

Bistro L'Atelier – Tartares et cocktails**Au carnet de Virginie Coossa**

L'Atelier – Tartares et cocktails a l'honneur de figurer dans le carnet de bonnes adresses de Virginie Coossa, cette « maniaque de tartares » qui n'hésite pas à recommander l'endroit.

Le 24 décembre 2014, l'animatrice et journaliste Virginie Coossa célébrait Noël à L'Atelier – Tartares et cocktails de la Grande Allée. Une escapade de deux jours à Québec qui se terminait sur une note délicieusement festive après des glissades sur la terrasse Dufferin, la dégustation d'une queue de castor, une promenade dans les rues de Québec et un séjour au Château Frontenac en compagnie de son amoureux, Claude Meunier, et des deux adolescentes de ce dernier.

Comme chaque fois qu'elle s'y est attablée avec sa cousine Odile, Virginie a été ravie de l'accueil et du service offerts. Quant au menu « tartares et cocktails », il l'a tout de suite interpellée. « Il faut avoir du *guts* et aimer vivre dangereusement » pour inclure ces mots dans le nom du restaurant, « mais ils le font bien », affirme la collaboratrice au magazine *Clin d'œil*. « Une spécialisation comme les tartares fait qu'on se rappelle de toi », ajoute-t-elle.

Les créations de L'Atelier font saliver Virginie en raison de la combinaison d'ingrédients originaux encore jamais vue ailleurs. « C'est le bon endroit pour faire découvrir le tartare à quelqu'un », dit-elle.

Malgré son amour pour ce mets, elle n'a jamais osé en concocter à la maison. « Il y a des plats comme ça qui sont comme une fête et qui se mangent au resto », affirme celle qui est aussi enchantée par le choix des cocktails.

Au moment de l'entrevue, l'animatrice a pu découvrir l'agrandissement de L'Atelier, qui a doublé sa superficie, aménagé une verrière, multiplié les banquettes, maximisé la lumière naturelle, aménagé trois nouveaux bars et ajouté un bar à charcuteries et à tapas. « Peu importe où on nous place, on est toujours dans l'action », apprécie la collaboratrice à *La Presse* +.



Fabio Monti, propriétaire de L'Atelier – Tartares et cocktails, dans la nouvelle verrière de son resto avec l'animatrice et journaliste Virginie Coossa. PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES

**Son plat préféré****Les tartares**

Le menu de L'Atelier propose six tartares. Du côté des poissons, on salive devant le tartare aux deux saumons, yogourt grec, câpres, mangue et coriandre, le tartare de saumon à l'huile de homard, ainsi que le tartare de thon écoresponsable au vinaigre de citron, avocat, ananas et tobiko. Quant aux amateurs de viande crue comme Virginie, ils saliveront devant le tartare de bœuf *old school* (photo), le tartare de bison aux champignons sauvages et persillade et le tartare de bœuf et homard façon *surf and turf*. Vous pouvez également composer votre trilogie!

La cliente-vedette

Collaboration spéciale
amelle.deschènes@quebecormedia.com

Amélie Deschènes

**Pensez vite.**PROGRAMME DE FIDÉLISATION
PROPRIÉTAIRES INFINITI

www.infiniti.ca/fidelisation

VENTE
DE DÉMONSTRATEURS
3 JOURS
DU 19 AU 21 NOVEMBRE 2015

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infiniment accessible.

QX60 2015
VUS à 7 passagers

Q50 2015 berline sport

QX50 2015
VUS à 5 passagersINFINITI
Performance inspirée™2766, rue Einstein, Québec | 1-877-661-4734
Sortie 140, via Henri-IV* Détails sur place. Pour un temps limité. Les modèles peuvent différer.
Véhicules présentés à titre indicatif.