

Chef's Table : luxe, calme et volupté



Le vers de Baudelaire convient joliment à ce nouveau resto du Vieux-Montréal, qui reçoit ses clients dans un antre enveloppant tout en finesse, loin du tumulte de la ville. Murs de pierres apparentes, déco sobre en noir, blanc et bois, luminaires bas qui tamisent l'éclairage : tout ici donne envie de se détendre, de parler bas, de savourer son plat.

Les soixante places sont réparties sur deux étages, renforçant l'impression d'intimité de l'endroit – d'autant que, le resto ayant tout juste ouvert il y a à peine deux mois, le sous-sol n'est pas encore occupé. Contrairement à de nombreux établissements où la musique style hits du moment peut forcer à hausser le ton, quand elle ne tranche pas complètement avec l'ambiance, on relaxe ici au son de mélodies au piano.

Derrière cette nouvelle adresse située Place d'Youville, on retrouve Cédric Saint Onge et Nicolas Delrieu, copropriétaires du Speakeasy et de la crèmerie Freeze Brothers, et Alexandre Dalmar, petit nouveau à Montréal et dans l'entrepreneuriat. Il a travaillé auparavant en gestion dans l'industrie hôtelière de luxe à Paris (Hôtel la Maison Champs Élysées) ainsi qu'au Parc Disneyland à Paris et à Disney World en Floride.

À cette «table du chef», on est accueillis par un serveur habillé en cuisinier, qu'on méprend pour le chef – ici, tout le personnel porte le tablier de chef, histoire de donner le ton. Le service est un parfait équilibre entre élégance et convivialité, étant soigné tout en restant très sympathique.

Passons au repas. On commence avec un cocktail, dont la carte est signée par Cédric Saint Onge, mixologue du Speakeasy voisin – et copropriétaire des deux établissements. On a notamment beaucoup aimé le cocktail au thé et gin, servi avec ses rondelles de concombre dans une jolie tasse de thé avec soucoupe.

Le premier service comprend un savoureux raviolo, que l'on déguste en lisant le menu de printemps. Les noms y sont poétiques: Nid de l'amour, Frénésie du jardin, Les Gnocchis de Madame... Une fois les choix

[Visualiser l'article](#)

faits, le serveur nous surprend en vaporisant la feuille d'une eau de tomate; c'est que le menu est lui-même comestible, et on le grignote en attendant la suite avec impatience.

Le patronyme du resto montre en effet la volonté des propriétaires d'offrir «une nouvelle expérience gastronomique à vivre à Montréal», une «excellence culinaire » qui s'accompagne de «divers artifices qui sauront rajouter une touche de folie à l'expérience». Une description des plus alléchantes.

Le problème d'annoncer un tel concept, c'est que les attentes sont hautes, et donc difficiles à satisfaire. Ici, à part le menu comestible ou le dessert en tableau (dont on parlera plus bas), l'expérience n'est pas si différente. Certes, la fumée sous cloche ou maquereau cuit à table à la torche peuvent étonner certains clients, mais la «touche de folie» attendue n'est pas au rendez-vous.

À Montréal, dans l'offre pléthorique de restaurants, chaque nouvel établissement cherche à ressortir du lot, et on assiste ainsi à une surenchère de «concepts» qui veulent s'éloigner au possible du repas traditionnel – parfois en osant un peu trop, le résultat n'étant pas toujours heureux. Pourtant, une bonne cuisine bien maîtrisée suffit souvent à faire revenir le client.

Heureusement, la bonne cuisine, on la trouve aussi à Chef's Table. Aux fourneaux, Marie-Anne Bédard (aka Madame Le Chef, aussi chef exécutive du restaurant Le Speakeasy), travaille les saveurs d'ici dans des plats aux belles présentations. Mentions spéciales au veau, à la cuisson particulièrement fondant et au fromage léger et original (une douce mousse de parmesan).

Chaque plat s'agrémenté d'une touche plus recherchée, dans des assiettes complexes mais bien équilibrées. Sans vouloir trop en révéler, le fameux dessert du chef mêle de nombreux ingrédients – épices indiennes, camerise, crème glacée à l'argousier... – dans un mélange de saveurs qui s'avère une belle réussite, au goût comme à la présentation.

Bref, si ce n'est quelques petits bémols (les vins, d'importations privées, pas toujours servis à la bonne température), qui relèvent plus de l'ajustement dans le temps, cette Chef's Table offre une cuisine bien maîtrisée et un moment de qualité. Pour info, une terrasse sera installée sur la Place d'Youville cet été, pour profiter de la douceur des soirées... La petite touche de folie, parfois, c'est juste d'oser la simplicité.