

# Presque comme dans l'Orient Express

Philippe Mollé

**M**ême si Montréal n'est pas Barcelone, il m'arrive parfois — chaler en moins — d'y retrouver certains aspects. Il n'y a qu'à penser à la nouvelle architecture, à l'urbanisme du quartier des affaires mais aussi à la prolifération des restos à tapas. Aller chez Pullman, c'est comme s'asseoir dans un fauteuil de velours capitonné au théâtre ou encore dans un magnifique siège de l'Orient Express usé, à une autre époque, par Garbo ou Roosevelt. De l'extérieur, le restaurant n'attire en rien l'attention, et il faut oser franchir la porte pour découvrir ce petit bistro sympathique qui prône le vin, bien qu'il affiche au comptoir une magnifique carte d'eaux.

Ce restaurant sur deux niveaux offre un décor moderne qui conjugue de façon harmonieuse le bois, l'acier et la pierre. Un lustre composé de dizaines de verres de vin illustre bien l'intérêt pour cet alcool alors que la belle carte propose à la bouteille ou au verre pas moins de 200 vins dont certains méritent à eux seuls le détour.

Judith est venue me rejoindre vers 20h, toute captive de l'ambiance dégagee. La musique actuelle et jazzy agrémentait les conversations et les questions posées aux serveurs. La carte des «bouchées» décline des choix dont les prix débutent à 5 \$ pour s'élever à une vingtaine de dollars pour les amateurs de caviar, noble nourriture devenue presque inaccessible tant dans la Russie de Poutine que dans l'Iran des ayatollahs. Chanceux que nous sommes, il reste le caviar du Témiscamingue, fort acceptable. On le sert ici avec les classiques blinis, crème sûre et citron.

Au resto-bar à vin Pullman, l'accent est mis davantage sur le vin que sur la table. Bien que les deux aillent de pair, il est bon de choisir vos bouchées et de vous faire conseiller ensuite pour le choix des vins. De petits menus (tapas) sont proposés et changent en fonction de la saison ou des arrivages. Huîtres, légumes rôtis, fromages et champignons font partie du menu.

Judith a opté pour des bouchées carnées avec son grand bourgogne: tartare de cerf, carpaccio et autres bouchées de volaille caramélisées et épicées. Tout, dans l'assiette ou dans les plats, est miniaturisé pour en faciliter la consommation. La nourriture servie est bonne et agréable mais ne révèle en rien une grande table gastronomique, ce qui est tant mieux. Le concept ici est différent et convivial. Le service, bien que professionnel, n'a rien de guindé ou d'une grande table réputée.

Le potage de légumes que j'ai choisi était chaud et bien dosé en assaisonnement. De petites bouchées de poisson et de ce-vice joliment présentées sont venues égayer la table et la soirée fort animée de cette journée de semaine. Bien que les desserts soient simples (chocolat, fruits, etc.), on propose ici le colonel, une vieille recette inspirée par les tsars ou par quelques Russes émigrés à Paris ou venus y vendre du caviar. Il s'agit d'un sorbet au citron qu'on arrose de vodka et qu'on masque parfois de zestes de citron. Là, point de galons sur le dessus, plutôt un sorbet copieusement arrosé d'eau-de-feu.

Vous pouvez facilement vous égarer dans l'antre de Bacchus et vous retrouver au café avec une addition salée et pimentée. Dommage que le resto soit ouvert le soir du mardi au samedi. Judith était heureuse et moi ravi de la voir comblée de sa soirée. Ce charmant endroit captive les sens. Cela réchauffe le cœur, surtout les soirs où le thermomètre approche les -30 °C!

Prix payé pour deux personnes avec bouchées, quatre verres de vin et café (taxes et service compris): 132 \$.

■ Plus: l'ambiance dynamique et la qualité de l'ensemble.

■ Moins: la musique un peu forte et la tristesse extérieure.

## PULLMAN

3424, avenue du Parc  
Montréal  
☎ (514) 288-7779



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Un lustre composé de dizaines de verres de vin illustre bien l'intérêt du Pullman pour cet alcool.