

Le quatuor de l'avenue du Parc

3 juin 2016 | Jean-Philippe Tastet | Restaurants



Photo: David Afriat Le Devoir
Moleskine comporte deux sections. Au rez-de-chaussée, une clientèle vient grignoter de jolies petites choses ; par la suite, la même clientèle veut aller voir les assiettes s'élever à la mezzanine.

Moleskine
3412, avenue du Parc
Montréal
514 903-6939
★★★★
Midi : \$\$ Soir : \$\$\$.

Il y a des restaurants dont je pourrais vous parler avant même qu'ils n'ouvrent. Montréal est un village et le milieu

de la restauration, une ruelle de ce hameau, qui va du parvis de l'église à la place de la mairie. Parfois, les fournisseurs me renseignent sur tel ou tel projet ; parfois, un plongeur ou un cuisinier me parle de ce qu'il voit et entend ; parfois encore, je connais les propriétaires depuis quelques décennies et j'ai eu maintes occasions d'apprécier leur travail.

Moleskine, qui a ouvert ses portes à la mi-mai, entre dans toutes ces catégories ; je quittais Montréal pour quelque temps et ne voulais pas partir sans vous en parler et vous recommander l'expérience.

L'équipe du Pullman

Moleskine est le récent projet de l'équipe derrière le Pullman, ce très beau bar à vins quelques pas de portes plus au nord, avenue du Parc. Lors de son ouverture en 2004, Pullman était bar à vins avant que le concept arrive en Nouvelle-France.

Dans le triumvirat régissant Pullman, Catherine Bélanger occupe le poste de mère supérieure, Véronique Dalle celui de responsable de la réhydratation et Bruno Braën conçoit des décors hallucinogènes.

Pour ce petit nouveau Moleskine, ils se sont adjoint les services de Frédéric St-Aubin, illuminé de la casserole dont les élites ont pu apprécier le talent au Club 357C alors qu'il y cuisinait. Le trio est devenu quatuor. On remerciera les élites de l'avoir libéré. On remerciera Fred d'avoir décidé de revenir cuisiner sur le plancher des vaches, lieu où l'on aime brouter des choses élégantes.

Moleskine se présente en deux sections. Au rez-de-chaussée, une clientèle venue grignoter de jolies petites choses ; à la mezzanine, la même clientèle ayant déjà expérimenté le premier plancher et voulant voir les assiettes s'élever.

Je vous parle aujourd'hui du rez-de-chaussée ; une critique exhaustive suivra en temps et lieu concernant les envolées gastronomiques de la maison. Les beaux jours étant là, il faut profiter de ces fraîcheurs printanières et estivales proposées ici au ras des pâquerettes.

Les jolies choses du midi incluent par exemple les versions st-aubinesques de la turketta et de la panzanella toscane. Dans le premier cas, le chef propose sa dinde explosée accompagnée d'aubergines, de feuilles de laitues amères et d'aneth, le tout roulé dans une pâte à pizza très fine et à peine humecté d'une mayonnaise citronnée.

Pour la panzanella, une belle tranche de tomate bateau de chez Birri, une poignée de croûtons, quelques tranches de concombre, un peu de persil et un rien de parmesan. Le bonheur tient à peu de chose.

En soirée, la palette de propositions s'élargit et le chef essaie d'impressionner avec son four à pizzas « à la Braën », pièce centrale de son espace cuisine.

À défaut d'éblouir par le prix — toutes ses pizzas étant facturées au-dessus de ce qui se pratique ailleurs en ville dans la catégorie pizzas chics —, il épate par son talent à assembler les éléments qui les composent : tomates cerises, fior di latte, radicchio et homard dans sa version « américaine » ou les divers éléments de sa « Salsiccia », sauce tomate onctueuse et délicieux morceaux de saucisse italienne.

Les entrées du souper attestent davantage de la présence d'un très bon chef à défaut d'un pizzaiolo émérite. Chaudrée de palourdes soyeuse comme dans un port de l'Atlantique ; belle assiette de laitues relevées de petits piments semi-doux en fines tranches ; asperges du Québec cueillies le matin même, décorées de copeaux de parmesan et d'une gremolata que le chef incorpore à son huile, quelques câpres et deux ou trois feuilles de laitues chêne ; saumon cru souligné de pamplemousse, fenouil et menthe, proposition d'une grande fraîcheur.

Midi et soir, quelques desserts, anecdotiques en apparence et constituant pourtant de délicieux au revoir.

Nul doute que le Haut-Moleskine sera à visiter, mais dans l'immédiat, la partie basse de l'établissement vaut le détour. Petite cuisine chaleureuse et service impeccable.

Une fois sur place, vous m'en voudriez de ne pas vous avoir mentionné le décor singulier de ce Moleskine. Bien que récipiendaire (ex-aequo avec un autre joyeux luron montréalais du milieu) du prix de « l'homme le plus émoustillant de la restauration », et ce, depuis plusieurs années, Bruno Braën reste concentré sur ce qui me le rend éminemment sympathique : concevoir des décors éclatés, bizarres, intrigants et surtout qui mettent la clientèle dans une si belle humeur que le plaisir de la table s'en trouve décuplé.

Dans cet établissement, en plus du très bel ouvrage effectué à l'intérieur, l'extérieur a été travaillé de façon à remplacer la mocheté antérieure par une façade agréable à regarder, notamment une bande de vitraux élégants et lumineux.

Légendes

- ★ Je regrette de devoir vous en parler
- ★★ Pas mauvais, mais on n'est pas obligés de s'y précipiter
- ★★★ Bonne adresse
- ★★★★ Très bonne adresse
- ★★★★★ Adresse exceptionnelle pour la cuisine, le service et le décor

- \$ Le bonheur pour une vingtaine
- \$\$ Une quarantaine par personne
- \$\$\$ Un billet rouge par personne
- \$\$\$\$ Un billet brun par personne
- \$\$\$\$\$ Le bonheur n'a pas de prix