

## Le Louis-Hébert

# La savoureuse suggestion de Christian Dumais

Selon Christian Dumais, fondateur d'Immo-Clic.ca, toutes les occasions sont bonnes pour déguster la cuisine du chef Hervé Toussaint, au restaurant Le Louis-Hébert.

Le Louis-Hébert est une institution dans l'univers gastronomique de Québec. Le courtier immobilier Christian Dumais, apprécie sa terrasse au cœur de l'action sur la Grande Allée, ses murs de pierres s'invitant dans un décor plus contemporain, sa lumineuse verrière et son ambiance conviviale.

D'ailleurs, il estime que l'atmosphère qui se dégage de ce bâtiment historique convient à toutes les occasions, qu'elles soient romantiques, festives ou professionnelles. «C'est un restaurant polyvalent», affirme celui qui prévoit réserver l'un des salons du restaurant, aménagé à l'étage, pour une prochaine réunion d'affaires.

Mais surtout, il craque pour les plats du chef Hervé Toussaint, à la barre de la cuisine du Louis-Hébert depuis plus de 30 ans, son savoir-faire faisant donc partie des ingrédients de chaque recette. «Comme un grand nombre d'hommes, j'aime la cuisine gourmande, les portions généreuses», indique M. Dumais.

«J'essaie beaucoup de restaurants, mais quand j'aime un endroit, je l'aime pour toujours», souligne M. Dumais, qui se souvient avoir dégusté une assiette de homard mémorable au Louis-Hébert.

Immo-Clic.ca est une plate-forme Internet qui, dès le 1<sup>er</sup> décembre, fera la promotion des services de courtiers issus de diverses agences et de commerçants liés à l'immobilier, pour ainsi faire des recommandations aux clients qui souhaitent vendre ou acheter une propriété. Ces derniers courront aussi la chance de gagner des prix en plus de profiter de rabais chez plusieurs commerçants.



Le courtier Christian Dumais, fondateur d'Immo-Clic.ca, dans la verrière du restaurant Le Louis-Hébert, en compagnie du chef Hervé Toussaint.

PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



### Son plat préféré

## Filet mignon, porto et foie gras

Ce plat aussi élégant que gourmand figure depuis cinq ans sur le menu du restaurant Le Louis-Hébert qui propose une cuisine du marché évoluant au rythme des saisons. Cet étagé met en vedette un filet mignon grillé, nappé d'une sauce au porto et foie gras, accompagné d'une purée de pommes de terre Yukon Gold au fromage Gré des champs, de champignons Portabella et d'oignons frits.

## Les bonnes tables du 106,9



MC  
Lounge  
LE BONNE ENTENTE  
418 650-4580



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



Montage  
418 688-7091



Aviatic  
RESTO-BAR À VIN  
418 522-3555



Restaurant  
Parmesan  
418 692-0341

CHEZ L'AUTRE

418 604-1100

LE VERA VIN

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