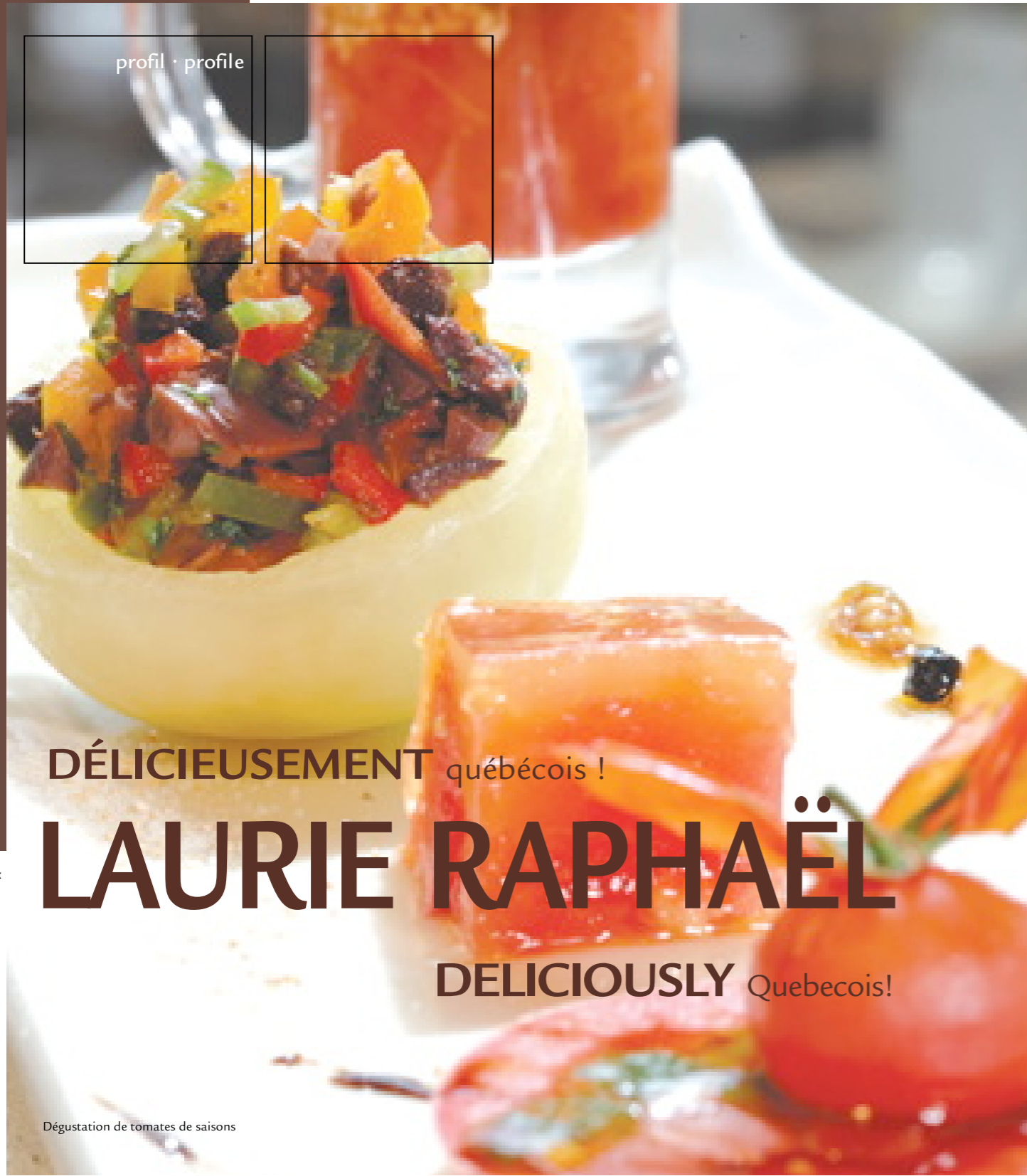


profil · profile



DÉLICIEUSEMENT québécois !

# LAURIE RAPHAËL

DELICIOUSLY Quebecois!

