



Le Café des Artisans:

Une qualité supérieure invite la clientèle à y retrouver l'ambiance

Judith Lussier

On fait le détour pour goûter à son café exceptionnel et ceux qui iront une fois voudront y retourner tous les jours, c'est inmanquable.

Le Café des Artisans attire autant par la générosité de son personnel (qui ne compte pour l'instant que des filles !) que par la qualité de ses produits, son ambiance «jazzée» et sa terrasse accueillante. Situé dans le Faubourg de la station, ce nouveau petit café, bistro, resto, ouvert depuis seulement sept mois, se démarque des autres restaurants de Prévost d'abord parce qu'il est le seul café à posséder une vraie machine à Espresso, et ensuite parce qu'il offre un menu santé, de qualité, et à prix abordables.

En sept mois, le concept des «Artisans» s'est développé au diapason des goûts de ses clients. D'abord à vocation artistique, la propriétaire du café, Mme. Nancy Lemieux, a voulu faire de l'établissement un lieu où amateurs d'antiquités et artisans, par exemple, échangeraient autour d'un bon café. Mais puisque c'est surtout pour le café qu'on y revient, c'est plutôt sur cet aspect qu'elle a concentré ses énergies ainsi que sur le menu qui, depuis l'ouverture, a subi plusieurs changements.

Alors qu'à l'ouverture on ne servait que des sandwiches, le client a aujourd'hui droit à toute une

panoplie de repas complets. Et ce n'est, ni l'imagination, ni l'audace qui manquent à Mme Lemieux dans l'élaboration de ses menus. Inspirée de la gastronomie italienne, elle a habilement concocté six sortes de Crostinis grillés, sa spécialité. «Pourquoi faire les choses comme les autres?» s'exclame-t-elle. Et elle a raison. Tout est particulier dans sa cuisine presque «fusion». Et souvent, son spécial du jour fait place à une nouvelle invention de son cru. Elle ouvre le café un matin et crée un nouveau repas. C'est comme ça que peu à peu, les habitués de la place lui demandant à maintes reprises de refaire le spécial, elle a dû ajouter celui-ci à son menu régulier. C'est grâce à cette insistance de la part des clients que l'on peut maintenant se faire servir des Crostinis grillés aux fruits de mer et c'est cette ouverture d'esprit qui gouverne la philosophie de la place.

Une garantie de fraîcheur

Et des principes, Nancy Lemieux en a. Tout en se promettant d'être en constante évolution et à l'écoute des goûts du jour, elle tient à un certain nombre de lois intouchables. C'est pourquoi elle refuse toute marchandise

provenant des gros fournisseurs si celle-ci n'est pas de qualité. Elle préfère donc faire plusieurs petites emplettes dans les marchés locaux pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits. Petits appétits, inutile de penser au grand format, la petite salade est un repas en soit et le scénario est le même pour tous les plats. Tout en étant raisonnable et en restant dans une catégorie de fine cuisine, les portions se font généreuses. Laissez-vous tout de même une petite place pour des desserts pour lesquels on n'hésite pas à mettre le régime de côté. Pour les plus sages, le Café des Artisans offre aussi des jus de fruits frappés hors de l'ordinaire, les «Fous-Fruits», qui promettent fraîcheur et santé.

Et pour ceux qui croyaient qu'un nouveau commerce n'avait pas sa place à Prévost, le Café des Artisans est en train de devenir la preuve du contraire. La plupart des restaurateurs dans la région font dans la restauration rapide dans le but de faire plus de profits. Mais d'après la propriétaire, le secret n'est pas de couper dans la qualité des produits, mais d'avoir une bonne administration. Après avoir été à l'Achat et au Développement de nouveaux produits pour la chaîne COSTCO pendant douze ans, Nancy Lemieux parle en terrain de connaissance. Le client est roi et son intervention permet d'innover. Les gens reviennent donc



Sara Lesieur et Nancy Lemieux, la propriétaire du Café des Artisans.

goûter à ce qu'ils aiment, dans un concept qui leur est agréable.

Cette écoute donne à Nancy Lemieux de nouvelles idées. Cet été déjà, elle innove avec des mercredis «jazzés» qui mettent en scène Emie Lachapelle & Cie. Aussi a-t-elle obtenu récemment un permis d'alcool qui aura vite fait d'attirer les vacanciers sur sa magnifique terrasse. Pour le reste, plein de surprises attendent les clients du café/ bistro/restaurant.

Et pourquoi ne pas tout simplement venir y déguster un Porto accompagné d'une magnifique assiette de fromages et de raisins...



Emie Lachapelle et Normand Grégoire au Café des Artisans.

À voir à la gare de Prévost



ADREX inc. Plus

3300, boul. Ste-Adèle
450 229-2965

Matériel d'artiste

Tout à **50%**

Nul besoin d'être membre

Spécial encadrement

3 encadrements et plus
10% d'escompte additionnel

	Mélatamine 2 1/2"	M-L 2 1/2" Tissus
5x7	15 \$	20 \$
8x10	18 \$	23 \$
10x12	20 \$	25 \$
14x14	22 \$	27 \$
12x16	24 \$	29 \$
14x18	26 \$	35 \$
16x20	27 \$	36 \$
18x24	28 \$	38 \$
20x24	30 \$	40 \$
24x30	34 \$	49 \$

Canevas (prix à l'unité)

5x7	2.95 \$	16x20	7.75 \$
6x8	3.35 \$	12x24	9.30 \$
7x9 (8x8)	3.60 \$	18x24	9.75 \$
8x10	3.95 \$	20x24 (20x20)	10.35 \$
9x12	4.50 \$	24x30	16.75 \$
10x12	4.90 \$	24x36	19.05 \$
10x14	5.20 \$	30x36 (30x30)	26.85 \$
11x14	5.45 \$	20x40	26.85 \$
12x14	5.60 \$	30x40	28.10 \$
12x16	6.40 \$	36x48	34.35 \$
8x16	5.00 \$	36x36	29.22 \$
14x18	6.95 \$	24x48	25.00 \$
8x24	9.15 \$	36x60	42.90 \$
10x20	6.45 \$	48x72	72.30 \$

Sous-verre (aquarelle)

1/4 feuille	50 \$	Comprenant Passe Partout 3"
1/2 feuille	60 \$	sans acide, vitre, moulure,
Pleine feuille	80 \$	dos (filet extra 12 \$)

Windsor Newton - huile acrylique

Holbein - Aquarelle/huile/acrylique/pastel

Talens (Van Goch, Amsterdam) - huile

Pébéo - encre/ huile/ acrylique

Le Franc Bourgeois - huile

Deux exposants au mois d'août à la gare

Ce sont Monic Sauvé et Jean-Jacques Dussault qui couvriront le mois prochain les murs de la gare.

Mme Sauvé se spécialise dans les fleurs, les animaux et les natures mortes tandis que M. Dussault, lui, peint des scènes assez réalistes qui semblent provenir de l'inspiration de

villes européennes. Tous deux ont déjà exposé en duo 1991 à la Maison de la Culture de Bois-des-Filion. Ils réitèrent donc l'expérience cette année, juste après le symposium de peinture auquel ils participent aussi.

Pour toutes informations veuillez contacter la gare de Prévost au (450) 224-2105.



Représentation de la gare par Monic Sauvé.