



Ian Perreault Prêts-à-Manger

Comptoir

Mathilde Singer

ARTICLE - 6 mars 2008

Ce chic *take-out* attendant au le Théâtre Outremont porte la signature du chef Ian Perreault. Après avoir tenu le haut du pavé gastronomique avec son défunt resto Area, le chef s'est fixé l'objectif de révolutionner nos repas sur le pouce. "Les gens manquent de temps pour faire leurs courses ou la cuisine et quand ils vont chercher des plats tout prêts, c'est souvent leur santé qui en pâtit. Ici, les produits sont bios, les légumes sont lavés à l'eau filtrée, les portions sont raisonnables, équilibrées, sans gras trans, et on évite le gavage. De plus, on prend soin de la planète, les contenants et les sacs à ordures sont entièrement recyclables et on utilise du savon bio", affirme le chef. "Cela fait 6 semaines que je suis ce régime, et j'ai déjà perdu 12 livres!" indique-t-il fièrement en faisant admirer son nouveau tour de taille. Mais chez Ian Perreault, pas question de se priver: sandwichs au pain berbère, tartare de boeuf, ceviche de pétoncles, blinis de pommes de terre, poêlée d'escargots, jarret d'agneau braisé, risotto aux champignons, panna cotta à la vanille Bourbon: la lecture du menu fait saliver. Les spécialités du chef, comme la joue de veau biologique braisée ou les savoureuses cocottes de couscous ou de confit de canard, sont à commander 72 h à l'avance, tout comme les petites bouchées. Ouvert du mardi au samedi de 11 h à 20 h.



photo: Dominic Gauthier

128, rue Bernard Ouest à Montréal
Tél.: 514 948-1248
Info.: www.ianperreault.com