

## ENTREVUE

# Propulsé dans les nuages

## L'Amour de la table jugé comme l'un des 28 meilleurs nouveaux restos au pays

■ Ils ont eu beau ouvrir leur restaurant loin des circuits touristiques et des rues achalandées, Nathalie Piriou et Jacques Deslandes, les propriétaires du restaurant L'Amour de la table, n'ont pu échapper au regard inquisiteur de la journaliste Amy Rosen, du magazine *enRoute*, qui a jugé leur établissement comme l'un des 28 meilleurs nouveaux restaurants au Canada. Rien de moins.

Elle en parle aussi comme l'un des cinq meilleurs au Québec et le seul digne de mention dans la région de la capitale, les quatre autres étant dans la région de Montréal.

Ce classement concerne les restaurants qui ont été inaugurés de St. John's à Victoria entre septembre 2001 et juin 2002.

Une première liste a été dressée à partir des suggestions de critiques gastronomiques, de chefs cuisiniers, d'auteurs de livres de recettes et autres spécialistes de différentes régions du Canada. La journaliste Amy Rosen s'est ensuite envolée à

bord d'Air Canada pour aller les essayer à tour de rôle.

« Nous avons découvert la meilleure crème brûlée, le café le plus corsé, le personnel le mieux habillé, le décor le plus chic, les emplacements les plus bizarres et tout ce qu'il faut savoir sur les dernières tendances en cuisine, écrit M<sup>me</sup> Rosen, qui ajoute: Nous voulions que les restos canadiens jouissent enfin de la réputation internationale qu'ils méritent. »

Puis le verdict est tombé.

« Nous étions abasourdis quand nous avons appris cette nouvelle », dit M<sup>me</sup> Piriou. « C'est un si bel honneur », complète son conjoint, qui agit en tant que chef. Et déjà, ils en ressentent les effets positifs sous la forme de la venue de plus en plus fréquente de clients qui viennent de l'extérieur et qui arrivent chez eux peu de temps après leur descente d'avion.

Ouvert depuis un peu plus d'un an à Cap-Rouge, L'Amour de la table a connu depuis lors une popularité as-

pendante, mais pas l'engouement que les patrons osaient espérer.

« La fréquentation est, par moments, assez aléatoire, comme si les gens hésitaient à venir jusqu'ici, même si nous ne sommes qu'à une quinzaine de minutes du centre-ville », souligne Jacques Deslandes, qui est aussi avocat spécialisé en droit international et poète.

En Europe, la plupart des restaurants bien connus sont situés en périphérie des grands centres ou dans de coquets petits villages, où ils constituent une attraction peu négligeable. Arrivés chez nous il y a environ cinq ans, les Deslandes se sont basés sur la coutume européenne et ont ouvert un premier restaurant sur la Côte-de-Beaupré. Après un bref retour dans leur mère patrie pour y régler certaines affaires, ils sont revenus au Québec il y a un peu plus d'un an parce qu'ils s'y sentaient bien.

Deuxième essai, Cap-Rouge. « Malgré un départ plus lent que ce que nous attendions, nous sommes restés fidèles à notre objectif qui était d'offrir des mets d'excellente qualité fabriqués selon les règles de l'art à partir des meilleurs produits de base qu'on puisse trouver », commente celui qui tient restaurant depuis 28 ans parallèlement à ses autres occupations.

### MENU RECHERCHÉ

Recherche constante de nouveautés sans dénaturer les choses, retour à l'origine des mets, exclusion des fonds de veau pour les remplacer par les jus, réalisation de mariages parfois surprenants mais goûteux comme celui du riz sauvage, des endives et des pommes de terre bleues, par exemple, le chef invente tout en respectant l'authenticité des mets et de leurs origines.

Ce sera le cas quand il préparera son pommelé d'aiguillettes d'oie au riz sauvage, sa cuisse de canard confite, sa truite farcie aux trois poissons, son tournedos de caribou, sa bavette à la



LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES

Nathalie Piriou et Jacques Deslandes réalisent des mariages parfois surprenants.

bordelaise, par exemple. Même le *smoked meat* sera authentiquement polonais et le churroz authentiquement mexicain, s'il en fait. S'il inscrit des moules à son menu, il ne peut se résigner à les faire à toutes les sauces comme dans bien des restaurants. Il choisira plutôt de les faire à l'espagnole en les faisant mijoter dans la sauce au lieu de les préparer en plusieurs saveurs et de se contenter de les arroser d'une sauce au moment de servir.

Tous les détails sont importants et il ne fait pas affaire avec les grossistes en alimentation parce qu'il tient à tâter ses fruits et légumes, à humer son poisson et ses fruits de mer, à voir sa viande de près, avant de les acheter. Ensuite, il cuisinera tout ça en « allant chercher le produit dans son intégralité », comme disait le renommé chef

français Raymond Olivier. Nathalie Piriou et Jacques Deslandes sont exigeants et s'impatientent parfois devant le peu d'intérêt de certains clients en ce qui concerne la gastronomie. Ils mettent beaucoup de talent et d'énergie pour essayer d'atteindre la perfection et ils méritent bien qu'on prête attention à ce qu'ils font et qu'on se donne la peine de découvrir leur Amour de la table, salué par le magazine *enRoute*.

### RESTAURANT L'AMOUR DE LA TABLE

4292, rue Saint-Félix, Cap-Rouge

Tél: 650-6555

Stationnement à l'arrière

Réservations recommandées

Menu du midi: 12,95 \$

Plat du jour: 9,50 \$

Table d'hôte du soir: 18,50 \$ à 33,50 \$