

Le Panache

La bonne note de Steve Barakatt

Si le pianiste Steve Barakatt devait accorder une note au restaurant Panache de l'Auberge Saint-Antoine, gageons qu'il ne se contenterait pas de la meilleure, il composerait plutôt toute une mélodie!

Steve Barakatt s'est produit sur les cinq continents, s'attablant au passage dans de nombreux restaurants du monde. «L'amateur de cuisine, très porté vers la gastronomie et les grands vins», demeure toutefois très attaché à Québec, où il vit, sur la Côte de la montagne.

Au retour d'un voyage, le premier endroit qu'il retrouve, c'est le restaurant Panache, de l'Auberge Saint-Antoine, dont il s'est enmyé.

«Ici, l'environnement nous parle. Tout a été fait avec beaucoup de passion par la famille Price. Il y a un côté très humain, car l'approche est basée sur le client, le moment. On laisse beaucoup de place à la rencontre, avec les employés, les clients et avec l'histoire du bâtiment», affirme l'artiste natif de Charlesbourg.

«On n'essaie pas d'emprunter la cuisine d'autres pays, mais plutôt de renforcer la cuisine d'ici, notre culture, nos racines, en commençant par ce que nous sommes», constate l'auteur de *Lullaby*, l'hymne de l'Unicef, qui est comblé par la carte des vins comptant 80 % d'importations privées.

Au moment de choisir son repas, il fait confiance au chef. «En gastronomie, il y a un plaisir à se laisser surprendre en demandant "qu'est-ce que vous avez à m'offrir", comme un artiste qui propose ce qu'il a envie de donner», dit-il.

Steve Barakatt montera sur les planches du Capitole de Québec, le 15 octobre, dans le cadre du Festival de Jazz de Québec.

Il est l'artiste de Québec qui a vendu le plus d'albums en carrière, totalisant des ventes de près de quatre millions à l'échelle mondiale, en 30 ans.



Le pianiste Steve Barakatt et Jean-Louis Souman, directeur général de l'Auberge Saint-Antoine, dans le décor historique du Panache.
PHOTOS PASCAL RUOT



Son plat préféré

Salade de homard

Ce plat rafraîchissant donne tout simplement envie de prolonger fêté! Il s'agit d'une salade de homard qui met en valeur la chair de ce très prisé crustacé, en le mariant à une salade de cœurs de romaine croquante, des asperges et des suprêmes d'agrumes, une mayonnaise vanillée et une purée d'asperge. Tout y est: les couleurs vives, les saveurs à la fois délicates et surprenantes, les textures contrastantes et surtout... le plaisir de savourer!

Le client-vedette

Le CLIENT-VEDETTE ON LA MÉRITE

Collaboration spéciale
amateur@journaldequebec.com

Amélie Deschênes



Les bonnes tables du 106,9



PAR MARI-CHRISTINE LAFRANÇOIS
418 604-9792



BEAUGARTE
418 659-2442



418 647-2000



418 522-0133



418 525-4545



418 694-9906



418 692-1010



418 688-7991



418 640-1688



418 647-4747



50 CHEFS .org

106,9 FM

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE M13