

Bistro Le Veravin

Claude Pelletier au resto... en famille

Pour le directeur créatif de Sarbakan, Claude Pelletier, déguster un bon repas au Veravin est un plaisir qui se partage en famille.

Claude Pelletier, sa conjointe Anne Chênevert et leurs deux enfants Jérôme et Marie-Jeanne furent parmi les premiers clients du Bistro Le Veravin. Un certificat reçu en cadeau les a guidés jusqu'à ce bistro de la rue Saint-Paul, à quelques pas du studio Sarbakan.

Cette entreprise se spécialise dans le développement de jeux vidéo destinés aux appareils mobiles, ordinateurs et bornes d'arcade, dont le tout dernier *Tinyimals* pour iOS, actuellement en vedette sur l'Apple Store, qui vous propose un dragon comme animal de compagnie.

Ce jeu pour les enfants a fait fureur dès sa sortie, tout comme le menu du Veravin auprès des enfants de M. Pelletier, qui y ont découvert entre autres les gnocchis au fromage bleu et les cocktails maison.

Leurs parents, qui ont «pas mal tout essayé ce qui est au menu», ne se lassent pas de la bavette de bœuf, tout comme du boudin et des tartares de bœuf et de saumon. «C'est un restaurant pas compliqué, avec une carte qui propose juste assez de plats très diversifiés. C'est de la bonne nourriture maisons», mentionne M. Pelletier.

La famille a connu le virage sans gluten (à 95%) de l'établissement il y a quelques mois et peut témoigner que la nourriture est toujours aussi savoureuse!

Par ailleurs, le couple qui apprécie le vin a le bonheur d'en découvrir un nouveau à chacune de ses visites et laisse le propriétaire lui proposer une bouteille parmi ses importations privées.



Claude Pelletier, directeur créatif de Sarbakan, sa conjointe Anne Chênevert et leur fils Jérôme Pelletier, en compagnie du propriétaire du Veravin, Patrick Op de Beeck (debout au centre).



Son plat préféré

Bavette de bœuf à l'échalote

Cette bavette de bœuf AAA Angus d'environ deux pouces d'épaisseur a macéré pendant 24 à 48 heures dans une marinade dont plusieurs ingrédients sont gardés secrets. On devine toutefois la présence de sirop d'érable qui caramélise lors de la cuisson, d'huile et d'échalote. Ce temps de repos en marinade permet d'attendrir la viande et de la rendre très juteuse. La bavette est servie avec des légumes sautés à l'huile d'olive et des frites allumettes. Notez que ce plat est sans gluten!

Le client-vedette

Collaboration spéciale Amélie Deschênes @gubecomm.ca

Amélie Deschênes



Les bonnes tables du 106,9



Mc

Lounge
LE BONNE ENTENTE
418 650-4550

Portofino

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

Montage

418 688-7991

Aviatic

RESTO. BAR À VIN
418 522-3555Restaurant
Parmesan

418 692-0341

CHEZ L'AUTRE

418 694-1199

LE VERAVIN

418 692-4648

momento

418 652-2480

Panache

418 692-1022

légende

418 614-2555

50 CHEFS
.org

106,9 FM

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MMC