

**Café du Clocher penché****« Une cuisine authentique »,  
selon le D<sup>r</sup> Lemire**

La cuisine authentique du Café du Clocher penché, à la fois créative et valorisant notre terroir, fait battre le cœur du D<sup>r</sup> Stéphane Lemire.

Parce qu'elle rend hommage aux producteurs et artisans de chez nous en mettant les fruits de leur labeur en valeur, la cuisine du Clocher penché «trouve une résonance» chez le D<sup>r</sup> Lemire, interniste-gériatre.

«Connaitre la provenance des produits de qualité, choisis par le chef de façon consciencieuse», dit-il, bonifie la saveur des plats et rehausse l'expérience. Il s'agit d'un «restaurant authentique», comme le décrit le D<sup>r</sup> Lemire, et où le respect des produits et la créativité se tiennent en équilibre.

«Ici, la présentation est toujours impeccable, esthétique, simple, mais efficace», souligne celui qui aime pouvoir admirer son assiette à la lumière du jour grâce aux nombreuses fenêtres éclairant la salle. La musique composée par les clients qui discutent, les verres qui s'entrechoquent et l'activité en cuisine ajoute à l'authenticité du lieu.

«Le service est toujours excellent. Les serveurs et serveuses connaissent bien les plats et sont à même de bien nous conseiller», ajoute le D<sup>r</sup> Lemire.

Même chose en ce qui a trait aux vins d'importations privées qui réservent «toujours de belles surprises», dit-il.

Sa conjointe, qui lui a fait découvrir ce bistro de la rue Saint-Joseph, et même son petit garçon partagent son amour pour ce restaurant. Autant le petit que les grands s'y sentent les bienvenus.

**GÉRIATRIE SOCIALE**

Le D<sup>r</sup> Lemire souhaite valoriser la gériatrie à travers une pratique sociale axée sur la communauté et une collaboration interprofessionnelle avec le CLSC. Ses patients lui sont envoyés par le CLSC Basse-ville-Limoilou et les organismes communautaires qui gravitent autour de celui-ci, dont le Service amical basse-ville. En se rendant directement chez un patient pour l'observer dans son milieu de vie, procéder à une évaluation médicale et identifier la cause de sa perte d'autonomie, le D<sup>r</sup> Lemire veut l'aider à demeurer plus longtemps chez lui.



Le chef et copropriétaire du Café du Clocher penché, Mathieu Brisson, accueillait récemment le D<sup>r</sup> Stéphane Lemire, interniste-gériatre.

PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS

**Son plat préféré****Le boudin maison**

Tartelette de boudin maison, déposée sur une pâte feuilletée, tartinée de fromage à la crème à la moutarde, avec des pommes de terre confites et des oignons caramélisés, accompagnée d'une purée de courge, d'un beignet de pomme et d'un morceau d'oignon sous vide rôti. Le réputé boudin du Clocher penché se compose de sang de porc, de bajoue de porc fumée pour remplacer le bacon, ainsi que d'un mélange de cinq épices maison. Il est saisi, puis enfourné pour le couvrir d'une belle croûte dont la texture contraste avec l'intérieur crémeux.

**LE LUXE ACCESSIBLE****7 000 \$  
DE RABAIS\***~~40 545 \$~~ **33 499 \$****QX50 2015  
VOYAGE**

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. Sur le modèle E6SG75 JJ00 démonstrateur.