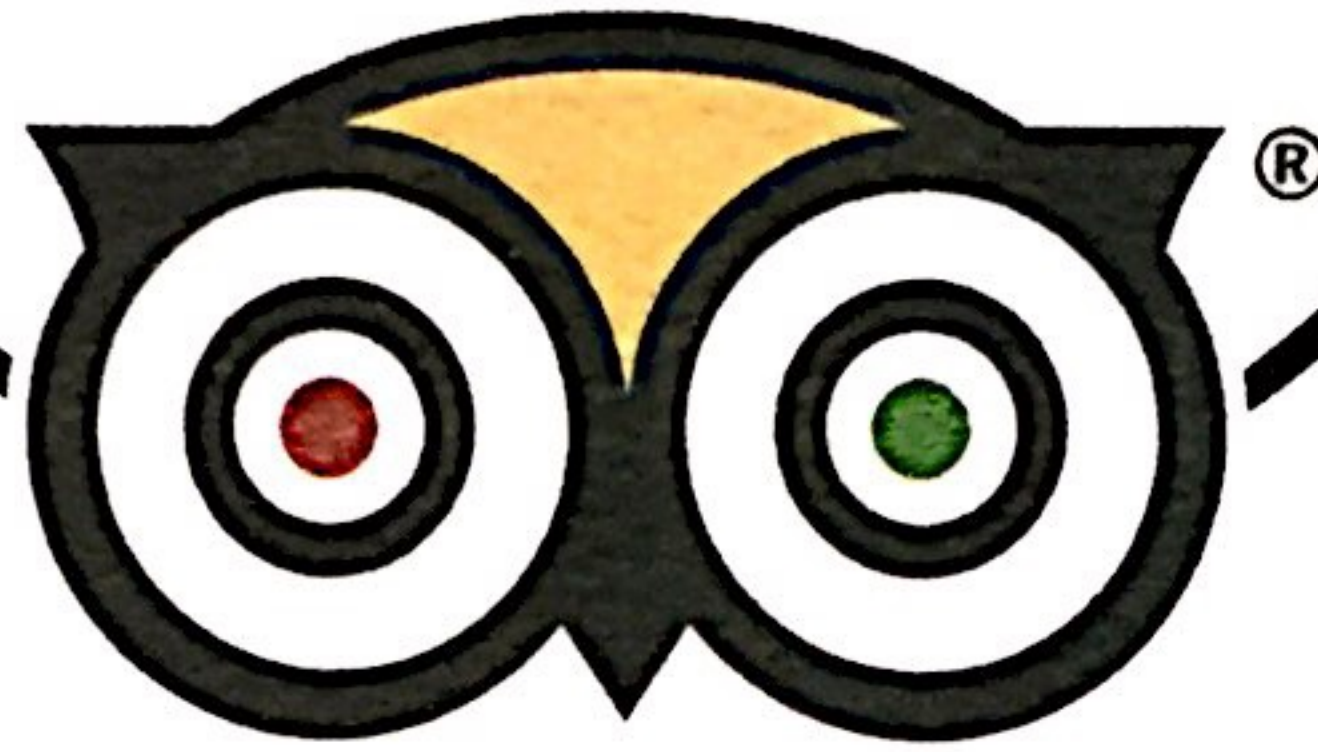


= 2015 =  
Winner



tripadvisor®

# CERTIFICATE *of* EXCELLENCE

---

*Awarded to*

Grand-MERE Poule

---

Based on the following rating by guests on TripAdvisor



A handwritten signature in black ink that reads "Stephen Kaufer".

Stephen Kaufer, President and CEO, TripAdvisor

= 2015 =  
Winner



tripadvisor®

# CERTIFICATE *of* EXCELLENCE

---

*Awarded to*  
Grand-MERE Poule

---

Based on the following rating by guests on TripAdvisor



A handwritten signature in black ink that reads "Stephen Kaufer".

Stephen Kaufer, President and CEO, TripAdvisor



# ROBERT LEBLOND ...

TÉLÉCOPIEUR : (514) 521-4416



Photo Pierre-Yvon PELLETIER

## La Mère Poule

TROIS AMIS ont décidé dernièrement d'ouvrir un restaurant, coin Beaubien et Iberville, qui s'appelle La Mère Poule, spécialisé dans les déjeuners avec, paraît-il, des oeufs à deux jaunes. Pierre Sciascia, Patrice Hébert et Sébastien Abrieu sont les trois joyeux lurons de propriétaires.

