

Dans nos restos

Amélie Deschênes

L'Oeuforie

# Une fête au déjeuner!

Bien plus que le plus important repas de la journée, le déjeuner est une fête pour Arthur Joncas, chef et copropriétaire du restaurant L'Oeuforie.

M. Joncas était destiné à une carrière en restauration, bien que son chemin de vie le mena d'abord vers une carrière en enseignement de la littérature et du français. Ayant grandi à Blainville, sa mère était «abergiste», elle recevait dans leur maison des travailleurs de passage, dont des représentants du gouvernement, se souvient M. Joncas.



Le chef Arthur Joncas et Joël Gagné, propriétaires de l'Oeuforie sur le boulevard Pierre-Bertrand, réinventent les déjeuners.

MOMENT PRIVILEGIE

Au fil des années, le déjeuner est devenu bien plus que le plus important repas de la journée, c'est aussi un moment privilégié pour tenir des réunions, célébrer des anniversaires ou faire la grasse matinée autour d'un bon repas.

Alors qu'en 1996, l'œuf tourné avec bacon et pain blanc mangés en quelques minutes étaient très populaires, aujourd'hui, le client recherche un peu plus de couleurs et de saveurs dans son assiette.

«Les gens veulent manger ce qu'ils ne se font pas à la maison, c'est pourquoi on fait évoluer les déjeuners en allant plus loin dans la créativité et les mariages de saveurs», explique M. Joncas. Les œufs bénédicte, les crêpes, gaufres, pâtes à frire (queues de castor) et pains dorés sucrés-salés, les omelettes, les repas santé, les fruits, les smoothies, les cafés spécialisés... On glisse notre estomac en début de journée et on apporte son moussoux!



## La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

### Trilogie d'œufs bénédicte

Le premier est un grand classique. L'œuf mollet est déposé sur un muffin anglais, garni de jambon et de fromage suisse, puis couvert d'une onctueuse sauce hollandaise. Le second prend place sur un nid de canard effiloché, de roquette craquante et de cheddar vieilli qui fond au contact de la hollandaise, le tout servi sur une

brioche aux lardons et aux oignons. Le troisième œuf poché côtoie des produits de la mer, un fondant de homard et du saumon fumé, arrosés d'une savoureuse sauce hollandaise à la bisque de homard dans laquelle on trempe avec joie notre muffin anglais.

## TRUCS ET CONSEILS

### Divins bédicte

Imaginez proposer des œufs bédicte lors du brunch de Pâques. Il ne vous reste que deux semaines pour réfléchir à votre recette et vous pratiquer! Pour vous aider, voici quelques conseils du chef Arthur Joncas, de l'Oeuforie.

- 1 La sauce hollandaise**  
Le plus simple est certainement d'acheter une sauce hollandaise en sachet chez notre épicer, puis de la réajuster selon la méthode proposée, en y ajoutant les ingrédients requis. «Ensuite, il est possible de l'aromatiser à notre goût», explique M. Joncas, avec des épices cajuns, du jus de citron ou une bisque de homard par exemple. Sinon, sortez votre robot et déposez-y huit jaunes d'œufs, puis incorporez graduellement en filet une livre de beurre fondu, ainsi que le jus d'un demi-citron, pour obtenir une hollandaise qu'il suffira de réchauffer au moment de servir. «Il ne faut toutefois pas trop la chauffer, sinon, elle risque de se séparer», souligne M. Joncas.
- 2 Variété de pains**  
Traditionnellement, l'œuf bédicte est déposé sur un muffin anglais coupé en deux, mais pourquoi ne pas choisir parmi la variété de pains que propose votre boulanger. Un pain berbère aux figues, une brioche aux oignons et aux lardons ou un ciabatta tomate et basilic, qui se mariera à la garniture que vous aurez choisie. Osez également la conjugaison des saveurs sucrées et salées, conseille M. Joncas. Et surtout, faites griller le pain, pour qu'il craque sous la dent.
- 3 Des garnitures originales**  
Une multitude d'ingrédients se marient avec l'œuf, alors laissez aller votre imagination. Des aliments que l'on préfère habituellement à l'heure du souper, comme le homard, le canard, le bœuf peuvent être servis le matin. Combinés à votre légume préféré, puis au fromage fondant que vous aimez, que ce soit un chèvre, un brie ou un suisse, ce sera un délice.
- 4 L'œuf poché mollet**  
Réussir un œuf poché n'est pas très compliqué lorsque l'on connaît les astuces. D'abord, l'eau doit bouillir, mais pas à trop gros bouillons. On y ajoute une cuillère de vinaigre blanc, qui fera coaguler le blanc d'œuf autour du jaune. Il suffit ensuite d'y casser le coco, puis de le laisser cuire environ une minute pour obtenir un œuf bien cuit. Avant de le déposer sur le pain, assurez-vous de bien l'éponger.



