

Dans nos restos

Amélie Deschênes

# Steak Frites et Cie

## Rencontre avec

# Arthur Joncas

Pour Arthur Joncas, chef et copropriétaire du restaurant Steak Frites et Cie, la restauration, c'est d'abord faire plaisir aux gens, en leur offrant une cuisine généreuse et un accueil personnalisé... Puis en acceptant de répondre aux quelques questions du Journal.

### Quelle est votre spécialité?

Je suis bon dans les mets asiatiques. J'aime bien le mélange sucré-salé et les fusions de différentes cuisines qui donnent une saveur distinctive aux plats et qui permettent de sortir des sentiers battus.

### Quel est l'ingrédient dont vous ne pouvez vous passer?

L'huile d'olive, j'en mettrais partout, en vinaigrette, pour la cuisson ou en sauce vierge. Je l'achète nature et je l'aromatise comme je veux avec des zestes d'orange et du gingembre par exemple.

### Que préférez-vous de votre métier?

Faire plaisir aux gens. Les voir enjoints d'avoir réussi leur sortie, c'est ma récompense. Avoir des clients vraiment fidèles qui ne sont jamais déçus. Je suis souvent présent en salle, ils se sentent reconnus et c'est important.

### Quel conseil donneriez-vous à de jeunes cuisiniers?

D'être persévérants, passionnés et disponibles. De ne pas travailler uniquement pour l'argent ou pour passer à la télévision, mais par passion, car la restauration c'est plus qu'une vocation. Il faut établir de hauts standards et recommencer à tous les jours.

### Aimez-vous que l'on cuisine pour vous?

C'est toujours agréable. Même si c'est très simple, juste le fait de ne pas l'avoir cuisiné me fait plaisir. J'aime bien le homard avec un beurre à l'ail vanillé, une salade César maison et tous les repas familiaux, comme le bouilli de ma mère, la tarte aux pommes, la sauce à spaghetti.



PHOTO FOTOLIA



PHOTO FOTOLIA



Arthur Joncas, chef et copropriétaire du restaurant Steak Frites et Cie.

PHOTO AMÉLIE DESCHÊNES, COLLABORATION SPÉCIALE



La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

## Le Pavé de truite du Steak Frites et Cie La mer au goût d'agrumes

Ce pavé de truite de mer aux agrumes et ses crevettes marinées représentent bien les plats gourmands, saisonniers et apprêtés de façon originale, qui figurent sur le menu midi du Steak Frites et Cie. «Le menu midi se veut un arrimage de plusieurs inspirations», souligne M. Joncas.

Le pavé de truite est tout simplement grillé, puis accompagné d'une sauce concoctée à partir de jus de pamplemousse rose, de zestes de citron et d'orange, d'échalote, de vin blanc et de crème. Il est servi avec des linguines dans une sauce Alfredo maison, une purée de betteraves jaunes si délicieuses en cette saison, du broccofleur, des carottes tiges, des tomates cerises et des oranges grillées.

Le côté plus riche des pâtes enrobées d'une sauce à la crème s'adoucit lorsqu'on le combine à la légèreté du poisson et à la fraîcheur de sa sauce aux agrumes et des légumes de saison. On retrouve cet équilibre dans chaque assiette, tout comme l'harmonie des saveurs et des textures.

Parmi les plats de type bistro offerts à l'heure du lunch, on peut aussi déguster le pavé de saumon au beurre de chocolat blanc, la bouillabaisse et sa rouille, le boudin noir au fondant de pommes, l'escalope de veau trois fromages, le veau braisé et son jus aux fines herbes, etc.

Le menu midi change à tous les jours, c'est donc une bonne raison d'y retourner. Apportez votre vin ou votre bière pour accompagner votre festin!

### LA CUISSON DU POISSON

- Règle de base: le poisson ne doit pas être trop cuit.
- Saisissez-le du côté de la peau, sur le grill ou dans un poêlon chaud avec de l'huile d'olive ou du beurre de cacao.
- Lorsqu'il commence à colorer sur les côtés, retournez-le pendant environ une minute, selon l'épaisseur du pavé.
- Gardez la peau du poisson pour préserver son jus et la tendreté de la chair.
- On aime lorsque le cœur du pavé de poisson est mi-cuit.

