

Dans nos restos

Amélie Deschênes

Le Guichet Salon privé revisité

Ce qui anime Christian Vallée, chef du Guichet, c'est l'évolution! Celle de la cuisine et de son métier, auxquels il contribue depuis trois décennies. Le nouveau salon privé de L'Aviatic et du Charbon Steakhouse, vient d'ailleurs élever les standards de la restauration.



Le chef Christian Vallée vous attend au Guichet, le salon privé de L'Aviatic et du Charbon Steakhouse.

Le métier de chef a bien changé au fil des années... Autrefois confinés à leur cuisine fermée, les clients les réclament plus que jamais. Ils veulent pouvoir assister au coup de feu, admirer l'équipe en action, poser des questions au chef, lui faire des demandes spéciales, etc. Bref, pour eux, celui qui porte la toque est une grande source d'inspiration.

«Il y a même des clients réguliers qui vont m'appeler pour avoir des trucs. Ils veulent s'étrassurer», souligne Christian Vallée, chef du Guichet et du Charbon Steakhouse.

Au Guichet, ouvert depuis un an et demi, les clients profitent d'un salon privé doté d'une cuisine ouverte où le chef et son équipe se dévouent juste pour eux. Situé à l'entrée de la Gare du Palais, le Guichet dévoile des murs de briques qui ressemblent à s'y méprendre à ceux du bâtiment historique, des grandes fenêtres, de l'équipement audiovisuel, et a même préservé les grilles des anciens guichets de la gare.

TABLE DE 28 CONVIVÉS

Le clou de ce salon privé est certainement sa table pouvant accueillir 28 convives. Séparée en plusieurs sections, lorsque l'une d'elles n'est pas requise ou lors d'un cocktail dînatoire, on la range... au plafond.

Mais l'évolution de la cuisine se constate évidemment aussi dans l'assiette. «Prenons le bœuf, par exemple. On a élevé les standards en offrant du AAA au Charbon, puis on a adapté les clients», entre autres, sur l'importance du persillage et de la cuisson, souligne M. Vallée.

Le gras apporte de la tendreté et de la saveur au steak que de plus en plus de clients mangent médium ou médium-saignant plutôt que semelle de boite.

PHOTO ANHIE T. ROUSSEL

La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

Canapés assortis

La formule cocktail dînatoire regroupe un seul repas une douzaine de bouchées qui vous font découvrir une multitude de produits et de saveurs. Le Guichet a d'ailleurs créé une grande variété de canapés qui combleront vos papilles. Par exemple, sur la photo, l'assortiment comprend, le tartare de saumon aux agrumes et la laneth servi dans des cuillères asiatiques, un rouleau impérial de canard confit et sa sauce pékinoise, puis une crevette coco confite d'une sauce thaïe. On salive également devant la roulade de fines tranches de contre-filet de bœuf fumé, garnie d'une salade de pommes de terre gratés et bébé roquette, le thon saisi à la tatakai et ses poireaux frits accompagné d'une mayonnaise au wasabi, ainsi que le saumon fumé au bois de pommier rehaussé d'une crème fraîche à la ciboulette, sur blinis de pomme de terre.

TRUCS ET CONSEILS

Six trucs pour réussir ses canapés

- À la dernière minute**
«Le montage doit être réalisé à la dernière minute, surtout lorsqu'on travaille avec des toasts de tartellettes, des craquelins. Sinon, dans le réfrigérateur, ils perdront leur croquant en raison de l'humidité», explique M. Vallée.
- Bonne préparation**
Le secret réside dans la mise en place, affirme le chef. Préparez tout ce que vous pouvez faire à l'avance, afin de passer moins de temps en cuisine à l'arrivée des convives. Par exemple, les rosettes de saumon fumé que l'on garde au frigo, tout comme les blinis et les satayes que l'on aura faits quelques heures à l'avance.
- Recettes faciles**
Choisissez des recettes faciles à réaliser, un satay de bœuf avec votre marinade préférée, une salade de crabe servie sur une tranche de concombre, une biscotte de saumon fumé et sa crème sure à l'échalote, une crevette turmée accompagnée d'une mayonnaise-maison, par exemple.
- Prêts-à-servir**
Simplifiez-vous la tâche en combinant vos créations à des produits qui sont déjà prêts-à-servir. Par exemple, les rosettes impérial au canard confit du Charbon, qu'il suffit de faire cuire et de couper en morceaux.
- Une seule bouchée**
Un canapé doit se manger en une seule bouchée, pour mieux apprécier le mariage des saveurs. Il faut donc qu'il se tienne bien, sur un blinis, une tranche de concombre, dans une verrine, une endive ou une cuillère asiatique, par exemple.
- Invités rassasiés**
Prévoyez 12 canapés par convive, c'est-à-dire neuf bouchées salées chaudes et froides et trois mignardises en dessert. Puisque la préparation des canapés représente beaucoup de travail, M. Vallée propose également de combiner deux ou trois, en servant moins de bouchées et en déposant sur la table une variété de fromages ou d'autres délices de votre choix.

