

## Le Saint-Amour

## Le terroir divinement bon

Pour Noël Bédard et Chantal Forcier, propriétaires de Nanô Collection, il n'y a pas de meilleur endroit à Québec pour apprécier les produits de notre terroir divinement apprêtés par un grand chef qu'au restaurant Le Saint-Amour.

Lorsque Jean-Luc Boulay, chef et copropriétaire du restaurant Le Saint-Amour, et Noël Bédard se rendent à leur camp de pêche aux Monts-Vallin, inutile de préciser qu'ils y mangent comme des rois. Et pas seulement les fruits de leur pêche, mais aussi les trésors de la forêt québécoise et les petits plats que le chef a pris soin de mettre sous vide avant leur départ.

Certaines recettes du livre intitulé *L'univers gourmand de Jean-Luc Boulay* ont d'ailleurs été créées lors de ces voyages de pêche, dont le Tartare d'omble de l'Arctique à la moutarde de Dijon et à la menthe sauvage, qui fait saliver M. Bédard rien qu'à y penser.

Pour M. Bédard et Mme Forcier, chaque visite au Saint-Amour est une fête, «parce qu'on est toujours tellement contents de goûter aux plats de Jean-Luc et de découvrir des produits qu'on ne connaît pas», indique Mme Forcier.

Des produits de chez nous auxquels le chef rend divinement hommage, en les présentant dans leurs plus beaux atours! «C'est un créateur, un artiste, un grand chef», mentionne M. Bédard, qui est également choyé par le cellier du Saint-Amour.

Pour des créateurs de vêtements destinés aux enfants qui font rayonner les talents québécois, c'est tout naturel qu'une grande table poursuive cette même mission, avec les produits d'ici. «On se rejoint beaucoup, car on est perfectionniste dans nos métiers respectifs», mentionne Mme Forcier.



Noël Bédard et Chantal Forcier, propriétaires de Nanô Collection, partagent une assiette de pétoncles géants farcis à aux champignons sauvages avec le chef et copropriétaire du restaurant Le Saint-Amour, Jean-Luc Boulay. PHOTOS SIMON CLARK

## Son plat préféré

## Déclinaison de foie gras

Cette déclinaison de foie gras est composée d'un moelleux de foie gras à la truffe d'été, de foie gras au poireau, d'une truffe de foie gras au pralin de cépes et de foie gras au torchon en poudre de carottes et de bleuets séchés. «Tous les grands chefs ont leur spécialité et le foie gras de Jean-Luc est le meilleur au monde», souligne M. Bédard, qui a mangé dans les grandes tables étoilées autour du globe. Et pour rehausser chaque bouchée, le chef a déposé dans l'assiette quelques baies de notre terroir: une gelée d'argousier, un coulis d'aillettes et des aronias confits dans le sirop de merisier.



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

**Montez**

418 688-7091

**Aviatic**  
RESTO. BAR À VIN

418 522-3555

**Restaurant  
Parmesan**

418 692-0341

**CHEZ L'AUTRE**  
RESTAURANT

418 604-1109

**LE VERA VIN**

418 692-4648

**momento**  
RESTAURANT

418 652-2480

**Panache**  
RESTAURANT

418 692-1022

**Légende**  
RESTAURANT

418 614-2555

50 CHEFS  
.org

106,9 FM

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MMC

