

Dans nos restos

Amélie Deschênes



Steak Frites et Cie

# Pour tous les goûts

Avec un chef d'expérience à la créativité débordante comme Pierre Gelly, et deux jeunes sous-chefs qui n'ont pas peur de relever des défis, comme Alexandre Gaudet et Brian Ospina, il n'est pas surprenant que le restaurant Steak Frites et Cie propose un menu aussi diversifié.

Depuis la fermeture du Manoir des Érables à Montmagny, les amoureux de la cuisine du chef Pierre Gelly peuvent se délecter de ses plats de cuisine classique revisités au Steak Frites et Cie du boulevard Pierre-Bertrand, à Québec.

Ayant travaillé dans les cuisines de plusieurs restaurants depuis 40 ans, il affirme sans hésiter qu'il s'agit d'un beau métier dans lequel on peut se permettre de créer. C'est de l'art et c'est ce qui me stimule, souligne le chef. Je ne fais jamais deux fois le même plat, je réécrit même pas les recettes, poursuit-il.

Le plat parfait selon M. Gelly est «coloré, bien présenté, pas trop chargé et ses saveurs ne doivent pas être masquées», mais doivent plutôt respecter la matière première, affirme-t-il.

Pour le seconder en cuisine, il peut compter sur deux jeunes sous-chefs, Brian Ospina et Alexandre Gaudet, qui ont commencé dans le métier à l'âge de 14 et 13 ans, en gravissant les échelons. «J'aime les défis et quand ça bouge. J'aime faire de la cuisine raffinée et voir le visage des clients en salle», affirme M. Ospina. Pour son collègue M. Gaudet, c'est l'occasion de «se dépasser, de toujours se renouveler et d'apprendre» qui l'anime. Pour eux, cuisiner auprès de M. Gelly est une expérience des plus inspirantes.



Brian Ospina et Alexandre Gaudet, sous-chefs du Steak Frites et Cie, les deux «bras droits» du chef Pierre Gelly.



La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

## L'incontournable Steak frites

Ce qui rend le steak frites incontournable au point de donner son nom à celui du restaurant, c'est la pièce de viande utilisée: le filet d'épaule de bœuf. Il s'agit d'une viande que peu de gens utilisent, car ce n'est pas une coupe classique. Elle est plus goûteuse que le filet mignon, plus tendre et plus fibreuse.

Indique le chef Pierre Gelly. Accompagné de frites allumettes dont on a préservé la pelure, ce steak vous fera rêver en cette saison du barbecue qui s'amorce. Quelle sauce préférerez-vous: champignons, fromage bleu, polvre, porto ou moutarde et estragon?

## TRUCS ET CONSEILS

### À vos barbecues!

Le printemps tardif n'a pas empêché les amateurs de grillades de sortir leur barbecue avant la fonte complète de la neige. En ce début de saison, quelques trucs de cuisson sont de mise.

- 1 L'épaisseur du steak**  
Choisir un steak d'un pouce, un pouce et demi d'épaisseur. Le faux-filet, la côte de bœuf, le filet mignon, le contre-filet... Bref, la coupe qui vous plaît! Demandez à votre boucher de la tailler selon l'épaisseur désirée.
- 2 Viande tempérée**  
Sortez la viande du réfrigérateur une quinzaine de minutes avant de la faire cuire, afin qu'elle soit tempérée. De cette façon, si vous la préférez saignante ou bleue, elle sera chaude à l'intérieur après la cuisson.
- 3 Badigeonnez!**  
Badigeonnez le steak d'huile, salez et poivrez. Une viande de qualité n'a pas besoin qu'on la marine pendant des heures.
- 4 Saisir votre viande**  
Ouvrez les feux du barbecue au maximum et lorsqu'il a atteint la température parfaite, faites saisir la viande environ deux minutes de chaque côté, conseille M. Gelly. On veut que les sucs demeurent à l'intérieur et que la viande soit joliment marquée.
- 5 La cuisson à votre goût**  
Fermez ensuite un des deux brûleurs pour y déposer les steaks et poursuivre la cuisson de façon indirecte, jusqu'à ce qu'elle atteigne votre cuisson préférée. Pour savoir lorsqu'il sera temps de la retirer, il suffit de toucher à la viande. «Plus elle sera ferme, plus elle sera cuite», affirme M. Gelly.
- 6 Une bonne sauce maison**  
Accompagnez le steak d'une bonne sauce maison, concoctée avec un fond maison, des échalotes, du vin rouge, de la crème selon vos goûts, puis un soupçon de cognac, suggère le chef. Puis aromatisez-la à votre guise.



## Vin Philippe Lapeyrie

### Vin rouge goûteux

Cette semaine, la chronique vin salue des vins pour bien escorter une classique, réussie et réconfortante création culinaire signée Steak Frites et Cie. La recette est simple, mais combien savoureuse. Il s'agit d'une belle pièce de bœuf servie juste à point, accompagnée de bonnes frites croquantes et de quelques légumes.

Une viande saignante appelle un vin rouge goûteux et passablement structuré. Nous pourrions débiter notre virée en sol bordelais avec l'imprégnant Château Bujan en appellation Côtes de Bourg à 22 \$ (862086). Ce dernier charme l'olfactif avec ses arômes de mine de crayon de plomb et ses notes mentholées. Si vous désirez un autre rouge de bordeaux, mais à facture plus modeste, je vous conseille l'étonnant et rassurant Sirius de la maison Sichel à 14,35 \$ (223537). Nous sommes à cent lieues d'un grand Mouton Rothschild ou d'un Château Haut-Brion, mais nous sommes encore plus loin d'un squelettique et maigrichon pinard.

#### CABERNET SAUVIGNON

Les amoureux de rouges modernes et bien musclés ayant de la «chair autour de l'os» pourraient aussi servir les cuvées suivantes sur un steak-frites. Le cabernet sauvignon du vignoble chilien de Cousino Macul à 18,95 \$ (212993) fera une agréable liaison avec la cuisson saignante de la pièce de viande. Un vin bien expressif à l'olfactif qui possède du caractère ainsi qu'une généreuse masse de fruits.

Le célèbre golfeur Ernie Els met en bouteille un cru baptisé Proprietor's Blend coûtant 29,95 \$ (11130265) qui vous en fera assurément «boire» de toutes les couleurs. Il s'agit d'un assemblage de cabernet sauvignon, de syrah, de merlot et de cabernet franc de la région viticole de Stellenbosch en Afrique du Sud. C'est un jofflu, musclé, boisé, gourmand et tout d'un bloc vin rouge qui fera le bonheur de nombreuses papilles «Nouveaux Mondes».

Évitez les blancs, les rosés ou les rouges souples et peu tanniques avec ce type de plat. Les viandes saignantes et le «spit trait» de ketchup sur vos frites les malmenent quelque peu... Optez plutôt pour des rouges ayant une certaine moiteur comme vous retrouverez ci-dessus.



Château Bujan en appellation Côtes de Bourg

Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org



Pour connaître la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 13 h 30, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur illico et quebecparcoeur.tv

# Les «chefs» de file sont sur 50chefs.org

50 semaines, 50 chefs: 50 découvertes à faire à TVA, dans le Journal de Québec et au 106,9FM.

Savourez leurs créations et découvrez leurs restos dans toutes les gammes et toutes les spécialités.

50 CHEFS.org

YouTube

Bientôt 12000 interviews visionnées!