

Soupe&Cie, bar à soupes et tartares

L'heure de la soupe selon Georges Tardif

Il suffit de crier «À la soupe» pour que Georges Tardif vous prenne au mot et qu'en deux temps trois mouvements, vous vous retrouviez chez Soupe&Cie, sur la 3^e Avenue, à Limoilou.

Georges Tardif, représentant, ventes et consultant chez Patterson Dentaire, chef de file de l'industrie dentaire en matière de services, de marchandises, d'équipements et de technologies, raconte avec un sourire en coin sa découverte du restaurant Soupe&Cie.

Celui qu'on surnomme amicalement «le beau Georges» se souvient de sa première gorgée de Bubble Tea, ce thé aromatisé contenant des perles de tapioca, qu'il faut aspirer à l'aide d'une paille. Il n'en fallait pas plus pour piquer sa curiosité.

Et ce fut le coup de foudre pour la soupe mexicaine, «qui a longtemps été ma favorite. Onctueuse, savoureuse, j'aime l'agencement des saveurs et sa consistance.

Même la petite convient à un grand mangeur», décrit M. Tardif. Puis, gardant l'esprit et l'estomac ouverts, il a craqué pour plusieurs autres soupes, comme la japonaise. «Il y en a pour tous les goûts», dit-il, en plus des différents tartares, ceviches et autres délices au menu.

Ce restaurant, qui a remporté les honneurs de *Million Dollar Critic*, convient à toutes occasions affirme M. Tardif, autant pour une première date, pour un repas entre amis, que pour un dîner d'affaires. Dans tous les cas, l'endroit réussira à surprendre votre invité.

«La clientèle est hétéroclite, personne ne se sent mal de venir ici. C'est festif et chaleureux», constate M. Tardif. Sa conjointe, Florence Brouillard, conseillère en communication chez Brouillard, a aussi adopté Soupe&Cie. «C'est le genre de resto où on a envie de coller», dit-elle.

Tous deux apprécient d'ailleurs le décor «authentique», avec ses lustres en cristal, ses coussins de toutes les couleurs, ses bûches de bois en guise de chaises, ses murs de pierre et de brique, ses panaches et tous ses objets qui le rendent unique. Et puis, ils n'ont que de bons mots pour les propriétaires et le personnel qui les accueillent toujours comme de la visite très attendue!



Georges Tardif, représentant, ventes et consultant chez Patterson Dentaire, Natacha Thériault et François Bouchard, propriétaires de Soupe&Cie, ainsi que Florence Brouillard, conseillère en communication chez Brouillard. PHOTOS STEVENS LEBLANC



Son plat préféré

Boeuf saignant à la citronnelle

Georges et Florence ont tous deux craqué pour l'assiette de boeuf saignant à la citronnelle. Il s'agit de fines tranches de boeuf à peine saisies, marinées dans l'huile de sésame et la citronnelle fraîche, servies sous une montagne de coriandre, avec de l'oignon espagnol, de l'échalote verte, des arachides, de la lime et une vinaigrette gingembre et miel.

L'hiver est frais,
mais il est
sans frais...



Nous payons les **3** premières mensualités*

QX50

QX60



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.