

## Le Continental

# Une valeur sûre pour Martin Dostie

Ne fréquentant que très rarement les restaurants, lorsque le courtier immobilier Martin Dostie s'offre une soirée gastronomique, il s'assure de «ne pas être déçu» en se rendant au Continental.

Martin Dostie, courtier immobilier de Sotheby's International Realty Québec, n'ouvre jamais le menu du Continental, car il ne peut résister à la salade César et au filet mignon en boîte, accompagnés d'une bonne bouteille de vin parmi les 350 choix offerts. Chaque fois, le service au guéridon lui offre tout un spectacle, surtout au moment de flamber!

Les traditions de la fine cuisine française gardées bien vivantes au restaurant de la rue Saint-Louis plaisent à M. Dostie qui se décrit d'ailleurs comme quelqu'un de «conservateur» et même de «vieux jeu», ne suivant pas la mode vestimentaire (mais sa conjointe oui!) et conduisant une «grosse voiture» qu'il est heureux de pouvoir laisser au valet.

Avant de résider dans «la plus belle ville du monde», lorsque M. Dostie faisait escale à Québec, il logeait au Château Frontenac «et chaque fois, je venais manger ici, parce que ça me ressemblait, ça venait me chercher ce côté plus classique».

### AUTHENTIQUE

Encore aujourd'hui, «quand je sors, c'est ici, quatre à cinq fois par année et je suis certain de manger mon filet mignon en boîte», dit-il. Car malgré l'émergence des modes en cuisine, le plus ancien restaurant gastronomique de Québec, ouvert en 1956, a su préserver son authenticité.

Les riches boiseries qui enveloppent le décor, les nappes blanches superposées sur chacune des tables, les flammes qui jaillissent lorsque les plats sont flambés et les différents parfums qui mettent en appétit, créent une ambiance unique et «cosy» dans ce restaurant établi dans la résidence natale du premier ministre Louis-Alexandre Taschereau.

Spécialisé dans la vente et l'achat de maisons haut de gamme, M. Dostie fait découvrir Le Continental à des clients provenant des quatre coins du monde, «qui font partie de l'élite», tout comme les habitués du restaurant.

Le courtier est d'ailleurs toujours en quête de nouveaux clients, recherchant «un produit d'exception, avec des gens d'exception», ce qui va bien au-delà du prix de la propriété, qu'il soit de 500 000 \$ ou de quelques millions, comme le condo le plus dispendieux de la région, vendu au coût de 5,2 M\$ dans le Vieux-Lévis, qui figure parmi ses inscriptions.



Martin Dostie, courtier immobilier de Sotheby's International Realty Québec, et Sylvain Pageau, copropriétaire du Continental, ont la flamme pour ce restaurant de la rue Saint-Louis. PHOTOS DIDIER DEBUSSCHERE

### Son plat préféré

## Le filet mignon en boîte

L'expression «en boîte» fait référence au poêlon aux rebords très hauts, dans lequel le chef de rang prépare le filet mignon, à la table. Dans un même poêlon, la viande est saisie avec du beurre noisette, aromatisée de sauge et de romarin, puis flambée au cognac. La sauce, pour sa part, est concoctée en déglacant d'abord le poêlon avec du vin rouge pour récupérer les sucs avant d'ajouter la moutarde forte et la demi-glace. Au Continental, le filet mignon et les légumes qui l'accompagnent vous sont présentés dans deux assiettes différentes.



## 7 DÉMOS QX60!

C'EST  
VOTRE JOUR  
DE CHANCE!

## 10 000\$ de rabais



QX60  
2014  
DÉMOS

Fier partenaire de 50chefs.org

# INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

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

INFINITI. VÉHICULES D'OCCASION  
CERTIFIÉS

\* Détails sur place. Pour un temps limité. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif.

J001904208