

Restaurant Au Versant

Tellement bon qu'on en veut plus dans l'assiette

Ginette Burquel

Au Versant qui est à se refaire une beauté à l'extérieur nous accueille dans un décor aux allures de Provence, musique incluse. Cet endroit chaleureux peut recevoir 60 personnes à la fois, autant pour des tête-à-tête que pour des groupes ou des mariages.

Les propriétaires Jean-Pierre Denis et Frank Bognar (son père est Hongrois) sont deux passionnés de la restauration.

Mariés et pères de famille tous les deux, ils cumulent chacun plus de 16 ans d'expérience dans leur art.

C'est en avril 2000, après avoir été serveur pendant plus de 11 ans dans ce même restaurant que Jean-Pierre Denis s'est porté acquéreur du commerce et qu'il a embauché son chef, en l'occurrence Frank Bognar, qui allait devenir co-propriétaire en mars 2001. L'équipe se complète de Mme Réjeanne Carrière à la cuisine.

Les co-propriétaires ont étudié dans les Instituts d'hôtellerie du Québec. Jean Pierre qui recherche avant tout le contact avec les gens et le plaisir de servir de bons aliments s'est spécialisé dans le service aux tables et la sommellerie à l'École hôtelière de Ste-Adèle.

Frank, qui adore créer de nouveaux plats et les associer de façon nouvelle, s'est formé à la cuisine industrielle et la cuisine de marché à l'ITHQ de Montréal.

Leur souci de servir des plats frais

et de qualité les a poussés à cultiver sur place les fines herbes dont ils ont besoin, à n'utiliser que des pâtes fraîches maison et à préparer tous leurs desserts maison.

Le chef s'approvisionne tous les jours dans les marchés avoisinants et achète certains produits biologiques, tels les champignons, au Jardin de la Montée sur la Montée Ste-Thérèse à Bellefeuille. Il décrit sa cuisine comme internationale puisqu'on peut y retrouver des mets antillais, italiens, mexicains aussi bien que québécois.

Fait assez rare, on retrouve tous les jours au menu du midi un plat végétarien préparé de façon gastronomique.

Le chef Frank désire répondre à cette clientèle croissante et faire tomber le mythe voulant que les plats végétariens soient fades et peu appétissants. On peut y déguster du tofu si délicieusement apprêté et bien présenté qu'on en oublie qu'il s'agit de soja.

Avis à tous ceux et celles qui désirent «tester» cette nourriture. Vous serez surpris! Les repas du

midi sont servis à partir de \$6.95 le couvert.

Au menu du soir, on retrouve une table d'hôte des plus exquises. A titre d'exemple, au moment où l'équipe de correction du Journal de Prévost est passé, on offrait au menu : Matelotte de fruits de mer, Pavé de saumon grillé, Wellington de truite saumonée au brie et à l'estragon frais, Ris et Rognon de veau à la sauge fraîche...

L'équipe y est allé de tous ses qualificatifs d'appréciation. Personne n'a été déçu. La seule critique que les hommes ont formulé : on en voudrait davantage dans nos assiettes (Gourmands va!) Les dames ont trouvé les quantités suffisantes. Le menu varie à chaque semaine.

Au Versant est vraiment un restaurant à découvrir et l'ambiance est des plus agréables. Jean-Pierre Denis se fait un plaisir de vous expliquer tous les plats et de vous en raconter l'histoire s'il y a lieu. Demandez-lui d'où vient la tarte Tatin?

Le prix d'un repas pour deux en soirée, comprenant les taxes et le pourboire, mais sans le vin, se situe à environ 40 \$.

Au Versant ouvre ses portes à 11 heures du mardi au vendredi et le samedi pour le repas du soir seulement. Il est préférable de réserver. Au versant est situé au 167, route 117 à Sainte-Anne-des-Lacs. Tel :227-3196.

N.D.L.R. : Afin de permettre aux Prévostois de découvrir les bonnes tables de la région, le Journal de Prévost publie dès maintenant une chronique mensuelle qui a pour but d'attirer votre attention sur nos bons restaurants. Nous débutons cette première chronique par la visite du restaurant «Au Versant» situé à la jonction des villes de Prévost et de Ste-Anne-des-Lacs et dont l'un des propriétaires réside au Domaine Laurentien à Prévost. Si vous connaissez un bon restaurant faites-le nous savoir.



Jean-Pierre Denis et Frank Bognar, les deux propriétaires du resto Au Versant, la cuisine est leur passion.

Roseline Barbe CGA
agent immobilier affilié

François Hurteau
agent immobilier affilié

(450) 224-8577 • (450) 438-6868 • (450) 227-2611

ESTIMATION GRATUITE

«**Mon conjoint
François et moi faisons
maintenant équipe
pour vous aider lors
de l'achat ou la vente
de votre propriété,
2 bureaux pour
mieux vous servir!
Sutton Saint-Sauveur
Sutton Saint-Jérôme**



À proximité de la route 117, 3 cac. **129 900 \$**



Impeccable, 3 cac, foyer, Très beau terrain. **185 000 \$**



La Paysanne: belles divisions, fenestration abondante. **136 500 \$** tx incl.



Grande victorienne, superficie habitable 3500 pc.



3 cac + belles divisions, salle familiale r/c. **169 000 \$**



Construction 1998, impeccable, foyer. **114 900 \$**



Dans un rond point, 4 cac, elle a tout! **199 000 \$**



Très spacieux, terrain magnifique. **219 000 \$**

2 fois plus

- d'expérience
- d'énergie
- de disponibilité
- de visibilité



Jolie Québécoise toute rénover, 2 + 1 cac. **69 900 \$**



Au Clos Prévostois. **113 950 \$** tx incl.



3 cac, foyers, planchers de bois. **129 900 \$**

Une équipe qui a plus de 15 ans d'expérience en immobilier

Sutton

Groupe Sutton Laurentides,
courtier immobilier agréé