

23 août 2007 – Voir.ca

Le Joli Moulin

Résurrection

Gildas Meneu

Alléluia! Le Joli Moulin renaît de ses cendres! Le Joli Moulin? Peut-être (sûrement) n'avez-vous jamais entendu parler de cette institution montréalaise de l'est de la ville. Et pourtant! Elle est de retour, dans Outremont. Contraste.

Tout un déménagement pour le vénérable Joli Moulin, qui a connu ses heures de gloire dans les années 80, sur la rue Sherbrooke, près de Lacordaire. Deux cent vingt-cinq places, soixante-dix employés. Trente-quatre ans de vie commune et, à l'été 2005, les proprios décident de prendre leur retraite après plus de trois décennies de bons et loyaux services. C'était sans compter sur la fermeture d'un autre restaurant: Les Chèvres, avenue Van Horne. Jean Efthimiakopoulos a eu le malheur de passer devant... et de tomber en amour avec les lieux. Il aurait pu profiter de sa retraite bien méritée: il y a rouvert son Joli Moulin deux ans plus tard. Les lieux n'ont pas changé d'un pouce. Les anciens habitués des Chèvres reconnaîtront les couleurs vivifiantes, du lime au rose, et la sobriété moderne des deux salles. L'ambiance est cependant radicalement différente. Calme, posée. Le service est bienveillant, affable. La clientèle, tête grise, bien coiffée.

Classicisme

La carte est, elle aussi, une résurrection: boeuf, poisson, fruits de mer ont fait la marque de la maison. Viandes de première qualité, vieillie de 4 à 6 semaines, AAA de l'Alberta, annonce le menu. Accompagnées de "salade panachée, de légumes frais et de pomme de terre au choix." Une simplicité que n'osent plus les restos branchés du Plateau. Reste à voir si la formule survivra aux intempéries de la modernité.

En entrée, pas de surprise. Et cela fait du bien, parfois. Un pâté de canard au cognac et au poivre des plus satisfaisants.

Les oignons rouges caramélisés le sont tout autant. Les crevettes sont généreuses, baignant dans une sauce crémeuse au Pernod des plus riches, sur lit de purée s'il vous plait. Ravissant.

Les coupes de boeuf sont au centre du concept Joli Moulin: bifteck de côtes, contre-filet, filet mignon ou T-Bone. Douze, quatorze ou seize onces. Le rôti de boeuf est servi saignant avec une petite sauce au jus de cuisson. Le filet mignon (6 onces) est tendre, délicat. Tous les plats s'accompagnent de la même ritournelle: une poignée de petits légumes sautés dans le beurre: haricots, poivrons, oignons et de la purée ou des frites, excellentes.

Les poissons ont presque droit au même traitement. Du riz à la place des pommes de terre, cependant. Le filet de bar est cuit à la perfection. Une sauce? Huile d'olive et thym, tout simplement. La bête est mise en valeur, et elle est excellente.

Fort de son expertise, Joli Moulin aime servir les fruits de mer sans se compliquer la vie. Pétoncles au beurre à l'ail et crevettes dans le plus simple appareil. Une assiette pour amateurs: elle s'appelle Neptune et se compose d'un demi-homard, de langoustines, de crevettes et de pétoncles. Petit festin.

Petites douceurs

Un tiramisu très standard, à la crème abondante sans trop de subtilité. La crème brûlée fait figure de classique, exactement "comme il se doit". Cela dit, avez-vous remarqué l'absence de fromages?

Décevant

Une carte des vins sans surprise. Un service parfois trop poli, envahissant. Des accompagnements répétitifs.

Emballant

Viandes et fruits de mer de première qualité. Des cuissons impeccables. Salles et terrasse vraiment confortables.

Combien?

De 15 \$ à 25 \$, par personne, le midi. Comptez au moins 40 \$ pour une soirée réussie.

Quand?

Le midi: de 11h30 à 15h. Le soir: de 17h à 23h. Prolongation jusqu'à minuit les vendredis et samedis. Fermé le lundi.

Où?

Au 1201, avenue Van Horne (angle Bloomfield), tél.: 514 276-5654; www.lejolimoulin.com.