AUTOMNE / 2017
journal50.com
VOL. 14 N°2

Boom!

MAGAZINE DES QUINCADOS

Chic & Romantique

Crédits photos : Francis Fontaine

ART DE VIVRE
Bar Artéfact, le nouveau lieu de rendez-vous à Québec

MAGAZINE DÉTACHABLE
COMPLEXE VISION
Nouvelle destination santé

PORTRAIT
Fabien Gabel
Entre tradition et modernité

Auberge Saint-Antoine

Notre joyau à redécouvrir !

PAR MARILYN PRÉFONTAINE

Combien d'entre vous ont déjà poussé les portes de l'Auberge Saint-Antoine en plein cœur du Vieux-Québec ? Une fois, deux, jamais ? Pourtant, il y a consensus pour clamer haut et fort que l'établissement, affilié à Relais & Châteaux, est un chef d'œuvre architecturale et historique. Qu'il est un pilier extraordinaire de l'industrie hôtelière et gastronomique. Des centaines de touristes abondent chaque année pour découvrir ce trésor fièrement dressé devant le Saint-Laurent.

Et nous là-dedans ? Pourquoi se priver de fréquenter l'endroit ? Sous prétexte qu'il est réservé aux visiteurs étrangers ou à des occasions prestigieuses ? Détrompez-vous, avec le vent de fraîcheur qui vient de souffler sur les lieux, l'Auberge Saint-Antoine est plus accessible que jamais !

UN BIJOU

Propriété de la famille Price, l'Auberge est un important vestige du passé puisqu'elle a été établie sur l'îlot Hunt qui a autrefois servi de quai, puis de batterie de canons. Comme il s'agit de l'un des plus importants sites archéologiques de la ville, de nombreux artéfacts ont été recueillis lors de la construction de l'établissement. Comme ils font partie intégrante de l'histoire du Saint-Antoine, ces derniers sont fièrement exposés dans les aires communes et les chambres, faisant du lieu un splendide hôtel-musée.

