

## THIERRY VOUS DONNE LA PAROLE

Bonjour M. Daraize,

*J'ai besoin de vos conseils judicieux pour un bon restaurant, à prix raisonnable, mais de goûts magnifiques pour le palais et la panse...*

*Ce resto serait situé de préférence à Laval et ses environs. Ce sera mon anniversaire la semaine prochaine, nous serons quatre personnes avides de bonne bouffe, belle ambiance et bon vin...*

*Merci encore, je vous lis tous les samedis et apprécie vos commentaires.*

*Au plaisir,  
Olga*

Bonjour Olga,

Permettez-moi tout d'abord de vous souhaiter un très joyeux et gourmand anniversaire ! Sachez que les gens de Laval sont bien desservis en terme de bons restaurants. Je vous suggère donc trois restaurants qui, je l'espère, sauront vous sustenter :

- **L'Aromate**  
2981 boulevard Saint-Martin ouest, Laval, 450-686-9005
- **Le Mitoyen**  
652, rue de la Place-Publique, Laval, 450-689-2977
- **Le Saint-Christophe**  
94, boulevard Sainte-Rose, Laval, 450-622-7963

Salutations gourmandes,  
Thierry

au fur et à mesure que la soirée avançait, l'endroit a pris une tout autre allure, les couples et petits groupes remplissaient les lieux. Un gentil brouhaha et une musique bien choisie aidant, l'atmosphère devint joyeuse, presque festive. C'était bien agréable !

**CLIENTÈLE** ■ Comme pour tous les restaurants fraîchement ouverts, la clientèle est à faire, mais si je me fie à mes espions qui ont visité le lieu précédent ma visite, force est de constater que ça s'annonce assez bien. Avec un chef comme Alexandre Gosselin, il est évident que la table sera pleine d'idées. Aussi, Alexandre est bien épaulé par le jeune chef Carl Jobin, ancien Sous-chef de Gilles Herzog (Derrière les fagots), C'est rassurant !

**LE REPAS** ■ Voilà un menu qui risque de vous mélanger les méninges... Tout est très tentant. L'inconvenant, c'est la peur d'avoir fait le mauvais choix. L'avantage, vous profiterez de la prochaine visite pour essayer les autres créations culinaires...

Donc, poireau vinaigrette, œuf poché, moutarde et vinaigrette de vin rouge, ça commence très fort, vraiment très fort.

Le poireau est d'une tendreté et d'une délicatesse incroyable. C'est savoureux, parfaitement assaisonné, légèrement rehaussé par la moutarde. Rien d'excessif, beaucoup de fraîcheur. L'œuf poché ajoutait beaucoup de douceur, lorsque le jaune d'œuf coulant enrobait les morceaux de poireaux, superbe !

Charcuterie et cochonnaille, une belle assiette avec un assortiment et une qualité exemplaire. J'aurais peut-être souhaité quelques réalisations plus personnelles du style; terrine de queue de cochon, museau... quelque chose de plus rustique, mais c'était très bien quand même.

Puis un magnifique plat, échine de cochon, purée de pommes de terre, fromage en grains, ail confit, garniture bourguignonne, œuf poché, un plat magistral, vraiment formidable ! Tout y est, finesse, saveur, texture, gourmandise extrême, carrément jouissif ! Aussi, côtes levées baby back, coleslaw, frite, bien sûr. C'était bon, mais des côtes levées, je connais personnellement dix amis (non-chef) qui sont aussi des experts. C'est vraiment le plat casse-gueule par excellence et les chefs du talent de Gosselin devraient imaginer quelque chose de bien spécial avec cette préparation incroyablement estivale ! C'était peut-être trop simple. Et en comparaison de l'échine de cochon (sensationnel), la marche est bien haute. Bref, les côtes levées étaient bonnes, mais l'autre plat se hisse au top de mon palmarès gourmandises ! Puis, alors que j'étais complètement repu, nous cédon tout de même aux intitulés des desserts qui s'annoncent orgiaques ! Riz au lait, coco, ananas, passion et basilic, une verrine délicieuse, onctueuse à souhait, beaucoup de délicatesse. Puis, biscuit moelleux, pomme, abricot, glace au miel et poivre long, que c'est bon, la crème glacée apporte beaucoup d'éclat à la douceur des pommes, c'est très bon. Chocolat noir, noisette et bailey'. Oui oui, je sais, je suis gourmand pour finir mon repas avec trois desserts... Il n'y en a que trois, il fallait bien que je les teste, verdicts ; parfaits !