# Vive le petit-déjeuner!

FRANÇOISE MAYLER  
RESTAURANTS

Elle a plus d'un poussin sous son aile. Les samedis et les dimanches, on fait la queue pour prendre un petit-déjeuner-dînatore, entre amis, entre copains, en famille et même avec des bébés, dans ce petit restaurant sympathique. La convivialité, la bonne humeur, la chaleur sont au rendez-vous. Pendant la semaine, le train de vie est plus lent. Et la table d'hôte entre en scène à midi.

Avec un nom pareil, il est clair que l'oeuf est à la base du menu. Il est d'ailleurs curieux que l'on cantonne les oeufs au service du petit-déjeuner. La cuisine a pourtant mis au point des recettes nombreuses pour servir l'oeuf de toutes les façons et pour toutes les occasions.

Cet oeuf roi, La Mère Poule l'accompagne bien. Elle l'escorte de pommes chaudes sucrées, de pommes de terre souvent traduites en rôtis, de pain, de fruits frais, de café... Pour ceux qui surveillent les combinaisons alimentaires, le pain et les pommes de terre sont remplacés par une salade. Par contre, l'oeuf est absent de toutes les suggestions faites à ceux qui boudent les gras. Un menu est prévu pour les « poussins » de moins de 12 ans.

Et les jus sont frais, pressés seuls ou en combinaisons, le cocktail du jour (3,45 \$) avec un parfum de



Photo ROBERT NAZON, La Presse ©

framboise, le cocktail « énergie » (4,95 \$) pour fouetter le corps et les papilles.

La poule aux oeufs d'or (6,95 \$) permet de choisir la préparation de ses deux oeufs. Un pain doré léger, des tranches de fruits, une saucisse et l'accompagnement de pommes de terre et de pommes chaudes complètent cette assiette copieuse sans être lourde.

Pour le Chant du coq (6,95 \$), ce sont deux oeufs à la coque qui sont

servis. Jambon et fèves au lard accompagnent pommes de terre et pommes chaudes.

Une table d'hôte entre dans le menu régulier à partir de 11 h 30. Elle est composée, comme le sont les petits-déjeuners, pour satisfaire tous les goûts et toutes les tendances alimentaires. Un burger au tofu, une salade au saumon fumé, un poisson accompagné de légumes verts, des pâtes, une crêpe bretonne, une tourtière étaient inscrits ce midi-là.

Servi généreusement, le potage était aussi simple que bon, fait de légumes transformés en crème. Un vrai catsup accompagnait une tourtière respectueuse des traditions. Pommes de terre pilées et haricots verts complétaient le service. Un carré aux dattes était servi en dessert du jour.

Les prix de ces véritables tables d'hôte (entrée, plat, dessert, café) s'échelonnent de 7,95 \$ à 9,95 \$.

La Mère Poule fait partie de ces restaurants qui s'impliquent au temps des Fêtes en récoltant des dons qui seront remis à Jeunesse au soleil.

**La Mère Poule**  
2500, rue Beaubien Est  
514 725-4419

**Fumée : deux sections**

*Ouverture : du lundi au vendredi de 6 h à 15 h, avec table d'hôte à partir de 11 h 30 ; le samedi de 7 h à 15 h ; le dimanche de 7 h à 16 h*

*Fermé le 25 décembre et les 1<sup>er</sup> et 2 janvier*

# Breakfast club

>> The egg comes first at La Mère Poule

by SARAH MUSGRAVE

You'd think people would've tired of egg dishes with unbearably cute names by now, but the number of places in this city devoted to the first meal of the day has just kept growing and growing over the last decade. The weird thing is, so have the lineups. You probably keep your favourite breakfast spot to yourself, in hopes of actually being able to linger at the table without rabid, caffeine-craving crowds staring you down.

There's no point keeping La Mère Poule secret anymore because a couple of new locations are set to open, one on Masson in Rosemont next week and the other on Mont-Royal E. this summer. In the battle for breakfast bellies, the two-year-old outfit is late to enter the cockfight. But for my money, Montreal's next mini-chain is heads and tailfeathers above the competition (especially if you've found that the price/value ratio at some of the standard places has suffered recently). So far anyway, there's no skimping on quality ingredients, portions or attention to detail.

The original location is on a pleasant but out-of-the-way stretch of Beaubien, right across from Molson Park. The décor is a bit fussy, with a chicken motif everywhere: egg baskets, iron roosters and surprise sound effects in the bathroom. But the "isn't that precious" surroundings suit the fact that many of the meals come from the recipes of one of the owners' grandmothers. The ham was a hand-me-down, as were the röstis, an old European dish made of grated potato with a hint of fresh cream, seasoned and grilled on both sides so it's kind of crispy and moist. Another house specialty is the sweet stewed apples that give every plate a homey feel.

