



CAROLYN RICHARD

RESTOS VIP

40 PERSONNALITÉS
RESTOS ET LEUR CHEF
RECETTES INÉDITES



ÉDITIONS
LASEMAINE

TABLE DES MATIÈRES

Préface 9

Intro..... 11

Julie Bélanger

VENICE Montréal..... 12

Dave Morrisette

IL MARTINI Saint-Bruno-de-Montarville 16

Alice Morel Michaud

LE LOLA ROSA Montréal..... 20

Jeff Boudreault

CHEZ L'ARTISAN Saint-Mathias 24

Marie-Ève Janvier

LE ESMOND Granby..... 28

Marie-Claude Savard

LEMÉAC Montréal..... 32

Josée Lavigueur

PIZZERIA N° 900 Saint-Lambert..... 36

Alex Goyette

INFERNO Montréal 40

Marie-Thérèse Fortin

CHASSE-GALERIE Montréal 44

Marie Turgeon

ÉTAT-MAJOR Montréal..... 48

Jean Airoidi

MARCHÉ 27 Montréal 52

Sophie Bourgeois

LOLA 45 Saint-Sauveur..... 56

Chantal Fontaine

LE BISTRO ACCORDS Montréal 60

Elyse Marquis

TOQUÉ! Montréal..... 64

Denis Bernard

GRAZIELLA Montréal..... 68

Guyline Guay

PATATE & PERSIL Vaudreuil-Dorion 72

Myriam Leblanc

LOV Montréal 76

Stephan Allard

PRIMI PIATTI Saint-Lambert..... 80

Marianne Verville

LA RÉCOLTE Montréal..... 84

Patrick Bourgeois

LAURIE RAPHAËL Québec..... 88

Ludovick Bourgeois

LAURIE RAPHAËL Québec..... 94

Rachel Graton

OMMA Montréal..... 98

Madeleine Péloquin

LULU BISTRO Boucherville 102

Dorothée Berryman

L'EXPRESS Montréal 106

Valérie Taillefer

HOOGAN ET BEAUFORT Montréal 110

Geneviève Rioux

SATAY BROTHERS Montréal 114

Gabriel Sabourin

BARCOLA BISTRO Montréal 118

Nadège St-Philippe

LE M STEAK MODERNE DU MANOIR
SAINT-SAUVEUR Saint-Sauveur 122

Catherine Renaud

MÉLISSE Montréal 126

Joanie Gonthier

LES AFFAMÉS Montréal 130

Antoine Vézina

LE QUARTIER GÉNÉRAL Montréal 134

Catherine Bérubé

LA COCHONNE RIT Chambly 138

Clodine Desrochers

MARCONI Montréal 142

Hugo Dubé

AUTOMNE BOULANGERIE Montréal 146

Frédérique Dufort

AU P'TIT COCHON SANTÉ Rosemère 150

Guillaume Gauthier

LA PANTHÈRE VERTE Montréal 154

Catherine de Sève

LE PÉGASE Montréal 158

Rémi-Pierre Paquin

LE TRÈFLE -
TAVERNE IRLANDAISE Montréal 162

Roxane Loiseau

LES BRASSEURS DU MOULIN Beloeil 166

Christian Bégin

PÂTISSERIE RHUBARBE Montréal 170

Crédits photographiques 174

Remerciements 175



PRÉFACE

Je connais Carolyn depuis longtemps.

Comme elle est journaliste artistique depuis 1993, nous nous sommes connues lors d'une simple entrevue pour un magazine, sans savoir que ce jour-là, la magie opérerait. Cette entrevue s'est plutôt transformée en après-midi de filles où nous avons ri et échangé en toute simplicité, comme deux amies qui se racontent leur vie et qui prennent des nouvelles l'une de l'autre, sauf que nous ne nous étions jamais vues avant ! Ce genre de moment où tout est vrai, authentique et léger est marquant. Carolyn est une bonne vivante qui rit fort, qui est à l'écoute des autres, qui aime bien manger et bien boire. Elle sait que la vie est fragile et elle s'efforce d'en savourer chaque petite parcelle de bonheur.

Ce n'était donc pas une surprise quand elle m'a parlé de son livre mettant en vedette le plaisir de la table. C'était la suite logique de son parcours. Ce projet, elle l'a mené à bout de bras avec un grand sourire, faisant la recherche, les entrevues et les photos. Et ce ne sont pas 10 ou 20 entrevues qu'elle a réalisées, mais plutôt 40 ! Une tâche colossale !