## Vin

Philippe Lapeyrie  
Collaboration spéciale

### De bons flacons pour vos poissons et fruits de mer

Houlala que nous allons se faire plaisir cette semaine en faisant les symbioses mets-vins pour cette création santé!

Dans l'assiette, vous retrouverez une belle pièce de poisson fraîche (filet de truite de mer), une sauce aux agrumes, des légumes du jardin, des pâtes Alfredo, des crevettes marinées au style thaï... Il y a de nombreux agents de liaison présents dans ce plat, et ceux-ci seront en bonne synergie avec des vins blancs vigoureux, énergiques et tout en fraîcheur.

Le jus de citron, de pamplemousse rose et la présence de tomates cerises dans l'assiette appelleront des blancs ayant une bonne acidité ainsi qu'un certain volume en bouche. Nous pourrions donc partir sur la piste d'un excitant Sauvignon néo-zélandais, d'un minéral et lumineux Chardonnay de Chablis, d'un caressant Riesling de la Péninsule du Niagara mais nous pourrions aussi miser sur un glissant et gracieux rosé rhodanien ou provençal.

Faites un arrêt à moins d'une demi-heure de route des majestueuses chutes Niagara en mettant la main sur le Riesling Échos du biologique domaine Tawse à 20,20 \$ (11156220). Ses quelques grammes de sucre résiduel ne viendront point empiéter sur cette création de poisson et de fruits de mer. Notez que seulement une cinquantaine de succursales SAQ en possède à travers le Québec.

### CHABLIS DE JOSEPH DROUHIN

La semaine dernière, j'ai tiré le bouchon du saisissant Chablis de Joseph Drouhin à 26,75 \$ (199141) et ce dernier est toujours aussi délicieux, salivant et sans fausse note. Droiture, tension, minéralité, race, vigueur... Tout y est encore cette année et il est toujours aussi «sec à l'os» que dans les millésimes précédents. Un tartare de pétoncle ou une douzaine d'huîtres fraîches lui traitent également à merveille!

Les vins rouges seront difficiles à agencer avec cette recette. Par contre, vous pouvez servir un délicat et coulant rosé français. Je pense illico au Roseline Prestige du splendide Château Sainte-Roseline en Provence à 17,20 \$ (534768). Pour le mettre sur un piédestal, je vous recommande de le servir à 10-11 degrés Celsius.



Riesling Échos du domaine Tawse

Visionnez l'entrevue complète  
50chefs.org

Quebec.com TVA  
Pour découvrir la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 13 h 30, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur illico et quebecparcœur.tv.

Les bonnes tables du 106,9

50CHEFS.org

106,9 FM

Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MRC

CALAO APORTEZ VOTRE VIN 418 653-4000

1640 BISTRO 418 604-0063

GRIGIO 418 651-4040

General TAO 418 861-0688

café de la vie restaurant 418 624-1783

MYR 859 418 800-0284

SABRIQUE MONTREAL 418 914-5142

Brandy Sautéed Meat M: 418 527-3844 SH-P: 418 692-4603 L: 418 628-4666

FLAGRANT DÉLICIE CAFÉ BISTRO GRILL 418 683-7077

La cuferie 418 681-4410

INFINITI Performance Inspirée

278\$ BI-MENSUALITÉ LA LOCATION

L'ÉVÉNEMENT VENTES INSPIRÉS DE INFINITI

Les offres sur nos modèles 2014 se terminent le 31 octobre.

Et obtenez 1 000\$ de rabais supplémentaire! (Détails en concession)

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 340, Via Henri-IV

Q50 2014

AUCUN COMPTANT INITIAL!

LOCATION À 0,9% DÉPÔTE DE SÉCURITÉ 0\$

\*\*Détails sur place. Le modèle peut varier. Voir votre concessionnaire pour plus de détails. \*POUR 39 MOIS, PAIEMENT INITIAL DE 3000\$.