

CUISINE

cyberpresse.ca | le web | Pages Jaunes^{MC}

Rechercher dans le site



LA PRESSE

leSoleil

Le Nouvelliste

LeQuotidien

LaTribune

LeDroit

LaVoixde l'Est

CYBERPRESSE.CA

LA PRESSE AFFAIRES

MON CINÉMA

MON TOIT

MON VOLANT

TECHNAUTE

Actualités | Actuel | Arts & Spectacles | Blogues | Chroniqueurs | Consommation | Cuisine | Environnement | É.-U. 2008
 Insolite | International | Lectures | Multimédia | Opinions | Photos | Santé | Sciences | Sports | Vidéo | Voyages

Accueil » Actuel » Cuisine » Texte complet

Le lundi 23 juin 2008

Naked Lunch: un lunch tout nu



Agrandir

Photo Marco Campanozzi, La Presse

Marie-Claude Lortie

La Presse

Installé rue Wellington, Naked Lunch n'est pas exactement le restaurant typique de ce coin de Montréal appelé Verdun. Avec l'autre resto Simpléchic, il fait bande à part dans le quartier, un peu comme l'artiste de la classe, celui qui adore Burroughs et Cronenberg et s'habille en queue-de-pie au bal de fin d'études.

Ouvert pour le lunch et le repas du soir puisqu'il sert à manger jusqu'à 21h, le Naked Lunch n'est pas un grand restaurant chic, mais un bistro qui soigne ce qu'il sert. Potages d'inspiration asiatique, gibier, currys... Les cultures s'y mêlent, généralement avec succès, même si on est parfois surpris par des raisins verts dans un potage ou une moutarde jaune fluo dans un sandwich au canard.



Taille du texte



Imprimer



Envoyer



À consulter aussi



Partager

AUJOURD'HUI SUR CYBERPRESSE

Ambiance de fête au parc Maisonneuve

La forte averse de fin d'après-midi n'a pas découragé une... [»](#)



Les oubliés de la fête

Au cours des festivités des derniers jours, on a beaucoup... [»](#)



Publicité

NOUVELLES LES PLUS LUES

Dernière heure | Dernier jour | Dernière semaine

[Ambiance de fête au parc Maisonneuve](#)

[Gainey a parlé brièvement avec Sundin](#)

[Hillary Clinton écarte la vice-présidence](#)

[Les Canadiens riches nuisent plus à l'environnement](#)

[Cherche mannequins noirs désespérément](#)

Le soir, la table d'hôte est à 25\$. Le midi, on s'en sort facilement en bas de 15\$, qu'on prenne une réconfortante soupe-repas à la noix de coco à thaïlandaise avec extra-crevettes (9\$) ou le fameux smoked meat de magret de canard accompagné de salade (12\$), un des plats qui a établi la réputation des lieux, le tout rincé avec un verre de vin en importation privée ou une bouteille de limonade rose maison.

Ouvert il y a quatre ans, le Naked Lunch est aussi un traiteur et, fait intéressant, une conserverie artisanale qui a valu aux proprios une confrontation pénible avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Un peu comme ce qui vient d'arriver à l'excellent restaurant les Cons Servent. Ou comme ce qui s'est passé avec ceux qui produisaient jadis le lait d'Antan dont un s'est même retrouvé en prison pour amendes non payées.

Pris là-dedans l'an dernier surtout, le Naked Lunch a régularisé sa situation et peut de nouveau vendre ses conserves de potages et de plats cuisinés (pot au feu de cerf rouge, poires au vin, chaudière de palourdes et maïs...), mais cette galère avec le MAPAQ n'est pas effacée de la mémoire des lieux. Après quelques mots avec le chef-propriétaire, Dominic Lamontagne, qui accueille les convives de façon fort sympathique, on a tout de suite envie d'adopter cet établissement, si ce n'est qu'en gage de solidarité gourmande.

Naked Lunch
4816, rue Wellington
Verdun
514-849-7418
Commandes pour emporter et réservations : 514-767-9981
www.lenakedlunch.com

[Toutes les nouvelles les plus lues >](#)

LIRE AUSSI

[Cuisines et restaurants](#)

BLOGUES



Richard Héту >>

[Quand un républicain se réclame d'Obama](#)

Sophie Cousineau - LaPresseAffaires.com >>

[Oubliez BCE, pensez Brésil](#)

Richard Héту >>

[Une élection que McCain ne peut gagner...](#)

[Tous nos blogues](#)



[Envoyer](#)



[Imprimer](#)



Partager



[Facebook](#)



[digg](#)



[del.icio.us](#)



[Google](#)

[Qu'est-ce?](#)

« [Retour](#) » [Haut](#)

[Actualités](#) | [Actuel](#) | [Arts & Spectacles](#) | [Blogues](#) | [Chroniqueurs](#) | [Consommation](#) | [Cuisine](#) | [Environnement](#) | [É.-U. 2008](#)
[Insolite](#) | [International](#) | [Lectures](#) | [Multimédia](#) | [Opinions](#) | [Photos](#) | [Santé](#) | [Sciences](#) | [Sports](#) | [Vidéo](#) | [Voyages](#)

[Abonnez-vous à l'Info Courriel Cyberpresse](#) | [Modifiez votre profil](#) | [Foire aux questions](#)
[Cyberpresse en page d'accueil](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Annoncez sur Cyberpresse](#) | [Contactez-nous](#)

Copyright © 2000-2008 Cyberpresse Inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.