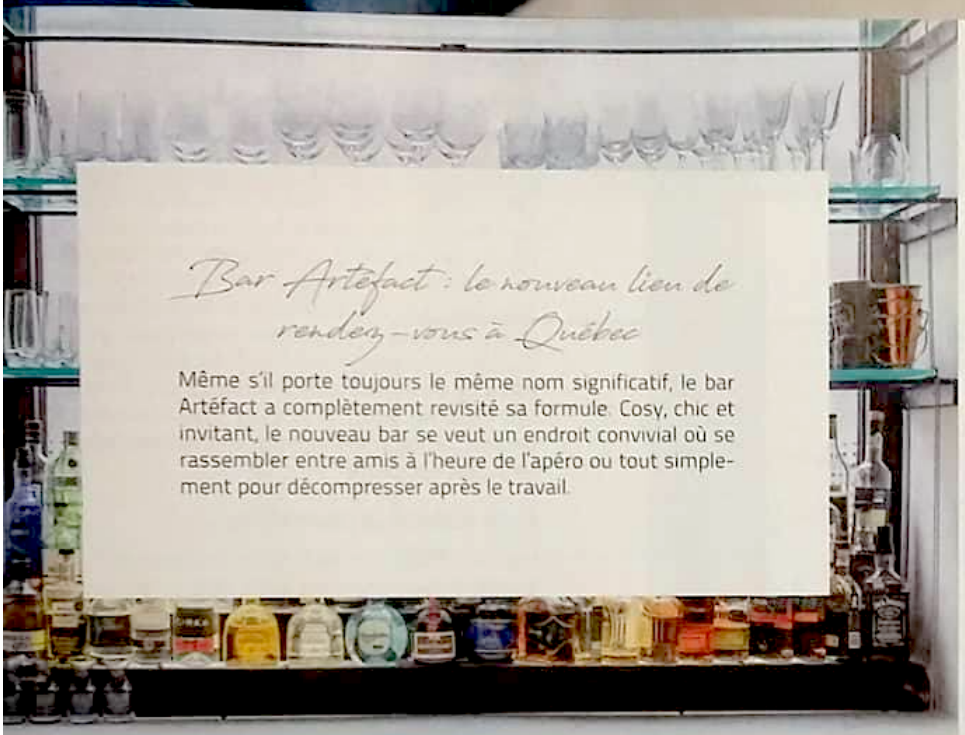
NOUVELLE DIRECTION

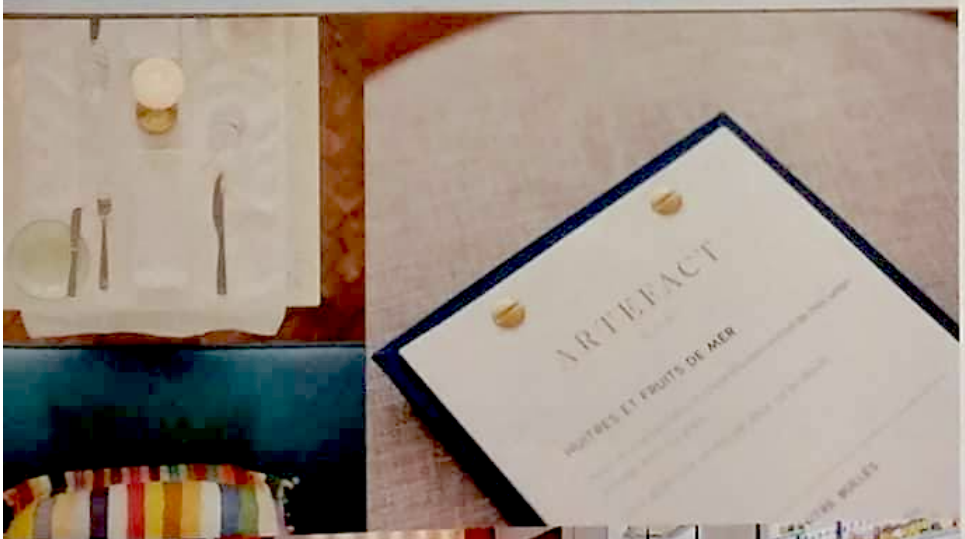
C'est avec la mission de donner une toute nouvelle dimension au luxueux hôtel que le couple formé de Guy et Dagmar Lombard a pris les rênes de la direction en janvier dernier. « Nous voulons que les gens de Québec se réapproprient l'Auberge Saint-Antoine », mentionne le couple Lombard. Les nouveaux directeurs possèdent une feuille de route plus qu'impressionnante et cumulent de nombreuses années en gestion d'établissements hôteliers de luxe et de restaurants gastronomiques. Avec la vague de nouveautés instaurées et la transformation de l'image, le couple souhaite ardemment que les lieux soient davantage fréquentés par les résidents. La nouvelle direction souhaite aussi briser l'idée que l'auberge est uniquement réservée qu'aux grandes occasions.

Crédits photos : Francis Fontaine

Bar Artéfact : le nouveau lieu de rendez-vous à Québec

Même s'il porte toujours le même nom significatif, le bar Artéfact a complètement revisité sa formule. Cosy, chic et invitant, le nouveau bar se veut un endroit convivial où se rassembler entre amis à l'heure de l'apéro ou tout simplement pour décompresser après le travail.





DÉCOR INSPIRANT

Une attention toute particulière a été mise au décor afin de concevoir une ambiance chaleureuse et décontractée. C'est Martha Price elle-même, en compagnie de sa fille Lucy, qui a créé ce décor inspiré des années 20. Mariant habilement le style classique et contemporain, les lieux appellent au luxe tout en demeurant accessibles. On peut d'ailleurs admirer plusieurs artéfacts dans de jolies vitrines de même qu'une vue sur la batterie Dauphine. Comme aucun détail de cette nouvelle identité n'a été laissé au hasard, le logo de l'Artéfact a même été inspiré par l'écriture prise sur un coffre datant du 18e siècle ayant été déniché sur l'îlot Hunt.

