

UN *shack* TRÈS *chic*

PAR LESLEY CHESTERMAN

Au Club chasse et pêche, le décor est aussi savoureux que la cuisine

LES RESTAURANTS MONTRÉALAIS sont souvent encensés pour leurs mets raffinés, leur utilisation judicieuse d'ingrédients du terroir, leurs cartes des vins audacieuses et leurs chefs charismatiques. Mais combien sont reconnus pour leur décor ? Je ne dirais pas aucun, mais certainement très peu. À Montréal, les restaurants tendent à favoriser une allure minimaliste qui reflète souvent le fait que les chefs-proprietaires n'ont tout simplement pas le budget nécessaire à la conception d'un décor élaboré lorsqu'ils montent leur plan d'affaires. Et pourtant, ceux qui font du design une priorité finissent souvent par bâtir un restaurant qui offre bien mieux que de super hors-d'œuvre au foie gras : de la personnalité.

Ayant fait la critique de nombreux restaurants dont le décor se résumait à des murs couleur vanille et des meubles de bois blond, il me semble que bien des restos montréalais seraient interchangeables sur ce point. Entendons-nous : un superbe repas ne demande pas d'être servi dans un décor élaboré, et à l'inverse une salle magnifique ne relèvera jamais une cuisine sans âme. Mais lorsque la nourriture, le vin, le décor et le service se complètent l'un l'autre, d'un simple endroit où manger, un restaurant devient alors une sorte de théâtre total où le repas transcende sa nature de substance nourrissante pour devenir un divertissement complet. L'exemple parfait du genre : Le Club chasse et pêche, refuge douillet du Vieux-Montréal. ☞



Ouvert en 2004, le « Chasse et pêche », comme l'appellent les habitués, a rapidement été qualifié d'un des meilleurs restaurants en ville. Malgré son esthétique inspirée de la tradition, l'établissement est dirigé par deux restaurateurs férus d'innovation, soit le chef Claude Pelletier et le gérant et maître d'hôtel Hubert Marsolais. Situé près de la place Jacques-Cartier, sur la petite rue Saint-Claude, ce voisin du château Ramezay occupe les locaux qui abritaient autrefois Le Fadeau, un temple de la gastronomie des années 1970 et 1980.

Le design du restaurant est dû à Bruno Braën,

connu aussi pour L'Auberge Saint-Gabriel, le bar Bily Kun, Big in Japan et le bar à vin Pullman. Le style tire parti du contraste entre traditionnel et moderne, avec une touche de fantaisie qui donne une certaine fraîcheur à l'ensemble. Même le nom de l'endroit introduit une juxtaposition des styles : « Le Club chasse et pêche » fait vieille école, tandis que le décor et la cuisine sont tout le contraire. « Notre idée de départ était d'appeler le restaurant Le Club, explique Marsolais, mais les poutres apparentes au-dessus du bar nous faisaient penser à un camp de chasse. C'était chic, mais ça évoquait aussi le shack ! »

Conçu par Bruno Braën, le décor du restaurant tire parti du contraste entre tradition et modernité. Les lampes uniques créées par Antoine Laverdière mettent en valeur les plats de façon magnifique. Les quatre fenêtres de la salle à manger, avec leurs carreaux de verre texturé, empêchent que les convives soient distraits par les passants à l'extérieur.



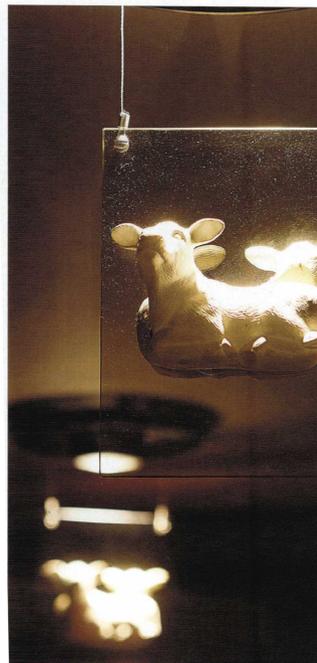


La zone du bar se trouve à gauche de l'entrée. Les lampes de Laverdière sont agrémentées d'éléments fantaisistes comme ces vaches et oiseaux en plâtre.

