



Brut: Cantina Sociale

Description

â?? Par Myriam Bourdeau-Potvin â??

Bien que le restaurant accueille des clients depuis un bon moment d'Ã©jÃ , la soirÃ©e d'ouverture s'officialise lundi dernier. « On ne voulait pas faire l'ouverture avant que tout soit parfait! Mais c'est comme une nouvelle maison, on dirait que ce n'est jamais parfait! », explique Linh Ngo, copropriÃ©taire. La jeune femme a fait sa place dans l'Ã©quipe d'administration en septembre de cette annÃ©e, aprÃ©s le dÃ©part du gÃ©rant et d'un gestionnaire. « C'est comme un rÃave qui devient rÃalitÃ©! »

Un personnel d'expÃ©rience

La soirÃ©e avait pour but de souligner entre autres la contribution des fournisseurs et l'envoi de leur brunch. MÃame si le menu de base du Brut, le menu cantina, est constituÃ© plutÃt de tapas, le chef Daniel Mongeon (qui a rÃcoltÃ ses expÃ©riences culinaires en travaillant notamment Ã l'Atelier et au Sweetgrass) et son bras droit, le sous-chef Adam Bannerman (Ãgalemment pÃtissier), font des pieds et des mains pour plaire Ã la clientÃle Ãclectique du Vieux Hull. Mme Ngo dÃcrit briÃvement le concept des divers menus: « Ãa ne fait pas longtemps qu'on a commencÃ les brunchs tous les dimanches, de dix Ã quatorze heures. On essaie d'avoir un peu plus d'achalandage dans le Vieux Hull en fin de semaine, le jour. [Ã!] Le midi, on a un menu plus vaste [que le brunch], pour plaire Ã la clientÃle du midi sur la Place du Portage. [Ã!] En plus du menu cantina le soir, on a une carte qui change chaque jour grÃce Ã nos chefs vraiment assidus qui tiennent compte des nouveaux arrivages. »

Des produits frais et locaux

Pour sa part, Daniel Mongeon se dit « trÃs fier de crÃer des produits frais de toutes piÃces. C'est important de supporter les petites fermes et la communautÃ en gÃnÃral, parce que c'est un moyen de respecter les aliments ». Avec toute son expÃ©rience dans le domaine de la restauration et pour des Ãtablissements respectables, M. Mongeon a eu la chance de pratiquer beaucoup de cuisine expÃ©riente. Le Brut est l'endroit idÃal pour laisser libre cours Ã ses

fantaisies, lui qui se passionne pour la gastronomie française et québécoise. Il est inspiré par des restaurants comme le Murray Street à Ottawa et l'Orée du bois à Chelsea: le menu cantina est un remarquable mélange de toutes ces influences. « On sert parfois un pastrami de langue de bœuf: l'idée, c'est de ne pas avoir de menu fixe et de travailler avec des aliments hors du commun », ajoute Nicolas Lacroix, également cuisinier. Et justement, les invités ont pu goûter à ces spécialités puisque quelques hors-d'œuvre étaient offerts pour l'occasion. Une petite station d'huîtres avec différents condiments et une table pleine de gâteaux aux carottes étaient installés pour la soirée, proposant un délicieux avant-goût de la carte du soir.



L'équipe du Brut, nouveau restaurant qui s'inspire des cantinas espagnoles et italiennes. photo Janvier Doyon Tremblay

Pour plusieurs, l'ouverture d'un nouveau restaurant ayant de hauts standards est un bel avancement pour la scène gastronomique de l'Outaouais. Sébastien Guin, qui occupe depuis 15 ans son poste au Baccara et qui a également travaillé dans des établissements très respectés de la région (notamment le café Henri Burger et le restaurant du Parlement à Ottawa), résume: « L'aspect rustique et le retour à la base qu'offre le Brut manquaient dans la région. C'est encourageant de voir de nouvelles entreprises réussir, surtout dans un temps noir pour l'hôtellerie et la restauration ».

Date de création

26/11/2012

Auteur

actualite