

Le Flagrant Délice

Pierre Gagnon chez lui au FLAG

Inutile de lire entre les lignes, c'est évident! L'écrivain Pierre Gagnon craque pour le Flagrant Délice, désormais surnommé le FLAG, un bistro de quartier qui nourrit autant son estomac que son esprit et qu'il considère comme un «deuxième chez moi»!

«J'allais à l'école secondaire de l'autre côté de la rue et ici, c'était la tabagie où je venais acheter de la gomme balloune et où j'ai embrassé ma première blonde», se souvient M. Gagnon, qui est d'abord un compositeur de ritournelles publicitaires.

Le FLAG lui rappelle également ses quelques mois passés à Paris en 2011 pour faire la promotion de son livre *Mon tueur*. «De retour ici, je m'ennuyais de ces petits endroits près de chez vous, pas compliqués, sympathiques, où on connaît le personnel et y retrouve des amis», affirme le résident de Sillery.

C'est d'ailleurs pourquoi M. Gagnon, dont le premier ouvrage *5-FU* raconte son combat contre le cancer, a adopté le bistro de la rue Sheppard. «C'est comme un deuxième chez-moi, soutient-il. Je connais plein de restos, mais il y a des habitudes que l'on crée, qui se décident au tournant d'une rue, dans un quartier qui est le tien, dans un endroit où tu te sens bien... Comme au FLAG, où il se rend plusieurs fois par semaine, et parfois pour écrire.

L'auteur de *Beretta*, c'est un joli nom, publié en mars dernier, apprécie le nouveau décor du FLAG, illuminé par davantage de fenêtres, puis se promet de goûter à la nouvelle spécialité de la maison: la pizza concoctée à partir des produits qui font la réputation du restaurant.



Le chef du FLAG, Marc Turcotte, la serveuse Stéphanie Lalonde-Grisé, l'écrivain Pierre Gagnon et le sous-chef Dominic Brière.

PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



Son plat préféré

Canard confit du FLAG

Cette cuisse de canard confite a d'abord macéré pendant 24 heures dans une marinade sèche composée de sel, de laurier, de poivre et d'ail. Une fois son enrobage retiré, elle a été cuite dans le gras de canard frémissant, à feu très doux, pendant deux heures et demie. Dans cette assiette gourmande, elle côtoie des pommes de terre sarladaises, qui ont été sautées dans le gras de canard avec du persil frais et de l'ail. Et, pour alléger ce repas riche... en saveurs, on retrouve une salade mesclun arrosée d'une vinaigrette maison.

Les bonnes tables du 106,9



MC

Lounge
LE BONNE INTENTE
418 650-4550

Portofino
RESTAURANT ITALIEN

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

Montage

418 688-7901

Aviatic
RESTO. DAN À VIN

418 522-3555

Restaurant
Parmesan

418 692-0341

CHEZ L'AUTRE
RESTAURANT

418 694-1199

LE VERA VIN

418 692-4648

momento
RESTAURANT

418 652-2480

Panache
RESTAURANT

418 692-1022

légende
PAR LE TERRAIN

418 614-2555

50 CHEFS
.org

106,9 FM

Une propriété MASS MÉDIA CAPITALE MMC

