

# WEEK-END RESTOS

## Les bonnes fourchettes du mois



### PIZZA MAG

1465, avenue Maguire, Québec  
☎ 418 683-1561  
365, rue St-Paul, Québec  
☎ 418 692-1910

La nécessité de ces deux pizzerias à Québec est incontestable. La Lououte aux escargots ou la Pizza à l'esturgeon savent contenter les audacieux; les plus conservateurs opteront pour la Biquette ou la Traditionnelle garnie. Sur Maguire, l'espace est minuscule. Sur Saint-Paul, il y a une salle à manger plus spacieuse.

### LE SAINT-MALO

75, rue Saint-Paul, Québec  
☎ 418 692-2004

Voilà un petit resto fort sympathique, qui propose une cuisine traditionnelle française. Dans une petite alcôve de bois décorée d'une tonne d'objets dépareillés sont servis cassoulet, boudin noir, tartare et bouillabaisse, entre autres. L'atmosphère y est des plus conviviales.

### LES FRÈRES DE LA CÔTE

1190, rue Saint-Jean, Québec  
☎ 418 692-5445

Dans une atmosphère animée et souvent festive, moules, confit de canard, bavette et jarret d'agneau sont servis par une équipe dynamique. La cuisine y est généreuse, riche et savoureuse, et sait apporter sa dose de réconfort et de chaleur en cette période où le froid s'installe tranquillement.

### LE BUFFET DE L'ANTIQUAIRE

95, rue Saint-Paul, Québec  
☎ 418 692-2661

Incontournable à Québec, on y offre une cuisine typique, économique et savoureuse. Petits-déjeuners classiques où les œufs, le bacon et le pain de ménage beurré sont accompagnés de succulentes pommes de terres rissolées. En autres temps, boulettes de steak haché, oignons frits et soupe aux pois sauront vous faire prendre un bon bouillon de culture populaire et authentique.

# Le Pain Béni, à faire damner un saint

EVELYN PAYNE

Québec — Souvent, les rues touristiques sont peuplées de restaurants hétéroclites qui se laissent vivre au gré des saisons. La demande n'étant pas constante, l'offre peut être inégale et peu cohérente. À cela s'ajoute le fait que plus souvent qu'autrement, peu importe le niveau de cuisine qu'on y sert, les prix de ces tables sont outrageusement gonflés. Enfin, «rue touristique» ne rime pas toujours avec «valeur sûre», et ce, pour une multitude de raisons. Par contre, à Québec, les rues Saint-Jean, Saint-Paul et Saint-Louis, pour ne nommer que celles-là, ont leur lot d'adresses fiables, tous genres confondus, qui savent satisfaire tant la clientèle locale que les visiteurs.

Le Pain Béni, situé sur la rue piétonnière Sainte-Anne, sous l'égide de l'auberge Place d'Armes, est certainement une des tables qui savent respecter leurs propres standards, hiver comme été, et qui se démarquent non seulement par la qualité de leur cuisine mais également par un service efficace, délicat et modeste. On y propose une carte souvent renouvelée, où les produits du Québec sont à l'honneur.

Apparemment, rien n'y est laissé au hasard, pas même en ce samedi soir d'automne où la rue, qui semble triste et grise, est totalement déserte. Ni amuseur public ni caricaturiste y sont installés. On se demande presque comment les commerçants feront pour passer l'hiver. En entrant dans le restaurant, après avoir été chaleureusement accueillis par l'hôtesse et le jeune homme à la réception, on remarque que la salle à manger est déjà presque comble, que dans la cuisine à aire ouverte les chefs sont déjà affairés à leurs tâches. Une fois passées à table, on se fait proposer par un garçon l'apéro, que nous avons déjà pris.

