

PASSEPORT DES CHEFS À LAVAL

Une soirée gastronomique *mémorable!*

J'étais déjà allée dans plusieurs restaurants du Vieux-Sainte-Rose, ravie de découvrir des mets raffinés et des caves à vins enviablés dans des maisons ancestrales toutes coquettement décorées. Il y a quelques années, ça faisait sourire mes amis quand je disais que j'étais sortie de Montréal pour aller souper dans d'excellents restaurants à Laval. « Comme si on n'en avait pas assez, ici! » Eh bien, je ne suis pas la seule à croire que l'offre culinaire du Vieux-Sainte-Rose en vaut le déplacement: sa réputation gastronomique commence à sortir des « frontières » lavalloises! En effet, depuis 2006, grâce au Passeport des chefs instauré par Tourisme Laval, le secret de la qualité des tables se répand dans les chaumières de toute la région métropolitaine et même d'ailleurs. Nous avons notamment rencontré des médecins de la Montérégie à notre tournée en juin.

« À l'automne 2006, plus de 265 personnes ont participé au Passeport des chefs, relate Denis Giroux, directeur des relations de presse à Tourisme Laval. Le test ayant été concluant, nous avons réitéré la formule en 2007 sur une période plus longue, soit d'avril à novembre. La deuxième édition a attiré plus de 1000 visiteurs. » Devant tant de succès, cette année l'association touristique a confié à une agence de voyages la logistique de vente des Passeports des chefs (voir encadré). Un seul prix: 99 \$ par personne, plus taxes et services, soit 126,60 \$.

Le circuit de quatre restaurants

Le circuit gastronomique du Passeport des chefs consiste en un repas à quatre services (entrée froide, entrée chaude, plat principal et dessert) dégustés dans autant de restaurants dans le magnifique quartier historique de Sainte-Rose. Les établissements participants sont: Au Jardin Boujo, Restaurant Amato, Derrière les fagots et Le Saint-Christophe.

Chacune des étapes du circuit comprend le vin d'accompagnement... et quels vins! Les chefs sortent leurs grands crus ou leurs bouteilles rares pour l'occasion.

Cette sympathique activité a lieu le jeudi soir, du 10 janvier au 30 novembre, sur réservation seulement. On accueille un maximum de 48 convives par soirée, soit 12 personnes par restaurant. « Ce sont souvent des familles ou des amis célébrant un anniversaire, mais également des couples », affirme M. Giroux. Chaque groupe se voit remettre un itinéraire indiquant l'horaire et les restaurants, dans l'ordre de la tournée, et la brochure intitulée Passeport des chefs, avec les adresses, les coupons à remettre aux restaurateurs et un plan du circuit.

Chaque établissement offre un choix de deux ou trois plats. Difficile parfois de faire une sélection, car tout semble appétissant! Par exemple, comme entrée chaude Au Jardin Boujo, on hésite entre le feuilleté d'escargots à la crème d'ail, le millefeuille de crevettes et petits légumes, et le foie gras poêlé sur son nid de mâche et fruits exotiques... La solution? Pigez dans l'assiette de vos compa-

gnons de table pour goûter à tout, sur consentement mutuel seulement, bien entendu! Les portions sont très généreuses, dans les quatre restaurants visités, ce qui facilite le partage.

On prévoit 45 minutes par entrée (1 heure 30 en tout, puisqu'on a deux entrées dans deux restaurants), puis 1 heure 30 pour le plat principal et, enfin, 45 minutes pour le dessert. Il faut donc consacrer au moins quatre heures à cette belle soirée copieuse, ponctuée de courtes marches et d'un tour d'auto entre les restaurants!

Belle ambiance!

Les convives du Passeport des chefs sont reçus avec beaucoup de chaleur. Tant les serveurs que les propriétaires prennent plaisir à discuter avec nous. On remarque Au Jardin Boujo

que les dames reçoivent une entrée froide dans une coupe sur pied et les messieurs dans un verre, allusion aux talons hauts féminins, nous dit-on! On sort quelques mots d'italien en présence de Tony Amato, propriétaire du restaurant portant son nom, qui nous sert un délicieux vin de son pays. Mes pétoncles poêlés venaient avec une sauce au cinzano, pour rester dans la thématique italienne!

Si on ne connaît pas l'expression « un bon vin de derrière les fagots », on en apprend la signification au restaurant Derrière les fagots. J'y ai mangé un délicieux ris de veau de Charlevoix rôti croustillant qui fondait dans la bouche... On parle de la belle demeure dans laquelle se trouve le restaurant et du nom qu'il porte – demandez à Mme Jalby, copropriétaire

du Saint-Christophe (prénom de son fils), qu'elle vous montre le document avec photo de la famille Dagenais, qui a acheté la maison en 1912 au coût de 8000 \$. Le restaurant a conservé la division des pièces de l'époque, alors il est réparti en plusieurs petits salons chaleureux. J'y ai savouré, au dessert, un délice d'Olivia au chocolat Guyaquil, que j'ai englouti malgré les trois autres services bien copieux! ◀



Période: du 10 janvier au 30 novembre, les jeudis soirs
Lieux: quatre restaurants du Vieux-Sainte-Rose à Laval (Au Jardin Boujo, Restaurant Amato, Derrière les fagots et Le Saint-Christophe)
Prix: 99 \$ par personne, plus taxes et services, soit 126,60 \$. On n'a donc rien à déboursier aux restaurants mêmes.
Réservation: Vacances Michel Demers
Tél.: 450 967-6627, 1 866 661-6627
Courriel: vacancesmicheldemers@videotron.ca
Internet: www.vacancesmicheldemers.com
Précision: Si on réserve au plus tard une semaine avant la date choisie, l'agence nous envoie le Passeport des chefs et notre itinéraire par la poste. En cas de réservation tardive, MAXIMUM le mardi matin, il faut passer à l'agence de voyages chercher les documents. Il faut en effet laisser le temps à l'agence de communiquer les noms des participants et leur itinéraire aux quatre restaurants.