



Bistro 1640

Une leçon culinaire pour Marc Dallaire

Marc Dallaire, directeur général du Collège François-de-Laval, a déjà enseigné l'anglais à Yorgo Xudous, copropriétaire du Bistro 1640 avec son frère Yann. Mais, aujourd'hui, c'est à son tour de se faire offrir une leçon, culinaire évidemment, par son ancien élève.

M. Dallaire, qui habite le Vieux-Québec depuis quatre ans, avoue qu'il choisit souvent les restaurants qu'il fréquente «en fonction des anciens élèves ou de parents d'élèves» qui y travaillent. De plus, siégeant à la Table de concertation du Vieux-Québec, il croit «que nous devons encourager ses restaurateurs (du quartier), même en dehors de la saison touristique», affirme M. Dallaire.

Lorsqu'il quitte à pied le collège pour un dîner d'affaires, il se rend souvent au Bistro 1640 de l'Auberge du Trésor, sur la rue Sainte-Anne, qui propose un menu très varié: tartare de truite saumonée à l'Espelette, bajoue de bœuf braisée à la bourguignonne, jarret d'agneau au caramel de cinq épices, etc.

La qualité de la nourriture du Bistro 1640 impressionne d'ailleurs M. Dallaire, qui avoue être «une bonne fourchette». Si le foie de veau grillé du chef Thomas Plante est au menu, il ne peut y résister. «La présentation des plats donne toujours l'appétit, puis ils sont très goûteux», dit-il.

De plus, «c'est un bel endroit pour les rencontres d'affaires, car il y a de l'espace entre les tables, alors on peut discuter de sujets plus confidentiels, sans devoir réserver un salon», souligne M. Dallaire.

Il apprécie également la terrasse, avec le Château Frontenac en toile de fond. Cet environnement peut-être convaincant lorsqu'on brasse des affaires! D'ailleurs, sachiez-vous que la campagne de financement 2010-2014 du Collège a atteint son objectif, en amassant 8,1M\$?



Marc Dallaire, directeur général du Collège François-de-Laval, encourage souvent son ancien étudiant, Yorgo Xudous, copropriétaire du Bistro 1640. PHOTOS STEVENS LEBLANC



Son plat préféré

Salade tiède de canard confit

Cette copieuse salade tiède de canard confit à la vinaigrette de framboises et estragon rassasier tous les appétits, même les plus gros! La verdure, les fruits frais et les noix de pin y ajoutent de la couleur, de la fraîcheur et un petit côté croquant! Ce plat figure sur le nouveau menu midi du Bistro 1640.

Découvrez les créations de nos chefs!

LE VERA VIN Fish & Chips

STEAK
FRITES
& CIE

Steak frites

SAVINI
resto-bar-vinothèqueCarré de cerf avec
risotto à l'espressoLE QUAI 19
restaurant de luxePétoncles rôties
à la mistelle de glace50
CHEFS
.org

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MMC