

Nourcy Lebourgneuf

Philippe Boucher, jamais sans Nourcy

La bistronomie rapide du restaurant Nourcy de Lebourgneuf fait le bonheur de l'entraîneur-chef des Remparts de Québec, Philippe Boucher, qui, en plus d'y casser la croûte, repart les bras garnis de mets sous vide à déguster en famille, à la maison.

Situé près du Centre Vidéotron, le domicile des Remparts, le restaurant Nourcy du boulevard des Galeries est devenu la destination lunch du très actif Philippe Boucher, qui en apprécie le menu varié et sain, ainsi que la possibilité de savourer un repas en 20 minutes.

«Peu importe ce que tu as le goût de manger, tu l'as ici», explique le directeur général des Remparts de Québec, qui y dévore autant un sandwich, un tartare, qu'un Général Tao. Celui qui jette habituellement son dévolu sur le même plat lorsqu'il va au restaurant fait plutôt honneur à la diversité chez Nourcy, signe que l'ensemble du menu lui plaît.

M. Boucher étant soucieux de son alimentation, ses repas se terminent très rarement sur une note sucrée... mais il succombe parfois à l'envie de mordre dans un des nombreux éclairs qui font fureur chez Nourcy.

COMME AU RESTAURANT

Parce que son agenda ne lui permet pas de cuisiner autant qu'il le souhaiterait, le hockeyeur a un réfrigérateur qui renferme toujours quelques mets sous vide concoctés par Nourcy. En plongeant simplement les sachets dans l'eau bouillante avant de garnir les assiettes, il peut rapidement préparer des repas «aussi bons qu'au restaurant», retrouvant la même nourriture goûteuse, cuisinée avec les mêmes produits de qualité, dit-il.

Lors de ses passages chez Nourcy, il est souvent assis au bar, où il en profite pour prendre des nouvelles de son ami et voisin Michel Bellavance, copropriétaire de l'établissement, et pour saluer des connaissances qu'il y croise. Car, au-delà de la bistronomie, l'ambiance amicale l'attire aussi!

Philippe Boucher pourrait bien faire découvrir à son équipe ce lieu de rassemblement très prisé par les groupes, qui peuvent se réunir dans la salle à manger, réserver une salle de conférence ou faire affaire avec le service de traiteur et même avec le camion de cuisine de rue.



Les amis Philippe Boucher, entraîneur-chef et directeur général des Remparts de Québec, et Michel Bellavance, copropriétaire de Nourcy Lebourgneuf.

PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



Son plat préféré

Tartare de saumon et tatakis de bœuf

Le tartare de saumon de Nourcy, à déguster sur place ou pour emporter, est un amalgame de saumon frais, d'avocat, de câpres, de ci-boulette, de sambal oelek, d'échalote et d'huile d'olive. Aussi dans l'assiette, un tatakis de bœuf aux épices du chef accompagné d'une mayonnaise épicée.

Collaboration spéciale
amelie.deschênes@quebec.commedia.com

Amélie Deschênes



ATTRACTION INTÉGRALE! | VIVE LE VENT, LA NEIGE ET LA GLACE.

Q50 2015

Location à partir de
509\$/mois*



QX60 2015

Location à partir de
589\$/mois*



* Détails sur place. Pour un temps limité. Les modèles peuvent différer. Véhicules présentés à titre indicatif. Aucun acompte initial. 16 000 KM par an.

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

JD01962396