

## LE GOÛT DE L'AVENTURE

L'audace particulière aux chefs du **Paparazzi** ne se dément pas, alors que la qualité est plus que jamais au rendez-vous.

★★★★

**ALIX RENAUD /**

**A**u début, on trouvait audacieux de faire cohabiter les cuisines italienne et asiatique. Aujourd'hui, elles « dialoguent » littéralement, l'une empruntant à l'autre des ingrédients ou des façons de faire. Ce soir, nous devons notre première surprise au nouveau décor de cet établissement. Le bar, rutilant, s'est déplacé pour faire face à l'entrée et s'adosse à un imposant cellier qu'on ne voit bien que du milieu de la salle. « Comme un nouveau resto... » murmure mon amie. Pas tout à fait, à vrai dire. Nous reconnaissons la disposition des lieux, le personnel, **Maître Li** et le chef **Ngoan...** et ces fumets qui nous arrivent de droite et de gauche, mystérieux ou vaguement familiers. Nous en cherchons

la « clé » parmi les rubriques de la carte – soupes, pasta, viandes, poissons et fruits de mer, sans parler de toute la gamme de sushis, makis et toutim. En reposant son verre de Château du Cléray (muscadet de Sèvre et Maine sur lie, 2007), mon amie me signale que les sushis n'ont pas de fumet, puisqu'ils sont froids. Pour lui prouver qu'il y a exception à toute règle, je commande, comme la dernière fois, un sushi de foie gras. Elle rit. Je lève à sa santé mon verre de Tsingtao, puis je me décide pour une soupe (tomates et carottes). Pour la suite, je ne sais trop. Il y a les 14 makis de l'« assiette Tang », le mignon de bœuf grillé sur maki de crabe, le « Caprice du chef » (tartare de thon et baluchon farci entre autres d'escargots)... J'y vais donc au pif. C'est évidemment ma soupe qui



se présente d'abord, onctueuse, d'un orangé soutenu, chaude et un peu relevée. Délicieuse, toutefois, et très revigorante. Elle sympathise au mieux avec les deux ciabattas (ciabatta, pour les puristes) qui semblaient s'ennuyer. Elle est suivie de peu par le « Volcan » choisi par mon vis-à-vis, à savoir deux légères et croustillantes galettes de patates douces sous une abondance de crabe effiloché. Des œufs de corégone perlent sur tout cela. Mon amie ne se tient pas de joie: « C'est ça que je voulais manger! » J'y goûte donc (je parle du plat, bien entendu). Une surprise pour les sens, je l'avoue. Rien de trop dans l'assaisonnement de l'un ou l'autre ingrédient, pas d'excès de gras non plus dans la friture... Mon amie se commande un deuxième verre du même vin et regarde partir son assiette vide en pensant à ce qui doit suivre. Une grande

assiette blanche, carrée, se pose devant moi en douceur (cela va avec l'ambiance). Dans le coin supérieur gauche, mon sushi au foie gras, mignon, délicat – un petit judoka avec sa ceinture noire de wakamé. Cela ne m'impressionne pas, j'ai quelques prises secrètes. Et voilà; il est à moitié esquinté. Sur mon invitation, mon amie lui fait une ou deux passes, et j'administre le coup de grâce. « Un sushi, mais il avait quand même un fumet, hein? » Mon amie répond « hmm », déjà accaparée par son sauté de volaille au curry rouge thaïlandais sur vermicelle de riz. La chair du poulet sent bon, goûte bon, vous jute sans réserve son suc et son piment, et l'on en redemande. Elle se mêle à des morceaux de légumes (brocoli, carottes, etc.). Quand enfin je l'abandonne pour revenir à mon assiette (où mon sushi a laissé un vague souvenir de sauce

teriyaki), mes cuisses de cailles en tempura ont perdu quelques degrés. Bien que tièdes, elles sentent bon. Caparaçonnées de pâte boursouflée et craquelée sous la chaleur, elles se révèlent d'une surprenante tendreté. J'avais craint de les trouver trop cuites. Que non! Une sauce rosée zigzague dans l'assiette et tout autour; elle nuance divinement la saveur du volatil et je mange content. Alors, vivement un truffé pour nous remercier d'avoir si bien choisi! ■

**Restaurant Paparazzi**  
1363, avenue Maguire  
Sillery (Québec)  
Téléphone: 418 683-8111

**Tables d'hôte: 20,95 à 36,95 \$**  
**Menu du jour à partir de 10,95 \$**  
**Souper pour deux**  
**(incluant taxes et boissons): 81,32 \$**

### COURS GRATUITS:

**Yoga - dimanche 5 avril**  
de 15h à 16h30

**Méthode Feldenkrais<sup>MD</sup>**  
dimanche 19 avril  
de 10h à 11h30

**525-YOGA**

( 9 6 4 2 )

www.yoga-quebec.net

1355, 3<sup>e</sup> Avenue, Limoilou

Centre de  
**Yoga**  
Québec