

**Le Métropolitain - Eddie Sushi Bar**

# La destination festive d'Anne Turcotte

Quand l'heure est à la fête chez Anne Turcotte, courtier immobilier agréé, toute la famille salive à l'idée de déguster les sushis du Métropolitain, son restaurant préféré!

Anne Turcotte, membre de l'Équipe Yvan Drouin chez Re/Max 1<sup>er</sup> Choix, est une fidèle cliente du Métropolitain depuis 26 ans. Elle s'en souvient parce que «mon plus vieux (Alexandre) a 26 ans et on l'asseyait dans son siège de bébé sur la table». Puis ce fut au tour des deux autres enfants, Antoine (23 ans) et Aurélie (21 ans).

«Après le biberon, mes enfants ont mangé des sushis», affirme celle qui cumule «plus de 31 ans de services-conseils en design d'intérieur résidentiel et commercial, une solide expérience en architecture, en ébénisterie, en construction, en promotion immobilière et en valorisation de propriété».

Un repas au Métropolitain a toujours été «synonyme de fête et de récompense» pour M<sup>me</sup> Turcotte et les siens. La famille appelle d'ailleurs affectueusement son restaurant préféré «Le Métro», et s'y rend cinq à six fois par année pour se gâter.

«C'est la perfection dans l'assiette. Leurs sushis sont d'une fraîcheur absolue et leurs sauces sont vraiment particulières. Je n'ai jamais rien goûté de semblable ailleurs», souligne M<sup>me</sup> Turcotte.

Mais son expérience ne serait pas la même sans la présence de son serveur préféré, Martin Légaré. «Il nous fait sentir précieux et spéciaux. C'est un amour! On le demande tout le temps», dit-elle.



Anne Turcotte, courtier immobilier agréé, membre de l'Équipe Yvan Drouin chez Re/Max 1<sup>er</sup> Choix, en compagnie de son serveur préféré, Martin Légaré.  
PHOTOS COURTOISIE, AMÉLIE DESCHÈNES

**Son plat préféré****Quelques classiques**

Lorsqu'elle se rend au Métropolitain, Anne Turcotte n'ouvre jamais le menu, car elle connaît ses classiques! Parmi ceux-ci figurent les gyoza, ces demi-lunes de pâte farcies de porc, gingembre et échalotes, les sashimis de saumon et ceux au thon à queue jaune, le maki du chef (tartare de saumon épicié, frit dans la tempura, sauce toyota), le maki Caterpillar (crevette tempura, anguille, saumon, avocat, concombre), ainsi que le thon Blue fin flambé accompagné d'une sauce sésame et teriyaki.



L'ÉVÉNEMENT  
COUPEZ COURT À L'HIVER  
DE INFINITI

OBTENEZ LES **3** PREMIERS MOIS SANS FRAIS\*  
SUR NOS MODÈLES SÉLECTIONNÉS LORSQUE VOUS ACHETEZ EN DÉCEMBRE



INFINITI  
Performance inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI  
QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 140, Via Henri-IV

\* Offre basée sur un financement auprès d'une institution bancaire déterminée par Infiniti Québec. Conditionnel à votre approbation de crédit. Détails sur place. Véhicules présentés à titre indicatif. Les modèles peuvent différer.