

MODE DE VIE

restos

Près de ses sushis

On aurait fini par oublier ce resto qui s'était un peu laissé aller au fil du temps. Une toute nouvelle équipe l'a pris en charge et l'a remis sur pied en quelques mois.

Alix Renaud
arenaud@voir.ca

Des sushis dans un resto italien! L'interculturel, c'est bien beau, mais... Voilà un peu ce que je me disais, et comme ce n'est pas possible. La faim est, je ronchonnis au max. Mon amie

m'a tout simplement rappelé que j'avais promis de l'y emmener et que, de toute façon, le Papparazzi était le plus proche sur ma liste. Je ronchonnis encore, parce qu'elle avait raison. Sur place, je me radoucis assez vite en comprenant ce qui s'était passé ici: parmi les nouveaux proprios figure un sushiman d'expérience, qui en a d'ailleurs formé quelques-uns à Québec. Il officie dans sa propre cuisine

qu'on aperçoit à gauche, en entrant; juste en face, de l'autre côté de la salle à manger principale, un autre chef et ses assistants s'occupent de tout ce qui est français et italien. Mon amie et moi avons pris place entre les deux, dans une partie surélevée de la pièce, c'est-à-dire au point de convergence des effluves arrivant de part et d'autre pour flatter nos plus nobles instincts. Le carnivore se réveille en moi et ne s'intéresse que par pure courtoisie aux pizzas, soupes et salades, insensible même aux calmars frits ou grillés, à la soupe de poissons, au flétan rôti au beurre de pesto. Je médite quelques instants sur le magret de canard au chocolat noir et caramel d'épices, autant que sur les escalopes de veau, mais c'est un filet de veau qui l'emporte, si sympathique dans la présentation que nous en fait la carte. Mon amie achève tranquillement ce kir «Royal» qui mousse encore un peu dans son verre. Alors que je gambadais dans mes élucubrations «viandesques», mon amie s'est fait expliquer plusieurs des spécialités japonaises; pour l'entrée, elle a choisi, changé d'idée, nuancé son choix, hésité

encore avant de s'arrêter au «maki Toyota», simplement décrit comme du «poisson épicé, pané et sauce maison». Mon entrée à moi, en l'occurrence un parfait de foies de lapin, s'amène moyennant un délai raisonnable, accompagné de petits morceaux de pêches mouillés de sirop parfumé et criblé — c'est le mot — de grains de poivre noir. Dans les deux morceaux de parfait, onctueux et de bon goût, je ne déplore que la surabondance de grains de poivre vert. De l'autre côté de la table, c'est du somptueux! Le «maki Toyota» se compose de quatre gros morceaux ceints d'une dentelle de tempura, et le parfum qui s'en dégage m'interpelle en douce et me distrait un moment de mon assiette. À la première bouchée, mon amie laisse échapper un petit cri de surprise. Notre serveur se précipite, le sourire large et content: «C'est bon, hein?... Je vous l'avais dit.» Et mon amie qui n'a s'arrête plus de répéter: «C'est démentiel!» Pour y avoir subrepticement goûté, j'émet un jugement en apparence contradictoire, mais je me comprends: «C'est divin.» Mon parfait en prend pour son rhume, car je suis tout «maki Toyota»... Son assiette maintenant vierge de toute trace, ma compagne paraît songeuse — et s'explique: «La barre est pas mal haute pour la suite...» Cette suite nous prouve peu après qu'elle avait tort de s'inquiéter. Du somptueux, encore une fois. Pour moi, un beau montage (non périlleux): risotto, filet de veau et foie gras mi-cuit. On a laissé pleuvoir sur tout cela de minuscules oignons confits qui pourraient passer pour des raisins. Le foie gras, je l'aurais préféré plus cuit, je le savoure néanmoins, autant que la viande qui sat vraiment se

faire aimer, autant que le confit d'oignon autant que les petits pains (laçon ciabatta) dont j'imprègne chaque bouchée de sauce — une sauce sapide bien que déliée. Le chef, lui-même vient s'enquérir de notre état d'esprit, qu'il a d'ailleurs deviné à notre bonne humeur. «Je flotte», résume mon amie, la fourchette en plein va-et-vient. Elle le félicite pour cet excellent risotto au portobella, que l'on n'a pas «gorgé» de fromage, puis pour la succulence des tranches de veau posées dessus, la suavité de la sauce, la délicatesse des petits légumes, et elle conclut d'une bonne rasade de Valle. Nous avons bien et un peu trop mangé, nous l'admettons. Ainsi, je m'inquiète un peu quand elle se met à consulter la carte des desserts. «C'est pour la prochaine fois», dit-elle pour me rassurer.■

Restaurant Papparazzi
1363, avenue Maguire,
Sillery (Québec)

Téléphone: (418) 683-8111

Tables d'hôte: 22,95 à 29,95 \$

Menu du jour: 11,95 à 15,95 \$

Souper pour deux (incluant taxes
et boisson): 84,95 \$

GUIDE RESTO



EN VENTE
MAINTENANT
DISPONIBLE
DANS TOUTES
LES BONNES
LIBRAIRIES

www.voir.ca

 **Optimum**
VÉHICULES D'OCCASION

UNE PROMESSE QUI TIENT LA ROUTE.

Garantie du manufacturier
Inspection en 150 points et plus
Possibilité d'échange (30 jours ou 2 500 km)
Assistance routière 24 heures.

optimum.gmcanada.com

Garanties et possibilités d'échange sous réserve de certaines conditions. L'assistance routière 24 heures est offerte durant toute la durée de la garantie Optimum. Pour obtenir plus de renseignements sur les garanties et les programmes de protection prolongés, visitez optimum.gmcanada.com ou appelez-nous au 1 800 463-7483.