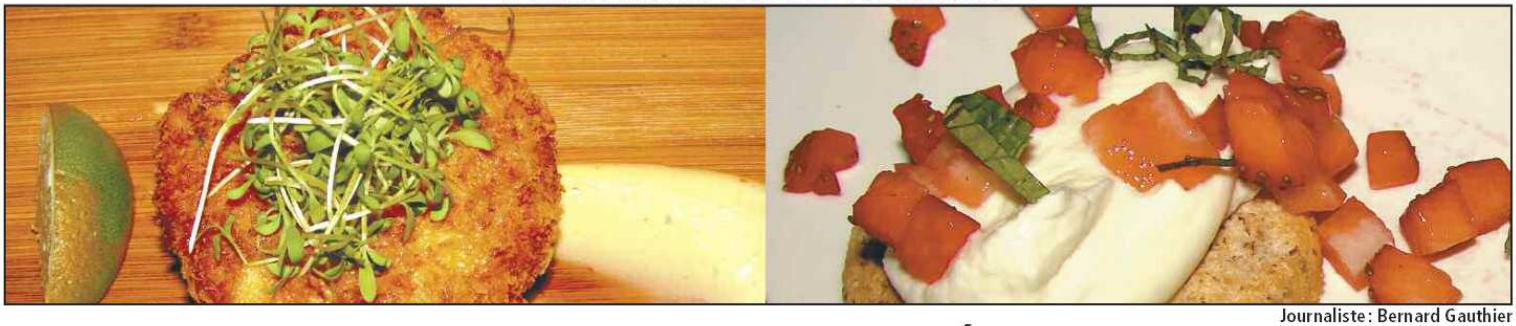

Journaliste : Bernard Gauthier

NOUVELLES SAVEURS ASSURÉES AU JOVERSE

La tendance des petits plats à partager entre amis pour goûter à une plus grande variété de mets progresse. Le Joverse, rue Saint-Jacques, dans le Vieux-Montréal, a ouvert ses portes le 16 mai dernier. Et déjà, un jeudi soir, l'établissement était bondé. Les nombreuses tables réservées démontrent l'engouement de cette nouvelle formule à la mode. Au menu, rien de prétentieux, comme le veut la politique du restaurant. Comme entrée, j'ai choisi le Crab Cake et les champignons Chanterelles sautés et trempés dans une sauce divine. Déjà, mes papilles gustatives étaient en alerte. C'était l'embarras du choix parmi les autres suggestions. Le mini burger et les tacos Red Snapper croustillants ont retenu mon attention. À première vue, cela paraît énorme, mais rappelez-vous qu'il s'agit de petites portions. L'objectif est de goûter au plus grand nombre de plats. Et à deux personnes, on peut davantage partager pour savourer autre chose. Les prix moyens varient de 6$ à 8$ par assiette, exception faite des ribs de bœuf laqué à 18$, de la salade Joverse à 11$ et du Crab Cake à 12$. Un budget d'environ 50$ devrait couvrir les frais du repas, cocktail inclus. La qualité de la cuisine est exceptionnelle, rien n'est laissé au hasard. La seule petite ombre au tableau est le manque d'espace aux tables au début du repas lorsque les assiettes sont servies. Pourquoi avoir choisi le Joverse comme nom de l'établissement ? Simplement en raison du nom du premier propriétaire de l'immeuble, Joseph Versailles, donc JO pour Joseph et VERSE pour Versailles. « Nous avons voulu conserver son nom en raison de son histoire et du patrimoine de la Nouvelle-France », explique le copropriétaire, Michael Killam. Le Joverse accueille une clientèle très diversifiée, allant du simple touriste aux gens d'affaires, aux couples jusqu'aux familles avec jeunes adultes, puisqu'il s'agit d'un établissement servant de l'alcool. Ce restaurant-bar, qui propose une musique underground continue, est de style new-yorkais tout en respect avec le caractère unique montréalais et la chaleur européenne qui l'enveloppe. Son menu multiculturel tient compte des clients végétariens en proposant le Matsutake, un burger aux poivrons rouges, champignons, roquette, aubergine, sauce tzatziki et purée de fèves. Bientôt, une soupe à l'oignon réinventée fera partie du menu. Voilà un bon prétexte pour aller découvrir ce tout nouveau restaurant, situé au 52 rue Saint-Jacques, à quelques mètres de l'église Notre-Dame. **514 508-4075 • joverse.com**

À DEUX PAS DU PALAIS DE JUSTICE : SALLES PRIVÉES, 5 À 7, LUNCH D'AFFAIRES EXPRESS

Cuisine Bar

JOVERSE.COM

OC13019