▶ **Visitez l'entrevue complète**
50chefs.org



Une quenelle de tartare de saumon servie dans une cuillère asiatique.



Le thon saisi à la tatakai est roulé avec des poireaux frits et accompagné d'une mayonnaise au wasabi.



Utilisez un pique pour que votre canapé puisse facilement être mangé en une seule bouchée.



PHOTOS ANHIE T. ROUSSEL

▶ **TV** 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.

Vin
Philippe Lapeyrie
Collaboration spéciale

Vins frais et épurés

Imaginez que vous vous retrouvez dans le décor féérique de la Gare du Palais dans le Vieux-Port de Québec à déguster de colorés et savoureux canapés concoctés par le chef de l'Aviatic Club!

Vous aurez le choix entre le tartare de saumon, le tatakai de thon, le carpaccio de bœuf, les rouleaux impériaux de canard confit, les crevettes coco et j'en passe des douzaines... Miam, je saillie juste en rédigeant ces lignes! Et dans le verre pour accompagner le tout, un verre quoi?

N'essayez surtout pas de trouver l'accord parfait, car vos papilles en verront de toutes les couleurs. Misez plutôt sur des vins frais, aériens, assez épurés et pas trop encombrants. Des exemples? Un sauvignon non zébré d'au-delà de La Lée, un riesling alsacien bien sec, un grüner veltliner autrichien, un torrentés argentin ou une vigoureuse bulle de Catalogne. Les rouges frais, primaires et axés sur la jeunesse de leur fruit, seront aussi bienvenus pour cet amical «4 à 7!»

EN SOL ARGENTIN
Le parfumé sauvignon blanc de Totu issu de l'île du sud de la Nouvelle-Zélande à 207 \$ (10826156) saura habilement se faufiler à travers de file ribambelle de délicieux canapés. Vous pourriez aussi opter pour l'agucière et fort séduisant torrentés de Alamos signé de la très sérieuse maison Catena à 16 \$ (10633365) en sol argentin. Il s'agit de deux blancs aux parfums envoûtants qui s'avèrent fort digestes en dégustation. Ils laisseront donc bien s'exprimer les saveurs multidimensionnelles présentes dans ces divines «bouchées».

Le thon, le bœuf et le saumon seront aux piliers de ce repas si vous le servez un bon verre de pinot de Bourgogne. Essayez le glossant Co-teux Bourguignons d'Antonin Rodet à 19,90 \$ (11833622). Il donnera le meilleur de lui-même à 15 de grés pile-poil.

Nous pourrions aussi choisir un moussoux espagnol comme la brillante et lumineuse cuvée d'essai de la très connue maison President à 19,95 \$ (11912494). Un vin effervescent épatant qui, servi à l'aveugle, pourrait bien mal faire paraître certaines bulles champenoises à 50 \$-60 \$ la quille...



PHOTO COURTOISE

Mousseur de la cuvée Elysis

INFINITI Performance Inspire

398\$ MENSUEL À LA LOCATION

L'ÉVÈNEMENT UN PRINTEMPS ÉCLAIR DE INFINITI.

LOCATION À **1,9%**

Q50 2014 À PARTIR DE 637

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896

Partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC
Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896
Surtout 140, Via Henri-IV

Suivez-nous à TVA et au 106.9 FM

Regardez «Québec par Cœur» aujourd'hui à 13 h 30 à TVA

50 CHEFS.org

Déjà 11 000 interviews vidéo!

SAVINI, Portofino, Restaurant Parmesan, STEAK FRITES & CHI, charbon, IL TEATRO, ENZO, Montez, LE GUICHET, Cabane, 100 DOO, LE VERAVIN