

13/06/2012 Mise à jour: 13 juin 2012 | 21:56

Le 5e Élément: l'envers du décor, sauce locale



Par **Nathalie Villeneuve**
Métro

Partager cet article



Les propriétaires, Corine et Denis.

Restaurant le 5e élément

Pendant la saison estivale, Métro se promènera à travers les régions du Québec à la découverte de quelques bonnes tables.

Il y a le feu, l'eau, l'air et la terre. Le cinquième élément, selon le restaurant de Compton qui porte ce nom, est peut-être l'envers du décor – signé Corine –, qui gravite autour d'un énorme globe terrestre suspendu à l'envers à la mezzanine. Au premier, sous le pôle Nord, Denis lance: «Ici, on fait tout à l'envers».

Corine aux fourneaux, Denis au service: la sœur et le frère belges tiennent à bout de bras depuis sept ans ce carrefour des produits régionaux qui entrent dans la composition de tous les plats au menu. Tout à l'envers? Pas pour Corine. Un chef connu de Montréal, un ami, lui dit qu'elle est folle, que quelques produits locaux seraient suffisants, qu'il faut penser aux profits. «Charité bien ordonnée commence par soi-même», répond-elle. Ainsi soit-il. La salade César maison, Les olympiques, est garnie du bacon fumé de la ferme Lennon, de Compton, de cheddar vieilli de la Laiterie Coaticook et de lanières de poulet de grain de la ferme avicole Coaticoq, de Barnston.

À ce sujet:

- [La Grèce sur un plateau](#)
- [Le restaurant JoBlo, l'exquise extravagance](#)
- [Café Checkpoint Charlie: un passage obligé](#)

La crêpe La Station, baptisée en l'honneur de la fromagerie de Compton, combine le fromage Alfred et les pommes du verger Le Gros Pierre, établi à quelques kilomètres du restaurant. On y déguste aussi la truite de la ferme piscicole Les Bobines, de East Hereford, le lapin de Stanstead, le canard du lac Brome, les fromages du Domaine de Courval, à Waterville et les produits de la Beurrerie du Patrimoine, à Compton... Des ingrédients frais, basiques, assemblés avec amour. C'est la recette miracle qui fait que chaque assiette est beaucoup plus que la somme de ses éléments et que l'explosion de saveurs est inévitable.

Pour une finale en feu d'artifice, il faut dire oui aux sorbets et gelatos que Corine confectionne dans son atelier attenant à sa maison, à une centaine de mètres du resto. L'Univers est particulièrement recommandé: cinq boules de sorbet et gelatos. Cinq fois le tour du monde... à l'envers!

En résumé

- L'occasion. Pour découvrir les produits de la vallée de la Coaticook.
- L'ambiance et le décor. Décor inventif et champêtre. Terrasse agréable.
- Les prix. Entrées 11 \$, plats principaux 23 \$, table d'hôte 29 \$.
- Nous avons aimé. Le service plus que courtois, la texture parfaite de la crêpe La Station et la surprise dans la salle de bain...
- Nous avons moins aimé. Le resto ferme ses portes à 15h, pour rouvrir vers 18h. «Le seul moment pour faire des courses», a expliqué Denis.

Le 5e Élément

6815, route Louis-S.-St-Laurent
Compton (dans les Cantons-de-l'Est)
(819) 835-0052

Partager:



Par **Nathalie Villeneuve**
Métro

Contacteur

J'aime 4 people aiment ça.



Ajouter un commentaire

[S'identifier](#)



Afficher 0 commentaires

Tri: les plus récents d'abord | ▼

M [S'abonner par courrier électronique](#) S [RSS](#)

Réactions



blog comments powered by DISQUS



À propos

[À propos de Métro](#)

[Contactez-nous](#)

[Annoncez avec nous](#)

[Applications mobiles Métro](#)

[Archives Métro Montréal](#)

[Archives Métro international](#)

[L'environnement chez Métro](#)

Extra

[Métro Montréal](#)

[Métro Calgary](#)

[Metro Edmonton](#)

[Metro Halifax](#)

[Metro London](#)

Connexion

Facebook

Twitter

Foursquare

Conditions

[Directives concernant les commentaires](#)

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de protection de la confidentialité](#)