

Saint-Bruno-de-Montarville

S'amouracher de Théophile



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

Un des plats au menu de la Saint-Valentin de Théophile, et classique de la maison absolument réussi : le carpaccio de bœuf avec pleurotes frits et marinés et mayonnaise à l'ail noir.

Née l'été dernier, Théophile bar à vin est une charmante adresse pleine de promesses située dans le tout nouvel espace CF Marché des Promenades, attenant aux Promenades Saint-Bruno.

Publié le 3 février



IRIS GAGNON-PARADIS
LA PRESSE

Cette nouvelle destination gourmande de Saint-Bruno-de-Montarville regroupe des kiosques et comptoirs alimentaires, en plus de trois restaurants, dont Théophile, qui propose une cuisine de marché gastronomique dans un bel écrin à la fois contemporain et chaleureux, signé BlazyGerard.

Pierre-Vincent R. Lemieux et sa partenaire Lyne Simard ont élaboré ce nouveau concept de restauration. Ils sont loin d'être néophytes en la matière, eux qui ont racheté en 2014 le bar à vin Place Deschamps, dans la Place des Arts, et qui exploitent également le café Le Parva, dans la Grande Bibliothèque. Pour mener à bien ce nouveau projet, les propriétaires ont un allié de taille : le chef Robin Filteau-Boucher, vu aux *Chefs!* et qui officiait auparavant au Gypsy Kitchen+Bar, sur le Plateau.

1/4





Même s'il demeure dans le Mile-Ex (il fait le trajet en scooter l'été), le chef, qui a grandi à Chambly, a été charmé par l'idée de se joindre à cette nouvelle aventure. « À Montréal, il y a tellement de compétition. Ici, j'avais l'opportunité de faire ma cuisine, de travailler avec les producteurs locaux, dont ceux du Marché, comme les champignons des 400 pieds, que je mets en valeur dans mon carpaccio de bœuf. Le but est de décliner les produits de toutes sortes de façons, mais en les dénaturant le moins possible. On fait tout maison, même le pain, même les pâtes fraîches. »

Pour étancher sa soif, l'endroit, qui s'affiche comme un bar à vin, propose une belle sélection de vins au verre pensés en accord avec la carte, ainsi qu'un cellier bien garni presque exclusivement d'importations privées. « J'essaie de proposer des vins pour tous les goûts, tous les styles. La carte est assez hétéroclite; je travaille les classiques, mais aussi beaucoup le bio, le nature, mais avec des produits qui vont rester droits », détaille le sommelier de l'endroit, Charles Claprod.

Rapidement adopté par les gens des alentours, Théophile n'a pas dérogé depuis son ouverture, notamment l'été dernier, avec la belle terrasse ensoleillée de 60 places à l'avant du restaurant. Rouvert officiellement cette semaine avec une nouvelle carte alléchante, l'établissement propose également un menu dégustation de Saint-Valentin comptant sept services (90 \$ par personne), avec choix de viande ou poisson en plat de résistance, du 8 au 19 février (sauf les dimanches et lundis, où le restaurant est fermé).

530, boulevard des Promenades, Saint-Bruno-de-Montarville

[Consultez le site du Théophile bar à vin](#)

© La Presse Inc. Tous droits réservés.