



ÉCOUTER. INNOVER. SURPRENDRE

LES 3 INGRÉDIENTS D'UNE RECETTE GAGNANTE

par CATHERINE LAPOINTE

Le 1^{er} mars 2020, Hans, Anthony, Sébastien et Martin célébreront leur deuxième anniversaire d'acquisition du restaurant pub Le Rock Café. Bien que les quatre actionnaires proviennent de domaines professionnels divergents, ils partagent tous la même passion : la restauration ! La diversité est toujours de bon augure pour le Rock Café...

UN STATUT INÉBRANLABLE

Le Rock Café a su se tailler une place de choix. Il jouit aujourd'hui d'une grande renommée, car, à travers la gastronomie, il a toujours fait vivre à sa clientèle une expérience gustative teintée de nouveauté, d'originalité et de saveurs. En restauration, réussir à entretenir la flamme jour après jour et préserver si longtemps la fidélité de sa clientèle est plutôt remarquable.

Chaque repas au Rock Café est riche et enrichissant. On entend des « miam », mais aussi des « wow ». C'est comme aller manger dans un grand restaurant, sauf que c'est confortable et abordable. C'est au Rock, dans une ambiance feutrée, que convergent les épicuriens et les néophytes qui ont envie de prendre un verre et de bien manger.

JOINDRE L'UTILE À L'AGRÉABLE

L'espace qu'occupait L'Épicier du Rock laisse place aujourd'hui à un chaleureux salon privé, aménagé avec un foyer, des fauteuils et un cellier pour préserver l'âme du Rock Café. Le lounge offre aussi l'intimité et les commodités pour se retrouver en toute tranquillité.

Il se prête parfaitement aux réunions d'affaires, aux conférences et aux formations. Les gens d'affaires et les groupes qui veulent se rassembler tout en profitant d'un bon repas seront servis.

Martin de préciser : « On était toujours obligé de refuser des gens parce qu'on manquait de place. La nouvelle salle permet d'accueillir 60 convives de plus. Rencontres professionnelles, 5 à 7 entre amis, repas en famille, toutes les raisons sont bonnes pour venir au Rock Café. »

L'AMOUR DE LA BOUFFE

« Notre équipe est composée de gens de métier et de vrais passionnés, tant en cuisine que sur le plancher. On recherche des talents avec une bonne attitude ; on recrute les meilleurs », confie Martin en faisant référence au hockey.

Chaque semaine, le Chef rassemble ses huit passionnés de la cuisine et ils mettent à profit leurs talents culinaires. Chaque chef concocte un plat gastronomique original tout droit sorti de son imagination. Puis, ensemble, ils déterminent les plats inspirés et les plats santé de la semaine.

**Rock
Café**
— DEPUIS 2000 —

418 225-9669

pubrockcafe.com | 

11860, 1^{re} Avenue SAINT-GEORGES



©enbeauce.com



©enbeauce.com

Les chefs sont créatifs, à l'avant-garde, et ils ont du goût. Ils restent à l'affût des nouveaux ingrédients, épices, recettes et saveurs, et ils cultivent leur art en s'inspirant des plus grands Chefs. Ils aspirent à surprendre la clientèle à chaque bouchée. Voilà le secret.

Et que dire des sympathiques serveurs et serveuses qui font, presque en chantant, une délicieuse description du menu ! Ils parviennent à faire monter l'eau à la bouche à tout coup. Au Rock, on trouve que ça a l'air bon sans avoir vu de quoi ça a l'air.

UN FESTIN À CHAQUE OCCASION

Le Rock Café, visiblement à l'écoute de sa clientèle, veut rendre son offre plus généreuse et ainsi ne plus avoir à refuser personne. « On s'organise pour que quiconque ait envie de manger du Rock, en mange », souligne Martin.

On suggère des boîtes à lunch à la Rock à ceux qui préfèrent manger à l'extérieur. Le menu du jour est aussi offert en livraison et en commande pour emporter. Le service de traiteur du Rock Café convient bien aux événements d'envergure et les bouchées cocktail font fureur chez les groupes de plus petite taille. Depuis près d'un an, de copieux déjeuners sont servis le dimanche matin et ils font déjà salle comble.

La vocation de « pub » du Rock Café ajoute à la magie, car les gens aiment aller prendre un verre, surtout si ce verre est spécial. La carte des boissons présente une variété de bières importées et de bières de microbrasseries. On sert seize différentes lignes de bières en fût, auxquelles s'ajoute une « bière invitée » à découvrir à chaque semaine. Fidèle à lui-même, le bar du Rock se distingue avec des cocktails élaborés, uniques et exquis.

La sélection des bouteilles et l'excellent rapport qualité-prix de la carte des vins impressionnent également. Des vins d'importation privée et d'autres plus classiques sont disponibles pour plaire à toutes les papilles. Bien entendu, c'est sans oublier les célèbres tartares inspirés qui complètent une expérience culinaire variée et renouvelée régulièrement.

LE DESSERT POUR LA FIN

Bien que le Rock se soit toujours démarqué par un menu offrant des options santé, végétariennes ou sans gluten, tout en demeurant gourmand, les desserts inspirés d'Anne-Marie, la chef pâtissière, sont de véritables péchés mignons. Saurez-vous résister à la tentation ?



©enbeauce.com

RENCONTRE



ACTIONBEAUCE | FÉVRIER 2020