

Restaurant Le Samuel

Critique de Thierry Debeur, donnée le 6 octobre 2011 sur les ondes de 103,3FM.

- Avec Monsieur Debeur aujourd'hui on célèbre l'Action de Grâce. Vous avez visité pour nous le Samuel pour nous. Parlez-nous en.
- Eh bien avant ça s'appelait Samuel II, qui a été revendu, complètement redécoré à coup de milliers, je me demande même si on peut parler de million de dollars tellement c'est beau. C'est une décoration qu'on voit rarement à Montréal. Il y en a, mais ce n'est pas courant. C'est vraiment un plaisir pour les yeux, bien agencé, bien pensé. Ils ont un foyer avec le feu qui sort de petits galets; c'est chaleureux. La salle est bien mise, parce qu'il y a deux niveaux qui permettent à tous d'avoir une belle vue sur les baies vitrées qui donnent sur la rivière Richelieu, donc même si on est à l'arrière, c'est un peu surélevé donc tout le monde a cette vue. À l'étage il y a un 2^e bar avec une terrasse, c'est magnifique. Une terrasse chauffée, donc l'hiver aussi, avec ce petit foyer extérieur, c'est adorable de voir ces flammes qui sortent de galets. C'est bien décoré, moderne, confortable. Pour la nourriture, ils sont allés chercher le chef Pierre Dufour qui était chez l'Épicier avant, donc un excellent chef. Il propose une assiette d'inspiration française et méditerranéenne moderne. C'est bien présenté dans l'ensemble, même s'il y a encore quelques petites lacunes de jeunesse, du moins au moment où nous sommes allés dans l'établissement. En fait, il venait d'ouvrir quinze jours auparavant, donc il faut leur laisser le temps de se roder un peu. On recommanderait peut-être une plus grande collaboration entre le service des vins et des mets. Par exemple, on a bu du vin rouge avec des légumes cuits à l'eau, surtout les navets c'est assez difficile en général. Sinon, c'est bien fait. Le service est très jeune aussi, fait beaucoup d'efforts, beaucoup de bonne volonté mais encore de l'entraînement à avoir de ce côté-là encore, surtout d'avoir plus de communication peut-être entre le service et la cuisine. On les a quand même coté 3 étoiles sur 4.
- C'est une très bonne note! C'est très rare que vous donner cette note.
- Oui, surtout d'entrée comme ça. Les petits détails vont s'arranger surement avec le temps. Ça vaut la peine, c'est au 291 rue Richelieu, à Saint-Jean-sur-Richelieu.