

Se payer La Traite

François X Côté

Québec — Enfin un nouveau restaurant qui sort de l'ordinaire et qui deviendra, on peut le croire, une référence en son genre à Québec. La Traite est une belle réussite. Ce restaurant hors normes fait souffler un petit vent de fraîcheur sur la restauration de Québec. Inauguré il y a quelques semaines, dans le nouvel Hôtel-Musée des Premières Nations de Wendake, l'endroit est plein de promesses.

Quand on parle d'hôtel thématique, le premier réflexe est de penser à Las Vegas. Et, de fait, l'erreur de ce genre d'établissement est souvent de tomber dans la caricature. Mais, ici, le bon goût est de mise.

Dès l'entrée dans le bâtiment, une grande baie vitrée nous happe avec sa vue sur la forêt et la rivière en contrebas. Les designers ont su évoquer nature et culture amérindienne d'une manière très actuelle. Les fourrures côtoient les foyers de verre, les cordes de bois font penser à du Arman et on met davantage en valeur les ombres des panaches que les panaches comme tels.

Ce dosage de design et de symbolique autochtone rappelle une certaine esthétique branchée de la côte ouest, où le genre est bien implanté. Bref, l'esprit de la forêt est bien présent à La Traite.

L'esprit, parce que cela n'a rien d'un pavillon de chasse ou d'une tente en carton. On se sent en forêt, c'est tout. Si vous voulez du folklore et des stéréotypes à deux sous, allez ailleurs.

Dans le même esprit, la cuisine y va d'évocations subtiles des bois au lieu de bêtement revisiter des plats traditionnels à la mode du jour. Il y a certes au menu des mets comme la banique et la sagamité, mais c'est grâce à la matière pre-

mière que la cuisine du chef Martin Gagné s'inscrit dans cet endroit.

Bref, plutôt que de vouloir inventer une gastronomie autochtone à tout prix, on nous fait goûter la forêt, simplement. Et ça marche. Au fil du menu, on croise de la menthe des bois, de la gelée de sapin, des viandes fumées, des baies sauvages, du lièvre, de l'omble, de la sauce à l'épinette noire, etc.

Au menu, pour le dîner, c'est «Le coup de feu du midi», un menu du jour à partir de 10,95 \$. Le soir, les plats à la carte peuvent être intégrés à une formule de table d'hôte. Pour ceux qui veulent plonger davantage dans l'univers du chef, La Traite offre aussi un menu «Découverte» à cinq services pour 45 \$. Le tout est très abordable. Et s'il ne s'agit pas d'une gastronomie de haute voltige, le niveau est assez élevé.

Nous sommes passés un midi. En entrée, la sagamité faisait davantage penser à une minestrone sans pâtes qu'à une bouillie. Mais elle était excellente et s'accompa-

gnait d'une sélection de pains franchement originaux. Ma blonde y est allée, de son côté, d'un petit canot de roseau rempli à ras bord de champignons sautés. Rien à redire côté portion ou cuisson.

Une morue bleue et un confit de canard ont ensuite pris le relais. Les deux étaient délicieux, notamment en ce qui a trait aux sauces.

L'accompagnement était inégal, avec ses carottes vapeur un peu desséchées côtoyant une excellente purée de betterave. Pour sa part, la purée de pomme de terre trempait un peu dans la sauce au fond de l'assiette.

Un gâteau à la mousse de fruits sauvages a couronné le tout, avec un café pour l'une et un thé du Labrador pour l'autre. Nous sommes repartis de La Traite avec l'impression d'avoir découvert une des belles occasions de dépaysement de la région, à trois minutes des Galeries de la Capitale.

■ La Traite, 5, place de la Rencontre, Wendake, ☎ 418 847-2222, poste 2012.

■ Cuisine: gastronomie des forêts nord-américaines.

■ Ambiance: nature et design.

■ En résumé: un établissement qui va puiser aux racines mêmes de notre cuisine, bien au-delà de toute influence européenne.

■ Les plus: un concept bien intégré, du raffinement et une cuisine qui nous représente mille fois mieux que Les Anciens Canadiens ou La Roche à Veillon.

■ Les moins: musique inégale qui passe des vieux *crooners* aux starlettes néopubères. Assiettes chargées qui peuvent faire un peu fouillis.

■ Midi: 10,95 \$ à 16,95 \$.

■ À la carte en soirée: entrées de 7 \$ à 10 \$, plats principaux de 25 \$ à 29 \$.

■ Table d'hôte en soirée: 32 \$ à 36 \$.

■ Menu Découverte: 45 \$.

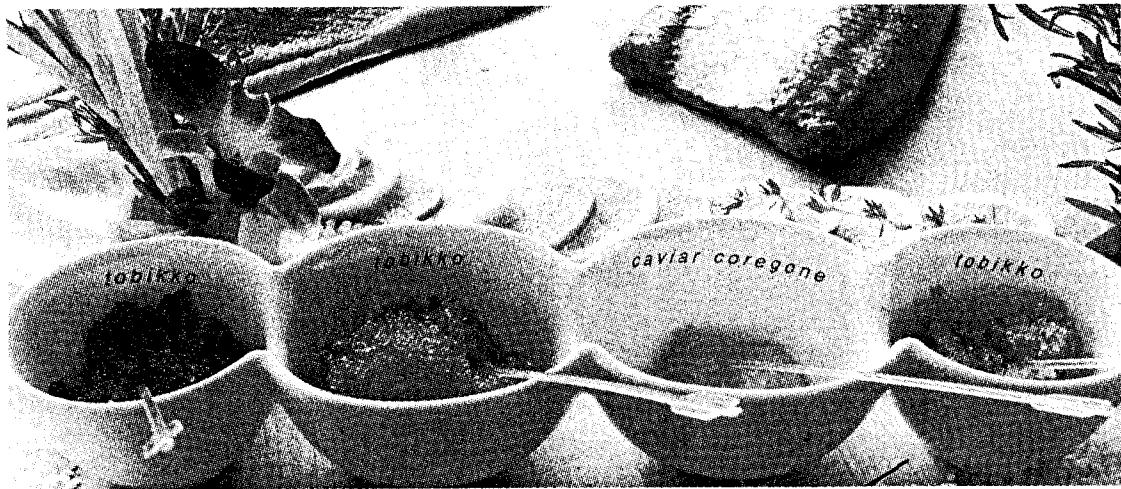
■ Stationnement: gratuit, beaucoup d'espace.

■ Autres: grande terrasse sous les feuillages, salon privé, hôtel, musée.



Le chef Martin Gagné.

PHOTOS FRANÇOIS X CÔTÉ



Dans le nouvel Hôtel-Musée des Premières Nations de Wendake, le resto La Traite est plein de promesses.