À gauche de l'entrée, on trouve un bar-salon de 30 places, tandis qu'à droite, une arche ouvre sur la salle à manger principale, qui peut accueillir 50 convives. De petits détails comme les oiseaux, agneaux et chiens de chasse en plâtre, judicieusement placés à travers l'espace, ainsi que le logo qui unit bois d'original et truite en plein saut, contribuent à rendre le décor mémorable. Le logo, qu'on retrouve aussi bien sur les verres à vin que la couverture en cuir des menus, a été conçu par Marsolais lui-même, en collaboration avec Stéphane Legault d'Epoxy.

Les murs gris foncé, les fenêtres ouvertes dans la pierre, les plafonds bas et les tables entourées de fauteuils club vieillis composent l'ambiance. « Nous sommes partis de ces fauteuils, dit Marsolais. Ils sont très masculins, ils évoquent le passé, mais sont aussi raffinés, dynamiques. »

En plus de Braën, l'équipe responsable du design comprenait deux amis : Nicolas Baier, dont les installations photographiques ajoutent une touche contemporaine à l'ambiance « club » des pièces, et Antoine Laverdière, dont le design d'éclairage tire parti d'une grande variété de





« À l'origine, notre concept était de recycler un restaurant d'une autre époque en y intégrant des éléments contemporains. »

lampes décoratives qui mettent en valeur les plats magnifiques. L'intimité est assurée par les fenêtres en verre texturé, qui empêchent toute distraction venue de l'extérieur.

« À l'origine, notre concept était de recycler un restaurant d'une autre époque en y intégrant des éléments contemporains, dit Marsolais. Cet endroit était vide depuis dix ans lorsque nous en avons pris possession. Les murs étaient blancs, mais nous avons choisi des couleurs sombres afin que la lumière soit absorbée et qu'il soit plus facile d'instaurer une ambiance.

Cela crée un sentiment d'intimité, de mystère, et pourtant nos tables sont plus éclairées que dans la plupart des restaurants. Nous éclairons tout : les plantes, les cadres au mur et toutes les tables. Une partie de l'éclairage est traditionnel, du type salon à Westmount, comme on le voit avec les lampes sur les consoles et les bases des fenêtres. Mais nous avons aussi des projecteurs au-dessus de chacune des tables, qui créent un cercle de lumière de trois pieds sur la nappe. Près du bar, l'éclairage donne l'impression de marcher dans une forêt éclairée par la lune. »

Une partie de l'éclairage de la salle à manger est assurée par des lampes traditionnelles comme celles que l'on voit sur les consoles et les bases des fenêtres. Le design du restaurant contribue à mettre en valeur la cuisine du chef Claude Pelletier. Les installations artistiques de Nicolas Baier apportent une touche contemporaine à l'ambiance de club qui règne dans le restaurant.



L'activité dans la cuisine, juste avant le service. Avec ses fauteuils en cuir et ses murs gris foncé, la salle à manger présente un décor à la fois théâtral et mystérieux. Le logo du restaurant est très présent : il enjolive entre autres les couvertures de menu et les verres à vin.

Malgré toute cette beauté, le restaurant a connu des difficultés. Plusieurs lampes ont été brisées, la moquette couleur cuivre doit être nettoyée toutes les six semaines et, malheureusement, le resto à l'atmosphère sombre n'a jamais réussi à se faire une clientèle du midi durant l'été. « Le soir, c'est toujours plein, mais l'été, les avocats qui travaillent dans le quartier n'ont pas le temps d'un long repas, et les touristes préfèrent les terrasses au soleil. » C'est pourquoi, en 2008, le Chasse et pêche s'est doté d'une terrasse spectaculaire. Située le long du magnifique jardin du château

Ramezay, elle fait honneur aux couleurs vives et au soleil, tout le contraire de l'intérieur sombre et caveux dont elle est le prolongement.

En fin de compte, le design épatait du Chasse et pêche sert également à mettre en valeur la cuisine fabuleuse du chef Pelletier. « Le style de Claude s'est développé pendant que nous étions en train de travailler sur l'intérieur, dit Marsolais. Ici, nous proposons une cuisine audacieuse, un sommelier très présent, ainsi que cette ambiance particulière. Notre objectif, c'est la simplicité, pas la lourdeur. »

