

Goûter avec les yeux puis la bouche



LAURENT GELÉ
laurent.gele@latribune.qc.ca

LE POIVRON ROUGE
4230 King Ouest
Sherbrooke
Tél. : 820-7727
Sans frais : 1-877-864-9110
lepoivronrouge@videotron.ca

SHERBROOKE — Cuillères de saumon gravlax au citron vert et aneth, tomates italiennes farcies aux demoiselles des mers et coulis d'avocado, mignons de cochonnet au pesto et St-Benoît, figues confites au prosciutto de boeuf, bouchées de pétoncles sur endives à la brunoise de pomme verte... Voilà que quelques-uns des nombreux hors-d'oeuvre qui ont fait la renommée du traiteur Le Poivron Rouge.

«J'accorde beaucoup d'importance à l'aspect visuel de nos hors-d'oeuvre et de tous nos plats. Il faut que les gens fassent *wow* en les voyant», explique Jean-Patrice Fournier, un chef autodidacte âgé de 30 ans.

Copropriétaire et fondateur du Poivron Rouge avec sa conjointe Marjolaine Perron, Jean-Patrice Fournier ne recherche qu'une chose: la satisfaction du client. «La force du Poivron Rouge, c'est la satisfaction de nos clients. Ce sont eux qui décident».

«Un trait particulier chez nous consiste à s'adapter aux besoins

spécifiques de notre clientèle. Nous ferons toujours en sorte de répondre aux volontés du client en lui soumettant un large éventail de produits», ajoute-t-il.

Pour arriver à satisfaire les 3000 à 5000 personnes qui, chaque semaine, mangent un des dizaines de plats cuisinés par l'équipe de 10 cuisiniers du Poivron Rouge, les deux copropriétaires n'ont pas hésité à diversifier leur offre: buffet froid (10 choix plus salades), buffet chaud suprême (4 choix plus salades), cocktail dînatoire, boîte à lunch, sushi, déjeuner et même méchoui.

Ajoutons à cette offre diversifiée, le menu gastronomique avec ses six choix de potages et soupes, dont la Minestrone aux pommes et la forestière et pleurotes, six choix d'entrées ainsi que de nombreux plats principaux chauds choisis parmi les «suggestions de volaille, boeuf, veau, porc et agneau». Bien sûr, le café, thé ou tisane et le dessert sont inclus.

Tout ce que sert Le Poivron Rouge est cuisiné sur place. «Nous cuisinons tout ici, que ce soit notre pain, viande, saumon fumé, pâtisserie, etc. Nous travaillons beaucoup avec la cuisson sous vide, ce qui donne un produit de qualité avec beaucoup de saveur», fait valoir Marjolaine Perron.

Pour se démarquer de ses concurrents, M. Fournier dit sortir des sentiers battus. «Je déteste le traditionnel», confesse celui qui n'hésite pas à utiliser des fleurs comestibles comme les capucines et les oeillets pour les hors-d'oeuvre et événements importants.

Traiteur exclusif du Club de



IMACOM, FRÉDÉRIC CÔTÉ

Le chef et copropriétaire du traiteur sherbrookoise Le Poivron Rouge, Jean-Patrice Fournier, accorde beaucoup d'importance à l'aspect visuel de ses plats. «Il faut que les gens fassent *wow* en les voyant», fait-il valoir.



Terrasse / Verrière
Microbrasserie

Cuisine
Méditerranéenne

*Un rendez-vous...
... au bord du lac Memphrémagog*

**Bien ancré dans son environnement,
il offre une vue imprenable sur
les monts Orford et Owl's Head.**

819 868-2004
125, ch. de La Plage, Magog
www.bistolady.com

211950

**ÉVALUATION PROFESSIONNELLE
DE VOS OBJETS DE VALEUR**

Les dimanches
17 et 24 septembre, de 10 h à 17 h

Par le renommé Brian Davies,
jadis de la Maison Fraser Bros (*encans*).

Petits meubles, tableaux, vaisselle, porcelaine,
bijoux, argenterie, etc. **10 \$ par objet**

Les Trésors de la Grange
790, chemin des Pères, Magog
Direction Abbaye St-Benoît du Lac

Réservations : 819 847-4222

210797

golf de Sherbrooke et du Centre récréotouristique Montjoye, Le Poivron Rouge peut répondre à toutes les demandes, que ce soit pour 5 ou 2000 convives.

«Le Poivron Rouge, c'est comme un restaurant mobile, raconte Mme Perron. Nous sommes qualifiés pour répondre à toutes les demandes.» «Plus c'est difficile, plus j'aime ça», ajoute M. Fournier.

Et quels sont vos projets pour les prochaines années? «Exploiter davantage notre volet boulangerie et pâtisserie et développer encore plus la qualité de nos buffets froids. Mais surtout... conserver notre réputation!»



Tour de la Cité « Par le Chemin des fresques »

En compagnie de 15 personnages, faites la tournée des grandes murales !

Les samedis et dimanches à 13 h 30 jusqu'au 8 octobre 2006

Supplémentaires les dimanches 17 septembre, 1^{er} et 8 octobre à 9 h 30

Réservations : 819 821-1919 ou 1 800 561-8331

www.tracesetsouvenances.com

