

L'Atelier - Tartares et Cocktails

Le repaire de Vincent Giguère

«Plutôt difficile» lorsqu'il s'agit des restaurants qu'il fréquente, Vincent Giguère, cofondateur de l'agence publicitaire digitale Di&Gi, est du type fidèle et revient toujours au Bistro L'Atelier - Tartares et Cocktails, son endroit de prédilection!

«J'ai mes endroits préférés et c'est difficile de me faire déroger», indique M. Giguère, dont l'agence spécialisée dans les stratégies de marques sur le web et les médias sociaux travaille avec des clients du top 500 canadiens dans les domaines de la restauration rapide, de l'assurance, de la politique et de l'automobile.

Au Bistro L'Atelier situé sur la Grande Allée, le jeune entrepreneur apprécie l'ambiance, la qualité des DJ qui s'y produisent, la clientèle et l'excellence du service. «C'est comme ma deuxième maison, quand j'arrive, je suis chez moi», dit-il.

Connu des employés, un verre de God Father (scotch et amaretto), son drink préféré parmi l'impressionnante offre de cocktails de L'Atelier, l'attend au bar à son arrivée. «Le service est personnalisé, car le personnel se souvient de ce que tu aimes et comment tu t'aimes. Les gens sont accueillants et toujours de bonne humeur», affirme celui qui s'est aussi fait connaître dans le domaine de l'événementiel.

Le menu du Bistro L'Atelier propose une belle variété de salades gourmandes, des burgers, l'arrivage du jour, un short rib de bœuf braisé, une entrecôte grillée et évidemment... plusieurs tartares! Le plat que M. Giguère préfère est le Tartare de bison aux champignons sauvages et persillade.

En plus du vendredi et du samedi, les Mardis Flip de L'Atelier, offrant des promotions pour les dames, comptent parmi ses soirées préférées pour sortir. «C'est ici que les plus belles filles à Québec se tiennent», conclut-il.



Fabio Monti, copropriétaire de L'Atelier - Tartares et Cocktails, prépare un verre de God Father à son ami Vincent Giguère, cofondateur de l'agence publicitaire digitale Di&Gi. PHOTOS STEVENS LEBLANC



Son plat préféré

Tartare de bison

Tartare de bison aux champignons sauvages et persillade, accompagné de frites et de croûtons. Le goût plus prononcé du bison comparativement au bœuf, ainsi que son petit côté terreux, s'accordent harmonieusement avec les champignons sauvages, constate M. Giguère. Il s'agit du tartare le plus populaire, après celui de bœuf.

Le client vedette

Collaboration possible à melodie@lejournaldequebec.com

Amélie Deschênes



Ce soir, avant de sortir, branchez-vous sur sortirfm.com...

Écoutez nos interviews au 106,9 FM!

ALSO ON 89.7 FM



Demetre Triantafyllou

TUSCANOS



Ching Shen

Général TAO



Arthur Joncas

Lo euforie



François Petit

Portolino



Une propriété MASS MÉDIA CAPITALE MMC