



Restaurant Renoir, Du marché à l'hôtel

8 décembre 2011
par Gildas Meneu
Commentaire



Le restaurant Renoir, avec ses fenêtres démesurées, ses tons sobres, sa lumière tamisée et ses bouquets de fleurs colorés, propose un décor grandiose pour manger.

Photo : Dominic Gauthier

Le restaurant Renoir de l'hôtel Sofitel est une table chic et de bon goût qui marie tradition française et produits québécois. Pas juste pour les touristes.

À Montréal, nous fréquentons peu les restaurants d'hôtels. Parce qu'ils sont rares et parfois peu attirants. Pourtant, le Renoir, installé dans l'hôtel Sofitel – une chaîne française –, a su faire sa marque depuis son ouverture il y a 10 ans. Pour trois raisons. D'abord, par un décor grandiose aux fenêtres démesurées. Tons sobres, lumière tamisée, bouquets de fleurs colorés: l'ambiance est soignée. Ensuite, par son implication dans la vie gastronomique montréalaise. Enfin, par sa carte, mettant délibérément en valeur les produits locaux.

Le nouveau chef, Olivier Perret, ne déroge pas à la règle. Ce Français, marié à une Québécoise, est de retour au bercail après une tournée dans quelques Sofitel américains. Courtois et réservé, il vient saluer les clients et raconte au passage ses dernières balades au Marché Jean-Talon, à la recherche de produits frais pour son menu "retour du marché". Une façon sympathique de présenter les trésors locaux à la clientèle.

Au menu

Le terroir s'exprime presque partout sur la carte. D'abord, dans la mise en bouche: du homard nappé d'une espuma d'artichaut accompagné d'une bille de poire et de noix de Grenoble. L'écume manque de saveur, mais l'ensemble reste agréable.

En entrée, nous sautons sur ces ravioles d'écrevisse, une délicieuse petite bête encore trop rare sur nos tables. La pâte est fine et le crustacé, bien mis en valeur. À côté, des roulés de râble de lapin complètent l'assiette, joliment dessinée. Les cuissons sont justes, l'ensemble est savoureux.

Souvenir du passage de notre chef dans la région de Washington: le beignet de crabe. Un bel exemplaire, dont la chair du crustacé est abondante et délectable. Il est servi avec une émulsion de fromage de chèvre légère et une salade de betteraves chioggia.

En plat, la caille est préparée en croûte de pistaches. La volaille est bien désossée et tendre. Les accompagnements suivent, en toute simplicité: une purée de topinambours, soyeuse, et de la chicorée tiède aux lardons. La sole de Douvres, elle, n'a rien de local, mais l'occasion est trop belle de goûter à ce formidable poisson: les arêtes se retirent aisément pour dégager les deux beaux filets. Ils sont nappés d'une sauce qui manque malheureusement de ce beurre meunière, mais pas de câpres. À côté, des coeurs d'artichauts frais parfaitement apprêtés, cuits dans le vin blanc.

Douceurs

Déception du côté du chariot des desserts (comme cela se fait encore dans les restaurants français du genre). En verrine: un baba au rhum dont la crème et le gâteau sont très sucrés, mais qui manque cruellement d'alcool. En verrine encore, le gâteau style "forêt-noire" est une version revisitée: de la poire pochée au porto avec gâteau au chocolat et crème chantilly. Très sucré aussi, et sans mordant.

Emballant

Une cuisine qui fait la part belle aux produits du Québec. Des cuissons impeccables. Un service professionnel.

Décevant

Une cuisine qui n'est pas toujours très recherchée. Nous attendons plus d'audace dans un restaurant de cette classe. Les desserts auxquels nous avons goûté, très sucrés, sont sans intérêt. La carte des vins, très élaborée, n'offre pas grand-chose à moins de 50\$. Le choix de vins au verre est limité à de banals classiques de la SAQ.

Combien?

À midi, le menu est à 32\$. En soirée, le menu "retour du marché" (4 services) est à 45\$, sinon, il faut compter environ 60\$ par personne.

Quand?

Tous les jours, de 6h à 22h30

Où?**Restaurant Renoir**

Hôtel Sofitel

1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal

514 285-9000, www.restaurant-renoir.com