

Le Batinse

Marcus ne se passe plus du Batinse

Avec son décor traditionnel revivifié, sa cuisine réconfortante d'autrefois actualisée, sa très originale carte des cocktails, son personnel attachant et son ambiance rassembleuse, Le Batinse a conquis le coiffeur Marcus, qui l'a même invité dans son salon de coiffure.

«À la base, j'aime beaucoup la déco. Aujourd'hui, on cherche le tape-à-l'œil, ce qui se prend bien en photo» pour être ensuite partagé, remarque le propriétaire du salon Chez Marcus, situé sur la rue Saint-Joseph.

Le «look Pinterest» du restaurant de la rue Saint-Jean, avec ses chaises couleur menthe, ses abat-jour en macramé, ses balançoires suspendues au plafond en guise de banquettes, sa table confectionnée avec une ancienne porte, «est fait avec bon goût», souligne celui qui a, entre autres, déjà coiffé Suzanne Clément, Sarah-Jeanne Labrosse et Bianca Gervais.

«J'aime bien le concept de l'ancienne cuisine, proposant des plats réconfortants au goût du jour», indique l'artiste de la coiffure, qui avoue être un bien piètre cuisinier, faisant même «coller une crème de brocoli», dit-il en badinant.

Entre autres, «les brunchs [fins de semaine] sont incroyables. Je suis sorti et je voulais rouler», affirme celui qui a prolongé ce plaisir pendant «un bon deux heures». Étant aussi de type sucré, les pets-de-sœur 2.0 du Batinse l'ont comblé.

Gourmand, il essaie quand même de faire attention à son alimentation. Par contre, il ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit de bacon ou d'un bon steak, comme le steak au thé du Batinse.

SAVOUREUX COCKTAILS

Apprécient la carte des cocktails portants des noms de ma-

tantes et de monocles, ses préférés sont le Charlotte (vodka, chartreuse, fraise, basilic, jus de canneberge blanche) ou le punch Louis-Cyr, qu'il a d'ailleurs pu partager dans des tasses avec des amis lors de son récent party d'anniversaire.

À l'occasion de l'ouverture de son salon, l'équipe du Batinse était «débarquée chez nous, avec le service de bar et les petites bouchées servies toute la soirée», puis avait ravi tous les invités. Depuis, Marcus n'hésite pas à conseiller le service traiteur à ses amis. Il n'a aussi que de bons mots sur les serveurs, qui ont «vraiment l'esprit rassembleur» et pour le souci de l'équipe de laisser l'endroit quasiment plus propre qu'à leur arrivée.

Depuis le mois d'août dernier, Marcus reçoit ses clients au salon avec un bon café ou une coupe de vin, souhaitant qu'ils «se sentent comme s'ils venaient chez moi, dans mon appartement». Le coiffeur accorde une grande importance au mouvement et la lumière dans une coiffure. Son équipe et lui se démarquent entre autres, par la beauté de leurs blonds. Marcus se fait aussi connaître à travers des campagnes comme New Look, Ardène et le Groupe Marie Claire ou pendant la Semaine de la mode à Montréal et le Festival Québec Mode.



Le coiffeur Marcus, propriétaire du salon Chez Marcus, et Alexandre Mercier, gérant du restaurant Le Batinse. PHOTOS SIMON CLARK



Son plat préféré

Saumon boucané au bois d'érable

Saumon fumé maison, citron confit au gingembre, vinaigrette vierge (huile d'olive, jus de citron confit et gingembre), orgeotto aux asperges déglacé à la crème et lié avec du fromage cheddar deux ans, popcorn au sucre d'érable et fenugrec et coulis de caramel à la betterave balsamique.

Collaboration spéciale amelle.deschênes@quebecmediatv.com

Amélie Deschênes



Concessionnaire 1 **295\$** par mois

Concessionnaire 2 **285\$** par mois

Sans obligation de votre part!

Concessionnaire 3 **275\$** par mois

Concessionnaire 4 **265\$** par mois

Laissez des concessionnaires vous faire des OFFRES pour votre prochain véhicule neuf.



Automatix.ca

Faites votre demande en ligne sans frais.