COCKTAILS ET PLATS-PARTAGES

Avec ses délicieuses bouchées et ses plats à partager, le nouveau bar Artéfact devient le lieu ultime pour des 5 à 7 gagnants. Parmi les nouveautés, s'inscrit le sensationnel bar à huîtres. D'une fraîcheur irréprochable, y sont servies des huîtres de différentes variétés canadiennes, aux prix du marché, à longueur d'année. «Le bar à huîtres a un petit quelque chose de spécial, c'est vraiment intéressant d'être devant le client pour lui préparer», explique Julien Ouellet, le nouveau chef de l'établissement, en précisant que des fruits de mer sont aussi offerts selon les arrivages. Sur le pouce, on se partage quelques snacks comme des amandes épicées, des olives, une assiette de fromages québécois ou un plateau de charcuterie québécoise. L'endroit est aussi parfait pour grignoter quelque chose de vite fait tout en conservant une qualité exceptionnelle comme le mac & cheese, les moules frites, l'orignal bacon bagel burger ou l'incomparable guédille au homard.

Gageons aussi que le Bar Artéfact deviendra la nouvelle adresse courue des amateurs de mixologie. On y prépare de délicieux cocktails signatures comme l'Aphrodite, composé de jus de pamplemousse frais, ou le Rosana concocté avec de la confiture de fraises de l'île.

Il faut aussi s'y donner rendez-vous pour profiter des soirées Jazz tous les jeudis soir de 20 h à 23 h.

Crédits photos : Francis Fontaine

Chez Muffy accessible et copieux

La page d'histoire du Panache étant définitivement tournée, faisons place au nouveau restaurant de l'Auberge Saint-Antoine: Chez Muffy.

Installé dans l'enceinte même de l'ancien Panache depuis l'été dernier, le restaurant Chez Muffy offre une toute nouvelle expérience complètement accessible ! Ici, l'ère de l'occasion exceptionnelle est terminée. « Le Panache était axé sur l'expérience wow, une expérience unique. Avec Chez Muffy, on souhaite que les gens viennent, mais aussi reviennent », explique le chef Julien Ouellet.

Bien sûr, la décoration est restée sensiblement la même: la salle à elle seule est une pure œuvre d'art avec ses immenses poutres en bois apparentes, ses murs de pierres remplis d'histoire et son chaleureux foyer central. La pièce a toutefois pris des teintes bleutées au niveau du mobilier et l'atmosphère se veut plus décontractée.

ENTREZ CHEZ VOUS

Tout a été mis en place afin que les gens se sentent chez eux. Le nom donné au nouveau restaurant n'est pas non plus le fruit du hasard. Il s'agit du surnom donné à la matriarche de l'Auberge Saint-Antoine, Madame Price. « Ce n'est pas pour rien que nous avons ajouté le CHEZ devant Muffy », indique M^me^ Lombard en précisant qu'on a voulu que les gens s'y sentent accueillis dans un esprit de générosité et de convivialité tout comme M^me^ Price sait si bien le faire. En plus, ce nouveau concept de bistronomie vise une cuisine beaucoup plus abordable.

DE LA FERME À LA FOURCHETTE

Voilà le concept qui englobe ce nouveau lieu de gastronomie, s'inscrivant ainsi dans la tendance actuelle visant le retour à la terre et les aliments les plus frais et sains possibles. D'ailleurs, une bonne partie de l'approvisionnement de la cuisine s'effectue à même la ferme des Price localisée à l'île d'Orléans. « Nous produisons des légumes oui, mais également du sirop d'érable, du miel et nous avons aussi notre fumoir », indique fièrement le chef qui précise choisir toujours ses ingrédients en fonction d'être le plus rapproché de la ferme possible. « Nous cherchons toujours ce qui est près de nous et original. »

UNE CARTE GOURMANDE

C'est donc une cuisine de type bistronomie que le chef originaire de Québec offre à sa clientèle. Pour rester dans la lignée du partage, ce sont des assiettes très généreuses qui sont servies. « On souhaite que les gens s'assoient entre amis et échangent autour d'un repas de manière détendue. » On ressent la simplicité et l'attention soignée mise pour mettre les produits en valeur. Tarte fine aux oignons cipollini, contre-filet de boeuf grillé, ris de veau, demi-pintade grillée... on a de quoi se régaler !

Alors que le Panache était un créateur de moments d'exception, Chez Muffy se veut une plaque tournante d'échange humains, un lieu unique pour aller à la rencontre des visiteurs d'ailleurs venus profiter de ce que notre ville a de mieux à offrir. Parce qu'au fond, n'y a-t-il pas meilleur créateur de lien que le partage d'une bonne table ?

Crédits photos : Francis Fontaine