The eggs Benedict florentine (\$8.45) is a whole new presentation. The poached eggs are served in baskets made of filo pastry, atop cooked spinach and doused in a creamy carbonara sauce that's brimming with bacon. The plate also has fruit, a small portion of rösti, toast, and more.

The rösti Normand makes for a filling meal (around \$8.95). The potato base, like a latke only thinner and looser, is topped with chunks of tasty ham, onion and melted cheese, all cooked together, with some sour cream on the side.

The omelettes (\$6.95-7.95) are great, made with three extra large eggs and an array of cheeses from Oka to Monterey Jack. The delicious Mykonos contains feta, tomato and basil, and the Denmark is made with blue cheese, nuts and spinach.

There are about a dozen gourmet breakfasts on the list. La Poulette Bleue (\$7.45), for instance, consists of two eggs, blueberry pancakes, bacon and all the other fixings. The crêpes Bretonne are great too: La Brébis is filled with fresh fruit and heavy cream while the Coq Breton is crêpe stuffed with ham, asparagus and Gruyère, served with béchamel sauce, salad and coffee. If you want to keep it simple, the standard two eggs and bacon, with homestyle potatoes, fruit, stewed apples, bread and coffee costs around five bucks.

Another healthy touch (though I've yet to make use of it myself) is that you can switch the potatoes for a green salad. Other low-fat, good for your heart stuff is marked with an icon, but you're allowed to cheat a little: one of the items, for example, is a half grapefruit grilled with Coin-treau (\$2.55).

For really late risers, there's a table d'hôte of daily lunch specials (burgers, salads, pastas) for less than \$10. There's also a kids' page on the menu, along with colouring materials, so that other breakfasters (and mommy) can nurse their hangovers in peace. ☺

Feedback? [restoagogo@hotmail.com](mailto:restoagogo@hotmail.com)

La Mère Poule

ADDRESS: 2500 BEAUBIEN E.

PHONE: 725-4419

HOURS: MON-FRI 6AM-3PM; SAT 7AM-3PM; SUN

7AM-4PM

BEST FEATURES: METICULOUSLY PREPARED HOMEY

BREAKFASTS

ALCOHOL: NO

VEGETARIAN FRIENDLY: YES

CREDIT CARDS: YES

WHEELCHAIR ACCESS: TWO STEPS

PRICE: \$9/PERSON BEFORE TAX, DRINKS OR TIP

RATING: ★★★★★ OUT OF ★★★★★

# La Mère poule

## Une vraie mère!

Comme la poule qui couve ses œufs et la mère qui prend soins de ses petits, La mère poule vous prépare de bons petits plats rien que pour vous qu'elle vous offre dans le confort de son foyer où règne chaleur et qualité.

par Audrey Gagnor  
IciMontreal.com

Ouvert il y a près d'un mois et demi, le restaurant du 2500 Beaubien roule déjà sa bosse plus qu'il ne l'aurait espéré. Déjà à son ouverture, La mère poule accueillait trois cents personnes. Pas mal pour une première journée. Il faut dire que les gens du coin attendaient sa venue depuis quelque temps.



C'est avec portes ouvertes que les trois propriétaires, Patrice, Sébastien et Pierre ont fait les rénovations. Une belle initiative qui s'est avérée être une porte d'entrée pour les futurs clients.



Jusqu'à maintenant, aucune tendance ne se dessine quant à la clientèle du restaurant. C'est qu'elle est toujours en changement explique Patrice : « La population du quartier Rosemont est en train de changer, peu à peu les familles viennent s'établir dans le coin, ce qui fait que notre clientèle est à la fois jeune et plus âgée. Elle n'est jamais la même ».



Le menu que propose La mère poule est aussi varié que la population qui le consulte. Comme dans tous les restaurants déjeuners, La mère poule sert des œufs, des crêpes, du pain doré. Ce qui fait la différence, c'est la façon qu'elle a de tout préparer.



À travers les caquètements de ses consœurs de la basse-cour, la mère prépare et cuit ses bons petits plats bien à elle. Rien ne vaut son jambon parfaitement cuit et si tendre qu'il fond dans la bouche. Jamais vous n'aurez mangé du jambon d'aussi bon goût.



Ses cretons de veau sont légers et, comme toute autre chose, ils sont sans gras. Les confitures et les fèves au lard sont également faites maison avec la patience d'une vraie maman.



Tout ça est bien sûr délicieux. Mais rien de tel qu'un rösti pour bien commencer la journée. Tiré d'une vieille recette européenne, le rösti est constitué de pommes de terre râpées, assaisonnées d'un soupçon de crème fraîche et grillées de chaque côté. Divin!

