

Sushi Taxi de Saint-Nicolas

La pause sushi d'Alexandre Ouellet

Au moment de choisir un restaurant pour déguster des sushis, il n'y a aucune négociation possible avec Alexandre Ouellet, courtier hypothécaire agréé, car les meilleurs, selon lui, sont ceux de Sushi Taxi à Saint-Nicolas.

Il y a quelques années, «lorsque je quittais le bureau de Québec pour rentrer à Montréal, je passais toujours chercher mes sushis ici et je les mangeais dans l'auto», indique M. Ouellet, qui trouve le meilleur taux hypothécaire pour ses clients.

Même s'il habite à Québec maintenant, il a gardé cette habitude et il traverse le pont pour déguster ses classiques chez Sushi Taxi à Saint-Nicolas, mais dans la salle à manger cette fois, où il s'accorde une petite pause.

L'accueil du personnel, qui connaît bien ses préférences sur le menu et prépare ses sushis favoris afin qu'ils soient prêts dès son arrivée, n'est certainement pas indifférent au fait que M. Ouellet s'y rende toutes les semaines... Et ce, même si une autre succursale se trouve plus près de son bureau.

LE POISSON, IL ADORE

«Je viens du Bas-du-Fleuve, alors le poisson, on aime ça», souligne M. Ouellet, dont l'entreprise mieux connue sous le nom d'AlexandreOuellet.com, offre ses services partout au Québec. Pas surprenant alors qu'il adore ce mets japonais. Jugeant la feuille d'algue un peu coriace sous la dent, il choisit plutôt les sushis roulés dans une feuille de soya fondante, rendant chaque bouchée très tendre.

M. Ouellet apprécie l'équilibre des saveurs qui éclatent en bouche, surtout en présence de fruits, ainsi que la fraîcheur des produits. Lorsqu'il accompagne ses sushis d'un verre du vin californien Aquinas, d'importation privée, il est comblé.



Alexandre Ouellet, courtier hypothécaire agréé, et Geneviève Bilodeau, gérante de la succursale Sushi Taxi de Saint-Nicolas.

PHOTOS DIDIER DEBUSCHERE



Son plat préféré

Délicieux trio

Alexandre Ouellet a de la difficulté à ne pas choisir son trio de futomakis préférés, lorsqu'il se rend chez Sushi Taxi. C'est-à-dire le Bouddha (saumon tataki, avocat, laitue, basilic, wakamé, won ton, sauce wasabi-citron, tartare de saumon et amandes grillées), le Hawaï 5-0 (saumon braisé cajun, tartare de thon, fruits de saison, avocat, tempura, miel, sauce mât) et le Kuru-Mâ (marlin, avocat, concombre, poire, won ton, confit, basilic, chapelauté d'aïoli, échalote et orchidée), tous enroulés dans une feuille de soya.

Naviguez en Infiniti ce printemps!

Obtenez un crédit de

2000\$

sur l'ensemble
Privilège navigation*



Q50 2015

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

*DÉTAILS SUR PLACE. LES MODÈLES PEUVENT DIFFÉRER. VÉHICULES PRÉSENTÉS À TITRE INDICATIF.