Un premier tour d'horizon permet de constater que la salle à manger n'est pas très grande. En effet, 47 places sont offertes à l'intérieur, alors qu'en été s'y ajoutent 42 autres, réparties sur deux terrasses. Un petit salon fenêtré qui donne sur la cour intérieure est situé à l'arrière, offrant davantage d'intimité à qui le désire. Les murs couverts de brique rouge, qui s'accordent avec la céramique ocre du plancher, sont habillés de toiles

aux couleurs vives, peintes par un artiste québécois. Les tables sont montées de façon élégante. La vaisselle et les ustensiles sont d'une belle finesse. On perçoit ainsi un souci certain du détail.

Souci du détail qu'on perçoit également en parcourant le menu, qui propose des plats variés, de toute évidence bien étudiés et pleins d'audace. Outre les classiques tels que le croustillant de boudin noir et Mami-rolle à l'anis étoilé, le jarret d'agneau du Québec confit ou les raviolis d'agneau au cari jaune, on y sert également une pizza à croûte fine et une fondue aux fromages québécois.

En ce samedi soir, nous avons opté d'une part pour le potage au fenouil et aux pois verts. D'un vert éclatant, d'une texture des plus lisses, ce potage léger laissait s'exprimer le fenouil sans que son goût anisé n'ait pris le dessus sur le pesto d'aragula qui nappait les petits croûtons en accompagnement.

D'autre part, le gâteau de crabe et crevette à la menthe en croûte de panko s'est montré généreux et présentait des textures et saveurs aux contrastes très agréables. Frit, ce petit gâteau était chaud et frais à la fois, accompagné d'une mayonnaise à la lime et à l'oignon vert, vivement relevée de piment chipotle.

En plat de résistance, les ris de veau et thon rouge caramélisés au miel et au soja se partageaient l'assiette. D'un côté, les ris étaient assis sur une purée de topinambours à la vanille, recouverts d'une sauce légèrement sucrée. De l'autre, le thon mi-cuit était accompagné d'un sauté de chou Napa et de champignons shiitake au vinaigre. Mise à part la purée, qui était davantage tiède que chaude, l'assiette s'est montrée réussie et fort audacieuse.

Le contre-filet de bison de l'île d'Orléans était cuit tel que demandé, quoique, ici encore, plus tiède que chaud, mais servi avec de grosses frites et mayo à la Guinness et à la moutarde de Meaux qui font changement des traditionnelles frites allumettes. La salade de champignons sauvages, en à-côté, était délicate.

En ce qui concerne le vin, le serveur a très bien su nous guider et nous a proposé un pinot noir américain convenant tout à fait aux plats commandés. Cependant, la carte des vins, bien qu'elle offre des bouteilles en provenance de diverses régions, laissera peut-être l'amateur



EVELYN PAYNE

Le Pain Béni est certainement une des tables qui savent respecter leurs propres standards et qui se démarquent non seulement par la qualité de leur cuisine mais également par un service efficace, délicat et modeste.

sur son appétit. Entendons-nous: le menu étant ce qu'il est, c'est-à-dire étoffé et offrant des plats aux parfums, saveurs et textures complexes et recherchés, la carte des vins peut sembler courte. Une plus grande sélection de produits, sans nécessairement être des plus exhaustives, pourrait s'avérer intéressante.

Enfin, la tarte aux framboises et chocolat, accompagnée de glace à la bière noire, était délicate. La légère amertume de la glace ainsi que l'acidité des framboises contrebalançaient l'intensité et la richesse de la ganache.

Le gâteau au fromage, citron, miel et romarin était tout aussi réussi et servi à la température idéale. Le fromage était frais et crémeux et le romarin qui le parfumait lui donnait une impression de légèreté. Inutile d'insister sur le terme «impression». Pure gourmandise. Nos cafés, demandés en accompagnement des desserts, sont arrivés à temps.

■ Prix payé en soirée pour deux personnes avec un demi-litre de vin, avant taxes: 136 \$.

