



# LES DEUX GAMINS MIRACLE SUR PRINCE-ARTHUR

Passé le Carré Saint-Louis et le charme de son architecture victorienne qui attire tant de touristes, le doute s'installe une fois rendu sur Prince-Arthur dans le choix d'une table qui puisse à la fois concilier qualité des produits, ambiance sympa tout en évitant de donner l'impression de manger dans une chaîne de restaurants. Les Deux Gamins remplissent le contrat.



**Bistro Les Deux Gamins**  
170 Prince Arthur Est (Montréal)  
Réservation : (514) 288.3389  
lesdeuxgaminsmontreal.com

## Pierre Druelle

L'ambiance bistro parisien attire d'entrée de jeu le regard, avec les chaises tissées en terrasse qui donnent cette patine vieillotte et authentique aux lieux, renforcée par une accumulation d'objets sentimentaux labellisés France accrochés aux murs, comme des photos de famille, offerts par des amis au gré de leurs visites. On évite le cliché car c'est fait de manière sincère.

Avec leurs cinq ans d'existence sur une rue pas évidente, Les Deux Gamins sont toujours là car ils ont réussi avec le temps à fidéliser une clientèle en constante augmentation. Mais qu'est-ce qui plaît tant en dehors de ce côté «vrai»? Des plats simples et non «simplets», fidèles à l'esprit des propriétaires et du chef un peu déjanté.

## Bien nommé suprême

Après avoir bien tamisé la nouvelle carte, en voici les premières bouchées extraites : on commence par la Planche Mixte, mariage réussi de fromages coulants et de charcuteries de première qualité. C'est une planche massive qui nécessite d'être attaquée de front

par au moins deux personnes entreprenantes. Sinon, il vaut mieux capituler. Pour les moins hardis, je conseille les calmars sautés tomate, basilic et paprika. L'audace est payante.

Par la suite, il est impératif (c'est un ordre!) de prendre le suprême de volaille aux aubergines gratinées, pesto et compotée de tomates. Tout est orchestré sur place avec des produits locaux et un savoir-faire rompu à l'exercice de faire ressortir le meilleur de tous les ingrédients. La volaille est fondante et la compotée de tomates gorgée de soleil. Finement cuisiné. Enfin, la souris de veau braisée et ses petits pois offre une viande qui se détache de l'os comme la glace de sa calotte polaire. Il faut être courageux, car cette «souris» d'agneau s'apparente davantage à un «chat», côté taille.

On achève sur un mi-cuit au chocolat. Oui, je sais ce que vous vous dites: «un mi-cuit au chocolat c'est pas aussi palpitant que Ryan Gosling», par contre un mi-cuit qui n'est pas indigeste, permet une soirée sexy ... avec Ryan Gosling. Leur mi-cuit est superbe avec cette boule de glace vanille qui fait très bien passer le chocolat coulant.