

# Ton moulin, ton moulin va trop vite...

Édition [du vendredi 28 septembre 2007](#)



Photo: Jacques Grenier

Un de parti, dix de retrouvés! Bon, j'exagère un peu, mais il reste qu'un nouveau resto s'est installé dans ce qui fut jadis Les Chèvres. Tout ceux qui font partie de la génération 55 connaissent Le Joli Moulin de la rue Sherbrooke, à Montréal. On y servait de somptueuses assiettes débordantes de légumes, de riz ou de pommes au four. Autre style, autre époque.

De là, les patrons avaient décidé de prendre enfin le repos béni (relaxation 65) sans s'imaginer qu'ils allaient s'ennuyer. Et puis, ce fut la belle histoire classique, celle d'anciens propriétaires qui trouvent un restaurant abandonné pour y établir leur Joli Moulin 2.

Rien n'a changé de l'ancien restaurant Les Chèvres: un petit coup de pinceau et de balai, puis on rouvre le restaurant avec une copie de la carte du Joli Moulin 1. Là encore, on retrouve les grands classiques des steakhouses qui offrent fruits de mer, côte de boeuf, filets de

boeuf ou saumon.

Il est facile de donner rendez-vous à quelqu'un sur la rue Van Horne, car les parcomètres, encore à 25 ¢, sont parmi les moins chers à Montréal. Une fois installé face à la rue, on peut apprécier les tables bien mises et endimanchées de coton.

Aucun doute, on fait marche arrière dans le temps, car on propose à l'apéro ou en amuse-bouche les petites carottes de boîtes à lunch et quelques olives accompagnées de beurre en coupelles de plastique.

Mon invitée et moi avions le choix entre la table d'hôte ou la carte, qui garantit du boeuf triple A, vieilli six semaines, en provenance de l'Alberta.

La terrine et le pâté de canard étaient absents du menu, le temps de refaire les stocks et d'en préparer de nouveaux, selon le propriétaire. Bonne idée que de me proposer ce qui semble être une valeur sûre, les crevettes au Pernod (14 \$).

Pour Marie, ce fut la salade du jour, qui fait partie de la table d'hôte, un choix qu'elle a accompagné de pétoncles en sauce parfumée au poivre vert (17 \$).

Rien à redire à propos de la salade, des pétoncles, cuits comme il faut, ou de la sauce au poivre vert, légère et accompagnée d'une garniture de riz.

Les crevettes parfaitement cuites étaient disposées sur une petite purée de pommes de terre. La sauce crème et fumet, aromatisée au Pernod, complétait fort bien l'ensemble, présenté sans artifices inutiles.

Le rôti de boeuf au jus (18 \$), tout comme les autres viandes, occupe une place de choix sur la carte.

Comme naguère au Joli Moulin 1, on vous propose des accompagnements de pomme au four, purée ou frites, avec, en prime, des légumes bien cuits et du raifort. La viande, demandée saignante, a par mégarde été servie bleue.

Avec un service plus qu'attentionné et parfois lourd, elle a donc fait un aller-retour en cuisine pour subir les foudres du feu. En fait, on m'a offert avec délicatesse une nouvelle pièce à la cuisson voulue. Il est vrai que la viande servie ici est de grande qualité et fondante à souhait.

Pour ce qui est de la garniture de légumes et de la purée de pommes de terre, très ordinaire, rien pour se lever la nuit ou faire de drôles de rêves.

Par contre, il faut espérer que les prix resteront les mêmes, ainsi que ceux des vins, qu'on sert au verre à 7 \$.

Du côté des desserts, rien de très attrayant. Ici aussi, on la joue classique avec le gâteau opéra (que je n'ai pas essayé), la glace à la vanille et la salade de fruits, à l'image des garnitures de légumes et de la purée, c'est-à-dire ordinaire.

Dans ce quartier, on semble heureux de retrouver des points de repère alimentaires, et les anciens se frottent les mains d'avoir à leur disposition une cuisine connue et sans surprises. Pourquoi pas, si elle est bonne et constante? Le vent semble souffler du bon côté. Quoi de plus normal quand on se nomme Joli Moulin?

- Prix payé pour deux personnes avec deux verres de vin, deux cafés, une eau minérale, un menu table d'hôte et un menu à la carte: 83,18 \$, taxes comprises. Service non compris.

- Restaurant ouvert midi et soir.

- Plus: la qualité de la viande et les prix très corrects.

- Moins: un service parfois trop attentionné qui manque de légèreté.

\*\*\*

Le Joli Moulin

1201, avenue Van Horne

Outremont

tél: 514 276-5654

[www.lejolimoulin.com](http://www.lejolimoulin.com)

\*\*\*