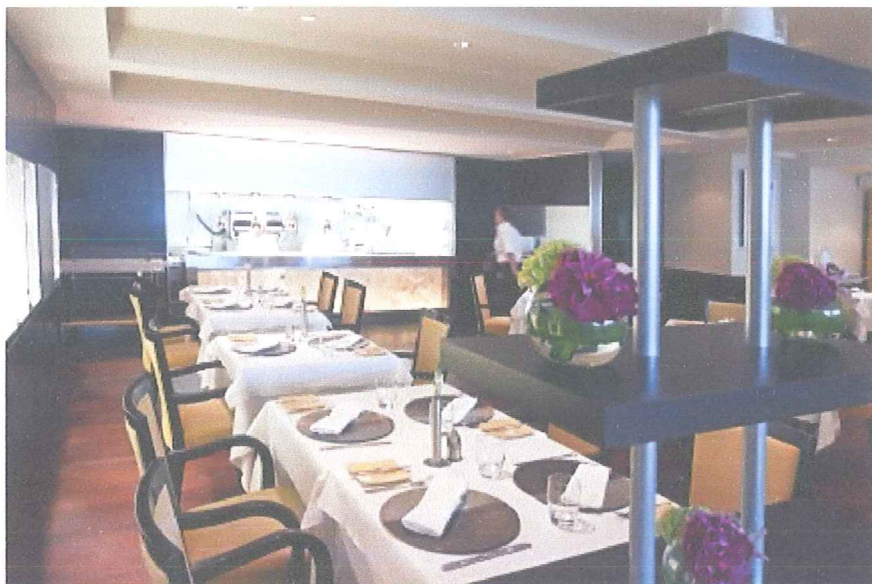


Publié le 06 juillet 2012 à 09h20 | Mis à jour à 14h23

Renoir: un lunch léger et urbain



On ne va pas manger au Renoir le midi pour tomber dans l'excès même si les prix sont élevés.

Photo Hugo-Sébastien Aubert, La Presse



Marie-Claude Lortie

La Presse

Ce n'est pas une terrasse romantique. Ni poétique. Je la dirais plutôt minérale, évoquant ces espaces new-yorkais coincés entre deux gratte-ciel où l'on trouve des fauteuils, des plantes et des arbres, et où coule parfois une fontaine, pour que les travailleurs des grandes tours puissent respirer un peu durant leurs pauses, quand les beaux jours arrivent.

Tout près d'une rue très passante dont elle est tout juste suffisamment isolée, la terrasse du Renoir, restaurant de l'hôtel Sofitel, rue Sherbrooke Ouest, a cet esprit. On est en ville et on ne se le cache pas.

Assis aux tables, les clients viennent des tours de bureaux et des grandes études des alentours. On dit qu'à Montréal, pour voir les acteurs du monde des affaires, des avocats et des politiques influents, c'est là qu'il faut aller, pour le lunch ou le petit-déjeuner.

Le menu reflète un peu cet esprit efficace, ordonné.

On ne va pas manger au Renoir le midi pour tomber

dans l'excès même si les prix sont élevés.

Le nombre de calories

Plusieurs plats s'affichent carrément avec leur nombre de calories. Les salades sont nombreuses. Les plats de poisson aussi. Il y a même un menu pour ceux qui doivent spécifiquement manger rapidement.

Aride? Non. On en ressort l'esprit clair et le foie heureux. Surtout qu'Olivier Perret, nouveau chef d'origine bourguignonne, réussit à faire, dans ce contexte, des plats savoureux, rarement banals.

Une salade méditerranéenne, par exemple, est finement décomposée, et chaque ingrédient - tomates, olives, poivrons confits, concombre, minimorceaux d'une féta crémeuse - est déposé sur une grande assiette plate pour former une sorte de tableau en deux dimensions. Pour lier le tout, dans un petit saucier séparé, on offre une espuma de féta parfaitement aérienne, à peine ponctuée par l'aigreur du fromage.

L'entrée d'asperges est aussi joliment présentée, avec des tiges charnues, grillées, encore croquantes, placées au centre d'une composition où l'on trouve quelques morceaux d'abricots et de jeunes pousses vertes très fraîches dont on se dit qu'elles viennent probablement du jardin du chef, aménagé dans des bacs, sur le côté de l'hôtel. Une vinaigrette acidulée au vieux xérès avec basilic et amandes torréfiées complète l'assiette.

Du côté du menu De-Light - un concept que l'on trouve dans la chaîne Sofitel et qui consiste à offrir des repas de moins de 500 calories -, les plats aussi sont savoureux. Lorsqu'on lit la description de ce cabillaud poché servi sur une salade de fenouil avec des suprêmes de pamplemousse à l'aneth, on pourrait croire à un autre de ces concepts arides qui donnent l'impression d'être en punition, mais non. Le poisson est fondant, le plat suffisamment salé et l'eau de tomate et la julienne d'olive verte donnent du relief à la composition.

De la même façon, le carpaccio de boeuf Angus de l'Alberta fond en bouche, accompagné d'un peu de parmesan en copeaux et de mizuna, une pousse qui évoque la roquette.

Pour tout dire, même le dessert inclus dans ce menu allégé était savoureux: un yaourt maigre, mais néanmoins soyeux, onctueux, parfumé à la noix de coco et à la vanille et accompagné d'une compote d'abricots.

Pour les autres, il reste toutes sortes d'autres jolies créations pâtisseries que l'on présente à table, sur un plateau, à l'ancienne, dont un éclair à la framboise qui nous donne l'impression de croquer dans un été sucré et ensoleillé.

Renoir

1155, rue Sherbrooke Ouest

Montréal

514-285-9000

> **Prix:** Table d'hôte trois services du midi à 34\$. À la carte, entrées entre 12\$ et 17\$. Plats principaux de 23\$ à 26\$. Desserts 9\$. Le lunch «30 minutes», un trois-services rapide, est à 29\$.

> **Service:** Rapide, gentil, efficace.

> **Atmosphère:** On est à la fois au restaurant d'un grand hôtel du centre-ville et dans un carrefour du Tout-Montréal économique et politique (au lunch comme au petit-déjeuner). Le tout ponctué par quelques magasiniers... Peu de tatouages, plusieurs têtes blanches. La cravate n'est pas rare. Et on s'entend parler.

> **Décor:** Jolie terrasse de pierre très urbaine, avec parasols et plantes, où on est juste assez à l'abri de la circulation du centre-ville et juste suffisamment au coeur de l'action.

Le plus: Un rare endroit où l'on propose des menus ouvertement allégés qui sont quand même fort savoureux.

Le moins: Prix quand même élevés.

On y retourne? Oui.

Partager [Recommander](#) 5 [Tweet](#) 0

publicité

Annonces Google**Sold North York Houses**

Low Cost, Super Value Add On, Free Clean, staging for Client. Call Now
www.Yonge-Finch.com

Vente Maisons en Floride

Maisons à prix attractifs à Cape Coral et Fort Myers
www.novotec-llc.com

Hottes de cuisine de luxe

Embellissez votre cuisine avec nos hottes directement du distributeur
www.HottesDeCuisine.com