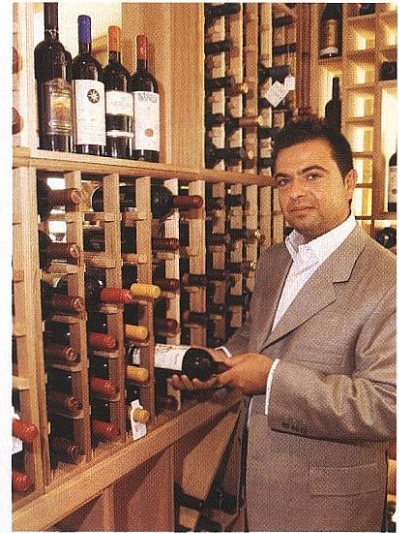


Un trésor qui vaut le détour



La salle à manger allie confort, efficacité et élégance.

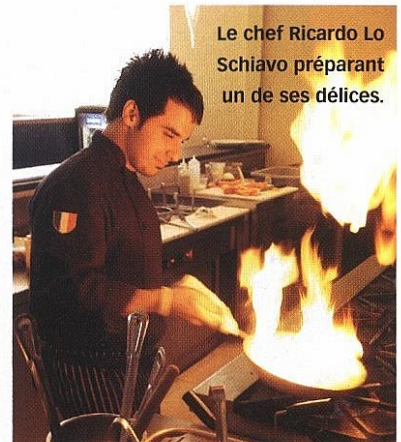
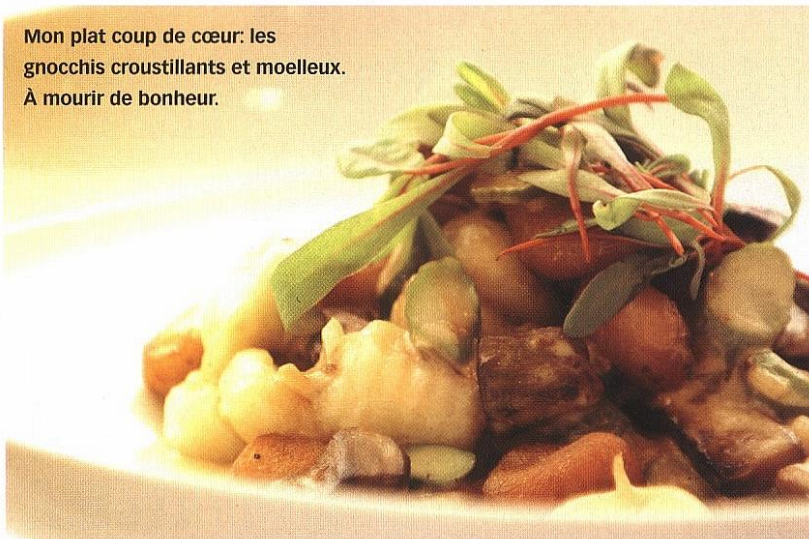


Vincenzo Cacciatore, copropriétaire du Tenuta.

La ville de Lachenaie abrite un bijou: le restaurant Tenuta. Logé dans un complexe commercial de la montée des Pionniers, ce lieu se démarque tant par son décor d'une élégante fonctionnalité que par la qualité de sa table. Ici, l'œil se balade sur l'onyx ambré du bar et des plateaux des tables basses, sur les tissus drapés qui délimitent astucieusement l'espace, sur le beau cellier mis à l'honneur. Le confort des chaises et des banquettes donne l'envie de s'attarder, et c'est tant mieux, car l'heure est à la dégustation d'une cuisine italienne habilement maîtrisée dans ses traditions et judicieusement actualisée par un chef étonnant, Ricardo Lo Schiavo. En entrée, la tour de légumes grillés était authentiquement méditerranéenne,

confectionnée avec une bonne huile d'olive. Ensuite, je me suis délectée des gnocchis mi-croustillants mi-moelleux, dont certains à la citrouille, offerts dans une sauce où le beurre de qualité offrait sa pointe émulsionnée crémeuse. En bouche, c'était un mariage entre terroir et modernité, un vrai moment de grâce. Pour clore, le remarquable semifreddo à la poire Williams, entouré de son éventail de poires pochées bien juteuses, alimentait la conversation et comblait le palais. J'entendais les clients de la table voisine s'extasier sur leur carré d'agneau qu'entouraient une belle purée, des oignons glacés, des betteraves et des poivrons rôtis. Le menu propose des plats classiques comme les calmars grillés, le thon frais, les pétoncles, et chaque fois, le talent du chef les sort du piège de la banalité. Les ingrédients sont de première fraîcheur, et le service vraiment courtois. De quoi se réjouir... totalement! Les propriétaires, Vincenzo et Pietro Cacciatore, n'en sont pas à leurs premières armes côté restauration: c'est à eux que l'on doit le Vulcano, autre table italienne, il va de soi, situé aussi à Lachenaie.

Mon plat coup de cœur: les gnocchis croustillants et moelleux. À mourir de bonheur.



Le chef Ricardo Lo Schiavo préparant un de ses délices.

Tenuta
310, montée des Pionniers
Lachenaie
(450) 585-6606