

Chez Octave à Montmagny

Le premier choix du D^r Yvan Poitras

Le D^r Yvan Poitras, président-fondateur de l'Institut Canadien d'Implantologie, et les propriétaires de son restaurant préféré, Chez Octave, partagent une même passion... Celle de leur région, Montmagny!

L'Institut Canadien d'Implantologie, qui compte également une clinique, est «un lieu d'apprentissage permettant aux dentistes et à leur équipe d'intégrer l'implantologie dans leur pratique». Après leur journée d'enseignement, les discussions se poursuivent parfois dans l'ambiance sympathique de Chez Octave. Et à la fin de leur formation, c'est à cette adresse que le D^r Poitras les amène faire la fête!

L'auberge-restaurant de la rue Saint-Jean-Baptiste, propriété de Mariepierre Boutin et Daniel Vaillancourt, est le choix numéro 1 du chirurgien-dentiste, sommité internationale en implantologie. «L'accueil est impeccable, tout comme le service. Et la chaleur des lieux, comme dans une maison privée, nous fait sentir chez nous», affirme le D^r Poitras.

Difficile pour lui de déterminer son plat préféré. «J'ai autant de mets préférés qu'il y a de plats au menu», explique celui qui demande souvent à la serveuse de choisir pour lui. «Ça n'a jamais donné que je n'aime pas ça», mentionne l'initiateur de S3 Elite Dentaire, une référence pour trouver un dentiste offrant des services de qualité.

Le D^r Poitras se décrit comme étant «gourmet, plutôt que gourmand», préférant la qualité, plutôt que la quantité. «J'aime les mariages mets et vins. Un foie gras poêlé avec un vieux vin du Languedoc ou un bleu de Stilton avec un bon sauternes...» Juste d'en parler, il en a l'eau à la bouche! Et les bons mariages sont nombreux Chez Octave!

Le créateur du programme universitaire reconnu en implantologie à l'Université d'Every-Val-D'Essone à Paris rend hommage aux mets concoctés par la chef Marie Tanguy, en prenant soin d'apprécier chacune des bouchées, chacune des saveurs, qui n'éclatent d'ailleurs pas aux mêmes endroits dans la bouche, fait-il remarquer.

Découvrez également Chez Jos l'Épicier, épicerie de quartier, charcutier, fromagerie et traiteur, que les propriétaires de Chez Octave ont ouvert récemment à quelques pas du restaurant.



Christine Bergeron, conjointe du D^r Yvan Poitras, président fondateur de l'Institut Canadien d'Implantologie à Montmagny, la chef du restaurant Chez Octave Marie Tanguy et la propriétaire Mariepierre Boutin.

PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



Son plat préféré

Surf & Turf

Sur une purée de pommes de terre à la Tome de l'Île-aux-Grues reposent des pinces et de la chair de homard de la Gaspésie, puis un pavé de bison Chouinard provenant de Saint-Jean-Port-Joli. Le duo est accompagné d'une poêlée de légumes de saison (carottes, fèves jaunes, têtes de violon, asperges et une poignée de raisins frais déposés à la dernière minute), puis nappé d'une sauce à l'érythre et aux baies de genièvre.



Nous payons vos 7 premiers versements



Q50 2015 démo

Modèle Q4XG75 CNOO

649\$*

PAR MOIS
TAXES EN SUS

LOCATION 48 MOIS - COMPTANT

0\$

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.