



La Tribune

Restaurant / S17

Une passion qui confond les sceptiques



JEAN-FRANÇOIS GAGNON

BOULANGERIE OWL'S BREAD
428 Principale Ouest
Magog
819 847-1987

MAGOG — Les gérants d'entrée prédisaient que la Boulangerie Owl's Bread de Mansonville ne survivrait pas plus de six mois. Mais c'était probablement sans compter sur la détermination de ses propriétaires, Denis Mareuge et Agnès Castilloux, qui ont démarré un second établissement à Magog en 2005.

Puisque tout a si bien fonctionné à Mansonville, le couple a aussi nommé son établissement magogois Boulangerie Owl's Bread. Le concept est identique aux deux endroits: des repas sont servis à la salle à manger alors qu'un vaste choix de pains, pâtisseries, fromages et charcuteries est offert au comptoir.

Tant aux tables qu'au comptoir, ce qui est proposé est en grande partie fabriqué par leur personnel. «C'est vraiment important pour moi», déclare Denis Mareuge, un Savoyard d'origine diplômé de l'École hôtelière de Lausanne.

Le couple se montre particulièrement fier de ses pains, disponibles en douze variétés environ. Sur les tablettes, la baguette blanche côtoie par exemple le pain aux olives et le bennoïton aux noix et aux raisins.

Se définissant comme un «joueur de bonne bouffe», le restaurateur affirme s'être lancé dans la boulangerie pour que ses clients de la salle à manger obtienne un pain de bonne qualité.

Les pains des deux Owl's Bread se caractérisent notamment par leurs nombreuses alvéoles et leur grande digestibilité. «On n'utilise que de l'eau, un peu de sel et de la farine pour les faire. On ne met ni gras ni sucre. Et on les cuit directement sur la pierre.»

Parmi les plats qui ont fait la réputation du nom Owl's Bread, il y a le cassoulet. «Beaucoup de gens me disent que c'est le meilleur qu'ils n'ont jamais goûté», se targue le restaurateur.

Au rayon des charcuteries, le fondant de foie de canard, le foie gras, le saumon fumé, les rillettes de porc, de lapin et de canard figurent au nombre des spécialités.

Le matin, il est possible de dénicher des oeufs brouillés comme peu d'endroits savent les faire. Afin d'obtenir un résultat plus moussieux, le chef emploie un bain-marie pour les concocter.

Partis de rien

Malgré qu'il soit d'origine française, Denis Mareuge est d'abord débarqué à Toronto en 1980. Sur place, il dégote un emploi au Gavroche, jadis un des meilleurs

restaurants français de la métropole ontarienne.

Ce n'est qu'en 1984 qu'il arrive à Montréal, où il a en outre travaillé avec le renommé chef cuisinier Philippe Moïse. À l'époque, ce dernier possédait un restaurant appelé Le St-Honoré. Encore la grande classe.

Puis le restaurateur est passé par le Temps des Cerises à Danville avant de démarrer avec sa conjointe son établissement de Mansonville en février 1994. «On a parti ça avec un montant de 12 000 \$ seulement. C'était le prix d'une voiture Cavaliers», remarque Denis Mareuge pour démontrer que la somme investie était dérisoire.

Ayant habité à Montréal ensemble pendant quelques années avant de se lancer en affaires, les deux restaurateurs ont choisi de s'installer en Estrie après avoir eu un «scop de coeur pour la région».

Ils ont investi plusieurs centaines de milliers de dollars pour créer leur établissement de Magog, comprenant une trentaine de places assises à l'intérieur et 25 autres sur la terrasse au cours de la belle saison.

Présentement, le Owl's Bread de Magog n'est ouvert que du jeudi au dimanche. Mais il en sera tout autrement pendant la saison estivale, puisque le restaurant accueillera la clientèle à tous les jours. Durant l'été, le repas du soir sera offert à la clientèle, contrairement à cet hiver.

Un des projets que caresse le couple est de mettre sur pied un service de traiteur de luxe. Selon toute vraisemblance, le secteur de Magog recèle d'un beau potentiel pour un tel projet.



Agnès Castilloux et Denis Mareuge ont ouvert une seconde Boulangerie Owl's Bread à Magog en 2005.