

ACTUALITÉS GOURMANDES

Candide



THIERRY **DARAIZE**

JOURNAL DE MONTRÉAL, PUBLIÉ LE: VENDREDI 09 MARS 2012, 15H57 | MISE À JOUR: VENDREDI 09 MARS 2012, 16H06



PHOTO LE JOURNAL DE MONTRÉAL, BEN PELOSSE

Vos commentaires

Le Chien Rose • 4/5

Coup de toque : Un restaurant où règne un véritable enthousiasme.

Coup de torchon : Il faut goûter, goûter et regoûter.

La frontière entre l'effronterie et l'ironie est parfois distante d'un milliardième de millimètre, il peut même faire penser à une sorte de facilité laissant entrevoir, un je-m'en-foutisme ou un laisser-aller ambiant, ce n'est pas Voltaire qui va me contredire. Il y avait tout cela lors de ma visite dans ce tout nouveau restaurant apportez votre vin, mais il y avait surtout de la joie de vivre, de la bonne humeur, de l'enthousiasme, un peu de naïveté et bien sûr, de la candeur, c'est surtout pour cela que je vais retenir...

Style de restaurant > Petit restaurant de quartier, le nouveau resto d'une femme-chef qui rêvait d'ouvrir son propre restaurant. Certains pensent qu'il faut être un peu naïf pour ouvrir un restaurant aujourd'hui, moi, je pense qu'il faut surtout beaucoup de courage, ce n'est pas tous les jours faciles. Menu à l'ardoise, il change chaque début de mois. Quatre entrées, quatre plats, deux desserts. Il sera donc différent de ma description lors de votre visite. Pour mars, c'est la cabane à sucre au Chien Rose, vive le sirop d'érable.

Décor > Une enseigne lumineuse à l'effigie d'une tête de chien rose trône au-dessus de la porte d'entrée, ça donne le ton. Huit places au bar, une trentaine dans la salle à manger, cuisine ouverte (voir commentaire du serveur). L'aménagement est simple, mais convivial, on s'y sent bien tout de suite, c'est d'ailleurs la raison pour laquelle j'ai eu spontanément envie de m'installer au bar avec la vue sur la cuisine et ses préparations.

Ambiance > «Nous offrons une cuisine digne des plus grandes mamans ! Plein de love à tous et tout». Cette citation, je l'ai prise sur le site internet du resto et je pense qu'il résume assez bien ce que Mitche (la chef) souhaite faire dans son petit chez elle. Elle cuisine, elle sourit, elle Facebook, elle sert les assiettes, elle texte, elle cuisine encore, elle blogue, tout ça en même temps. Il n'y a que les femmes qui savent faire autant de choses en même temps. J'aimerais bien qu'elle consacre aussi un peu plus de temps à ses garnitures des quatre plats principaux...

Clientèle > Le quartier avait vraiment besoin d'un petit restaurant apporter son vin comme celui du Chien Rose, vous n'avez pas envie de cuisiner, vous n'avez plus rien dans le réfrigérateur et vous voulez relaxer dans un endroit où vous serez bien accueillis, voilà ce que tous les résidents du coin ont dû penser, à voir leurs mines réjouies, le Chien rose répond à leurs attentes.

Le repas > Carpaccio de saumon aneth et citron, purée de pois verts, mousse de fromage à la crème, coulis de betterave, croûtons (14 \$).

Beaucoup trop acide, ça ressemblait plus à un céviche coupé en fines tranches. Effiloché de bœuf, purée de légume du jour, sauce porto et miel (12 \$), le meilleur plat de la soirée, très agréable. Fish & chip de saumon, sauce tartare maison au chèvre et sauce aux poivrons rouges grillés relevée, salade de chou et frites (2 pour 14 \$, 3 pour 18 \$ et 4 pour 22 \$). Tartare de bœuf à la Mitche, œuf poché, verdure et frites, croûtons (18 \$). Un beau et bon plat. Lait de riz à la cardamome et aux pistaches (5 \$). Beaucoup trop sucré.

Gâteau aux carottes, dattes et oranges confites avec sorbet coco (6 \$). Sur les quatre plats principaux du tableau, deux sont servis avec des frites, très bonnes d'ailleurs, les deux autres sont soit un macaroni ou des côtes levées. Quatre plats principaux. Personnellement, je trouve cela génial, roulement des produits et fraîcheur assurée, mais il faut vraiment faire de grosses différences dans chaque assiette. Le fish & chip n'est pas un fish & chip mais un poisson pané au panko, ce n'est pas pareil. Le menu du mois de mars me paraît vraiment plus intéressant.

Le service > Le serveur : « vous êtes chanceux, vous êtes installés au bar, vous êtes en face du tableau noir et vous pourrez voir si on ne crache pas dans les assiettes...» Le petit comique ! Je me suis bien rendu compte que c'était de la maladresse, que ce n'était ni baveux, ni malpoli, juste maladroit, ça tombait bien, j'étais de bonne humeur. Je ne vais quand même pas cracher sur le service, il est sympathique comme tout.

Carte des vins > Si vous voulez de la bière, il y a La consigne, une boutique brassicole artisanale à un bloc du resto, c'est aussi une option.

Combien ça coûte > 40 \$ par personne tout compris.

Le quartier > Ahuntsic

L'adresse > Le Chien Rose, 234 Fleury Ouest, Montréal. 438-289-1793

Ouverture > Du mardi au vendredi de 11h à 23h et le samedi de 17h à 23h

Site Internet > lechienrose.com

En commentant sur ce site, vous acceptez nos conditions d'utilisation et notre netiquette.