



Photos : Elisabeth Ancill-Martin — appareilarchitecture.com

À Québec comme à Lyon

POUR FAIRE UN BOUCHON COMME À LYON, NUL BESOIN DE PRENDRE L'AVION : DIRECTION **LE PIED BLEU**. VINS, CHARCUTERIES ET CONVIVIALITÉ À L'ARDOISE.

par *Caroline Décoste*

Québec a maintenant des airs lyonnais grâce à Louis Bouchard-Trudeau et à Thania Goyette. La capitale gastronomique française a de quoi jalouser sa cousine : Le Bouchon du Pied Bleu fait plus qu'honneur à la tradition, il la transcende.

Sorte de bistro très décontracté, le bouchon est une institution qui définit l'identité culinaire de la région Rhône-Alpes. Et pourtant, c'est tout naturellement que cette cuisine de viandes et de charcuteries maison, les vins gouleyants et les saladiers généreux se sont imposés en plein cœur du quartier Saint-Sauveur à Québec. À Lyon, on surnomme « mères » celles qui tenaient les bouchons, et l'esprit de famille a traversé l'océan, incarné par Thania et Louis. Être reçu au Pied Bleu pour déguster quenelles, abats et poissons, c'est s'attabler entre copains. Impossible de refuser le plateau de fromages Chaput quand Louis pousse le vin jaune en accompagnement. Encore plus difficile de détourner le regard du service des desserts presque à volonté. Malgré le ventre plein, il faut toujours rapporter du boudin pour convaincre les craintifs et satisfaire les connaisseurs. Ledit boudin n'est pas au menu du *brunch* pour rien : c'est l'arme ultime de séduction massive du restaurant, après le sourire de l'équipe.

→ piedbleu.com

EN *Lyon is now right on your doorstep at Le Pied Bleu. The very laid back bistro is already something of an institution, serving up meat dishes, homemade deli meats, lively wines and generous salads in Québec City's Saint-Sauveur neighbourhood. But it's the boudin that steals the show, the restaurant's weapon of mass seduction, after the servers' winning smiles.*