

La Terrasse Justine

Y a de Lajoie

ARTICLE - 19 juin 2008

Gildas Meneu



photo: Dominic Gauthier

Ça sent les vacances à plein nez. Une vraie bouffée d'air frais, cette Terrasse Justine. Vous allez beaucoup aimer cette cuisine méditerranéenne dans un coin tranquille d'Outremont. D'ailleurs, on revient quand?

Voilà le genre de restaurateur qui fait son bout de chemin sans faire de bruit. Pas médiatisé du tout, Philippe Brault ouvre pourtant ici son troisième resto à Montréal. Quand même. Car ce Français d'origine n'a qu'une idée en tête: répandre la bonne cuisine, dans un style bistro un peu distingué. En tout cas, soigné. On se souvient: en 2005, Philippe ouvrait le petit Bistro Justine sur l'avenue Van Horne. Agréable choc d'une fine cuisine accessible et conviviale. En 2007, il récidivait avec le Justine, bistro à vin, rue Saint-Denis. Encore là, succès immédiat. Et maintenant La Terrasse, avenue Lajoie. Vous connaissez? Une petite rue au coeur d'Outremont, boisée, calme, où l'on ne trouve qu'un autre restaurant, et un dépanneur. Cette terrasse, donc, contient une trentaine de places assises à des petites tables en bois toutes simples. S'il fait trop chaud, on se réfugie à l'intérieur, dans une ambiance ensoleillée décorée de mosaïques multicolores. Une simple feuille fait office de menu, des tableaux noirs informent sur les vins d'importation privée. Au programme: une appétissante cuisine méditerranéenne axée sur le poisson et les fruits de mer. Miam.

DÉLICES

Pistou, figues, chèvre frais, chorizo, crevettes, anis, herbes: ça sent la Provence. La discussion part rapidement sur les prochaines vacances. Et d'évoquer les plaisirs savoureux du Sud de la France. La soupe au pistou, bien sûr, mais le foie gras. Ici, c'est une petite

tranche préparée au torchon, à très bon prix, servie avec une délicieuse compote de figes sur des croûtons. À côté, une terrine d'aubergine au chèvre frais, et son amusant shooter de jus de poivron rouge au pesto de basilic. Puis un tartare de pétoncles aux herbes, encore dans un verre à shooter, un peu fade. En fait, ça manque de sel. Et c'est bien dommage: on ne propose pas de fleur de sel, juste une banale salière (que voulez-vous, à la longue, on devient exigeant!). Peut-être l'entrée la plus réussie: ces escargots mijotés dans une sauce crémeuse parfumée à la badiane (anis étoilé), qu'il faut tragiquement saucer à grands coups de pain frais. Un bon moment.

Les enchaînements se font à bon rythme, sans impatience. On file vers un cabillaud juste saisi, encore fondant, et son aioli, une sauce mayonnaise exquise. Le filet est posé sur une ratatouille typique, et accompagné de pommes de terre rissolées au pesto. Le bar rayé s'accommode plutôt de quinoa et d'une émulsion de fenouil. Le calmar fraie avec le chorizo et les grosses crevettes avec l'anis. Mais ma carnivore de voisine n'a pu s'empêcher de vouloir du tournedos. En l'absence de la pièce de viande, un onglet. Un peu nerveux, franchement, mais savoureusement doublé d'un gratin dauphinois et d'un jus de viande très concentré. La volaille (du poulet), à la chair juteuse, fleure aussi le romarin et s'enrichit de mignons gnocchis aux champignons. Très réussis.

DESSERTS

Le jeu de la tarte au citron décomposée est très amusant: pâte au beurre légèrement feuilletée, coulis de citron et citron confit. C'est aussi vraiment très bon. La crème brûlée fleure bon la lavande sans en avoir le goût savonneux. La panacotta est légère et nappée d'un coulis de fruits rouges et le café liégeois est aussi fondant qu'excitant. Un sans-faute!

EMBALLANT /

Une cuisine colorée et aromatisée: on se régale. Une atmosphère conviviale et détendue: on passe un excellent moment. Un service très accueillant: même bébé Oscar, dans son landau, a facilement trouvé une place. Et prenez-en bonne note: on pourra réserver en ligne sous peu.

DÉCEVANT /

Étonnant de voir comment les modes changent. On trouve désormais agaçantes ces assiettes décorées à grands coups de traits de réduction de vinaigre balsamique. C'est généralement inutile et encombrant. Tout aussi futile: la fameuse branche de romarin plantée dans tous les plats. En fait, c'est du gâchis. Mais c'est peut-être aussi un reproche fort discutable.

COMBIEN? /

Une quinzaine de dollars par personne à midi. Le soir, il suffit de doubler. Avouons que c'est donné.

QUAND? /

Du mardi au dimanche de 12 h à 14 h et de 17 h 30 à 21 h.

OÙ? /

La Terrasse Justine

1231, rue Lajoie (angle Champagneur)

Réservations au 514 759-8009 ou bientôt en ligne