Ça sent bon dans cette magnifique petite maison de campagne aux couleurs apaisantes. Décorée de paniers d'osier et de poules de toutes sortes, la demeure de La mère poule est ni plus ni moins accueillante. Ce qui est le plus frappant en entrant, c'est la clarté de l'endroit, l'aération. On ne se sent pas « pogné ». Allez-y! Garanti que vous ne le regretterez pas!

Pour les amateurs du régime Montignac, La mère poule vous propose l'option Michel!

# TROIS ENTREPRISES DE LA PETITE PATRIE RAFLENT DES PREMIERS PRIX

*Au concours québécois en entrepreneurship de l'est*

Marilyne Couture

**L**a Petite Patrie a présenté une bonne cuvée d'entrepreneurs lors de l'édition 2000-2001 du Concours québécois en entrepreneurship, division est de l'île de Montréal, mercredi dernier, au café étudiant du Collège de Rosemont. Le jury a décerné trois premières places aux entreprises Mat Montréal, Créations Unik et La Mère Poule ainsi qu'une seconde place à Nutrinova. Le coup de cœur des juges est allé au Petit Medley.

Loin d'être impressionné par cette performance, Mustafa Magar, analyste financier principal à la Corporation de développement économique et communautaire (CDEC) Rosemont-Petite Patrie, s'est même lancé dans des prédictions pour l'année prochaine estimant que l'arrondis-

sement Rosemont-Petite Patrie raflera tous les prix du concours l'an prochain.

«Au cours de l'année 2001-2002, nous verrons l'émergence de projets dignes des ligues majeures avec la création de Viasat et ses 60 emplois ainsi que XYZ, deux entreprises qui s'installeront à Angers», a affirmé M. Magar de la CDEC, qui attend les projets car pour l'année en cours elle souhaite soutenir davantage d'initiatives manufacturières tout en continuant à recevoir les projets technologiques.

Cette année, le jury du concours entrepreneurship a étudié pas moins de 65 plans d'affaires d'entreprises œuvrant dans l'est de Montréal allant de la Petite Patrie à Anjou. L'an dernier, le comité organisateur avait reçu 44 plans d'affaires, ce qui représente une augmentation de 47%.

L'attribution des prix s'est réalisée par catégorie: innovation technologique, économie sociale, exploitation/transformation/production, services et commerce. Les membres du jury ont déterminé deux gagnants par catégorie, une première et une seconde position.

Pour la catégorie économie sociale, le premier prix de 2 000\$ a été attribué à Bernard LeBrun pour son projet d'entreprise Mat Montréal inc. qui récupère des matelas.

En ce qui concerne la catégorie exploitation/transformation/production, le premier prix de 2 000\$ a été accordé à Créations Unik 2001 inc., Gilles Gagnon, effectue la mise en marché d'un tabouret-escabeau en bois et en plastique.

Dans la catégorie services, la lutte a été serrée car 28 projets ont été dénombrés. Nutrinova, sis au 7072, rue Saint-Denis, s'est taillé une place à la suite de l'entreprise Kanevas. Nutrinova a développé un cré-

neau non traditionnel inoccupé en ouvrant un centre multiservices en nutrition, aux limites de la Petite Patrie.

Pour la classe commerce, le restaurant La Mère Poule a reçu le premier prix de 2000\$. La Mère Poule se spécialise dans les petits-déjeuners. Ce restaurant est dirigé par Patrice Hébert et Sébastien Abrieu. Les restaurateurs ouvriront prochainement un nouveau resto aux abords de la rue Saint-Hubert près du Petit Medley.

«La CDEC Rosemont-Petite Patrie appuie des entrepreneurs qui amènent une valeur ajoutée au développement de la communauté. Le Petit Medley et La Mère Poule viennent revitaliser une portion de la Promenade Saint-Hubert qui en a besoin, entre les rues Belle-

chasse et Beaubien», a souligné M. Mustafa Magar.

Mat Montréal, Créations Unik 2001, Nutrinova et La Mère Poule seront parmi les huit finalistes en compétition avec tous les autres gagnants au concours pour toute l'île de Montréal.



Sébastien Abrieu et Patrice Hébert (centre) de la Mère Poule ont reçu leur prix d'un représentant de la CDEC (droite) et d'un représentant du Mouvement des Caisses populaires Desjardins (gauche).



Guylaine Guevremont et Geneviève O'Gleaman de Nutrinova se sont illustrées dans la catégorie services.

(Photos: Rigent Gosselin)