

Dans nos restos

Amélie Deschênes



### A L'Improviste

# Cuisine maison avec passion!

Toujours en quête d'originalité, à l'affût des tendances, amoureux des produits frais et de qualité, généreux de ses connaissances et à l'écoute des clients... Carlos Angulo, chef du restaurant A L'Improviste, vit pleinement sa passion pour la cuisine.

Carlos Angulo a quitté le Mexique en 1982, alors qu'il travaillait pour une chaîne hôtelière, afin d'étudier en cuisine à l'ITHQ. Mais son parcours le mena ailleurs... Il choisit plutôt d'apprendre le français, de travailler à Québec, qui connaissait une pénurie de main-d'œuvre à cette période, et d'y établir sa famille. Il fut charmé par «la tranquillité et la qualité de vie à Québec, qu'on ne retrouve pas ailleurs».

Pendant les 35 dernières années, il a fait sa marque dans plusieurs cuisines, dont celles du Hilton, du Jaune Tomate et du Continental. M. Angulo a ouvert son restaurant mexicain nommé Caramba et a contribué à l'ouverture de plusieurs hôtels dans différents pays. Maintenant chef du restaurant A L'Improviste, nouvelle acquisition des propriétaires du Continental et du Conti Caffè, il propose également son expertise en tant que consultant culinaire et participe à la naissance de nouveaux restaurants, de concepts originaux.

L'évolution constante de la cuisine l'animel être à l'écoute des clients, se mettre dans leur peau, suivre les tendances, toujours chercher à se démarquer, faire plaisir aux clients, venir en aide aux restaurateurs... Pour lui, «ce n'est pas un travail, mais une passion!»

#### NOUVEAU RESTAURANT

Situé sur la rue des Jardins, dans les locaux de l'ancien Café de la Paix près du Château Frontenac, le restaurant A L'Improviste propose une cuisine maison abordable, simple et réconfortante, pour toute la famille et les groupes.

Poutine à feffloché de canard et fromage du terroir, assiette du pêcheur au safran, pizza au bœuf façon tataki... M. Angulo mise sur la qualité et la fraîcheur des produits, puis s'assure que les assiettes sont impeccables du premier jusqu'au dernier client de la journée.



Le chef Carlos Angulo et le copropriétaire Mathieu Pettigrew souhaitent vous faire découvrir la cuisine maison, abordable et réconfortante du restaurant A L'Improviste.



## La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

### Côtes levées façon BBQ

De savoureuses côtes levées de porc du Québec, dont la chair fondante est rehaussée d'une sauce barbecue maison, contenant du sirop d'érable, du miel et du chipotle séché et

fumé (voilà la petite touche mexicaine du chef), servies avec des frites maison et une salade qui apporte de la fraîcheur à ce plat gourmand!

## TRUCS ET CONSEILS

### Côtes levées impossibles à manquer!

En suivant la recette du chef Carlos Angulo, selon lui, il est impossible de manquer la cuisson de vos côtes levées. Voilà qui donne envie d'essayer!

- 1 Retirez la membrane**  
Calculez six à sept côtes par personne. Retirez d'abord la membrane qui se trouve sous les côtes, une étape que bien des gens oublient! «Si on ne l'enlève pas, les côtes vont se courber, puisque la membrane va se contracter avec la chaleur», explique le chef.
- 2 Au bouillon!**  
Préparez un bouillon aromatisé avec les légumes et les herbes que vous avez dans le réfrigérateur, par exemple carottes, oignons, céleris, ail, fines herbes, etc. Amenez-le à ébullition puis réduisez le feu pour faire cuire les côtes dans une eau frémissante, pendant environ une heure à une heure et quart.
- 3 Ajoutez de la saveur**  
Retirez les côtes du bouillon, asséchez-les, puis badigeonnez-les d'une sauce barbecue de votre choix. Ensuite, faites-les cuire à couvert, au four, à 375 degrés, pendant une heure, pour que la saveur imprègne la chair. Quand elle sortira du four, la viande se détachera facilement des côtes, à la fourchette ou avec les doigts, et sera des plus fondantes. Ajoutez un peu de sauce et le tour est joué!



PHOTOS STEVENS LEBLANC

## Vin

Philippe Lapeyrie  
Collaboration spéciale

### Des vins ayant de la chair autour de l'os s.v.p.!

L'amoureux de côtes levées bien juteuses en moi craque d'envie de vous proposer des liaisons mets-vins pour cette délicieuse recette!

Ce sont des côtes levées BBQ à l'érable et chipotle fumé servies avec des frites maison. Il faudra y aller avec des rouges passablement relevés, quelque peu boisés ayant de la «sève» ainsi qu'une bonne mouture pour savamment accompagner la viande, bien sûr, mais également le côté fumé et la richesse du plat. Les amoureux de beauxjolais nouveau et de pisse-dru devront peut-être s'abstenir...

Des tas de bons vins rouges me viennent en tête. Je pense à un intense cabernet de la Vallée de Napa, un enivrant amarone de Vénétie, un gourmand priorat catalan, un détaillé châteauneuf-du-pape, un coloré et compact malbec d'Argentine... La liste pourrait s'allonger, mais soyons plus précis en vous offrant quelques bonnes suggestions!

#### «UN GRAND GARÇON»

Cette recette qui rendra heureux les plus carnivores mérite un «grand garçon» tel le profond priorat Barranc Del Closos du Mas Igneus à 24,80 \$ (10857999). Ne soyez pas effrayé par ses 15 % d'alcool ou par ses longs mois d'élevage en fût de chêne, car le vin à la charpente et l'ossature nécessaires pour faire face à tout ça. Le tout n'est pas imposant, hyper capiteux ou lourd pour autant. Servir à 16 degrés Celsius avec une bonne heure d'aération en carafe. Vous pourriez aussi oser l'oublier jusqu'à 10 ans en cave.

Les épices sud-ouest de la marinade et la sauce BBQ de style Louisiane sauront charmer le parfumé cabernet sauvignon du Vignoble californien Bonterra à 19,95 \$ (342428). Il possède un profil moderne ainsi qu'une bouche pulpeuse et «bourrée» de fruit. De nombreuses autres viandes grillées s'allieront très bien avec cette cuvée du Golden State américain. Les côtes levées s'entendent à merveille avec les vins faits avec le cépage malbec. Vous aurez le choix avec les multiples cahors et les dizaines de malbec du terroir argentin sur notre marché. L'abordable et très fiable malbec Barrel Select à 14,95 \$ (860429) de Norton est une valeur sûre.



Le vin priorat Barranc Del Closos

Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org

Pour connaître la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 10 h, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur illico et quebecparcoeur.tv.

**INFINITI**  
Performance Inspire

**348\$**  
MENSUALITÉ À LA LOCATION

**L'ÉVÉNEMENT UN PRINTEMPS ÉCLAIR DE INFINITI**

LOCATION À **1,9%**

**QX50 2014**  
AUPARAVANT LE EX

Fier partenaire de 50chefs.org

**INFINITI QUÉBEC**  
Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 140, Via Henri-V

**Découvrez les créations de nos chefs!**

TUSCANOS - Veau citronné  
L'effort - Trilogie d'œufs béneficienne  
Céline TAO - Menu dégustation  
1640 - Bajone de bœuf braisé

**50 CHEFS .org**  
Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MMC