



Chef d'équipe en cuisine

Nikolas Couture, chef copropriétaire de Louise Taverne & Bar à Vin

f 299

PARTAGEZ SUR
FACEBOOK



PARTAGEZ SUR TWITTER



AUTRES



**OFFRE SPÉCIALE
ABONNEZ-VOUS!**

67% de réduction sur
le prix en kiosque

LES PLUS POPULAIRES



PHOTO JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS

Nikolas Couture, chef copropriétaire de Louise Taverne & Bar à Vin.



AMÉLIE DESCHÊNES

Jeudi, 25 janvier 2018 18:29

MISE à JOUR Jeudi, 25 janvier 2018 18:35

Le chef Nikolas Couture ne tarit pas d'éloges envers ses employés de Louise Taverne & Bar à vin ! La créativité, le talent, l'authenticité et l'esprit de famille de cette équipe « soudée », dont il se considère



OLYMPIQUES

Bobsleigh à deux: l'or pour le Canada



ENTREPRISES

Afterlife soulève la colère des salons funéraires



TRANSPORTS

Le fonds vert pour payer de vieilles dettes



JÉRÔME LANDRY

Labeaume et les petits chats



OLYMPIQUES

Le Canada en finale contre les États-Unis



MOYEN-ORIENT

44 civils tués dans des frappes du régime



QUÉBEC

300 000\$ en frais juridiques contre les pompiers

comme le « coach », se traduisent dans chaque assiette.

Dans les murs de pierres historiques du 48, rue Saint-Paul, se déploie depuis l'été dernier, une taverne urbaine et gourmande jumelée à un bar à vin, qui se trouve à des années-lumière des tavernes d'autrefois, réservées aux hommes.

Il peut d'ailleurs paraître contradictoire de donner le nom d'une femme à une taverne. Le prénom Louise fait ici référence à la quatrième fille de la reine Victoria, une princesse qui était, dit-on, plutôt rebelle.

Sans s'avouer lui-même rebelle, le chef Nikolas Couture confesse toutefois qu'il fait toujours à sa tête ! Pas question de mettre au menu des produits déjà transformés. Les recettes doivent refléter sa créativité et celle de son équipe, révélant ainsi un petit côté funky.

Que ce soit sur l'ardoise qui change quotidiennement, sur le menu snack (offert dès 15 h jusqu'à tard) ou sur la carte saisonnière, la cuisine se veut « rustique, brute et authentique ». Ses saveurs « corsées et intenses » ont été revisitées par « une équipe extrêmement créative », se réjouit le chef, en privilégiant les produits d'ici, cuisinés sur place de la tête à la queue.



POLITIQUE

4 courriels en 8 mois pour une initiative web



SANTÉ

Se faire soigner à Cuba pour éviter la cécité



BILLIE JEAN

Voici 5 tendances cheveux à surveiller en 2018



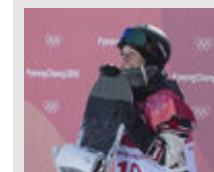
OLYMPIQUES

Déception pour Alex Boisvert-Lacroix au 500 mètres



ÉTATS-UNIS

Trump est favorable à un renforcement du contrôle



OLYMPIQUES

Laurie Blouin en finale du «big air»



CANADIEN

Nikita Scherbak est rétrogradé

Os à moelle, assiette de charcuteries et fromages, saucisse et boudin, lapin de la ferme Besnier, côte de porc de la ferme Turlo, joue de bœuf et agneau de la Bergerie Dufour pourraient se retrouver sur votre table, tout comme des poissons, dont le bar gris entier grillé, le tataki d'escolar, le tartare de saumon, etc.

Délicieux avec des vins d'importation privée ! Et pourquoi ne pas profiter du repas en cuisine, à la table du chef (2 à 10 personnes), qui proposera alors un menu sur mesure, à déguster en admirant la brigade à l'œuvre.

L'équipe avant tout

Entouré de son équipe, M. Couture se considère comme un « coach ». « J'adore être pédagogue, faire progresser les jeunes et le métier », dit-il. En ces temps difficiles pour le recrutement de main-d'œuvre en restauration, M. Couture prend soin de ses employés, leur offrant notamment de la formation, de l'espace pour créer, des horaires qui leur conviennent, des



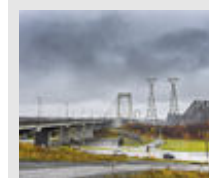
TÉLÉVISION

Nouvelle compétition
culinaire à CASA



PME INC.

Plus de 8 milliards
d'impressions par jour



TRANSPORTS

L'étude lancée «dans
quelques semaines»



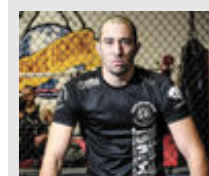
ENTREPRISES

Les retraités de la White
Birch désillusionnés



SOCIÉTÉ

Quitter pour étudier
dans sa langue



AUTRES SPORTS

Le Québécois qui veut
développer le Myanmar



SOCIÉTÉ

un cauchemar qui dure
depuis 10 ans

vacances, une ambiance familiale et le partage des pourboires.

Lui qui a commencé dans le métier au McDonald's de Val-Bélair estime que cette expérience de cinq ans lui a donné « le goût de l'esprit de famille » et de la performance dans un environnement structuré.

