

RESTAURANT LA TANIÈRE

Laissez-vous gâter!

Au restaurant La Tanière, les clients ne choisissent pas leur menu. Le chef-proprétaire Frédéric Laplante leur propose plutôt de lui faire confiance et de se laisser gâter.

AMÉLIE DESCHÈNES
Collaboration spéciale

Le restaurant La Tanière a longtemps été associé à une cuisine canadienne généreuse dont le gibier était la spécialité. Aujourd'hui, la cuisine du chef Frédéric Laplante est beaucoup plus actuelle, voire novatrice, et présente le gibier sous un autre jour.

La formule du restaurant est également très osée, puisque les clients n'ont pas le choix du menu. Tout ce qu'ils doivent déterminer, c'est s'ils souhaitent déguster un 8, un 14 ou un 24 services, sans savoir ce que le chef leur réserve. D'ailleurs, pour l'équipe en cuisine, c'est un défi de taille, puisqu'elle doit charmer le client sans connaître ses goûts.

«Les Québécois sont plutôt conservateurs, mais lorsqu'ils viennent chez nous, ils ne choisissent pas leur menu. Ils n'ont donc aucune idée des plats qui leur seront servis, ce qui les amène à manger des produits qu'ils n'auraient peut-être pas osé manger. Mais une fois qu'ils y ont goûté, ils sont emballés», commente Frédéric Laplante.

Homard, morue, albacore, caille, foie gras, canard, joue de veau, cerf, wapiti, caribou... Voilà une occasion d'initier votre palais à d'autres saveurs!

ENTRE LES MAINS DU CHEF

D'abord déstabilisés par cette proposition de laisser leur repas entre les mains du chef, les clients qui se prêtent au jeu vont de surprise en surprise, surtout lorsque le chef fait quelques clin d'oeil à la cuisine moléculaire. «On joue avec les émotions des gens et ils n'ont pas le choix de me faire confiance», dit M. Laplante.

En fait, la cuisine moléculaire, «c'est décomposer la structure des aliments et se poser des questions

sur l'origine de certaines réactions chimiques pour tenter d'innover», signale Karen Therrien, copropriétaire du restaurant. «Nous cherchons à comprendre ce que nous faisons, puis nous appliquons nos connaissances à d'autres produits», signale M. Laplante.

C'est de cette façon que le chef a concocté le Dragon nitro de betterave qui, lorsqu'on le déguste, nous fait sortir de la fumée par le nez.

Mais cette expérience gastronomique, qui peut durer jusqu'à cinq heures (24 services), se fait tout en douceur, puisque les serveurs prennent le temps de présenter les plats servis sur une plaque de granit, de les décrire et d'expliquer la façon de les déguster aux clients. «Le service est très important. Il s'agit d'une pièce de théâtre en salle à manger», ajoute M. Laplante.

Chaque plat peut être accompagné d'un accord de vin au verre, dont 90 % de la sélection de La Tanière est d'importation privée, et parfois même d'un accord de pain.

Ce vent de changements imposait aussi quelques retouches en ce qui a trait au décor. Les animaux empaillés ont fait place à des tableaux et les tables sont désormais très épurées et reconverties de nappes de couleur brun chocolat sur lesquelles seules des plaques de granit ont été déposées. Le restaurant s'est même doté d'une nouvelle signature.

Bref, même si le restaurant est situé en bordure d'un rang, dans un décor qui inspire la campagne, il est très actuel. Les propriétaires, qui habitent les lieux, vous y accueillent du mercredi au dimanche.



Photo Le JOURNAL

Le chef-proprétaire de La Tanière, Frédéric Laplante, fait un petit clin d'oeil à la cuisine moléculaire dans son menu. Le voici en train de concocter son Dragon nitro.

NOM: La Tanière

PROPRIÉTAIRES: Karen Therrien et Frédéric Laplante

CHEF: Frédéric Laplante

SPÉCIALITÉS: le gibier

ADRESSE: 2115, rang Saint-Ange

TÉLÉPHONE: 418 872-4386

SITE INTERNET: www.restaurantlataniere.com



Photo Le JOURNAL

À l'occasion de votre prochaine visite, vous découvrirez que le décor de La Tanière a complètement changé.



Photo Le JOURNAL

Au restaurant La Tanière, la présentation des plats et la qualité du service sont très importantes.