C'est donc avec grand plaisir que j'ai accepté son invitation à passer un après-midi dans l'un de mes restaurants préférés : le Venice, dans le Vieux-Montréal (voir p. 12). On a mangé un excellent *poke* (son premier à vie) et on a jaser bouffe. Ce livre, vous l'aurez compris, est un projet de cœur, de rencontres. C'est un guide qui vous fera découvrir les endroits chouchous de vos personnalités préférées et qui met en valeur le talent des chefs d'ici. Il permettra à tous les amateurs de bonne bouffe de découvrir leurs prochaines adresses préférées et de cuisiner des recettes alléchantes !

Je souhaite que ce livre marque le début d'une belle série où le génie et la diversité de notre industrie seront mis en lumière !

Le plus éclatant des succès à Restos V.I.P., et à vous, amateurs de bonnes tables, de savoureuses découvertes !

Julie Bélanger

INTRODUCTION

Quelle belle aventure ce fut de réaliser *Restos V.I.P.* ! J'ai eu un plaisir fou à donner rendez-vous à des artistes et à des personnalités publiques que j'aime pour vivre une expérience gastronomique dans leur restaurant préféré. À travers ce savoureux périple, j'ai fait la connaissance de grands chefs et savouré des repas délectables dans des restaurants réputés et branchés de Montréal, Saint-Sauveur, Rosemère, Saint-Bruno, Saint-Mathias, Boucherville, Chambly, Saint-Lambert, Granby et Québec.

À la blague, une amie me disait que j'avais eu l'idée de faire ce livre simplement pour manger gratuitement dans de beaux restaurants ! En fait, l'idée de ce projet gourmand m'est venue après une période difficile. Ayant été aidante naturelle auprès de ma mère pendant trois ans, mes sorties et activités se sont faites rares et mes vies sociale et personnelle ont été mises sur la glace pendant ce temps. J'en suis sortie grandie et fière d'avoir accompagné ma mère jusqu'à la fin ; ce fut un grand privilège de vivre avec elle ses derniers moments. À la suite de cette période, j'ai peu à peu renoué avec tous ceux que j'aime et j'ai recommencé à profiter de la vie.

C'est lors d'une sortie entre amis dans un nouveau restaurant, alors qu'on réglait le sort du monde devant un savoureux repas arrosé de bons vins, que l'un d'eux a raconté avoir vu une comédienne dans un restaurant de la Rive-Sud de Montréal. Sur-le-champ, il a été bombardé de questions et tous voulaient savoir ce que la comédienne avait mangé et si elle se rendait dans ce restaurant régulièrement. C'est à ce moment que *Restos V.I.P.* est né.

Étant moi-même une *foodie* et une épicurienne avide de délicieuses expériences gastronomiques, je me suis lancée dans ce projet ambitieux, ludique, gourmand et gourmet, qui explore l'univers savoureux de 40 artistes, de 40 restaurants et de 40 chefs incroyables qui offrent tous une recette inédite. J'espère sincèrement que vous aurez le sourire aux lèvres et l'eau à la bouche en feuilletant les pages de *Restos V.I.P.* !

Bonne lecture et surtout, bonne exploration gastronomique !

Carolyn Richard



JULIE BÉLANGER

craque pour les pokés au... **VENICE**

Toujours souriante, Julie Bélanger est une bonne vivante qui carbure aux petits plaisirs de la vie. Elle adore passer du temps avec les siens autour de la table. Explorer la gastronomie est une façon de savourer le bonheur pour cette animatrice originaire de la Côte-Nord, et lorsqu'elle déguste un bol de poke au Venice du Vieux-Montréal, elle aime croire qu'elle se retrouve au bord de la mer.

« Une amie m'avait parlé du Venice et j'avais lu un article dans La Presse sur ce restaurant. Comme j'adore les sushis, les poissons et les tartares, ça m'a tout de suite interpellée, et lors de ma première visite, avec le décor qui rappelle Venice Beach, en Californie, j'ai été conquise. Au Venice, on a l'impression d'être dans une petite cabane sur le bord de la plage alors qu'on se trouve au cœur du centre-ville ou du Vieux-Montréal ; j'adore ça ! L'ambiance est festive, la musique est bonne et la bouffe est hallucinante ! L'endroit est rapidement devenu mon restaurant coup de cœur et j'y viens régulièrement. »

INGRÉDIENTS FÉTICHES L'huile d'olive et le sel. À Hawaï, j'ai découvert le sel rouge et j'en mettrais partout.

POUR LUI FAIRE PLAISIR, ON LUI CUISINE Le poke me fait triper, mais en général, tout ce qui touche au poisson vient me chercher.

PÉCHÉ MIGNON Des frites maison avec du sel et de la mayo. Ça me rend heureuse !

