

# Top 10 des meilleurs restaurants

Le gérant et sommelier du Bar & Boeuf, Jean-François Pettigrew, montre une assiette contenant un tataki de filet mignon de boeuf Angus.

Photo: Robert Mailloux, La Presse

Voici les coups de coeur restos de 2009, du journaliste et critique Robert Beauchemin.

1- Mas, rue Wellington

Mas, c'est un défilé. Venez tôt ou assurez-vous de réserver. Et encore, il n'est pas garanti qu'on vous trouvera une place à l'heure convenue, tant le restaurant est populaire. Vous demanderez pourquoi? Vous en connaissez beaucoup de restos où la cuisine est hors norme, d'une grande qualité tant technique que dans le souffle du chef, et où la facture monte à moins de 100\$ tout compris?

2- Bar & Boeuf, rue McGill

Bar & Boeuf, dont le nom est inspiré, nul doute, de l'une des nombreuses maisons d'Alain Ducasse (celle de Monte-Carlo pour ne pas la nommer), est une excellente nouvelle pour notre ville: on y fera un repas d'exception, vraiment, du début à la fin.

3- Mythos, Avenue du Parc

Quel festin! Si on aime par-dessus tout les choses simples, les goûts explosifs de la Méditerranée - la vraie - avec de l'ail, des herbes, de l'huile d'olive, tout ça arrosé, presque noyé, dans le jus de citron, alors ce Mythos est véritablement réjouissant. Car au milieu du déferlement de restos grecs qui a massacré la réputation de cette cuisine qui peut être si bonne, Mythos a maintenu le cap sur la qualité.

4- San Lorenzo, Boulevard Saint-Laurent

Assis aux tables et debout au bar, c'était réellement la Petite Italie ce soir-là, et dans le sens sociologique du terme: des têtes aux brushings bien blonds, quelques coups de vent dans la chevelure, des breloques dorées, des vestons griffés, bref la totale «lookée» de haut qui virevolte en se dandinant les hanches ou les épaules.

## 5- Les deux Gamins, rue Prince Arthur

Le bistro est une avenue intéressante pour une ville qui craint la crise. Moins d'argent? Solution : des restos moins chers qui proposent des plats rassurants, évitent les écueils de la modernité culinaire (et parfois moléculaire), offrent une carte réduite à son plus petit dénominateur, plus particulièrement une carte des vins qui se tient loin des grands bordeaux et favorise les appellations régionales.

6- Taverne Chez Roger, rue Beaubien Est

Souligner l'existence des tavernes dans le paysage urbain, ne serait-ce que par sentimentalisme, c'est bien. C'est notre patrimoine social (et dans une moindre mesure «culinaire») en quelque sorte, et nous nous réjouissons qu'il en reste un peu partout pour nous rappeler que dans un passé pas très lointain, les femmes et les hommes n'avaient pas les mêmes droits civiques. Heureusement, si plusieurs ont gardé le décor à peu près intact, les menus ont changé, la qualité générale de la nourriture aussi, et les ivrognes et les danseuses sexy d'autrefois ont fait place à une clientèle jeune, branchée et, souvent, vêtue de noir.

7- Bistro Cocagne, rue Saint-Denis

Il y a des jours comme ça. On jure contre les lundis. Et contre les dimanches aussi, puisque la grande majorité des bons restaurants montréalais prennent du repos ces jours-là (souvent l'un ou l'autre). En tout cas, si vous avez une envie de bonne

cuisine, vous avez intérêt à ne pas être trop pointu sur le choix. Au mieux, ça fera plouf! Au pire, vous sortirez aigri, et vous devrez vous résigner à affronter les foules joyeuses (et surtout excitées) des week-ends. Mais il y a des exceptions. En voici une, et pas des moindres.

8- Graziella, rue McGill

C'est une des meilleures femmes-chefs de Montréal. Et son retour sur la scène gastronomique de la métropole, un peu plus d'un an après la fermeture de son ancien établissement, Il Sole, est vraiment une excellente nouvelle.

9- Qing Hua Dumpling, avenue Lincoln

Je vous ai déjà parlé de ce petit restaurant chinois qui fait partie de mes coups de coeur de l'année. Qing Hua était alors dans un sous-sol égaré, angle Saint-Marc et Tupper, loin de tout, hors de la zone commerciale de la rue Sainte-Catherine.

10- Le Philips Lounge, Place Phillips

N'y a-t-il pas quelque chose de libérateur à la pensée qu'un restaurant qui a des allures chic et cher se consacre à des nourritures modestes et assez économiques?