

Chez Boulay bistro boréal

La destination boréale d'Élisabeth Bélanger

Le choix du bistro boréal Chez Boulay s'est fait tout naturellement pour Élisabeth Bélanger, de la Maison Orphée, puisque les deux entreprises partagent l'amour des produits de chez nous et le désir de les faire connaître à tous.

«C'est l'endroit à faire découvrir! J'aime le fait qu'ils utilisent des produits locaux», affirme Élisabeth Bélanger, propriétaire de la Maison Orphée avec sa sœur Élane. Les richesses du terroir québécois apprêtées selon des techniques françaises se dévoilent dans la cuisine raffinée de ce restaurant de la rue Saint-Jean, charmant ainsi les Québécois qui renouent avec leurs racines, mais aussi les touristes.

Cet amour de Mme Bélanger envers Chez Boulay est réciproque, puisque les chefs et copropriétaires Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay, ont eu un coup de cœur pour Maison Orphée. «J'ai redécouvert les huiles, car je n'aurais jamais pensé aller chercher autant de saveurs et toute la puissance qu'elles pouvaient avoir», affirme Arnaud, qui travaille notamment avec les huiles de canola et de tournesol biologiques de Maison Orphée.

S'attablant Chez Boulay, Mme Bélanger s'y sent «comme lorsque je vais chez quelqu'un», appréciant le décor boréal intemporel et l'ambiance animée, au sein desquels elle retrouve son «petit cocon» et un grand réconfort.

En ouvrant le menu, elle part à la découverte, sachant que le terroir boréal lui réserve de délicieuses

surprises. Oubliez l'huile d'olive, les citrons et les autres produits des régions du Sud, car seuls des produits locaux constituent le garde-manger du chef.

Arnaud prenant soin de faire évoluer ses plats, il les rend ainsi meilleurs à chaque visite. «Il y en a pour tous les goûts, c'est convivial et accessible», affirme Mme Bélanger, qui a un faible pour de carpaccio d'omble en entrée.

Elle n'a également que de bons mots pour l'équipe en salle. «Le service est très attentionné, puis, à chaque fois, on nous fait une bonne suggestion de vin», affirme Mme Bélanger.

HUILES ET AUTRES PRODUITS FINS

Depuis 32 ans, Maison Orphée fabrique des huiles et les élève au rang de condiments, en révélant leurs saveurs et leur côté santé. L'entreprise, qui propose une cinquantaine de vinaigres, huiles et moutardes, a même lancé une application pour maximiser leurs utilisations dans la cuisine. Visitez la nouvelle boutique Couque & Cie (2900, chemin Sainte-Foy), pour vous procurer leurs produits, ainsi que des mets préparés, des produits fins, des pains et viennoiseries et des idées-cadeaux. Demandez-les également à votre épicière.



Les propriétaires du bistro boréal Chez Boulay, les chefs Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay, en compagnie de la copropriétaire de la Maison Orphée, Élisabeth Bélanger.

PHOTO JEAN-FRANÇOIS BÉLANGER



Son plat préféré

Carpaccio d'omble

Chez Boulay vous fait vivre une expérience nordique bistronomique en proposant des plats inspirés du terroir boréal comme le carpaccio d'omble de l'Arctique agrémenté d'une marinade créée avec des baies de sureau, des cœurs de quenouille, des boutons d'asclépiade et d'une émulsion d'herbes.

La cliente-vedette

Collaboration spéciale amélie.deschênes@quebecmedia.com

Amélie Deschênes



<p>Concessionnaire 1 295\$ par mois</p>	<p>Concessionnaire 2 285\$ par mois</p>
Sans obligation de votre part!	
<p>Concessionnaire 3 275\$ par mois</p>	<p>Concessionnaire 4 265\$ par mois</p>

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



Automatix.ca

Faites votre demande en ligne sans frais.