

Bistro Le Sam

Le refuge de Marise Vaugeois

Tout comme lorsqu'elle se blottit dans une douce et chaude couverture en alpaga, ses pieds reposant sur un mouton décoratif en laine de chèvre provenant de sa boutique, Marise Vaugeois, propriétaire de Lambert & Co, trouve le confort au Bistro Le Sam du Château Frontenac.

«J'y amène des clients et je viens avec des amis. On placote, on prend le temps. C'est comme si on était à la maison» tellement c'est relaxe et confortable», se réjouit-elle. Et puisque cette cordon-bleu aime aussi recevoir à sa résidence, il lui «faut des idées», ce qu'elle trouve dans la cuisine du chef Stéphane Modat.

«Je suis très *comfort food*. Le midi, j'adore leurs soupes, qui me rappellent celles de ma mère, et le soir, c'est la chaudière de fruits de mer ou la soupe à l'oignon gratinée», affirme cette épicurienne, qui «mange d'abord avec les yeux». Se vantant de concocter la meilleure côte de bœuf, M^{me} Vaugeois admet que celle du Sam fait concurrence à la sienne.

VERRIÈRE

Admirant la beauté du décor récemment rénové, elle s'exclame qu'on «se sent tous comme des princes et des princesses lorsqu'on vient ici». M^{me} Vaugeois s'assoit toujours dans la verrière, d'où elle contemple le paysage, «la nature, la verdure, la lumière», comptant ainsi son besoin d'espace.

Lambert & Co et le Bistro Le Sam étant tous deux situés au Château Frontenac, ils reçoivent parfois les mêmes clients, qui, après avoir dégusté un bon repas au Sam, poursuivent leur soirée à la boutique dans le but de profiter du moment et de se gâter encore un peu. «C'est comme si on se retrouvait en famille», affirme M^{me} Vaugeois. À l'inverse, lorsqu'ils font un saut à la boutique avant de passer à table, ils prennent parfois ce temps d'arrêt gourmand pour repenser à ce qu'ils ont vu et mûrir leur choix.

Lambert & Co est une boutique porteuse de tradition, de confort et de beauté, avec ses bas de laine, ses vêtements et accessoires à carreaux, ses nombreux moutons, ses pièces en alpaga, ses parfums d'ambiance, ses bijoux et toutes ses autres trouvailles qui vous réchaufferont le cœur.



Marise Vaugeois, propriétaire de la boutique Lambert & Co, en compagnie du chef des restaurants du Fairmont Le Château Frontenac, Stéphane Modat.
PHOTOS STEVENS LEBLANC



Son plat préféré

Haut de côte de bœuf

Dans cette poêle en fonte fume encore un haut de côte de bœuf canadien braisé, déposé sur un couscous israélien aux champignons sauvages et épinards fondus. Un plat des plus réconfortants!

Rayonnez à **249** \$*
BI-MENSUEL
TAXES EN SUS

Q50 2015

Modèle Q4XG75 CNOO

4 DÉMOS
DISPONIBLES



QX50 2015

Modèle E6SG75 J100

14 DÉMOS
DISPONIBLES



INFINITI
Performance inspirée™

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infinitement accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 877 661-4734
Sortie 140, via Henri-IV

* Détails sur place. Location 48 mois. Quantités limitées. Véhicules présentés à titre indicatif. 16 000 KM par an. Versement de initial de 999 \$.

J001904198

