

**Le Louis-Hébert**

# Le resto préféré de la famille Brousseau-Turmel

Laurie-Maude Brousseau, récipiendaire de la Médaille de l'Assemblée nationale du Québec, ainsi que ses parents Alain Brousseau et Alix Turmel, propriétaires du Centre équestre de Ste-Foy, n'ont qu'un restaurant en tête lorsqu'ils souhaitent passer une belle et bonne soirée: Le Louis-Hébert.

Rencontrés à leur restaurant préféré il y a une semaine, les propriétaires du Centre équestre de Ste-Foy, qui fut ravagé par les flammes le 16 février dernier, étaient enthousiastes à l'idée de rouvrir le Centre à la fin du mois de juin. Juste à temps pour le début des camps d'été et la tenue du concours hippique régional les 18 et 19 juillet.

Quant à Laurie-Maude, ses yeux pétillaient encore en décrivant la journée où elle a reçu sa médaille de bravoure à l'Assemblée nationale du Québec, pour avoir sauvé les 26 chevaux des flammes.

La catastrophe derrière eux, c'est le cœur plus léger qu'ils se sont attablés au Louis-Hébert sur Grande Allée, qu'ils décrivent comme «la meilleure table à Québec». Alain Brousseau y a d'ailleurs déjà travaillé comme serveur, tout comme sa mère.

À son arrivée «chez Antoine», faisant référence au propriétaire Antoine Xénopoulos, M. Brousseau salue le chef Hervé Toussaint en cuisine, s'informant au passage de ce qui mijote. «Parfois, il me propose un plat qui n'est pas au menu. Même chose pour le vin. On a un service personnalisé ici», dit-il, impressionné par la cave à vin de 6000 bouteilles.

Laurie-Maude a été initiée très tôt aux plaisirs gastronomiques de ses parents. Agée d'à peine deux mois, elle a fait sa première visite sur la terrasse. Et devinez qui était le traiteur à son baptême?

Très jeune, cette héroïne de 20 ans a craqué pour les soupes du restaurant et demandait à sa mère de le reproduire à la maison. Son père a un faible pour le carré d'agneau, sa mère préfère plutôt les poissons et les fruits de mer, puis les trois s'entendent pour dire que M. Toussaint est «le meilleur saucier au monde».



Alix Turmel, Alain Brousseau et Laurie-Maude Brousseau, en visite chez Antoine Xénopoulos (debout), au restaurant Louis-Hébert.

PHOTOS STEVENS LEBLANC



## Son plat préféré

### Canard au thé du Labrador

Magret de canard au thé du Labrador, sur une poêlée de topinambours confits au gras de canard, sautés aux lardons de canard fumé. L'assiette est garnie de tomates cerises confites, de canneberges, de carottes nantaises, de salsifis et d'un effeuillé de choux de Bruxelles.

Le CLIENT VEDETTE de la semaine

Le client vedette

Collaboration spéciale  
amélie.deschênes@lejournaldequébec.com

Amélie Deschênes



**5 MOIS** sans frais sur la Q50

**498\$** par mois

LOCATION 48 MOIS

**1,9%\***



**Q50 2015**

MENSUALITÉ CALCULÉE SUR UN MODÈLE DE BASE Q4XG75A000



Fier partenaire de **50chefs.org**

**INFINITI QUÉBEC**

Infinitem accessible.

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

\* Détails sur place. Prime mensuelle maximale de 500\$ pour les cinq mois. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif. Pas de versement initial, 16 000 KM.