



Tartare de saumon, sauce asiatique, de Solène Thouin



UN CHEF À LA MAISON

Recevoir sa tribu en lui servant un menu concocté par un chef: c'est la formule proposée par six restaurateurs qui se déplacent chez vous pour faire le repas... et la vaisselle! TEXTE: MARTIN TANGUAY



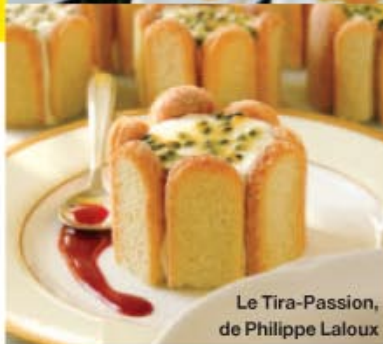
PHILIPPE LALOUX

Le chef-musicien-voyageur qui a ouvert le fameux resto Laloux sur la rue des Pins (à Montréal) offre maintenant ses services à la maison. Il fait la part belle au terroir québécois dans ses menus raffinés mais sans flafas (crabe des neiges, homard, cerf, agneau, etc.) et propose même un buffet végétarien indien. (De 50 \$ à 70 \$ par personne, service et pourboire inclus, minimum de 10 personnes; www.philippelaloux.com)



CAROLINE McCANN

Vous avez peut-être suivi ses conseils dans l'émission *Cook Like a Chef*, à la chaîne Food Network. Il faut dire que la proprio du traiteur Chefadom a un sacré parcours. Elle a promené ses chaudrons un peu partout en Amérique du Nord avant de s'établir à Magog. Pour les soirées à domicile, elle s'adapte aux goûts de chacun, mais elle privilégie les produits de la région: canard du lac Brome, veau de lait, pousses et légumes des maraîchers du coin. (De 75 \$ à 85 \$ par personne, service et pourboire inclus, six personnes minimum; 819 868-9231 ou www.chefadom.ca)



Le Tira-Passion, de Philippe Laloux



LE 47^e PARALLÈLE

Ce restaurant de Québec est reconnu pour son «tour du monde gastronomique» qui chaque mois met en vedette les saveurs d'une région du monde. La bonne nouvelle, c'est qu'on peut transposer la formule à la maison. Joseph Sarrazin, le chef-propriétaire, – ou un des membres de son équipe – vous mitonnera ainsi, avec le professionnalisme qui le caractérise, le repas exotique (ou pas) dont vous rêvez. (De 40 \$ à 60 \$ par personne, pourboire inclus, de 100 \$ à 150 \$ pour le service, 8 personnes minimum; compter un supplément pour les services de Joseph Sarrazin lui-même; 418 692-2101 ou www.le47.com)



HÀ NGUYEN

Quand il est invité à domicile, le chef-propriétaire de Souvenirs d'Indochine, un petit resto réputé de l'avenue du Mont-Royal, donne à ses hôtes l'occasion de savourer la cuisine vietnamienne authentique et de découvrir d'autres mets asiatiques s'ils le souhaitent. À déguster: rouleaux croustillants, soupes parfumées, canards épicés et poissons délicats. (Env. 30 \$ par personne, service inclus mais pourboire en sus; 514 848-0336)



SOLÈNE THOUIN

Souvent invitée à des émissions télé, cette pétillante conseillère culinaire a un faible pour les produits de saison, et pour la cuisine d'inspiration méditerranéenne et asiatique. Elle s'adapte cependant aux envies de chacun et crée des menus personnalisés. Ceux qui le désirent peuvent mettre la main à la pâte durant la préparation des plats dans l'après-midi. (À partir de 50 \$ par personne, service et pourboire inclus; 514 777-3065 ou www.chefsolene.ca)

CHEF EN VOUS

Spécialisé dans les activités culinaires en entreprise, ce traiteur offre des services à domicile. La formule est très souple et les sympathiques chefs proposeront sans doute une petite démonstration culinaire au cours de la soirée. (De 80 \$ à 100 \$ par personne, frais de service de 10 %; 514 466-6272 ou www.chefenvous.com) □

Les prix indiqués sont établis pour des menus de 4 ou 5 services, pour 8 à 12 personnes. On peut aussi (en payant les frais nécessaires) réserver les bons offices d'un sommelier ou de serveurs supplémentaires, et même demander aux traiteurs d'apporter leur vaisselle.