

Cosmos

L'univers gourmand de Christian Giroux

Si l'univers est infini, les compliments de Christian Giroux, propriétaire de Réno-Cuisine, envers les restaurants Cosmos le sont tout autant!

Christian Giroux «a grandi» avec le Cosmos, badine-t-il, ayant fréquenté le premier restaurant situé sur la Grande Allée, juste «avant d'aller veiller», il y a 20 ans. Puis il a suivi avec appétit les ouvertures des trois autres restaurants, à Ste-Foy, Lebourgneuf et Lévis.

Pour celui qui se délecte des histoires liées à chaque personne qu'il croise, à chaque plat qu'il déguste, le Cosmos est un lieu de rencontre, un resto amical. Il prend des nouvelles du personnel et pose des questions sur l'origine des mets au menu.

Par exemple, le chef exécutif Jacques Talbot lui explique que l'idée des Rouleaux de Toscane, un de ses plats favoris, est née dans un restaurant de Chicago. Il s'est inspiré, sans même y avoir goûté, d'un plat qui semblait très populaire là-bas.

M. Giroux admire également le respect de l'équipe du Cosmos envers leurs clients, qui sont vraiment au cœur de leurs préoccupations. Ce respect s'illustre entre autres par le personnel toujours avenant et le décor sans cesse renouvelé, «avec un grand souci du détail et du confort», afin d'offrir ce qu'il y a de mieux. Le nouveau bar du restaurant du boulevard Laurier en est un bon exemple.

Le propriétaire de Réno-Cuisine, une entreprise spécialisée dans la rénovation d'armoires (refacing), n'a aussi que des bons mots pour le menu «varié, bon, accessible et les plats qui, pour plusieurs, sont bien différents d'ailleurs». En misant sur des plats faits maison, le Cosmos réussit à «se démarquer» et à «être unique». Puis, «d'expérience est toujours aussi agréable», conclut M. Giroux, dont la succursale Réno-Cuisine de Lévis, vient de déménager à Saint-Romuald.



Christian Giroux, propriétaire de Réno-Cuisine (Saint-Romuald, Beauport, Sainte-Foy, Lebourgneuf, Repentigny), et le chef exécutif des restaurants Cosmos, Jacques Talbot, aussi chef exécutif du Centre des Congrès de Lévis. PHOTOS STEVENS LEBLANC

Son plat préféré

Rouleaux de Toscane

Ces rouleaux, servis en généreuse entrée, contiennent du poulet assaisonné, ainsi que des oignons, de l'échalote et de la mayonnaise, enroulés dans une pâte à rouleaux impériaux. Enrobés de chapelure épicée, ils sont ensuite frits, afin que l'extérieur soit des plus croquants. Les rouleaux prennent place sur un nid de vermicelles de riz rehaussés d'une vinaigrette secrète nommée Bella Lime, avec des dés de tomate et de l'échalote. L'assiette est ornée de mayonnaise au wasabi, dans laquelle on glisse les rouleaux avant de les déguster.



Le CLIENT VEDETTE de la semaine

Le client-vedette

Collaboration spéciale amelle.deschênes@quebecormedia.com

Amélie Deschênes



12 MOIS sans frais sur 4 démos **OU** 9 000\$ de réduction à l'achat

178^{93\$} PAR SEMAINE

FINANÇEMENT 84 MOIS 5,9%* COMPTANT 0\$



Q50 2014
Q4XG74 AAOO

INFINITI
Performance Inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infinitum accessible.

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

* Détails sur place. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif. Pas de versement initial.