PLAISIR COUPABLE Depuis que je suis toute petite, c'est le crème Duncan Hines. Je le mange à la cuillère !

SES ADRESSES FAVORITES

Boucherie Sévelin, à Longueuil
(www.boucheriesevelin.com)

Edgar Café Bar, à Sept-Îles, un petit endroit que j'affectionne sur ma Côte-Nord

Restaurant **Le Tire-Bouchon**, à Boucherville
(www.letirebouchon.ca)



LE IPAD ET LA GASTRONOMIE

« Je crois que j'ai changé ma façon de cuisiner depuis que j'ai mon iPad dans la cuisine. Je n'ai plus peur d'essayer des aliments différents et d'explorer en cuisine parce que je cherche sur Internet et je trouve de tout. Je fais mes propres tartares maintenant et je me trouve pas mal bonne, alors qu'avant, je ne savais pas comment les apprêter et, surtout, je n'osais pas. Depuis que j'ai animé l'émission *Les Chefs* !, j'ai beaucoup appris et j'ai développé une nouvelle relation avec la nourriture. J'ai réalisé que les grands chefs cuisinent tous dans le plaisir et ça m'inspire énormément. »

MOMENT D'EXTASE AU PORTUGAL

« Maintenant, les expériences gastronomiques font partie de mes voyages. Lorsque je me suis retrouvée avec mon chum au fameux Vila Joya du Portugal, j'ai dégusté mon meilleur repas à vie. Leur restaurant fait partie des 50 meilleurs au monde et le chef est un étoilé Michelin. On a tellement capoté qu'on s'est permis de manger là à deux reprises. C'était incroyable ! »

CUISINER À LA MÉDITERRANÉENNE

« J'aime la cuisine méditerranéenne, car c'est simple, frais et goûteux. Quand je cuisine, je suis une adepte des pâtes, des salades, des vinaigrettes et des tartares, alors je ne

me complique pas la vie. J'aime aussi recevoir, mais ça me stresse, alors c'est toujours à la bonne franquette avec plusieurs plats réconfortants pour rassembler les gens que j'aime. Je crois même que mes plus beaux moments de vie se sont passés autour d'une table. »

À PROPOS DU VENICE

Le célèbre *poke bowl* a vu le jour à Hawaï et il fut grandement popularisé en Californie avant de se tailler une place de choix sur la scène gastronomique canadienne. Si vous désirez vivre l'expérience du meilleur *poke bowl* à Montréal, c'est au Venice qu'il faut découvrir ce plat exotique tout en fraîcheur. Situé en plein cœur du Vieux-Montréal, avec une autre succursale sur Beaver Hall, le Venice transporte ses clients dans un décor californien ; le temps d'un repas délectable, ils ont l'impression d'être en vacances au bord de la mer.

Restaurants Venice

440, rue Saint-François-Xavier, 514 985-0686

1045, côte du Beaver Hall, 514 379-3997

Montréal

www.venicemtl.com



LE CHEF DU VENICE

YANNICK DAGENAIS

Dès son jeune âge, Yannick Dagenais a un plaisir à cuisiner en famille. De fil en aiguille, il travaille comme plongeur, épicier pour finalement devenir cuisinier. À 21 ans, lors d'un séjour à Banff, il prend la décision d'aller étudier la cuisine à Laval dans le but de devenir chef. Il retourne ensuite dans l'Ouest canadien pendant presque 10 ans et cuisine pour plusieurs restaurants touristiques de la région de Whistler, dont le réputé Bearfoot Bistro. En 2015, il revient à Montréal et devient chef au Venice du Vieux-Montréal où il excelle et maîtrise magistralement la folie des pokes.

INGRÉDIENTS FÉTICHES

Les œufs, les avocats, les tomates et le bacon.

REPAS FAVORIS De grands classiques québécois, comme la tourtière et la lasagne.

PÉCHÉ MIGNON Le chocolat noir de grande qualité.

PLAISIR COUPABLE Les jujubes, surtout les petits ours en gelatine, les Gummy Bears.

