

RENDEZ-VOUS AU P'TIT MENU

Par Roxane Rose, photos par Marie-Hélène Thériault et Busque

À bord de ma bicyclette visitant le village de l'Isle-Verte, je remarque un petit resto doté d'une charmante galerie de bois. L'enseigne annonce « Au P'tit menu ». Ce lieu possède un petit je-ne-sais-quoi qui capte ma curiosité. À l'intérieur plane une ambiance joviale. Le genre d'endroit pour y fêter chaque semaine entre copains. Un lieu d'une simplicité permettant à tous d'être soi-même et un personnel énergique chez qui on devine une belle complicité.

Les fenêtres qui me rappellent les vitraux des églises sont pleines de couleurs vives. Le propriétaire devant son comptoir m'accueille avec un sourire sympathique. Il s'appelle Yvan Lévesque et il se dit Pizza man. C'est un passionné de pizza et ce, depuis toujours.



Yvan Lévesque, propriétaire du P'tit Menu, à l'Isle-Verte

est rapidement attiré par le métier de chef cuisinier et c'est quelques temps plus tard qu'il apprend de ses supérieurs les dessous de la cuisine rebelle. Déjà, l'idée d'ouvrir un resto de pizzas et de sous-marins commence à germer. Après 10 années passées dans de grands restaurants, il est de retour chez lui à l'Isle-Verte; Au P'tit menu voit le jour en 2009. Le nom lui vient d'une vision qu'il avait de faire un menu d'une grande simplicité. Désormais, on y retrouve des pizzas, calzones, burgers, sandwiches, salades, poutines et entrées. D'origine Irlandaise, il nous offre ses préférences côté bières!

Je lui demande de me parler des nouveautés à son resto et il partage tout de suite sa fierté pour son équipe de travail : « Ça améliore l'ambiance de la place et on est très fiers de ce qu'ils

« Dans sa cuisine on retrouve des produits locaux afin de garantir la qualité des aliments, mais aussi d'encourager les producteurs d'ici. »

Par un matin de janvier, alors qu'Yvan a tout juste 18 ans, il décide de partir sur un Nowhere, sans lendemain, à l'aventure. Sa destination c'est l'île de Sanibel en Floride. C'est au Barking Shark qu'il fait ses premières expériences de plongeur. Il



Yvan qui me prépare une croûte à pizza en moins d'une minute.

« Il s'appelle Yvan Lévesque et il se dit Pizza man. C'est un passionné de pizza et ce, depuis toujours. »

apportent à la vision du resto. Ils sont très dynamiques et rafraîchissants! ». Il ajoute qu'il offre maintenant un nouveau menu pour enfant de même que les brunchs du dimanche où l'on sert des pizzas-déjeuner! Il y a aussi des menus végé comme le sandwich végé pâté maison sur pain baguette.

Les portes de la cuisine battent au passage du chef. J'en profite pour explorer l'intérieur car depuis tout à l'heure, une toile exposée attire mon attention. Des effluves de tomates fraîches et de pepperoni doré me ramènent à la réalité. En me voyant regarder les œuvres, Yvan m'informe que les expositions sont présentes depuis 5 ans et changent à tous les deux mois. D'ailleurs, Au P'tit menu est constamment à la recherche d'artistes.

Dans sa cuisine on retrouve des produits locaux afin de garantir la qualité des aliments, mais aussi d'encourager les producteurs d'ici. Il cuisine le poisson frais de Matane ainsi

que les produits de la fromagerie des Basques avec lesquels il prépare une entrée d'un délicieux démon accompagné d'oignons confits et d'une réduction balsamique. Il utilise également des produits de l'hydromellerie de St-Paul-de-la-croix, de l'ail de l'Isle-Verte et d'Entre-nous les paniers de Kamouraska.

Dans ses projets à long terme, il mijote l'idée de faire des soirées-spectacles. « Ça reste à peaufiner. On a reçu Marc Bélanger et Alexandre Belliard, tous deux auteurs-compositeurs-interprètes et j'aimerais bien continuer dans cette voie-là. C'est quelque chose qui m'attire. » affirme-t-il. Je quitte très agréablement surprise de ma visite, mais je me demande... qu'a-t-il envie de transmettre à ses clients? Il me répond humblement qu'il souhaite offrir un lieu convivial où l'on mange de bons aliments et où les prix sont abordables. Je peux vous dire qu'il réussit très bien cette tâche!



Au P'tit Menu
109, rue St-Jean-Baptiste, Isle-Verte
418 898-3101

