

Article paru dans le journal Voir | Jeudi le 2 juillet, 2009
 Article published in Voir newspaper | Thursday July 2nd 2009

RESTOS

CHAISES MUSICALES 1

Enfin, le XO a-t-il trouvé sa voix? Après de longs mois de tergiversations, le restaurant de l'hôtel St-James semble savoir où il s'en va. Où? Vers une cuisine résolument branchée sur son époque.

Cuisine / ★★★★★

GILDAS MENEU /

Chaises musicales, vous dites? Eh oui, ça bouge dans le milieu de la restauration. Newtown, Laloux, XO, ils ont tous récemment changé de chef. Et vous allez comprendre: celui du XO est parti au Laloux (après un bref passage au Ferreira) et ceux du Laloux... au Newtown. Une belle série de trois chroniques à suivre dans les prochaines semaines, donc.

Commençons par le début: XO.

XO, c'est le resto de l'hôtel St-James. Ze hôtel où toutes les stars descendent. On s'attend donc à un resto chic et de haute voltige. Mais il est là, le hic. Depuis le départ du chef Éric Gonzalez (pour le Ferreira puis le Laloux, deuxième étape de nos chaises musicales), le XO se cherchait. Il semble cependant avoir trouvé cuisinier à son pied: Michele Mercuri. Un grand nom de famille, Mercuri. Une agrégation de restos, et pas des moindres: Bronté, Basi, Mundo Trattoria (Kirkland), Vago (Westmount).

Au menu

Rien d'étonnant à ce qu'on mette le paquet ici. Le nom XO (un acronyme pour les cognacs «eXtra Old») est installé au beau milieu de la salle, en immenses lettres chromées. Un rien prétentieux. Les nappes blanches, la vaisselle et la coutellerie de luxe ainsi que la carte des vins étoffée rappellent que la réputation est très importante. Au menu, c'est donc une cuisine à la hauteur: créative, innovante, dotée de produits de luxe qui sont là pour épater la galerie. C'est d'ailleurs un des plus beaux restaurants de Montréal. La vaste salle fleurie de tapis feutrés, aux colonnes longilignes, la mezzanine réservée aux gens discrets, accessible par un escalier majestueux, les fauteuils cossus et confortables, et enfin le service, très pressé et d'une efficacité redoutable. Pas de doute, nous sommes dans un grand restaurant. La cuisine se doit d'être à la hauteur. Jetons un œil au menu du soir. Parmi les entrées, «pétoncles Princesse avec litchis, compote de rhubarbe, céleri et coriandre» ou «crabe et céleri-rave, œufs de truite fumés, purée de citron Meyer, melon compressé». Vous avez compris? Une cuisine de produit. Un art culinaire axé sur l'excellence de l'ingrédient, et



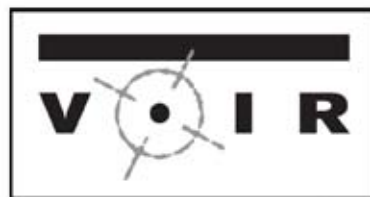
Le décor flamboyant du XO.

photo Dominic Gauthier

seulement lui. Les plats n'hésitent surtout pas à jouer sur les contrastes, à mêler poissons et viandes. Flétan de l'Atlantique et joue de veau braisées (pois, morilles, poireaux printaniers) ou lasagne maison aux ris de veau braisés, homard et émulsion de fromage Mi-Carême. On appelle ça une cuisine intéressante. Et ce ne sont que quelques exemples.

Un des secrets encore bien gardés, c'est que la table d'hôte du midi est une excellente affaire. Pourtant, en ce jeudi, c'est loin d'être plein. À 29 \$ le menu complet (entrée, plat, dessert), voilà l'aubaine. C'est aussi un bel avant-goût de la cuisine du XO, qui s'épanouit encore plus en soirée, dans un menu des plus complexes et recherché. La journée est chaude. On ne dit pas non à une soupe froide, surtout à la mangue, lardons et chèvre. Saveur délicate du fruit, pas trop prononcée, appuyée par un fromage de chèvre très frais et des lardons grillés. Joli équilibre. En carpaccio, le bœuf est finement tranché et roulé, très parfumé, accompagné de tomates cerises, de concombres en petits dés et d'une tuile de parmesan. On dira simplement: impeccable.

Nous sommes toujours à la recherche de l'énorme plaisir gustatif que procure un bon risotto: celui de Michele Mercuri nous a carrément renversés. Parlez-nous d'une cuisson



précise et d'une texture crémeuse! Les grains sont cuits mais encore croquants sous la dent, dans une sauce légèrement tomate. Les fruits de mer, deux crevettes et deux pétoncles, sont cuits à point.

Toujours dans la cuisine de la botte, le chef soigne ses cavatelli, des petites pâtes roulées ressemblant à des gnocchis mais faites de farine et de semoule habituelle. Du flanc de porc braisé, des petits champignons noirs, des pois et un filet d'huile de truffe, sans exagération. C'est joliment exécuté et délicieux.

Douceurs

Le même sérieux s'applique à la confection des desserts, même s'ils sont légers. Servis dans de grands verres sans pied, comme une verrine, le sorbet de miel et citron s'avale en à peine trois bouchées; et la mousse de mascarpone au fruit de la passion est un petit bijou de simplicité et de goût. On voudra y revenir, certain!

EMBALLANT/

La beauté des lieux, une invitation à la décadence culinaire, telle que proposée dans le menu du soir. Idéal pour les rencontres amoureuses, les dîners en tête à tête et les bons moments entre amis. Le midi, la table d'hôte est vraiment l'occasion rêvée de découvrir cette cuisine fine et précise, à bon prix. Et le service! Très professionnel sans être ampoulé, avec une touche de sympathie légère. La carte des vins, vous vous en doutez, est épatante, mais propose heureusement quelques crus à bon prix.

DECEVANT/

Dur, dur... mais puisqu'il le faut: un peu trop de sel dans les plats, c'est bien tout ce que nous trouvons à redire sur le XO. Vraiment rien d'autre.

COMBIEN?/

À midi, comptez donc un minimum de 30 \$ par personne. Le soir, doublez, voire triplez. Cher? Oui, mais exceptionnel.

QUAND?/

Très simple: tous les jours de 7 h à 22 h.

OÙ?/

XO
 355, rue Saint-Jacques
 514 841-5000 ou
www.xorestaurant.com