Dégustation de tomates de saisons

Telle une scène où brillent les artistes, le Laurie Raphaël, Restaurant – Atelier-Boutique, fait rayonner les talents d'ici ! Inconditionnel admirateur des produits du terroir, le chef Daniel Vézina est l'artisan d'une cuisine actuelle inspirée de nos richesses régionales. Mises en lumière, ces victuailles, tel le porcelet de la ferme Gaspar, l'émeu de Charlevoix, les pétoncles de la Nouvelle-Écosse et le foie gras de la ferme Canard Goulu, s'accordent délicieusement avec les arômes exotiques et les frais parfums du marché. Un autre éclat, la carte des vins, œuvre du sommelier Sylvain Lambert, complète le bouquet de saveurs exquises à notre table.

Like a stage where artists get to shine, Laurie Raphaël Restaurant/Studio/Boutique showcases local talent like nobody's business. A true admirer of local products, Chef Daniel Vézina is the artisan of a contemporary cuisine inspired from our own regional riches. Such provisions as piglet from Gaspar Farm, emu from Charlevoix, scallops from Nova Scotia, and foie gras from Canard Goulu Farm deliciously harmonize with fresh and exotic market products, with the wine list prepared by sommelier Sylvain Lambert completing the exquisite bouquet of flavours delivered to your table.

**LAURIE RAPHAËL** 117, Dalhousie, Vieux-Port de Québec  
418-692-4555 [www.laurieraphael.com](http://www.laurieraphael.com)

« L'ultime but est de réveiller les papilles et de créer une expérience en bouche », souligne le chef, qui rend hommage à ses plats en les présentant de façon raffinée, sans être tape-à-l'œil. En douce harmonie et manifestant de délicats contrastes, l'art culinaire s'exprime parfaitement à travers la vaisselle exclusive du Laurie Raphaël, fruit de six créateurs d'ici. Séduits par le charme de ses lignes pures, les clients peuvent s'en offrir une parcelle à la boutique, alors que tout près, intrigante, une autre porte s'ouvre sur l'atelier où le chef révèle quelques-uns de ses secrets.

Vêtu de tapis de feuilles d'érable et de fourrure de chat sauvage, le décor contemporain créé par le designer Jean-Pierre Viau est teinté des charmes du Québec. Ambiance décontractée, service attentionné, cuisine authentique... Le Laurie Raphaël se veut à l'image de ses propriétaires, Daniel Vézina et Suzanne Gagnon, qui ouvriront cet automne leur deuxième Restaurant – Boutique dans l'Hôtel Le Germain à Montréal.



Daniel Vézina et Suzanne Gagnon



Croustillant de champignons sauvages et porcelet confit



LAURIE RAPHAËL



Expérience autour du parfum Hypnotic de Dior



## MENU

### ENTRÉES

Tomates du Québec  
Orange, Cerise, Fines herbes

Pétoncles Princesse, Nouvelle Écosse  
Fraise, Vinaigre de rose, Huile d'Argan

### PLATS PRINCIPAUX

Cerf, Appalaches  
Cassis, Racines d'hiver, Canneberge

Thon, Équateur  
Herbes maritimes salées, Soya bio, Pomme de terre ratte

### DESSERTS

Mystère de crème aux pignons de pin  
Cacao, Girofle, Truffe

"Dior"  
Fève Tonka, Jasmin, Orgeat

"The goal is to awaken the tastebuds to create the ultimate dining experience," explains the chef, who pays tribute to his concoctions by presenting them with a sense of refinement, minus the flash. His is a harmonious and gently contrasting cuisine where the culinary arts are also expressed in Laurie Raphaël's line of dishes, created by six local designers. Guests who are taken by the beauty of their clean lines can buy a set at the boutique and then wander over to the studio to discover some of the chef's secrets.

With its maple leaf motif carpeting and wild cat pelts, the modern décor created by designer Jean-Pierre Viau is undeniably infused with Québec charm. Offering a relaxed ambiance, attentive service and an authentic cuisine, Laurie Raphaël aptly reflects the personality of its owners, Daniel Vézina and Suzanne Gagnon, who will be opening a second Restaurant/ Boutique this fall in Montreal's Le Germain hotel.

xx

xx