

# Le MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage ouvre ses portes

*Au menu : simplicité, saveurs et créativité*

---

Parc des Champs-de-Bataille  
Québec (Québec) G1R 5H3

418 643-2150  
1 866 220-2150

mnbaq.org

---

**Contact de presse**

Linda Tremblay  
Responsable des relations  
de presse

418 644-6460, poste 5532  
linda.tremblay@mnbaq.org



**Québec, le vendredi 10 avril 2015** ✕ Un doux parfum de nouveauté flotte au-dessus du MNBAQ ces jours-ci. Le *MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage* ouvre officiellement ses portes le samedi 11 avril prochain. Pour la chef Marie-Chantal Lepage, les mots *art culinaire* prennent désormais tous leur sens. « Le lieu change tout! Tout est inspirant ici! Les expositions, les gens. Nous sommes tous des artistes qui faisons de l'art », de s'enthousiasmer M<sup>me</sup> Lepage. Qui dit nouveau chef, dit nouveau décor, nouveau menu et surtout nouvel horaire! Comme dans les grands musées du monde, les *foodies* de Québec pourront aussi faire l'expérience du restaurant du Musée en dehors de ses heures d'ouverture, puisque le lieu sera ouvert le soir, du mercredi au samedi.

## *Des espaces redessinés par Jean Hazel*

Le designer au MNBAQ, M. Jean Hazel, a travaillé avec la réputée chef pour redessiner un espace à son image. Les tables hautes côtoieront les tables basses auxquelles s'ajouteront deux comptoirs où les clients auront le privilège de voir les artistes de la cuisine à l'œuvre. Le bois, les luminaires suspendus, les couleurs profondes, les mille et un détails apportés au choix des tissus comme à celui de la vaisselle devraient permettre aux visiteurs de se sentir chez

eux. M. Jean Hazel a également fait le choix des œuvres d'art qui seront mises en valeur dans le nouveau restaurant, des œuvres de Mario Bergeron, de Sylvain Bouthillette, d'Elena Willis et de Yan Giguère, notamment. M<sup>me</sup> Lepage tenait absolument à avoir des sculptures. C'est le *Sweet Pea* de Sara Day, qui trônera à l'entrée du *MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage*.

## *Le goût, le goût, encore le goût*



Trois mots viennent spontanément définir la philosophie culinaire développée au fil du temps par M<sup>me</sup> Lepage : simplicité, saveurs et créativité. « Il faut que l'expérience en bouche vienne stimuler les papilles, qu'elle laisse une trace. Ce qui importe au fond, c'est le goût, le goût et encore le goût. Et souvent le goût passe par la simplicité », de préciser M<sup>me</sup> Marie-Chantal Lepage. Ces trois éléments seront donc à la base de toutes les assiettes signées par la chef et son équipe. Les aliments fétiches, ceux qu'elle préfère appeler ses aliments coups de cœur sont la tomate, le fromage Le 1608 de Charlevoix et le canard. « Si j'étais sur une île déserte et que j'avais à en choisir un seul, ce serait le canard. Le canard est l'aliment par excellence. On peut tout faire avec du canard. J'adore le goût! », de lancer la chef. Le canard fera certainement partie de son menu qui variera au gré des saisons, des arrivages et de l'inspiration.

## *Un avenir culinaire prometteur*

La nouvelle chef ne manque pas d'idées pour son nouveau temple de la gastronomie. « La plus belle terrasse de Québec aura son barbecue et son coin *lounge* », de promettre M<sup>me</sup> Marie-Chantal Lepage, qui pense déjà à exploiter le lieu en hiver avec des peaux de fourrure. D'ici là, il faudra vivre une première expérience culinaire mémorable au *MNBAQ Restaurant signé Marie-Chantal Lepage*, dès le 11 avril.

*La chef Marie-Chantal Lepage offrira également le service de traiteur pour les événements tenus au Musée et s'occupera de l'exploitation graduelle des aires de restauration du futur complexe muséal, incluant le Café Québecor, qui sera situé dans le nouveau pavillon Pierre Lassonde, sur la Grande Allée.*

---

RENSEIGNEMENTS : 418 643-2150 ou 1 866 220-2150 /  
[www.mnbaq.org](http://www.mnbaq.org)