SES ADRESSES FAVORITES

Épicerie asiatique Kien Vinh, à Montréal

Restaurant coréen **Chez Bong**, à Montréal
(<http://chezbong.madureirashopping.co>)

Marché oriental **Jang Teu**, à Montréal
(Chercher Marché oriental Jang Teu sur Facebook.com)



« Je viens manger au Venice pour le poke au thon et celui-ci est absolument délicieux! »

POKE DE THON

RENDEMENT 4 PORTIONS

PRÉPARATION 35 À 45 MINUTES

CUISSON AUCUNE

RIZ À SUSHI

500 ml (2 tasses) de riz à sushi Calrose

500 ml (2 tasses) d'eau

125 ml (½ tasse) d'assaisonnement à sushi

SAUCE POKE

15 ml (1 c. à soupe) d'ail

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais

125 ml (½ tasse) de sauce soya ou tamari faible en sodium

60 ml (¼ de tasse) de miel

15 ml (1 c. à soupe) de sambal oelek

15 ml (1 c. à soupe) de sauce sriracha

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame

MONTAGE

1 recette de riz à sushi cuit

200 ml (1 tasse) de laitue mélange printanier

500 g (1 livre) de thon rouge qualité sashimi, coupé en cubes d'environ 1,5 cm

2 avocats coupés en dés de 1 cm

1 mangue coupée en dés de 5 mm

100 ml de sauce poke

15 ml (1 c. à soupe) de shichimi togarashi

30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame

1 radis melon coupé en 4 ou en 6 selon la grosseur, puis tranché finement

45 g (2 c. à table) de tobiko (œufs de poisson volant)

2 oignons verts tranchés finement sur la diagonale et déposés dans de l'eau glacée pendant 15 minutes pour qu'ils bouclent

100 ml (4 c. à table) de gingembre mariné



RIZ À SUSHI

1. Laver le riz plusieurs fois en le frottant. Égoutter et mettre de côté pendant 20 minutes.
2. Déposer le riz et l'eau dans une casserole profonde et laisser bouillir à haute température pendant 3 minutes.
3. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter à basse température pendant 25 minutes. (Si vous utilisez l'autocuiseur électrique, préparer le riz selon le mode d'emploi.)
4. Transférer le riz dans un grand bol, arroser d'assaisonnement à sushi et mélanger délicatement.

SAUCE POKE

1. À l'aide d'une râpe Microplane, râper finement l'ail et le gingembre dans un bol.
2. Ajouter les autres ingrédients, mélanger avec un fouet et réfrigérer.

MONTAGE

1. Diviser le riz dans 4 bols et couvrir de mesclun. Répartir le thon dans les bols, couvrir de sauce et ajouter les garnitures au goût de chacun.



DAVE MORISSETTE

conquis par... **IL MARTINI**

On associe l'animateur et ex-hockeyeur Dave Morissette aux sports, mais ce grand gaillard est également un fin palais. Non seulement il s'y connaît en gastronomie, mais il pourrait en surprendre plus d'un avec ses capacités culinaires. Prendre le temps de savourer un repas méditerranéen au Il Martini en compagnie de Dave Morissette, c'est vivre un moment gourmand rempli de surprises.

« Il y a quelques années, mon meilleur ami, Rémi St-Arnaud, m'a fait découvrir le restaurant Il Martini à Saint-Bruno-de-Montarville lors d'une sortie avec nos épouses et nos enfants. Dès que je suis entré dans le restaurant, je me suis senti en famille. J'y ai célébré plusieurs événements importants au fil des années. Parfois, j'arrive au restaurant après 22 h et Dany ou Nelson, les propriétaires, m'apporte une assiette de prosciutto que je déguste au bar avec un bon vin ou un porto. C'est ainsi qu'ils traitent leurs clients ! Tout le monde est bien reçu dans ce resto. Et le chef connaît mes goûts. Je dois dire que tout est bon ici, et comme j'ai un gros appétit, j'apprécie les généreuses portions. »

REPAS FAVORI

Un bon steak avec un spaghetti carbonara et du vin.

IMPOSSIBLE DE RÉSISTER À Aux brownies de mon fils, aux tartes maison et à un vrai bon gâteau au chocolat.

PLAISIR COUPABLE Une fois par mois, j'ai une rage de hot dogs grillés avec du fromage, du bacon, de la mayonnaise et du ketchup. Du gros bonheur !

SES ADRESSES FAVORITES

Boulangerie Pains et Saveurs à St-Bruno-de-Montarville
(www.painsetsaveurs.com)

Boucherie La Pointe gourmande, à Saint-Basile-le-Grand
(voir boucherie La Pointe gourmande sur www.facebook.com)

Épicerie Folie en Vrac, à Montréal
(voir folie en vrac sur www.facebook.com)



L'ÉVOLUTION ALIMENTAIRE DE DAVE

« J'ai grandi en mangeant des plats réconfortants typiquement québécois, tels que le pâté chinois, le *baloney* dans la poêle, le steak haché, le ragoût de boulettes, le pâté au poulet et les tartes au sucre. Ma mère cuisinait très bien, mais ce qu'elle faisait de plus exotique, c'était probablement d'ajouter de la sauce soya à son poulet. Quand j'ai quitté la maison à 14 ans à cause du hockey, j'ai tranquillement commencé à explorer côté bouffe. Avec le temps, mes habitudes ont grandement évolué. Je cuisine beaucoup maintenant, et quand je voyage, j'aime découvrir la gastronomie du pays qui m'accueille. »

