

## WEEK-END RESTOS

## Petits-déjeuners: de quoi porter un toast?

Philippe Mollé

J'aime parfois sortir des sentiers de la restauration du midi et du soir pour me plonger dans ce qui devrait être le meilleur repas de notre journée, selon bien des nutritionnistes, et qu'on nomme le petit-déjeuner.

Fidèles à certaines habitudes, d'aucuns ne peuvent se passer des éternels œufs-bacon avec toasts au pain de ménage et garniture fraise-melon-raisin-persil ornant le bord de l'assiette. D'autres, plus habitués au voyage, commanderont croissant, jus, confiture, beurre. Dans tous les cas, c'est la consommation répétitive et excessive de plats lourds ou sucrés qui nuit, et non le fait de prendre une fois de temps en temps une surdose de gras, de sucre et de glucides.

À cause de la vie active qui nous oblige à courir tout le temps et qui entraîne des départs précipités le matin, bon nombre de Québécois petit-déjeunent au restaurant; en fait, il s'agirait du repas de la journée le plus consommé hors du domicile.

Un choix multiple qui satisfait

Le temps du café régulier s'épuise, bien qu'il demeure encore bien présent en région. Les grandes marques que sont Starbucks, Café Viennois et Van Houtte, entre autres, ont certainement contribué à l'évolution qualitative du café. Les gens peuvent aussi désormais avoir leur propre machine à espresso à la maison; il en existe pour tous les budgets ou presque. Tant les entreprises de restauration rapide que les petits bistros, cafés ou pâtisseries ont emboîté le pas du petit-déj, offrant soit des comptoirs, soit quelques tables pour ce repas.

Il y a aussi les restos qui ont joué la carte du petit-déjeuner dès le début, axant leur publicité sur le choix qu'ils proposent, pour offrir ensuite le midi une formule davantage «dîner».

Cora, par exemple, offre un vaste choix, allant du petit-déjeuner costaud pour travailleurs tout aussi costauds au repas santé accompagné de fruits, avec des jus divers et des céréales variées. Dommage que cette société, qui met pourtant l'accent sur le *made in Québec*, fasse payer un supplément pour du vrai sirop d'érable.

Dans les hôtels, l'affaire se

gâte. Les petits-déjeuners dans certains établissements de la grande métropole sont devenus des machines à bouffe où la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Très rentables pour l'établissement, ils peuvent osciller entre 19 \$ et 39 \$, voire plus parfois, pour du café médiocre et du prêt-à-manger simplement reconstitué.

Dans bien des cas, les saucisses ou le jambon servis dans ces établissements sont les produits les moins chers sur le marché. Souvent gras, pris dans des morceaux de seconde qualité, ils sont barattés, mélangés à différentes saveurs qui permettent ainsi de dissimuler le pire. Bien que consommables, ces produits contiennent souvent des nitrates, beaucoup de sel, parfois du sucre, et d'autres saveurs artificielles.

La pomme de terre est l'un des légumes les moins chers qui soient. Il n'en demeure pas moins que rares sont les établissements hôteliers qui osent servir la pomme de terre fraîche du Québec.

Dans bien des cas, elles proviennent d'ailleurs, sont surgelées, déjà coupées, calibrées suivant des normes établies par le fournisseur, ce qui permet d'économiser sur la main-d'œuvre et le coût des matières premières.

Ne parlons pas des cretons et des fèves au lard «maison», généralement trop gras et trop salés, qui n'ont de «maison» que le nom, de la salade de fruits qu'on conserve durant 10 jours, des confitures qui contiennent plus de sucre que de fruits, du pain brun (pour se donner bonne conscience) avec ajout de mélasse ou de caramel, du café liquide congelé... Certes, tout n'est pas mauvais, mais sachez que le meilleur passe en général par la simplicité du produit.

Voici un échantillon des endroits ayant le meilleur rapport qualité/prix ou les pires petits-déjeuners à Montréal, sans tenir compte des brunchs dont je vous parlerai une prochaine fois.

Les meilleurs élèves

1- Renoir, Sofitel Montréal, 1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal.

Un des hôtels les plus achalandés au moment du petit-déjeuner. Parmi les meilleurs endroits pour prendre ce repas. Jus de fruits frais, smoothies, beaux arrangements de viennoiseries, pommes lyonnaises, et une belle carte.

2- Le Café du Souvenir, 1261,



PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Certains ne peuvent se passer des éternels œufs-bacon.

rue Bernard, Montréal.

C'est bon, original, et le café servi est chaud et de qualité. On aime le pain perdu, les œufs bénédicte ou florentine, mais aussi l'ambiance et les prix très accessibles.

3- Restaurants Oxford, 2170, rue Sainte Catherine Ouest et 5630, rue Sherbrooke, Montréal.

La place à Montréal pour les petits-déjeuners. Les omelettes sont bonnes et copieuses, avec bagels, saucisses et pain de bonne qualité.

4- Cora, plusieurs restaurants à Montréal et ailleurs au Québec.

Malgré quelques réserves, la formule fonctionne bien et offre un grand choix de plats qui comble la majorité des consommateurs.

5- Olive et Gourmando, 351, rue Saint-Paul, Montréal.

C'est la place pour les brioches, les muffins, les croissants et autres viennoiseries. Le café que l'on y sert est excellent.

Les mauvais élèves

1- Sheraton Laval.

Un petit-déjeuner très ordinaire, un café médiocre et des garnitures de charcuteries décevantes. Rien pour bien commencer sa journée et nous surprendre. Sans parler du service qui, lui, est plus qu'ordinaire.

2- Hôtel Gouverneur Place Dupuis, Montréal.

Une chaîne qui a jadis été la fierté de l'hôtellerie québécoise.

se mais qui n'a guère évolué. Un café froid et brûlé, des pommes de terre sûrement congelées et passées à la friteuse, et des saucisses et du jambon bien médiocres.

3- Hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth, Montréal.

Le constat est troublant et s'applique d'ailleurs à d'autres hôtels du groupe. Le petit-déjeuner qu'on y sert n'est pas donné et très banal pour des hôtels de cette catégorie. Confitures ordinaires, saucisses grasses et insipides, pommes de terre médiocres, œufs trop cuits. Rien qui puisse encore attirer la reine au *breakfast* d'Elizabeth.

4- Pâtisserie de Gascogne, 1451, rue Laurier Est, Montréal.

Un endroit jadis très prisé qui manque parfois à ses devoirs de courtoisie et de service à la clientèle. Café servi tiède, brioche décevante et malheureusement un ensemble très passable. De quoi regretter les anciens.

5- Egg Spectation, plusieurs restaurants, rue Laurier Ouest, Montréal.

Au début, la formule était amusante. Mais très vite on découvre l'inconstance de ces lieux. Œufs pochés qui goûtent le vinaigre, sauce hollandaise préparée, jambon ordinaire et café servi froid et chargé deux fois. Une formule qui s'épuise. À revoir.

Collaborateur du Devoir



Le chef du restaurant Renoir de l'hôtel S Haupt, prépare une crêpe sautée.