

## La Queue de homard - Poisson & Grill

# L'appel du homard de Dan Pou

Grand amateur de homard, Dan Pou, animateur radio au FM93, n'hésite pas à parcourir la centaine de kilomètres qui le séparent du «lobster shack» La Queue de homard à Saint-Jean-Port-Joli, pour se délecter de ce très prisé crustacé pêché au large des îles de la Madeleine.

L'entrevue pour cette chronique «client-vedette» à peine entamée, Dany Poulin, alias Dan Pou, a tenu à préciser qu'il était aujourd'hui un fier frappeur de relève, car «la vraie vedette ici, c'est Michel Daigle», connu notamment pour son rôle de Nounou dans *Lance et compte*. Ami des propriétaires et résident de Saint-Jean-Port-Joli, M. Daigle s'attablait souvent à La Queue de homard, avant de nous quitter en janvier dernier. Dan était d'ailleurs toujours fébrile à l'idée de le rencontrer à chacune de ses visites au restaurant de la rue de Gaspé Ouest.

«Quand je suis entré ici la première fois, j'ai été impressionné», affirme l'animateur de *L'Avant-Match*. Par le décor, certes, puisque le restaurant prend place dans une grange en bois de forme octogonale, construite autour de 1928, dont on admire la structure en paraplutie. «Quand tu manges ici, tu peux facilement penser être dans le Maine», affirme celui qui soulignera la fête des Pères dans ce «beau shack». Mais impressionné surtout par le homard, pêché aux îles de La Madeleine par des amis des propriétaires qui vouent un grand respect envers le produit. «J'en mangerais tous les jours», s'exclame Dan, qui avoue renouer avec de plus saines habitudes alimentaires pendant la saison, faisant volontiers quelques allers-retours à La Queue de homard.

### SAISONNIER

Même s'il est un véritable amateur de homard, ce passionné de sport estime que «la première qualité du restaurant est d'être saisonnier», puis de faire preuve de patience pour apprécier ce crustacé lorsqu'il est à son meilleur. «Quand je vais arrêter de faire de la radio, je vais travailler ici», conclut avec un sourire en coin Dany Poulin, ambassadeur de l'endroit pour l'Est-du-Québec.

Outre le homard (entier, lobster roll, poutine, sandwich, etc.), le menu varié compte entre autres la chaudière de palourdes, le fish'n chips de morue, le burger de bison des Bisons Chouinard, le bœuf de La Ferme de La Durantaye, les pâtes à la merguez, le sandwich au crabe, etc. Apportez votre vin pour accompagner votre festin!

Avec la popularité que connaît l'établissement ouvert du mercredi au dimanche à partir de 11 h 30, il est toujours préférable de réserver, que vous soyez en couple ou en groupe!



Judith Gaudreau associée de La Queue de homard (avec sa fille Alex-Sandra Thibault absente sur le photo), en compagnie de l'animateur radio au FM93, Dan Pou.  
PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



### Son plat préféré

## Le homard entier

Le homard des îles de La Madeleine, cuit à la vapeur pour préserver sa saveur délicate, peut être accompagné de riz, de frites, de salade ou d'une pomme de terre au four et d'un choix de beurres (régulier, citronné, à l'ail ou vinaigré). Sans oublier la bavette et les ustensiles appropriés!

Sautez vite  
sur LOCATION.

LOCATION 48 MOIS

398 \$\*  
PAR MOIS  
TAXES EN SUS

QX50 2015

Modèle E6SG75 AA00



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 \$.

