

Le Montego

Le goût du beau et du bon de Julia Renaud

Julia Renaud, qui représentera bientôt le Canada lors d'un concours international de mannequinat, se décrit comme une jeune femme qui «a le goût du beau et du bon». Voilà pourquoi Le Montego est son restaurant préféré.



La mannequin Julia Renaud et le propriétaire du Montego, Mario Bernardo, boivent un verre de bulles pour souligner la participation de Julia au Queen Beauty Universe en Espagne. PHOTO DIDIER DEBUSSCHÈRE

Dans quelques semaines, la mannequin Julia Renaud s'envolera vers l'Espagne pour prendre part au concours Queen Beauty Universe auquel participeront 30 pays. Voilà un rêve de petite fille qui se réalise!

Le Journal l'a rencontrée avant son départ, afin de découvrir son restaurant favori, Le Montego, où elle s'attable depuis qu'elle est toute petite. Entourée de ses parents et de sa sœur, c'est depuis toujours son restaurant pour souligner son anniversaire!

Attirée par tout ce qui est artistique et créatif, l'étudiante du cégep de Sainte-Foy est séduite par le décor du Montego, où «tout a été pensé. On change de section sans s'en rendre compte», dit-elle, admirant la fluidité du décor et la vitalité des couleurs.

Cette beauté, elle la retrouve également dans les assiettes du restaurant de l'avenue Maguire. À la vue du plat de bar noir (photo), ses yeux s'écarquillent en admirant les couleurs, tandis que ses papilles s'éveillent en présence de légumes frais. «Je le dévore déjà avec les yeux», affirme celle qui est toujours à la recherche de commanditaires pour le concours.

Se considérant comme une épicurienne, la jeune fille de 18 ans aime tout sur le menu, mais avoue avoir un faible pour le Général Tao, qu'elle choisit très souvent.

Julia apprécie autant le poisson et les tartares pour leur légèreté qu'une viande cuite dans le beurre et les desserts, dont le gâteau au fromage du Montego. «Pour le peu de fois que je vais au restaurant, je me gâte et je me laisse aller», dit celle qui vous invite à cliquer «J'aime» et à partager sa page Facebook «Queen Beauty Universe Julia Renaud» pour l'encourager.



Son plat préféré

Bar noir et légumes frais

Ce pavé de bar noir saisi pour lui procurer une caramélisation dorée et croustillante trône au-dessus d'un amalgame savoureux et coloré de légumes frais, dont des carottes biologiques, du brocoli biologique, des épinards, des poivrons grillés, ainsi qu'une mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive. Il est coiffé d'une salsa vierge et d'un bouquet de micropousses.

La cliente-vedette

Collaboration spéciale amélie.deschênes@quebecmedia.com

Amélie Deschênes



Des démos infiniment RÉDUITS!

QX50 2015
E65G75 J100

499^{90\$} + TX

LOCATION À 48 MOIS COMPTANT
2,9%* **0\$**

* DÉTAILS SUR PLACE. LES MODÈLES PEUVENT DIFFÉRER. VÉHICULES PRÉSENTÉS À TITRE INDICATIF. PAS DE VERSEMENT INITIAL, 16 000 KM.

Fier partenaire de **50chefs.org**

INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

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

Performance inspirée™

5
DÉMONSTRATEURS OFFERTS!

2 500\$
de réduction à l'achat