

Houston Avenue Bar & Grill Ste-Foy

Sur mesure pour Jean Larochelle

Resto d'ambiance, destination 5 à 7, viande de qualité, déjeuners gourmands... Le Houston Avenue Bar & Grill Ste-Foy semble avoir été taillé sur mesure pour Jean Larochelle, président d'Irrigation et éclairage de la Capitale.

Jean Larochelle se réjouit de l'existence des 5 à 7, surtout ceux qu'ils savourent assis au bar central du Houston Ste-Foy, autour duquel «tout le monde se voit et peut rigoler avec le staff», en dégustant un des nombreux cocktails et en appréciant la musique du DJ. «J'aime les restaurants à ambiance et ici c'est incroyable», dit-il.

Ce n'est qu'ensuite que M. Larochelle apaise sa «rage de viande» en dégustant une côte de bœuf au jus, la signature de l'endroit, précédée d'une entrée de calmars croustillants, d'un tartare ou d'un carpaccio de bœuf, accompagné d'un vin de la «carte élaborée» du Houston Ste-Foy. En plus des plats qui séduisent les carnivores, le menu du restaurant compte des salades, des pâtes, des poissons, des tacos et burgers pour combler une clientèle variée.

M. Larochelle se laisse également souvent tenter par les déjeuners, en lisant son journal, un bol de café au lait dans la main. Le Grésillement fait partie de ses plats préférés, que l'on peut comparer à une fajita déjeuner. Mais après un tel festin, impossible de manger avant le soir!

SON SAVOIR-FAIRE SUR LA TERRASSE

Irrigation et éclairage de la capitale se spécialisent dans l'arrosage automatique de nuit dans les secteurs commercial et résidentiel depuis plus de 25 ans, tout en se préoccupant de la gestion de l'eau, utilisant seulement la quantité nécessaire.

L'entreprise confectionne également des éclairages architecturaux et paysagers, comme elle l'a fait pour la terrasse de 125 places du Houston Ste-Foy. Avec un éclairage au LED enveloppant et la présence de végétaux, d'un coin lounge et d'un foyer, on s'y sent au jardin, sur le boulevard Laurier.



Louis Drolet, propriétaire du Houston Avenue Bar & Grill Ste-Foy, le chef Jean Olivier et Jean Larochelle, président d'Irrigation et éclairage de la Capitale.

PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



Son plat préféré

La côte de bœuf au jus

Cette côte de bœuf de 14 onces est cuite pendant environ trois heures à basse température, puis demeure en «maintien» pendant environ six à sept heures. Chaque heure de maintien correspond à une journée de vieillissement, explique le chef Jean Olivier, concentrant ainsi les saveurs, conservant la viande moelleuse et son «krub» croustillant. Elle est servie avec du jus de viande, des légumes de saison et une moutarde de pommes de terre Yukon Gold au beurre.

Collaboration spéciale
amélie.deschênes@quebeccommedia.com

Amélie Deschênes



Rayonnez à 249^{S*}
BI-MENSUEL
TAXES EN SUS

Q50 2015

Modèle Q4XG75 CND0

4 DISPONIBLES



QX50 2015

Modèle E6SG75 J100

14 DISPONIBLES



INFINITI
Performance inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infinitum accessible.

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

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