■ Plus: le menu à la carte est actualisé tous les six mois. Celui du midi varie tous les jours. Les produits du

Québec sont mis de l'avant. ■ Moins: bien que la cuisine à aire ouverte ait quelque chose de fort sympathique et de convivial, l'odeur de friture embaumera vos vêtements en fin de soirée.

■ À la carte: entrées froides, de 7 \$ à 16 \$; entrées chaudes, de 5 \$ à 22 \$ (pour le foie gras poêlé). Plats principaux: de 14 \$ à 35 \$.

LE PAIN BÉNI  
24, rue Sainte-Anne  
Vieux-Québec  
☎ 418 694-9485

choix et thé ou café. Grande table d'hôte: ajoutez 18,95 \$ au prix du plat principal et obtenez l'entrée de votre choix, le potage du jour, le dessert de votre choix et thé ou café.

■ À la carte: entrées froides, de 7 \$ à 16 \$; entrées chaudes, de 5 \$ à 22 \$ (pour le foie gras poêlé). Plats principaux: de 14 \$ à 35 \$.

LE PAIN BÉNI  
24, rue Sainte-Anne  
Vieux-Québec  
☎ 418 694-9485

Collaboratrice du Devoir

### MOTS CROISÉS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

0886

### HORIZONTALEMENT

- Action d'élaborer quelque chose dans son esprit.
- Informée - Centre d'intérêt.
- Statue féminine - Troisième personne.
- Pour enfoncer les pavés - Vue circulaire.
- Cadeau de Gaspard - Fleure - Terminé.
- Boîte crânienne - Nuages.
- Manoeuvrer - Endommagé.
- Poisson coloré - Roche.
- Autour d'une île - Dénudé - Traditions - Venu au monde.
- Qui croît dans les rochers - Marque la similitude.
- Bois précieux - Défalquer.
- Pas à moi - Passe à la télé.

### VERTICALEMENT

- Qui aiment faire des secrets de peu d'importance.

- Glande génitale - Manière de cuire le boeuf à l'étouffée.
- Arbre africain - Groupements de militaires.
- Beuglement - Singulier - Marque le lieu.
- Phase - Raisonnable.
- Nourriture journalière - Ancien do.
- Substance colorante - Il porte une couronne.
- Note - Sans voix.
- Pièces servant de couvercles - Du verbe être.
- Drame nippon - Se rendre - Mise en ordre.
- Automobile.
- Résidu de la fabrication du sucre - Cerf aux bois aplatis.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	C	R	E	S	C	E	N	D	O	G	I
2	H	U	M	E	U	R	A	V	I	O	N
3	A	S	P	I	R	A	T	I	O	N	N
4	M	A	N	A	T	O	M	I	Q	U	E
5	P	A	L	R	O	T	D	U	R		
6	I	R	E	N	E	E	T	E	I	N	T
7	G	A	R	E	A	M	E	S	E	S	
8	N	B	R	A	S	E	M	I	S	E	
9	O	L	I	V	I	E	R	A	T		
10	N	E	G	I	S	A	L	L	I	E	S
11	S	U	R	E	T	R	E	O	V	E	
12	F	E	E	L	E	S	I	N	E		

0885

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

## Les grandes tables

MIDI • SOIR • BRUNCH

**AIX CUISINE DU TERROIR**  
711, CÔTE DE LA PLACE-D'ARMES, VIEUX-MONTRÉAL  
514.904.1201 AIXCUISINE.COM

**Estiatorio Milos**  
5357 avenue du Parc  
T. 514.272.3522

Montréal New York Athènes

### “LES FILLES DU ROY”

**RESTAURANT LES FILLES DU ROY**  
Fine cuisine québécoise

Vieux-Montréal  
405 Bonsecours  
514 282-1725  
www.pierredualvet.ca

**Petite Italie**  
12, rue Dante  
Montréal  
514 278-6502  
Service valet

**RISTORANTE LUCCA**

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ AMÉLIE BESSETTE AU 514 985-3457