

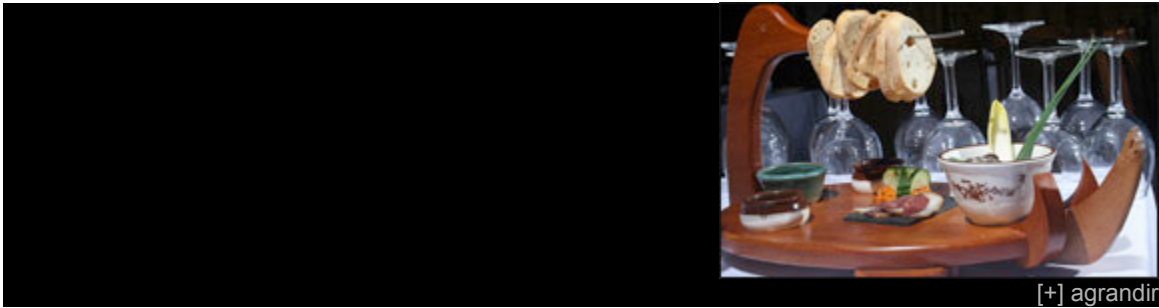
L'Orée du bois

Toujours fidèle

ARTICLE - 26 mars 2009



Sarah Cappeliez



[+] agrandir

"Le canard dans tous ses états" séduit en guise d'entrée en matière goûteuse - pour deux!
photo: Étienne Ranger

L'Orée du bois continue de proposer avec constance une cuisine classique et mesurée à l'ombre du charmant parc de la Gatineau.

À voir le stationnement débordant et la salle à manger tout aussi bondée de L'Orée du bois, il est évident que ce restaurant n'a rien de secret. Tout près du village d'Old Chelsea, dans un décor bucolique, la maison en bois aux plafonds bas et à la lumière tamisée qui abrite le restaurant crée une ambiance d'antan bien sympathique.

À l'intérieur, les tables sont disposées dans plusieurs salles à manger au décor rustique et un peu vieillot. Peu importe, cela semble plaire aux convives qui s'y pressent.

À table!

En effet, les serveurs paraissent bien occupés, mais tous ceux qui passeront par notre table prendront le temps d'un mot ou d'un sourire bienveillants. On nous laisse avec les menus - les choix du jour de la table d'hôte et le menu à la carte. Nous optons pour la table d'hôte à quatre services, au prix très avantageux de 38 \$.

Nous ouvrons avec une crème de tomates au pesto, veloutée et plaisante. Le goût du basilic me paraît assez léger, mais la soupe va chercher juste ce qu'il faut de sucré et d'acidulé auprès des tomates et de la crème. En entrée, j'hésite entre une salade plus légère et le plateau de dégustation de canard pour deux. Je me laisserai tenter par le nom évocateur de ce dernier: "Le canard dans tous ses états"! Ce très beau plat est servi sur une planche en forme de canard. Y sont disposées toutes sortes de gourmandises au canard: rillettes, pâté, mousse de foie gras, magret séché et fumé dans le fumoir du restaurant, et des gésiers posés sur une salade au goût légèrement amer. Les croûtons sont enfilés sur le "bec" de l'animal. Une présentation amusante pour un plat goûteux et amplement suffisant pour deux.

Ma compagne choisit la blanquette de veau comme plat principal. La sauce soyeuse de ce grand classique de la cuisine française est ici relevée de vin blanc. Les champignons de Paris offrent une texture tendre, tout comme les cubes de veau. Rapini, pommes de terre en purée et un feuilleté de fines tranches de carottes et de céleri-rave simplement apprêtés complètent l'assiette. Je retrouve les mêmes légumes dans mon plat de cailles confites avec sauce aux champignons sauvages. La viande, au goût relativement prononcé, est servie en morceaux dans sa sauce onctueuse aux champignons fondants.

Douceurs

La jolie assiette de gâteries au chocolat - figurines en chocolat noir, truffe aux effluves d'Earl Grey, praline aux noisettes et petite tartelette en chocolat remplie de caramel - est généreuse et savoureuse. Le nougat glacé au pralin à l'érable dans une sauce au rhum me paraît moins reluisant. La présentation est sans faute, mais le goût d'érable se montre trop discret.

EMBALLANT /

Un restaurant qui roule! Aussi: la qualité constante à des prix abordables.

DÉCEVANT /

La plupart des plats dépendent de sauces riches et plutôt lourdes.

COMBIEN? /

La table d'hôte revient à 38 \$ par personne. Attention: certains choix entraînent un petit supplément! À la carte, compter entre 75 et 80 \$ à deux, avant taxes, service et boissons.

QUAND? /

Ouvert du mardi au samedi de 17h30 à 22h. À partir d'avril, le restaurant est également ouvert le dimanche aux mêmes heures.

OÙ? /

*L'Orée du bois
15, chemin Kingsmere
Chelsea
819 827-0332*

www.oreeduboisrestaurant.com