Le Yuzu, autrefois sur la rue du Parvis, fut « le premier vrai resto créatif où j'ai développé mes mains, la finesse, la technique », dit-il. Au Toast ensuite, « j'ai appris que j'étais un bon cuisinier et à avoir davantage confiance en moi », affirme le chef.

Puis il a continué de développer son talent au restaurant La salle à manger, à Montréal, où le menu se récrivait chaque jour. Deux ans plus tard, le chef Jean-Luc Boulay est devenu son mentor, au Saint-Amour. C'est dans ce restaurant qu'il a connu ses associés actuels, Simon Jobin et Blaise Fortier.

3 INFOS À SAVOIR SUR LE CHEF

1. À 33 ans, Nikolas Couture est le père d'un petit garçon d'un an nommé Gabriel et il a le bonheur de travailler avec sa conjointe, serveuse chez Louise Taverne & Bar à vin.

2. Il a étudié la cuisine à l'École Hôtelière de La Capitale. Outre les restaurants nommés précédemment, M. Couture a aussi travaillé au Griffé, au Sirocco et au Château Mont-Sainte-Anne.

3. Celui qui entame sa 17e année en restauration a obtenu son premier poste de chef au Cercle, juste avant d'ouvrir Louise Taverne & Bar à vin. « Il faut écouter la vie, la sentir et rester humble », puis avoir une vie à l'extérieur du travail, conseille-t-il aux futurs chefs.



POLITIQUE

Des Montréalais convoitent un poste de député



LA VOIX

Deuxième chance pour Redgee



ÉTATS-UNIS

Ils n'ont jamais perçu de violence de sa part



ACTUALITÉS

Le nouveau Hyundai Santa Fe déjà mis en vedette



SANTÉ

Le fromage cottage au banc d'essai



CANADIEN

Que vaut Max Pacioretty?



ENTREPRISES

Les pensionnés de Sears Canada très inquiets

L'AGNEAU EN QUELQUES MOTS



PHOTO JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS

■ Nikolas Couture aime cuisiner des produits de producteurs avec qui il cultive de bonnes relations. Parmi ses trésors gourmands d'ici se trouve l'agneau de la Bergerie Dufour dans Charlevoix.

■ Il raffole de la délicate saveur de l'agneau abattu très tôt, qui a « moins ce goût de foin », que certaines personnes n'apprécient guère.



ARGENT

MTY avale Grabbagreen pour 3,46 M\$



HOCKEY

L'Amiral marque l'histoire



BASEBALL

Jason Motte de retour chez les Cardinals



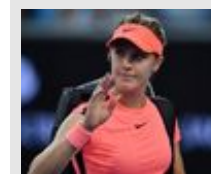
SAG-LAC-ST-JEAN

Des citoyens laissent des déchets sur son terrain



ENVIRONNEMENT

Une nouvelle centrale révolutionnaire à Gaspé



TENNIS

Pas de changement pour Boucard et Abanda



DANS VOS POCHEs

Devrais-je me hâter à rembourser mon hypothèque?

■ L'agneau se déguste de diverses façons, notamment braisé ou rôti (épaule, souris [jarrets], gigot, carré) ou grillé (côtes).

■ Les animelles (ou testicules d'agneau) peuvent être apprêtées de la même façon que les ris de veau. C'est-à-dire pelées, trempées, puis cuites à la poêle ou au four, selon votre recette préférée.

■ Chez Louise Taverne & Bar à vin, l'épaule d'agneau braisée garnit une crépinette avec des herbes et des légumes, qui est ensuite plongée dans un consommé d'agneau, puis entourée d'animelles et de légumes. Une brioche grillée couverte de beurre de moelle de veau trône sur le dessus de ce plat réconfortant.

RECOMMANDÉ POUR VOUS



OLYMPIQUES

Ce skieur américain ose finalement embrasser son petit ami aux Jeux olympiques



SOCIÉTÉ

Des poupées pas comme les autres débarquent au Québec



SAG-LAC-ST-JEAN

Des citoyens se servent de son terrain pour mettre leurs déchets



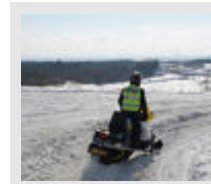
OLYMPIQUES

Patinage de vitesse longue piste: déception pour Alex Boisvert-Lacroix au 500 mètres



MONDE

Les deux Canadiennes ne seront pas poursuivies



FAITS DIVERS

Fin de semaine meurtrière sur les sentiers



DESTINATIONS

8 beaux gros chalets à louer en gang



OLYMPIQUES

Gabriella Papadakis a vécu son «pire cauchemar»



OLYMPIQUES

Le Canada poursuit sa route au relais féminin

À DÉCOUVRIR SUR LE WEB



Une entreprise québécoise génère plus de 8 milliards de clics par jour

www.tvanouvelles.ca



Richard Martineau «pleure» sur le sort réservé aux anglos du Québec

www.tvanouvelles.ca



Un jeune centre dans la mire du CH - TVA Sports

www.tvasports.ca



REER 101 : tout ce que vous devez savoir

www.journaldemontreal.com


Suivez-nous



GESTIONNAIRE D'ABONNEMENTS

CONTACTEZ-NOUS

PROFIL DES LECTEURS

 PLAN DU SITE

© 2016 TOUS DROITS RÉSERVÉS. LE JOURNAL DE QUÉBEC EST MEMBRE DES JOURNAUX DU GROUPE MÉDIA DE QUÉBECOR INC.