

Vieux-Port de Québec

Sophie Faucher s'éclate au Quai 19

De passage à Québec, l'actrice et porte-parole des Grands Feux Loto-Québec, Sophie Faucher, largue les amarres au Quai 19, qui lui rappelle des moments créatifs et festifs de sa carrière.

Le Vieux-Port de Québec est l'une des escales préférées de Sophie Faucher pour de multiples raisons, dont la présence de Robert Lepage et celle d'Ex Machina, avec qui elle a créé *La Casa Azul*, une pièce sur Frida Kahlo, mais aussi à cause de la cuisine du Quai 19.

L'actrice a d'abord connu La Crêperie de Sophie, qui a ensuite fait place au 48 Saint-Paul et finalement au restaurant Quai 19, situé «près de la plus belle fontaine du monde», selon M^{me} Faucher, celle de la place de la FAO, qu'on peut admirer de la terrasse.

Mais, bien avant de devenir un restaurant, ce bâtiment de la rue Saint-Paul abritait un magasin général. C'est pourquoi, entre les murs de pierre du Quai 19, «il y a une histoire, et ça sent», souligne M^{me} Faucher.

C'est dans cette ambiance historique qu'elle a célébré l'entente d'édition avec Bayard Canada au sujet de son livre intitulé *Qu'est-ce qu'elle a maman?* écrit avec son amie Florence Leroux et abordant la dépression d'une mère vue par son enfant.

M^{me} Faucher se rappelle alors les huîtres ornées de framboises fraîches et accompagnées de pro-secco qui avaient donné de la saveur à l'événement. «Je peux dire que j'ai compris les huîtres au Quai 19», affirme l'auteure, qui raffole des fruits de mer.

À l'approche des Grands Feux Loto-Québec, qui écarteront du 2 au 20 août, on peut supposer que Sophie Faucher choisira le Quai 19 pour admirer ce spectacle pyrotechnique des plus festifs!



Le chef du Quai 19, Dominic Jacques, a eu l'honneur de recevoir Françoise et Sophie Faucher. PHOTOS D'ICHA DEBUSCHIERE

Son plat préféré

Tartare aux deux saumons

«Lorsque je vais au restaurant, j'essaie de choisir des plats plus compliqués que ce que je me fais à la maison. J'adore le tartare aux deux saumons», dit Sophie Faucher. Il s'agit de saumon frais du Nouveau-Brunswick et de saumon fumé maison, liés par une sauce vierge de tomates fraîches aux herbes et accompagnés d'une crème algrette au citron, de pommes palles frites et d'une salade verte arrosée d'une vinaigrette à la livèche et au parmesan.



La cliente-vedette

Collaboration spéciale
ameli@deschènes.com

Amélie Deschênes

Les bonnes tables du 106,9



MC

Lounge
LE BONNE ENTENTE
418 650-4650

Portofino

S-F: 418 657-8888
VQ: 418 692-8888

Montez

418 688-7001

Aviatic

RESTO BARÀVIN
418 522-3555Restaurant
Parmesan

418 692-0841

CHEZ L'AUTRE

418 604-1109

LE VERA VIN

418 692-4648

momento

418 652-2480

Panache

418 692-1022

légende

RESTO BARÀVIN
418 614-255550 CHEFS
.org

106,9 FM

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MDC