## Vin Philippe Lapeyre

### Plein les papilles!

Dans les derniers jours, ma collègue Amélie Deschênes et moi avons «testé» cette fameuse trilogie matinale au restaurant l'Oeuforie. Nous en avons eu plein les papilles entre le canard confit, l'onctueuse brioche, le saumon fumé, le homard frais et de... Wow! Pendant tout le repas, j'ai eu de nombreux «fantasmes d'épicurien» en pensant à toutes les fioles qui pourraient accompagner ce délectable déjeuner.

Les vins rouges seront difficiles à agencer avec ce genre de déjeuner, car les œufs ne font pas nécessairement bon ménage avec la matière taninique. Je vous propose de choisir des blancs ou des rosés effervescents et bien sûr des blancs tranquilles (non moussoux) avec du corps et de la texture. Voici des suggestions pour vous!

#### MIMOSA ET CREMANT

Les plus classiques pourront créer un Mimosa en jumelant à parts égales un vin moussoux et du jus d'orange fraîchement pressé. Pour les bulles, optez pour le vigoureux et très abordable Hungaria Grande Cuvée Brut à 13,45 \$ (106492) de Hungarovin. À moins de vous appeler Bill Gates ou Donald Trump, je vous suggère de ne pas «sacrifier» un Champagne pour élaborer un Mimosa ou un Kir Royal.

Vous pourriez aussi escorter ce déjeuner «haut de gamme» avec le très réussi Crémant de Limoux du Clos des Demoiselles de la maison Laurens à 23,45 \$ (30498973). Une déstabilisante bulle pouvant faire un candide din d'œil à bien des Champagnes à 60-70 \$ la quille...

Nous pourrions accompagner la texture crémeuse apportée par la sauce hollandaise, le saumon fumé et le mascarpone en misant sur un blanc au profil gras, huileux et bien élané. Les Fiefs d'Aupenac en appellation Saint-Chinian de la Cave de Roquebrun à 19,50 \$ (10559174) serait le candidat idéal. Si vous ne le servez pas trop froid (allez-y pour 11-12 degrés!), vous profiterez de ses généreux arômes exotiques ainsi que de son agréable volume en bouche. De nombreux fromages québécois lui seront également en excellente union.



Les Fiefs d'Aupenac en appellation Saint-Chinian

Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org

Quebec TVA Pour connaître la prochaine délice 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.

Logos of participating restaurants: IL TEATRO, Le Quai 19, Yoo Doo, La Scala, Tuscanos, 1640, Cabane, Le Veravin, Momento, Patis Béri, Restaurant Parmesan, L'oeuforie, CALAO, Portofino, Lounge Le Bonne Entente, Il Teatro Pizzeria, Steak Frites & Cie, Grigio, Flairant Délice, Chez l'Autre, Brynd, Aviatie.

50 CHEFS.org logo with a fork and knife icon. Text: YouTube Déjà 10 000 interviews visionnées!