

Restaurant Toast!

La découverte de Michèle Jalbert

«Quand j'aime, c'est à la vie à la mort et je partage mes bonnes adresses», affirme Michèle Jalbert, propriétaire de l'Institut Divas et cie, qui a récemment découvert le Toast! et sa terrasse qu'elle qualifie de «trésor caché»

«Ça faisait plusieurs fois que j'entendais parler du Toast! et lorsque j'ai voulu l'essayer pendant Québec Exquis, il n'y avait plus de place», souligne celle qui s'était promise de retenter sa chance.

C'est finalement cet été, qu'elle a passé pour la première fois la porte du Toast!, situé sur la rue du Sault-au-Matelot, dans le Vieux-Port, et s'est rendue directement sur la terrasse. Tout de suite, M^{me} Jalbert s'est exclamée en elle-même: «Mon Dieu, ça existe!».

«C'est un trésor caché, on se croirait en Europe», soutient-elle en admirant la romantique cour intérieure de l'hôtel Le Priori, protégée de la pluie, du froid et du vent. Et lorsque l'éclairage éveille une enveloppante mise en scène au crépuscule, les clients s'y sentent seuls au monde. Pendant la belle saison et jusqu'au premier froid de l'automne, cette terrasse accueille les épicuriens qui ont su percer ce secret bien gardé de Québec.

SIMPLE ET SOPHISTIQUE

À sa première visite, M^{me} Jalbert s'est laissé tenter par le Surf & turf de pieuvre BBQ et ris de veau saisis, qui l'a rendue impatiente de découvrir les autres plats au menu. Peut-être le Crostini de champignon frais ou le tartare de bison d'élevage québécois qu'elle se réserve pour une prochaine fois!

Séduite par la carte «sophistiquée, mais dans la simplicité» du Toast!, qui compte sept choix d'entrées et autant de plats principaux inspirés des saisons, elle salive à l'idée de pouvoir déguster des produits frais du jour et des mets originaux préparés à l'instant même. M^{me} Jalbert n'a également que de bons mots pour la présentation des plats qui se font dorloter en cuisine, pour le service impeccable, puis les belles suggestions de vins et de bulles, qui ont rendu inoubliable son baptême du Toast!.

L'Institut Divas et cie est une destination beauté pour femmes, hommes et enfants, qui rassemble sous son nouveau toit du 2815, chemin des Quatre-Bourgeois, une vaste gamme de services liés à la coiffure et aux soins esthétiques.



Sur la terrasse du Toast!, Michèle Jalbert, propriétaire de l'Institut Divas et cie, en compagnie du chef-propriétaire Christian Lemelin.
PHOTO JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



Son plat préféré

Surf and turf de pieuvre BBQ et ris de veau saisis

D'un côté, les ris de veau pochés dans un court-bouillon, puis rôtis dans le beurre rehaussé d'un peu de thym. De l'autre, une pieuvre cuite sous-vide pendant 14 heures, grillée puis assaisonnée d'un mélange d'épices maison. Cet «audacieux» duo, comme le décrit M^{me} Jalbert, est servi avec un ragoût de maïs, d'asperges et de chateignes, une purée soubise à l'encre de seiche, des rubans de céleri-rave et un jus au poivre de Madagascar.

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

LOCATION 48 MOIS À

1,9%

REMISE À LA LOCATION DE
2250\$



Q50 2015
Modèle Q4XG75 WN00



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

* Détails sur place. Pour un temps limité. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif. 16 000 KM par an. Pas de versement initial.

J001904201