**LE SERVICE** ■ Accueil et service jeune et sympathique, j'ai mangé au comptoir, donc ce sont surtout les cuisiniers qui m'ont servi.

**CARTE DES VINS** ■ La carte des vins est de circonstance, quelques vins aux verres, et la bière y est bonne.

LE  
COMBAT

## De l'érable autrement

Je ne sais pas si c'est le produit qui fait le printemps, mais une chose est sûre, le beau temps au Québec arrive rarement sans le sirop d'érable, et c'est tant mieux ! Je me suis donc baladé à travers les marchés à grande surface, ainsi que dans nos marchés publics, pour vous dénicher une gamme de produits dérivés de l'érable. Curiosité oblige, j'ai dégusté pour vous ces petites trouvailles.



18/20

### SIMON TURCOTTE

**Tartinade fine bleuet sauvage à l'érable**  
9,25 \$ pour 212 ml

■ Cette tartinade est extraordinaire ! Presque un coulis de petits fruits rouges. La saveur est d'une grande délicatesse. Le goût d'érable est un peu discret, mais rien pour vraiment se plaindre. Assurément une de mes belles découvertes gourmandes de l'année !

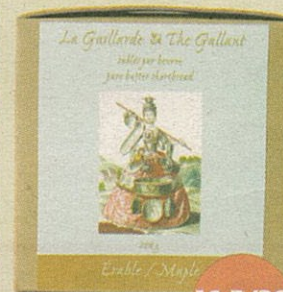


17/20

### DOMAINE ACER

**Beurre d'érable**  
8,99 \$ pour 215 g

■ Magnifique beurre d'érable. La texture est ferme, mais onctueuse. Les petits morceaux de noix amplifient la saveur d'érable, bonne idée. Cela rajoute, de plus, une touche de croquant. Sur une tranche de pain de campagne grillé, c'est magnifique.



16,5/20

### LA GAILLARDE

**Sablé pur beurre à l'érable**  
6,49 \$ pour 200 g

■ À l'œil, on est séduit par la joliesse de ce petit biscuit et de son emballage. Au nez, son odeur nous surprend agréablement par sa puissance. En bouche, on est épaté par sa texture croquante parfaite et son sablé en bouche.



16/20

### SUCRE D'ÉRABLE L'HERMINE

**Sucre d'érable pur granulé**  
7,90 \$ pour 250 g

■ Du sucre d'érable à son meilleur. Agréable petit grain délicat à la saveur intense. Un super produit pour les amateurs du genre. Un pétoncle roulé dans le sucre, puis poêlé au beurre salé, divin !

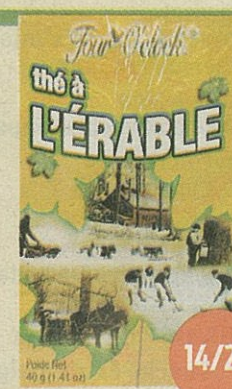


15/20

### FRUIT D'ÉRABLE

**Gelée d'érable**  
4,25 \$ pour 125 ml

■ Ici aussi l'apparence du produit nous séduit. Particulièrement sa belle couleur dorée. Sa texture est ferme et sa saveur est douce. Étonnamment, ce n'est pas trop sucré. Un accompagnement parfait avec une brioche et une tisane.



14/20

### FOUR O'CLOCK

**Thé à l'érable**  
4,99 \$ pour 20 sachets

■ Odeur plaisante et persistante. De couleur caramel foncée, ce thé nous étonne. En bouche, sa feuille noire est discrète et sa saveur d'érable, malheureusement, l'est tout autant. Malgré tout, dans l'ensemble, c'est assez agréable.