



# DÎNER D'AFFAIRES

*L'Amour de la table*

## UNE CUISINE FRANÇAISE EN CONSTANTE RECHERCHE DE NOUVEAUTÉS

CHRONIQUE

Alexandra  
RENY



Dans un décor champêtre, convivial et non formel, le restaurant L'Amour de la table est une véritable découverte pour les résidents de Cap-Rouge ainsi que pour tous les gens de la région de la Vieille Capitale. Dans une maison d'au moins 150 ans, le restaurant est tout près de la marina de la plage Jacques Cartier sur la rue Saint-Félix. Nathalie Piriou et Jacques Deslandes vous attendent pour vous faire goûter à leur cuisine française en constante recherche de nouveautés. Ils vont même jusqu'à réaliser des mariages culinaires parfois surprenants.

Dans un décor champêtre, convivial et non formel, le restaurant L'Amour de la table est une véritable découverte pour les résidents de Cap-Rouge ainsi que pour tous les gens de la région de la Vieille Capitale.

(Photo Martin Martel)

### Le restaurant L'Amour de la table

4292 rue Saint-Félix, Cap-Rouge  
418-650-6555

Stationnement gratuit

Heures d'ouverture :  
Lundi au vendredi : 11 h à 23 h  
Samedi : 17 h à 23 h  
Dimanche : 10 h à 23 h

L'Amour de la table est l'un des 28 nouveaux restaurants du Canada. Ce n'est pas moi qui l'invente, cette phrase provient du magazine *enRoute*. La journaliste Amy Rosen en parle aussi comme l'un des cinq meilleurs du Québec et le seul digne de mention dans la région de Québec, les quatre autres étant dans la région de Montréal. Tout un honneur pour un restaurant qui a délibérément choisi d'ouvrir leur commerce loin des circuits touristiques. Depuis la sortie de l'article, Nathalie et Jacques reçoivent des appels de partout au Canada.

Jacques Deslandes est originaire de la région de Bordeaux qu'il connaît par cœur. En France, il a tout fait : gérant de magasin en Bretagne, a travaillé avec Jacques-Yves Cousteau au Musée Océanographique de Monaco et surtout a participé à des tournées de récitals avec Pierre Fresnay et Georges Brassens. Sa conjointe Nathalie Piriou a plutôt travaillé comme ingénieure chimiste. Arrivé au Québec il y a cinq ans, le couple a d'abord ouvert un restaurant sur la Côte-de-Beaupré puis est retourné dans leur mère patrie avant de revenir définitivement direction : Cap Rouge.

Moules à l'espagnole, côte de porc au cidre, bavette à la bordelaise, poisson du marché, homard au Pastis, escalope de veau au fromage de chèvre, le fameux gratin de fruits de mer maison ainsi que plusieurs autres plats. Comme les propriétaires aiment le dire, leur spécialité, c'est la cuisine.

(Photo Martin Martel)

La tendance étant au cocounage, les résidents du coin et même les autres n'ont plus besoin d'aller en ville pour bien manger. Moules à l'espagnole, côte de porc au cidre, bavette à la bordelaise, poisson du marché, homard au Pastis, escalope de veau au fromage de chèvre, le fameux gratin de fruits de mer maison ainsi que plusieurs autres plats. Comme les propriétaires aiment le dire, leur spécialité, c'est la cuisine.

L'Amour de la table ouvre ses portes le midi pour un repas complet à 12,95 \$. Les plats varient selon le marché, mais Jacques Deslandes en propose au moins quatre par jour allant du canard à l'orange au smoked-meat à la façon de Goldenberg (viande casher, pain polonais et cornichons marinés). Il est aussi possible d'accueillir des groupes allant jusqu'à 25 personnes. Un menu de groupe sera alors façonné selon vos goûts.

Le dimanche matin à partir de 10 h, l'Amour de la table vous attend pour un brunch. Vous aurez la chance de goûter à leurs crêpes dentelles bretonnes. Parmi les spécialités, la Bretonne : pommes chaudes, caramel, crème fraîche, flambée au Calvados. Bon appétit.

Dans une maison d'au moins 150 ans, le restaurant est tout près de la marina de la plage Jacques Cartier sur la rue Saint-Félix. Nathalie Piriou et Jacques Deslandes vous attendent pour vous faire goûter à leur cuisine française en constante recherche de nouveautés.

(Photo Martin Martel)

