

SALOON Plus qu'un resto, un lieu de rencontre

SALOON

Un fait est indéniable : le Saloon bistrot bar, qui en est à sa 13^e

année d'opération, a été un moteur de relance du Village gai, surtout du côté de la restauration. Avec les ans, c'est devenu la figure emblématique d'un certain art de vivre.

Quand on s'y rend, ce n'est pas juste pour combler un estomac en état de manque mais aussi pour jouir d'un lieu convivial. Tout s'y prête, d'abord par le décor qui a radicalement changé depuis le style «saloon» de ses débuts. Côté ambiance, c'est un compromis entre le Sined Café sur St-Laurent (de Daniel Lussier, le propriétaire de ce dernier, qui a aussi été le créateur du Saloon) et le Misto sur l'avenue du Mont-Royal. C'est devenu un lieu branché de la faune gaye. Quand vous entrez, vous remarquez au plafond une imposante horloge victorienne datant de 1885 et qui trônait jadis bien en vue dans un édifice municipal de Sherbrooke. Puis vous avez cette constellation de carrés lumineux en mouvement qui rase les murs sur fond de musique très charr. Philippe Demers en est l'actuel et fier propriétaire. Il est Monsieur relations publiques en personne. Il semble connaître tout le monde et tout le monde le connaît. Il y a d'abord été serveur puis s'est lancé dans l'aventure en achetant l'établissement. C'était il y a quatre ans. Il ne l'a jamais regretté.

«Je n'ai pas à me plaindre, la clientèle qui est très exigeante est fidèle et quand c'est la période touristique, je vois des Américains qui reviennent parce qu'ils ont aimé faire l'expérience d'un repas chez nous. C'est formidable.» Depuis qu'il est le grand manitou, il a effectué deux

changements de menu. En cuisine officie le chef Emilian Manole à propos de qui Philippe Demers se perd en compliments. Les plats parlent d'eux-mêmes. Si on offre des mets simples comme des grillades, des rouleaux imperiaux, presque un tour du monde, le chef par contre s'en donne à cœur joie en ce qui a trait à la table d'hôte qui, si elle prétend à de la cuisine raffinée, c'est par pure modestie car c'est carrément de la gastronomie. À preuve, cette mousseline de foie de canille qui précède une ballonne d'oie, qui ne départirait pas l'hôtel St-James. À un coût infime mais moindré. «On a voulu une carte qui puisse plaire au plus grand nombre de sorte que si quatre personnes s'amusent, chacune pourra choisir un plat très différent de l'autre - commente le patron. Le soir où je suis passé, les *beautiful people* s'étaient donné rendez-vous. On se servait cru à un après défilé de mode à Milan. Et pourtant, c'est bien au cœur du Village qu'on se trouvait.» [Daniel Holland]

SALOON BISTROT BAR, 1333 Sainte-Catherine E. Tél. (514) 522-1333