

L'Aviatic

« Coup de cœur assuré », selon Francis Lessard

Sous le charme de la nouvelle scène de L'Aviatic, enveloppé par le décor renouvelé du restaurant de la gare du Palais et alléché par son nouveau menu, Francis Lessard, président fondateur de Graph Synergie, prédit que vous aurez un « coup de cœur assuré »!

Ils habitent la même rue et partagent « une passion commune pour la bouffe et le vin »; l'histoire d'amitié entre le copropriétaire de L'Aviatic, Richard Demers, et Francis Lessard permet à ce dernier d'apprécier encore davantage son restaurant préféré.

« Quand tu n'es pas en contact avec l'âme du restaurant, tu vis la même expérience que tout le monde », mais quand tu connais le patron, « tu vis le resto de façon différente », souligne-t-il.

C'est aussi pour cette raison que M. Lessard a eu le privilège de connaître en primeur le nouveau concept qui anime depuis peu L'Aviatic, ce qui l'a rendu très impatient d'admirer le résultat. « C'est comme si je découvrais L'Aviatic pour la première fois », a affirmé M. Lessard en voyant les rideaux jaunes, les globes lumineux suspendus au plafond, les nouvelles banquettes et la scène qui accueillera des groupes de jazz, de folk et de new country. « On a le *feeling* qu'il s'agit d'un ensemble, on est enveloppé par l'expérience », explique M. Lessard.

Pour celui qui se décrit comme « un goûte-à-tout », les pâtes Alfredo carbonara de L'Aviatic « sont renversantes », tout comme le *lettuce wrap* et les crevettes coco. Il a très hâte de savourer les plats du nouveau menu, dont il a pu avoir un avant-goût avec les

gnocchis au ricotta. La morue, un duo de crevettes et de pétoncles, de nombreuses pièces de bœuf de première qualité, une déclinaison de canard et plusieurs autres mets y sont aussi proposés.

« C'est un menu qui plaît à tout le monde. Une nourriture d'une qualité exceptionnelle, fraîche et généreuse, pas seulement dans la quantité, mais aussi dans les saveurs. C'est surprenant de constater que chaque plat a sa saveur, sa personnalité », explique M. Lessard.

L'architecte de formation applaudit le fait que L'Aviatic « a su se renouveler, en étant créateur de tendances » et il le compare aux bons restaurants de Chicago et New York.

Graph Synergie applique les technologies du cinéma (dont le 3D), du jeu (*gaming*) et d'internet dans le domaine du marketing immobilier. « On raconte une histoire autour d'un projet, dans le but de créer un désir, quel qu'il soit », affirme M. Lessard. Le Phare, la tour Fresk, le Centre Vidéotron et la Maison Tanguay font partie des projets que l'entreprise a fait vivre à travers les nouvelles technologies.



Les amis Richard Demers, copropriétaire de L'Aviatic, et Francis Lessard, président fondateur de Graph Synergie.
PHOTOS DIDIER DEBUSSCHÈRE



Son plat préféré

Gnocchis au ricotta

Des gnocchis concoctés avec du ricotta, du parmesan et des œufs, rissolés dans un beurre de tomates séchées, puis servis avec un pesto d'herbes, des quenelles de ricotta, un jus de volaille au basilic et les champignons du moment: voilà un plat qui fera fureur sur le nouveau menu de L'Aviatic.

Le client-vedette

Collaboration spéciale
amelle.deschenes@quebecmedia.com

Amélie Deschênes



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 J100 démonstrateur.