



L'Aviatic

La vision gourmande de Louis Demers

Louis Demers, vice-président d'Obzerv Technologies, garde toujours un œil gourmand sur son voisin, qui est aussi son restaurant préféré, L'Aviatic.



Louis Demers, vice-président d'Obzerv Technologies, et Richard Demers, copropriétaire de l'Aviatic, sur la terrasse ensoleillée du restaurant.
PHOTO JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS

Obzerv développe et fabrique des systèmes de vision nocturne de haute performance, qui utilise les propriétés réfléchives des objets pour les identifier à moyenne ou longue distance. Ils sont appréciés, entre autres, pour la surveillance côtière, le contrôle des frontières, les sauvetages en haute mer et la surveillance environnementale à travers le monde.

Sur le toit des Façades de la gare, où sont situés les locaux d'Obzerv, le système de vision nocturne qui y est installé permet de voir jusqu'au Mont-Sainte-Anne, mais à plus petite échelle, il offre un point de vue intéressant sur la populaire terrasse du restaurant L'Aviatic, que M. Demers fréquente quotidiennement le midi et le vendredi soir.

«Le menu change tous les jours et il y a de tout. Selon notre humeur, on y trouve toujours notre compte et on ne se tance pas», mentionne M. Demers, qui s'assoit souvent au bar et connaît même son numéro de place, la 50. «J'aime l'atmosphère du bar, son esthétisme. Je peux être dans ma bulle pour réfléchir ou piquer une jasette avec les autres habitués», dit-il.

Au fil des années, M. Demers est devenu ami avec le chef, Jean-François Houde, qui l'a d'ailleurs initié au scotch. Il a une entière confiance en lui, en la qualité des aliments qu'ils cuisinent, en son talent à rendre une assiette aussi attrayante pour les yeux que savoureuse. Il n'hésite pas à manger des plats qu'il ne connaît pas ici et partir à la découverte de nouvelles saveurs. Le chanceux ose même recevoir le chef chez lui et en profite pour apprendre quelques trucs!



Son plat préféré

Tomate et bocconcini revisités

L'espuma de bocconcini présente ici une allure très aérienne, tout comme sa texture d'ailleurs. À son sommet, un crumble de parmesan craque sous la dent. Il accompagne une tomate compressée à l'huile de basilic, couverte d'une poudre de pistache et déposée tout près d'un pudding de balsamique.

Les bonnes tables du 106,9

418 604-0702

418 650-2442

418 647-2000

418 522-0133

418 525-4545

418 604-0006

418 602-1010

418 688-7001

418 640-1688

418 647-4747

Une propriété MASS MÉDIA CAPITALE MRC