

Restaurant Le Samuel

Critique de Catherine Richer, donnée le 18 septembre 2011 sur les ondes de 98,5FM.

Laissez-moi vous parler du restaurant Le Samuel à Saint-Jean-sur-Richelieu, situé directement sur le bord de la rivière Richelieu. C'était une institution de plus de 30ans, mais ça vivait; il était temps de faire un grand changement. Le nouveau propriétaire, un français, un homme d'affaire qui n'est pas un restaurateur, qui a fait fortune ailleurs, a décidé de se faire un bébé, de se payer le restaurant de ses rêves. Juste pour te dire, le chef Pierre Dufour, qui est un ancien chef et sous-chef chez l'Épicier qui appartient à Laurent Godbout - les gastronomes le connaissent, Laurent était juge à l'émission « Les Chefs » l'an dernier donc ce n'est pas n'importe qui. Lorsque le nouveau propriétaire a engagé Pierre Dufour, il l'a envoyé en France dans sa région natale de Bourgogne pour essayer ses restaurants préférés. Juste pour se faire une tête, pour lui permettre de goûter autre chose. Lorsque le chef est revenu au Québec, il s'est dit « Parfait, je vais faire une cuisine gourmande avec des producteurs locaux », parce qu'en France on ne jure que par des producteurs locaux. Au Québec on commence à le faire de plus en plus, mais en région plus éloignée, c'est pas toujours facile, quoi que St-Jean n'est pas si éloigné. Par exemple, Rougié Palmex, ce sont eux qui approvisionnent le restaurant en canard et en foie gras. Le restaurant a fait tout plein de partenariat comme ça avec des producteurs locaux. La fromagerie au Gré des Champs également.

Parlons du contenant maintenant. Le Samuel a été entièrement redessiné, reconstruit, revampé, parce qu'ils voulaient rajouter un 2^e étage, mais le restaurant était trop endommagé suite aux deux feux qui avaient eu lieu dans le passé. La firme de design intérieur a2design - plus particulièrement la designer d'intérieur fort talentueuse Mylène Parent qui n'a que 24ans - a géré le chantier; 8 mois de travail. Le restaurant est absolument ÉPOUSTOUFLANT. Je vous rappelle le nom de la designer : Mylène Parent. Elle a gagné le prix de la relève au gala APDIQ (Association des professionnels en design d'intérieur du Québec). Cette fille-là va aller très très loin, c'est l'avenir du Québec en design d'intérieur. Elle y a donc mis une âme. C'est un look rustique chic, mais vraiment bien enraciné dans le Québec. Du bois de grange québécois qu'elle a mis sur les murs. Du bois torréfié - qui est cuit donc il reste très stable - sur les planchers et les marches provenant d'une entreprise québécoise. Des plafonds tendus de la compagnie Extenzo à Mirabel. Elle a fait faire des tables de ferme pour deux personnes avec le sigle du Samuel en pyrogravure (par la compagnie Réplique). Ils se sont également organisés pour créer une ambiance, un sigle, une carte des vins, des menus, des sous-verres vraiment intéressants. Tout ça fait qu'on est dans un écrin urbain branché, mais en même temps bien enraciné dans la réalité québécoise. On voit souvent des établissements branchés à Montréal. Cette fois-ci, c'est branché et urbain, mais en Montérégie. Quand on monte au 2^e étage sur la terrasse, on est devant la rivière Richelieu, devant ce coucher de soleil magnifique. Il y avait des gens en bateau qui nous saluaient. Il y a un mur végétal, aux confins de ce qu'on peut faire de mieux en ce moment. Il y a aussi un foyer extérieur. Juste pour l'expérience de design que vous allez vous payer là, juste pour la beauté visuelle de la chose, vous DEVEZ vous rendre au Samuel! Et vous n'avez pas mangé encore!

Parlons maintenant des vins. Un cellier sur mesure, 2500 bouteilles. Avec des grands crus offerts à la bouteille ou au verre, grâce à la technologie des machines Enomatic, provenant d'Italie. Ce procédé permet de conserver toute l'intégrité du vin comme si le bouchon n'avait jamais été ouvert auparavant. Le gaz - l'argon - est inséré dans la bouteille en remplacement du volume de liquide qui est extrait, empêchant l'oxydation du vin restant dans la bouteille. Avec ce procédé, la bouteille se conserve soixante jours, et pour la première fois au Canada et peut-être même en Amérique du Nord, on offre des champagnes au verre. Quatre champagne qui sont offerts au verre grâce à la machine Flûte, également d'Italie. Une expérience hors du commun. Des verres de vin et de champagne allant de 8\$ à 18\$. Ça reste accessible!

La bouffe maintenant. Donc Pierre Dufour, un chef qui sait ce qu'il fait; il a beaucoup d'expérience qu'il a acquit à Montréal. Il a décidé de faire une cuisine gourmande, des partenariats locaux, une carte fraîche, saisonnière, courte, des saveurs franches. On n'est pas dans huit saveurs différentes dans l'assiette. Un filet de bœuf Angus, c'est un filet de bœuf Angus. Une expérience gustative, complète. On a très très bien mangé. En plus, ils sont allés chercher un chef pâtissier, Nicolas de Rome Montplaisir. Il a concocté huit desserts DÉCADENTS, dont un parfait au caramel. Je n'ai jamais goûté un parfait au caramel aussi bon. C'est comme un petit gâteau, et on l'ouvre et le caramel coule dans l'assiette... C'était une expérience tout à fait extraordinaire. Ce restaurant est différent, il offre toute une expérience. Les prix sont très intéressants, ils sont normaux, entre 25\$ et 35\$ pour un plat. Ce n'est pas la meilleure des aubaines, mais ont paie aussi pour toute l'expérience. Disons deux personnes tout compris : entrée, plat principal, dessert, trois verres de vin au verre chaque, sans lésiner sur rien, taxes, pourboire, tout tout tout, 200\$ pour deux. www.lesamuel.com 291 Richelieu, à St-Jean-sur-Richelieu.