



Monsieur Resto + Bar



La Banquise



Fabergé



Mange-moi



La Taverne F par Ferreira



Poutineville



Pâtes Bol



Les Enfants terribles

Vive la poutine!

Huit restos testés pour la Semaine de la Poutine

Spécialiste du mariage parfait entre frites, fromage et sauce, Élise Tastet ne s'est pas fait prier pour effectuer une tournée de huit restos dans le cadre de la Semaine de la poutine. Le but de la blogueuse de 24 ans? Trouver la meilleure poutine à Montréal. «Tout va mieux dans la vie après que tu aies mangé une poutine. C'est réconfortant», dit l'animatrice du blogue tastet.ca. Voici le résultat de son enquête culinaire.

Les Enfants terribles

(1257, avenue Bernard)

Nom: Poutine Enfants terribles

Ingrédients: sauce aux cèpes, fromage Saint-Guillaume, lard fumé, ciboulette.

«C'est ma préférée, dit M^{me} Tastet. J'adore la sauce à base de champignons cèpes.»

Originalité: 4,5/5

Goût: 5/5

Poutineville

(1348, rue Beaubien Est)

Nom: Cabane à sucre

Ingrédients: jambon, fèves aux lards, omelette hachée, sirop d'érable, patates écrasées, fromage en grains, sauce à poutine, le tout sur une crêpe et du bacon tempura (oreille de crisse).

«C'est très cochon! Je n'en mangerais toutefois pas une à moi toute seule parce que ça "tombe sur le cœur"», a dit la testeuse.

Originalité: 5/5

Goût: 3,5/5

Fabergé

(25, avenue Fairmount Ouest)

Nom: The people's waffle (la pou-

tine déjeuner)

Ingrédients: gaufres de pommes de terre croustillantes garnies de canard, fromage et sauce.

«C'est quand même gras et je ne mangerais pas ça au déjeuner», a dit M^{me} Tastet.

Originalité: 4,5/5

Goût: 4/5

La Banquise

(994, rue Rachel Est)

Nom: La folie

Ingrédients: frites maison, fromage en grains garni de saucisses épicées, bacon, maïs en grain, champignons, oignons rouges sautés nappés de sauce au poivre et accompagnés de crème sure.

«Elle est excellente! Les frites ne sont pas trop grasses et la patate goûte beaucoup», a déclaré M^{me} Tastet.

Originalité: 3,5/5

Goût: 4,5/5

La Taverne F par Ferreira

(1485, rue Jeanne-Mance)

Nom: Poutine à la morue salée

Ingrédients: frites maison, morue salée, oignons caramélisés, sauce

crémeuse, fromage en grains et zeste de citron.

«C'est la poutine la plus gourmet et elle est très légère. Le goût de la morue n'est pas 'trop salé', a-t-elle dit.

Originalité: 4/5

Goût: 3,5/5

Monsieur Resto + Bar

(1102, rue de Bleury)

Nom: Mr. C. Verde

Ingrédients: Mélange de pommes de terre Yukon et douce, sauce brune classique faite maison, fromage en grains local et bio, mozzarella râpé, chou frisé, champignons locaux sauvages sautés et chorizo croustillant.

«C'est la plus jolie et la plus saine», estime la goûteuse.

Originalité: 4,5/5

Goût: 4/5

Pâtes Bol

(810, rue Beaubien Est)

Nom: Horace (jeux de mots Ras-poutine)

Ingrédients: poutine BBQ au porc effiloché et au blé d'Inde, sauce brune fumée, fromage en grains et penne à la place des frites.

«C'est le fromage qui fait le plus "squick squick". Mais une poutine il faut que ça goûte la patate. Ce restaurant aurait dû utiliser des pâtes à base de pomme de terre», a critiqué Élise Tastet.

Originalité: 4/5

Goût: 3/5

Mange-moi

GAGNANT L'AN PASSÉ

(35, avenue du Mont-Royal Est)

Nom du plat: Le méchant bœuf

Ingrédients: bœuf braisé à la bière cuit au four pendant huit heures. Servie avec sauce maison, le tout fini avec une touche de tomate et des échalotes émiettées.

«Ce n'est pas la plus originale parce que ce restaurant a déjà une poutine qui ressemble à cela. Elle est toutefois délicieuse», a-t-elle dit.

Goût: 4,5/5

Originalité: 3/5

— Propos recueillis par Simon Dessureault, du journal 24h

La semaine de la poutine a simultanément lieu à Québec, Sherbrooke, Ottawa et Toronto jusqu'au 7 février.