



Versa

Denis Laforest, un fidèle du Versa

Amoureux des fruits de mer et soucieux d'encourager les entreprises situées sur le territoire de la Caisse Desjardins du Centre-ville de Québec, dont il est le directeur général, Denis Laforest est vite devenu un habitué du Versa.

«Dans le contexte de la revitalisation du centre-ville, la caisse étant partie prenante des initiatives dans le quartier, je me fais un devoir de faire le tour», indique M. Laforest, qui a ainsi trouvé une façon bien personnelle d'aider les commerçants.

Une à deux fois par semaine, il s'attable donc au Versa. «Au départ, c'est un resto que j'aime. Juste l'ouverture, l'espace, la lumière... C'est superbe», affirme celui qui chaque matin, en marchant devant le restaurant de la rue du Parvis, ne peut s'empêcher de jeter un coup d'œil par les grandes fenêtres.

Amoureux des fruits de mer et des poissons, il salive devant «la cuisine authentique» faite maison du chef Benoît Poliquin et le menu midi renouvelé tous les jours. Malgré la grande diversité, M. Laforest se permet parfois une demande spéciale, à laquelle le chef se fait un plaisir d'acquiescer quand c'est possible. Comme lorsqu'une envie de homard s'était fait sentir et qu'il n'y en avait pas au menu, relate le fidèle client.

Le midi ou le soir, le Versa fait vivre à M. Laforest deux expériences différentes, dont la plus «glamour» en soirée, lorsqu'il s'offre un plateau d'huîtres, la spécialité de l'endroit.

«Ce resto a une longue vie, il fait partie du milieu, il est un point de rencontre», se réjouit celui qui prend toujours le temps de saluer toutes ses connaissances croisées dans la salle à manger. «Il y a une belle qualité d'accueil et de service», ajoute M. Laforest, connaissant toute l'équipe. Sa fille Camille y a même déjà travaillé.

Malgré la popularité dont jouit le restaurant, M. Laforest fait remarquer que lorsque la discussion requiert un peu plus de discrétion, le salon privé, les alcôves et la distance entre les tables préservent l'intimité des clients, qui peuvent



Benoît Poliquin, chef et copropriétaire du Versa, Denis Laforest, directeur général de la Caisse Desjardins du Centre-ville de Québec et Patrick Jobidon, copropriétaire du Versa.

PHOTOS AMÉLIE DESCHÊNES, COLLABORATION SPÉCIALE, ET COURTOISIE, CLOVIS JACOB

ainsi y conjuguer les plaisirs de la table et les affaires.

QUOI DE NEUF À LA CAISSE?

Depuis la fusion, en janvier dernier, des Caisses Desjardins de Québec et du Centre-ville, la Caisse Desjardins du Centre-ville de Québec est devenue la septième plus grosse caisse en activité au Québec.

Récemment, elle a développé une offre de services destinée aux immigrants, afin de faciliter leur compréhension du modèle financier au Québec, et ce, dans leur langue. Par ailleurs, la Caisse lancera bientôt un site internet dont le moteur de recherche fera la promotion des achats au centre-ville.

N'oubliez pas la grande finale de la troisième édition du concours Caisse qu'on chante? qui aura lieu le 18 avril, au Grand Théâtre de Québec, alors que M. Laforest y poussera quelques notes. Les gagnants se partageront 45 000\$ en prix.



Son plat préféré

Gravlax et caviar de truite de mer

Filet de truite de mer Steelhead marinée, œuf de truite, purée de panais au yaourt et chips de pain au sésame... Il suffit d'admirer la photo et d'imaginer les saveurs et les textures qui se mélangent en bouche pour nous faire saliver.

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.

PHOTO: JACOB