

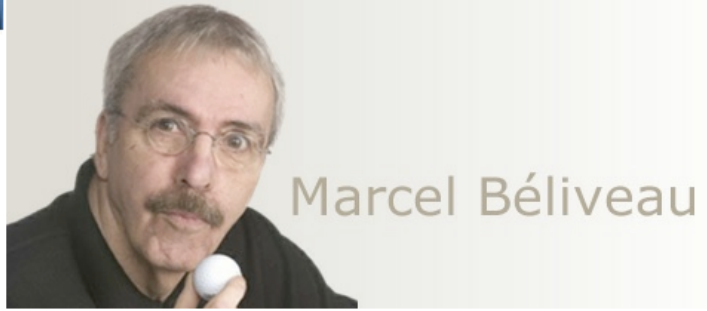
## MAISON-VELETTE



Anjou  
Montréal (Est)  
Maison à étage / 239 000 \$



Renato Riccio



Marcel Béliveau



Imprimez ce  
texte



Envoyez ce texte  
à un ami



Ecrivez-moi



Archives



ça fait du bien

En vedette

Le manucure français,  
c'est chic !



Santé, beauté, photo  
et bien plus !  
[www.uniprix.com](http://www.uniprix.com)



Le Beaujolais  
de Bertrand !



Vin passe-partout.  
Se boit frais (11-12°C).  
En promotion à 15% avec  
achat de 12 bouteilles  
dans les SAQ-DÉPÔTS.

Code SAQ: 431320  
**15,50 \$**

Producteur:  
Bertrand Brac de la Perrière



## SONDAGE COOL pas cool

Croyez-vous que les jeux vidéo  
peuvent influencer les jeunes à  
la violence?

- Oul, sans doute.
- Je ne sais pas trop.
- Tout dépend s'ils sont influençables ou non.
- Pas plus les jeux qu'autre chose.
- Non, ça leur permet de se défouler.

Voter

## Un resto tombé du ciel!

Vendredi le 22 décembre, 2006



Lundi après-midi, vers 15h30...  
- Quest-ce que c'est que ça? Ça l'air bien et je pense que c'est ouvert!  
- Oui, de me dire ma blonde Sylvie, ça s'appelle chez Cumulus...  
- Si on allait prendre un petit café, question de tâter l'ambiance et de voir un peu de quoi est composé le menu.  
- Ça doit coûter un bras, ça m'a l'air terriblement chic...

Wow! L'endroit est magnifique. Les couleurs sont chaudes, l'ambiance est tamisée et sobre. Tout au fond de la salle, deux immenses palmiers, pas en plastique, non de véritables palmiers. Et surtout, l'accueil est très chaleureux.

C'est vraiment spécial et hors du commun!  
- C'est comme le mariage d'une brasserie chic parisienne et d'un resto branché Californien, de dire ma blonde.

- Regarde le raffinement des petites lampes suspendues et aussi le choix du bois du mobilier. Quelle merveille, rajoute-t-elle.

La banquette, c'est comme un nuage. Moelleux à souhait et super confortable. La surface de la table, n'est pas en mélamine, non, non, en marbre véritable ma chère.

- Bonjour madame, bonjour monsieur, je suis votre serveur mon nom est Félix-Antoine. Voici le menu, prenez votre temps pour faire un choix. Lorsque vous serez prêts, faites-moi signe, je suis à côté.

Notre Félix-Antoine vole d'une table à l'autre comme un papillon.  
Je l'entends dire à un client: le spaghetti monsieur, c'est le meilleur qu'il m'ait été donné de manger.  
Vous allez vous régaler...  
Comment prendre autre chose après une telle affirmation.

Le menu, justement parlons-en.  
Épais comme ça. Sobre, sans photo.  
Nous n'avions jamais rien vu d'aussi varié. 105 plats différents.

Hors-d'œuvre, entrées, soupes, salades, pâtes, pizzas, steaks, grillades, sandwiches, burgers, petites spécialités, pâte chinoise, choux farcis, soupe aux pois, même de la poutine. Imaginez déguster une poutine dans un décor pareil, c'est une expérience magique.

- Mais qui a eu l'idée d'un restaurant semblable?  
- En fait ils sont deux propriétaires, me dit le serveur, Monsieur Labonté et Monsieur de l'Étoile.  
- Quoi, ils ne sont pas Grecs ou Italiens, des Québécois... T'es sûr que...  
Je fus interrompu par l'arrivée d'un homme à notre table.

- J'espère que ça vous a plu, de nous dire Monsieur de l'Étoile.

Nous ne sommes ouverts que depuis trois jours seulement, ça ne déroutait pas depuis. Nous pouvons servir 385 clients, sans compter une cinquantaine sur la terrasse l'été.  
Effectivement, l'établissement est immense.

- Nous comptons sur un personnel de 70 employés, dont 25 uniquement à la cuisine, continue Monsieur de l'Étoile. Notre chef est l'un des meilleurs, quelqu'un hors de l'ordinaire. Nous voulons réinventer la restauration.  
Monsieur de l'Étoile a le feu dans les yeux lorsqu'il parle de son restaurant.

- Ici tout est frais et fait maison. La seule chose que nous ne faisons pas c'est le ketchup Heinz.  
Monsieur Labonté l'autre propriétaire d'ajouter :  
- Aucun produit chimique n'est utilisé et aucun gras trans ne se retrouve dans nos plats.

- En général, les gens décident ce qu'ils veulent manger avant de choisir le restaurant. Ici le problème ne se pose pas, tout ce dont ils ont envie, nous l'avons, continue Monsieur de l'Étoile.

Je lui donne raison, je n'avais jamais vu un restaurant semblable auparavant. Vous allez me dire, mais il est où ce restaurant ?

Il est au quartier dix30, le nouveau complexe commercial de la Rive-Sud. Juste à la jonction de l'autoroute 10 et de l'autoroute 30.

Quand on flâne parmi les boutiques, on a l'impression de se retrouver sur Main Street, à Walt Disney World, en Floride. On est même en train de construire un hôtel. C'est un concept très particulier.

Alors sans hésiter, faites un petit détour chez Cumulus, vous ne serez pas déçu.