

## Bati Bassak

# La combinaison saveurs et santé de Hugues Lavoie

Lorsqu'il se rend chez Bati Bassak, Hugues Lavoie, propriétaire de Nordique Spa, peut savourer son bonheur de manger un plat cambodgien ou thaïlandais, sans faire d'entorse à son régime.

Au moment de choisir un restaurant, Hugues Lavoie fait face à tout un casse-tête! Suivant un régime particulier depuis 18 mois, pour tenter de dompter la maladie de Crohn dont il souffre, il s'abstient de consommer des produits laitiers, du gluten et de la friture.

Seuls les restaurants asiatiques lui permettent de limiter les écarts de conduite, dont son préféré le Bati Bassak, proposant des spécialités cambodgiennes et thaïlandaises sur la rue Saint-Joseph. Et il n'est pas le seul à l'apprécier, puisque ce restaurant où il est possible d'apporter son vin, fait partie du Top 5 de TripAdvisor.

«La première chose que j'ai remarquée, c'est le décor qui n'est pas du tout québécois», explique M. Lavoie, en le comparant à d'autres restaurants asiatiques. D'ailleurs, à ce sujet, dans un avenir rapproché, le très couru Bati Bassak fera l'objet de travaux d'agrandissement et sa décoration sera renouvelée, mais on y retrouvera toujours les mêmes bonnes recettes familiales!

Avant même de prendre sa première bouchée, M. Lavoie a été charmé par le choix des verres à vin Riedel, ainsi que la présence de légumes frais et de beaucoup de saveurs dans les assiettes. Il est d'ailleurs un grand amateur de cuisine épicée. Heureusement, son régime le lui permet!

Se décrivant comme «un bon mangeur», même après une portion repas de la soupe thaï, dégustée en entrée, son estomac réclame un plat principal et un dessert... Dans son cas, des litchis.

Nordique Spa fête cette année son 10<sup>e</sup> anniversaire. Et pour l'été de ses 10 ans, cet établissement qui offre des soins de thérapie et des massages thérapeutiques suédois, présent à Stoneham et au Mont-Sainte-Anne, fait un cadeau à sa clientèle. Ceux et celles qui se présenteront dès 10h et qui mentionneront la promotion, obtiendront 10\$ de rabais sur l'accès aux bains.



Sao Khuon, propriétaire du restaurant Bati Bassak, Dalonn Sydavong-Marois, serveur, et Hugues Lavoie, propriétaire de Nordique Spa. PHOTOS STEVENS LEBLANC

### Son plat préféré

## Le bœuf Koral

Juste à côté du bœuf Koral dans le menu du restaurant Bati Bassak, figurent trois petits piments forts, signe que ce plat est épicé... Pas surprenant que M. Lavoie l'apprécie autant. On dit que ce plat est né dans le village du Bati, au Cambodge, et était servi aux passagers qui attendaient le train à la gare. Il combine le bœuf, les poivrons et les oignons dans une sauce au piment fort, puis est servi avec du riz.



Sautez vite  
sur LOCATION.

LOCATION 48 MOIS

398 \$\*  
PAR MOIS  
TAXES EN SUS

QX50 2015

Modèle E65G75 AAOO



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. Pour un temps limité. Le modèle peut différer.  
Véhicule présenté à titre indicatif. 16 000 KM par an. Versement de initial de 3 998 \$.