 29 \$ en table d'hôte.

■ A la carte en soirée: entrées de 6 \$ à 20 \$, plats principaux de 18 \$ à 36 \$.

■ Carte d'hôte en soirée: ajoutez 10 \$ au prix du plat et obtenez un potage, un dessert sélectionné et un café.

■ Table d'hôte en soirée: ajoutez 15 \$ au prix du plat et obtenez un choix d'entrée, un dessert sélectionné et un café.

■ Menu brunch — Côté déjeuner: 12 \$ à 14 \$. Côté lunch: 14 \$ à 20 \$.

■ Activités: pour les amateurs qui souhaitent découvrir des vins sélectionnés d'importation privée, tous les mardis soirs, de 5h à 7h, 24 places peuvent être réservées afin de déguster six produits exclusifs.

■ Pour l'été: dès juillet, L'Échaudé sera ouvert les samedis après-midi.

L'ÉCHAUDÉ

73, rue du Sault-au-Matlot
Vieux-Port, Québec
☎ 418 692-1299

Collaboratrice du Devoir



PHOTOS ÉVELYNE PAYNE

Sise sur la rue piétonnière du Sault-au-Matlot, dans le Vieux-Québec, la terrasse de L'Échaudé permet d'accueillir 40 personnes supplémentaires. Seul petit hic: le bruit généré par l'affluence.



L'Échaudé comporte de grandes fenêtres qui laissent aisément passer la lumière, en plus des cinq miroirs tapissant ses murs.