

Bistro-bar Le Quatre-Temps

Escapade gourmande de Germain Lamonde

Seulement quelques minutes en bateau séparent la résidence d'été de Germain Lamonde, grand patron d'EXFO, en bordure du lac Saint-Joseph, et un de ses restaurants préférés, le Bistro-bar Le Quatre-Temps. Une petite escapade gourmande qui le fait se sentir en vacances!

Le restaurant de l'Auberge Duchesnay est situé «dans un cadre enchanteur, qui a un côté très estival, très champêtre, très vacances», soutient le président du conseil d'administration et président-directeur général d'EXFO inc.

Non seulement le Bistro-bar Le Quatre-Temps occupe «un milieu extraordinaire», mais M. Lamonde y rencontre aussi «des gens extraordinaires». «Les employés sont très gentils, toujours très sympathiques, accueillants, de bonne humeur», dit-il.

En famille, en couple ou lors de rencontres d'affaires, M. Lamonde profite de chaque moment passé dans ce lieu marquant «la nature et la bonne nourriture», surtout sur la terrasse offrant une vue sur le lac. Et s'y rendre en bateau «ajoute à la merveille de venir manger ici».

QUESTION D'ÉQUILIBRE

Étant souvent en voyage, «j'ai toujours du plaisir à découvrir de nouvelles saveurs. Je passe beaucoup de temps à découvrir la cuisine locale, avec les locaux», affirme celui qui adore aussi les bons vins. Au Quatre-Temps, ce sont, entre autres, les produits du terroir portneuvois qui s'offrent à lui et la carte des vins «à prix raisonnables» peut satisfaire tout le

monde, selon M. Lamonde.

«Je suis très épicurien, chaque opportunité d'avoir du plaisir, il faut la saisir», soutient l'homme d'affaires, qui travaille fort, mais qui sait s'amuser, tout en maintenant une saine alimentation et un bon équilibre de vie.

Plutôt du type poissons, produits de la mer et légumes, au restaurant, il troque même son dessert pour quelques morceaux de fromages, goûteux de préférence! Sportif, M. Lamonde participera sous peu au Triathlon Duchesnay.

EXFO fournit des appareils de tests et des solutions de surveillance destinés à construire des réseaux de télécommunication filaires ou sans fil, fiables et performants. L'entreprise célèbre son 30^e anniversaire et tiendra en septembre, à Québec, sa rencontre annuelle de développement des affaires qui réunira environ 600 personnes. EXFO a approximativement 1600 employés répartis dans 25 pays et desservant plus de 2000 clients télécoms dans le monde entier.



Le sous-chef du Bistro-bar Le Quatre-Temps Jean-Philippe Bourget sur la terrasse, en compagnie de Germain Lamonde, président du conseil d'administration et président-directeur général d'EXFO inc. PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



Son plat préféré

Gravlax et céviché

À l'avant: gravlax de saumon aux mûres sauvages et romarin, réduction de chicoutais, boutons de marguerites des Trésors des Bois de Gallix et chiffonnade d'œufs de caille du Ytheti de Saint-Raymond. À l'arrière: céviché de pétoncles pina colada au rhum épicé, noix de coco et ananas, croustilles de songe, fleur de sel de mer.

Rayonnez à 272\$*
BI-MENSUEL
TAXES EN SUS

LOCATION 48 MOIS À

1,9%

REMISE À LA LOCATION DE
2250\$



Q50 2015
Modèle Q4XG75 WNO0

INFINITI
Performance inspirée.

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infiniment accessible.

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

