

## Caroline Pelchat et Marilou Simard-Baril

# Une bonne note pour Steak Frites et Cie

Assoiffées de découvertes culinaires, Caroline Pelchat et Marilou Simard-Baril, directrices du 19<sup>e</sup> Gala de la relève en communication, combent leur désir d'être délicieusement surprises chez Steak Frites et Cie.

Les deux étudiantes au baccalauréat en publicité sociale à l'Université Laval sont de véritables épicuriennes. Devant un menu aussi varié que celui de Steak Frites et Cie, elles salivent à l'idée qu'un de ces plats les surprenne par son original mariage de saveurs ou son épatante présentation.

Les deux exploratrices gastronomiques n'hésitent pas à choisir des plats qui leur sont inconnus et, surtout, qu'elles ne prépareraient pas chez elles. «Puisqu'on aime tout, pourquoi ne pas essayer? C'est comme ça que j'ai découvert le canard», qui est devenu son plat préféré, explique Caroline.

Marilou, pour sa part, a un faible pour le saumon. «C'est un aliment qui s'apprête de différentes façons et il y en a plein qu'on ne peut imaginer à la maison. Par exemple, celui à la sauce au chocolat blanc et fraises (de Steak Frites et Cie), on ne voit pas ça partout», dit-elle.

La possibilité d'apporter son vin fait aussi le bonheur des étudiantes. «Le menu est tellement riche en saveurs que, peu importe le vin qu'on a acheté, il est certain qu'on va trouver un plat qui s'y accordera», constate Marilou.

Séduites par le présentoir de desserts offrant une grande variété et de généreuses portions, elles confirment qu'il est difficile d'y résister. «On laisse nos yeux choisir», souligne Marilou.

Lors du Gala de la relève en communication, qui aura lieu le 18 mars au restaurant Cécile et Ramone, des stages, des bourses et différents prix seront décernés aux étudiants qui ont fait leur marque par leur effort sur le plan des études, leur engagement et leurs réalisations.



Le copropriétaire du restaurant Steak Frites et Cie, Joël Gagné, lève son verre, en compagnie de Caroline Pelchat et Marilou Simard-Baril, directrices du 19<sup>e</sup> Gala de la relève en communication.

PHOTOS STEVENS LEBLANC



### Son plat préféré

## Saumon, chocolat blanc et fraises

Quel plaisir pour les yeux, cette assiette de saumon accompagné d'une sauce au chocolat blanc et d'une tombée de fraises! Un trio surprenant, qui ravit les papilles. Cette assiette colorée comprend également des pommes de terre dauphinoises et une sélection de légumes croquants, soit des asperges, des betteraves jaunes, du chou rouge braisé, du poireau, du chou-fleur et des carottes.



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.