UN VÉRITABLE CORDON-BLEU

« Je vis une belle histoire d'amour avec la nourriture, car c'est rassembleur. J'aime vraiment cuisiner et, quand j'ai le temps, c'est moi qui prépare les repas pour ma famille. Je fais d'ailleurs mes propres pizzas et j'aimerais bien avoir un four à pizza à l'extérieur pour recevoir en grand durant l'été. Je veux aussi apprendre à faire mes pâtes maison parce que la cuisine italienne m'influence beaucoup. Je fais déjà mes pestos et mes sauces. Quand je reçois, les deux éléments les plus importants pour moi sont la nourriture et la musique. Je porte attention à tous les détails. J'ajoute un petit éclairage d'ambiance et je me donne à fond. »

GLOBE-TROTTEUR ÉPICURIEN

« Quand j'ai fait Compostelle, j'étais seul à vélo en Espagne et, c'est bien simple, je mangeais du pain, du chorizo, du fromage et je buvais du vin tous les jours. Alors même dans ces conditions, c'était un bonheur gastronomique

incroyable. En voyage, j'aime découvrir les marchands de la place et je me souviens d'un périple merveilleux en France alors que j'étais avec mon épouse et un couple d'amis. On achetait local et, chaque matin, on partait chercher nos croissants et nos fromages dans le petit village en plus d'explorer les vignobles français. C'est fou comment on mange bien en France et j'y ai fait de très belles découvertes gourmandes. Maintenant, j'ai hâte de partir vers l'Italie pour découvrir la cuisine du pays. »

À PROPOS DU IL MARTINI

C'est en 1992 que Il Martini ouvre ses portes en plein cœur du centre-ville de Saint-Bruno-de-Montarville. Le restaurant offre à sa clientèle une cuisine méditerranéenne de qualité supérieure servie dans une ambiance chaleureuse. Les propriétaires, Nelson Correia et Daniel Gerardi, qui sont d'origine européenne, ont évolué dans le monde de la restauration et de l'hôtellerie pendant de nombreuses années. Ils reçoivent leurs clients comme s'ils faisaient partie de la famille. Le restaurant Il Martini est le rendez-vous gastronomique de Saint-Bruno-de-Montarville.

Il Martini
17, chemin de la Rabastalière Ouest
Saint-Bruno-de-Montarville
450 441-2547
www.ilmartini.ca



Le Québec est reconnu pour sa somptueuse gastronomie et son choix impressionnant de restaurants. Chacun aime partager l'adresse de ce petit resto qui lui a fait vivre un moment gourmand inoubliable. Mais qu'en est-il des artistes québécois? Dans *Restos V.I.P.*, 40 personnalités dévoilent le nom de leur restaurant favori, dressent la liste de leurs meilleures adresses et racontent de savoureuses anecdotes liées à la cuisine. En retour, les chefs élus développent une recette selon les goûts des artistes qui ont arrêté leur choix sur leur établissement.



De Montréal à Québec en passant par Saint-Sauveur, Rosemère, Saint-Bruno, Saint-Mathias, Boucherville, Chambly, Saint-Lambert et Granby, découvrez l'univers culinaire de **Julie Bélanger**, **Dave Morissette**, **Marie-Ève Janvier**, **Christian Bégin**, **Marie-Thérèse Fortin**, **Ludovick Bourgeois**, **Rachel Graton**, **Gabriel Sabourin**, **Myriam LeBlanc**, **Rémi-Pierre Paquin** et plusieurs autres. Laissez-vous séduire par leurs coups de cœur et tenter par les recettes qui ont été expressément développées pour eux par les meilleurs chefs de l'heure; vos papilles n'en éprouveront que du bonheur!



CAROLYN RICHARD est journaliste et chroniqueuse dans le milieu artistique depuis 1993, notamment pour les magazines *7 Jours* et *La Semaine*. Au fil des années, elle a réalisé des centaines d'entrevues avec des personnalités d'ici et d'ailleurs. Ces rencontres se sont souvent déroulées dans des restaurants branchés, lui faisant ainsi découvrir la scène gastronomique montréalaise. C'est en jumelant ses deux passions, le monde artistique et la gastronomie, qu'elle a développé le projet *Restos V.I.P.*



ISBN 978-2-89703-391-0



Groupe
Livre
Québecor Média