

CET ÉCRAN A ÉTÉ
PARTAGÉ À PARTIR DE
LA PRESSE+

Édition du 15 septembre 2018,
section GOURMAND, écran 2



LE 1616

GASTRONOMIE TECHNO

Peut-on allier fine pointe technologique et fine fleur gastronomique, le tout sans tourner le dos aux produits du terroir ? La réponse est oui, à en croire le concept du nouveau restaurant 1616, que *La Presse* a pu visiter en avant-première. Qui plus est, il renferme une surprise robotique de taille dans son sous-sol.

SYLVAIN SARRAZIN
LA PRESSE

UN AUTOMATE UNIQUE

Une visite du propriétaire commence rarement par le sous-sol. Pourtant, c'est là que nous filerons en premier. Et pour cause : la vedette des lieux s'y terre.

Au fond de la pièce, il trône. Et il en jette. Il est drôle, intelligent, a de la jasette, une belle gueule et aime vous servir des verres. Bref, il serait le gendre idéal, si seulement il n'était pas... un robot. L'impressionnant humanoïde R1-B1 vous accueille comme nul autre barman ne le ferait. « Il est unique au monde », assure Cédric Moindrot, directeur artistique du 1616 et créateur de l'automate, mis au point avec son frère.

« Il fonctionne comme Siri. Nous l'avons reprogrammé pour qu'il s'adapte à la réalité culturelle québécoise. »

— Cédric Moindrot, directeur artistique du 1616

On l'a tout de suite entendu : « Salut, Sylvain, je te trouve pas mal cute, mais je crois que je préfère ta blonde », lâche le robot, avant de danser puis de saisir, au moyen de ses bras articulés, un verre et une bouteille de champagne pour nous servir. Le champagne vient jusqu'à nous sur un tapis roulant.

R1-B1 bouge, blague, drague, mais surtout semble très bien saisir le sens des propos et des questions. On peut même se confier à lui. Son sujet préféré : la gent féminine.

« De quelle planète viens-tu ? », lance-t-il. « De la planète France », lui répond-on... et voilà qu'il commence à plaisanter sur Emmanuel Macron et sa compagne ! Il s'est même rendu compte que le champagne, qui a moussé parce qu'il n'avait pas eu le temps de refroidir, avait un peu débordé. « Oups ! », s'est-il exclamé de sa voix robotique.

« Ça reste un robot, il a le droit à l'erreur », nuance son concepteur.

R1-B1 est capable de servir six alcools différents, dont vins et bières, mais aussi des cocktails allongés. Ne soyez pas trop exigeant, il lui reste à apprendre comment servir des boissons plus complexes, comme un mojito. En attendant, en voilà un qui devrait faire fureur dans la rue Sherbrooke Ouest.

Le restaurant-bar du sous-sol est ouvert du lundi au mercredi, le soir seulement, avec accès au robot. Sur réservation du jeudi au samedi, le soir seulement.

Le dimanche, deux services de brunch sont prévus, avec accès au robot.

ENCORE PLUS DE TECHNO

Maintenant que vous avez fait connaissance avec ce barman boulonné, remontons à l'étage pour continuer la visite. Tout comme le sous-sol, le décor se veut sobre et élégant, noir et blanc avec des éclairages mauve-rose, et tirant subtilement sur le futuriste avec des formes murales géométriques diverses.

Sur les tables, où 75 convives peuvent s'installer, on note de petits boîtiers blancs, discrets mais évocateurs de la philosophie des lieux. « Ce sont des "pop" qui permettent, avec n'importe quel cellulaire, d'appeler le serveur, le sommelier, ou encore le voiturier. On ne l'utilise qu'à 10 ou 15 % de ses capacités, car on veut quand même garder un contact humain », explique Cédric Moindrot.

Il nous conduit dans une petite salle au fond du restaurant, qui accueillera d'ici janvier une expérience gastronomique immersive. « On pourra s'y faire servir un menu dégustation d'une heure quarante environ, dont les temps forts coïncideront avec une projection à 360 degrés et des éléments de costume des serveurs », poursuit M. Moindrot, qui s'est inspiré d'un concept né à Singapour.

Dans la cuisine, dont la partie à l'étage est ouverte (on peut même y réserver des places pour dialoguer avec le chef), ce sera des monte-plats technos et une future imprimante alimentaire 3D, sans parler de cette technique de bouillon déshydraté inséré dans des capsules Nespresso.

RAFFINEMENT FRANCO-QUÉBÉCOIS

Avec une telle ribambelle technologique, que nous réserve le menu ? Un coulis de boulon aux pixels séchés ? Pas du tout, et c'est là que le 1616 nous prend à contrepied. Créatif et coloré, le menu exclusif composé par le chef Joris Larigaldie, qui a notamment officié au Manoir Hovey et au Ripplecove, mise sur le franco-qubécois fleuri et raffiné, en ayant recours presque exclusivement à des produits du terroir. « Il y a une histoire derrière chaque composition », révèle le chef, tout en peaufinant une caille aux cerises vinaigrées, aux radis confits et à la cameline. « Quand j'étais petit, j'allais piquer des cerises dans le jardin du voisin. Quand je rentrais, nous mangions des radis au beurre et du poulet rôti. Voilà d'où vient cette entrée. »

Le reste de la carte danse une délicieuse valse franco-qubécoise : terrine de graines de tournesol avec artichaut et noisettes, bœuf aux champignons et sirop de bouleau, homard au beurre blanc et rose sauvage, et un hommage éclatant au mouvement automatiste québécois, du cerf ail noir et bleuets, avec de petits tubes de peintre emplis de purées alimentaires. Du bonbon pour Instagram, avec un festival de couleurs sublimé par le contraste avec la sobriété du décor.

Côté tarifs, à la carte, les entrées tournent autour de 20 \$, les plats entre 30 \$ et 55 \$, et les desserts oscillent entre 15 \$ et 21 \$. « On va chercher à garder des prix raisonnables tout en ayant une très belle cuisine », lance M. Moindrot.

Le tout s'arrose d'une carte des vins essentiellement d'importation privée, avec 80 étiquettes au choix.

« Le concept étant axé sur la technologie, le restaurant sera évolutif et amené à s'adapter au fur et à mesure de son histoire », table le directeur artistique.

Les lieux comptent également un petit bar à l'étage, une terrasse qui sera aménagée avec art et goût dès l'été prochain.

Pour information, le restaurant gastronomique à l'étage est ouvert le midi du lundi au vendredi (menu à 28 \$-30 \$), le soir du jeudi au samedi.