

Chez Noeser servira ses derniers plats le 4 mai

STÉPHANIE MAC FARLANE
smacfarlane@canadafra.ca



Pratiquement 31 ans après avoir servi son premier repas, le restaurant Chez Noeser accueillera ses derniers clients le 4 mai. Émilie Noeser, qui avait pris la relève de ses parents en 2016, a décidé de vendre après avoir été approchée par un trio de restaurateurs.

« Ce n'était pas à vendre. On a eu un effet de surprise quand on a été approchés par des gens qui étaient intéressés à acheter le restaurant et l'immeuble », raconte Émilie Noeser.

Après de courtes négociations, une entente de vente a été conclue. Celle-ci sera officialisée devant un notaire le 1^{er} mai.

La décision n'a cependant pas été facile à prendre. « Ici, c'est une histoire de famille. C'est la maison familiale. Une journée, je me disais que oui, j'allais vendre et l'autre, je n'étais plus certaine », raconte Émilie Noeser.

Elle souligne être fière du travail accompli. « Je pars en mode réussite. J'ai eu trois années fantastiques. Je n'ai jamais regretté d'avoir pris la relève », enchaîne-t-elle.

LARMES

L'annonce de la fermeture du restaurant de fine cuisine française suscite de



Émilie Noeser est entourée de ses parents Denis et Ginette.

nombreuses émotions. « On a la larme à l'œil. On pleure. C'est triste. Un restaurant, c'est gros pour une personne seule. Si on était plus jeunes, on serait restés encore », lance Ginette Noeser, la mère d'Émilie. « On est encore sous le choc. Ça s'est fait rapidement », poursuit-elle.

Les Noeser ont aussi commencé à annoncer la nouvelle à leur clientèle. « Nos clients pleurent, nous aussi. On a

des clients qui viennent depuis très longtemps », souligne Ginette Noeser.

Environ huit personnes y travaillent.

RELÈVE

Le restaurant de cuisine française Chez Noeser avait ouvert ses portes sur la rue Champlain le 6 mai 1988. Pendant 28 ans, Ginette et Denis Noeser ont été propriétaires de l'endroit.

En 2016, ils ont passé le flambeau à leur fille Émilie qui a acheté le restaurant et l'immeuble. Le couple est demeuré toutefois impliqué dans l'entreprise familiale.

« Denis était dans la cuisine et moi, je m'occupais maintenant de l'administration », souligne Ginette Noeser qui a auparavant effectué le service. Elle et son mari profiteront d'une retraite à leur maison de Saint-Armand.

Quant à Émilie Noeser, elle souligne ne pas avoir de plan défini pour l'avenir, outre passer du temps avec ses filles. « Je vais

renouer avec mes enfants. Je vais rattraper ces trois années où j'ai prêté mes fins de semaine à la communauté. Pour le reste, je ne ferme aucune porte. Je fais confiance à la vie », lance la femme de 36 ans.

FAMILLE

Émilie Noeser se dit également contente de savoir que les acheteurs de son restaurant veulent y ouvrir une autre table. « Ce sont deux frères et leur associé qu'ils considèrent aussi comme leur frère. Ce sera aussi une histoire de famille, mais qui proposera une cuisine libanaise », conclut-elle.

Chez Noeser s'est longtemps distingué comme étant le plus petit hôtel au monde en raison de la chambre que le restaurant louait à ses clients au-dessus du restaurant.

Les Noeser ont également contribué à l'élaboration d'une cuisine régionale et ont remporté des prix pour la qualité de leur établissement.

Un restaurant de cuisine libanaise va lui succéder au courant de l'été

STÉPHANIE MAC FARLANE
smacfarlane@canadafra.ca

Ce sera le Mont Liban, un restaurant de fine cuisine libanaise, qui prendra place dès cet été au 236, rue Champlain, l'immeuble qui a accueilli le restaurant Chez Noeser au cours des 31 dernières années.

Ce nouveau restaurant, détenu par Hanna Abd El Nour, Bernard Abdel-Nour et Mazen Chamseddine, mettra à l'honneur les mets, grillades et spécialités du Liban, où le trio est originaire. Le Mont Liban servira une fine cuisine accessible à tous les budgets.

« Ce sera une cuisine et des ingrédients de qualité. C'est la clé. Ce qui sera spécifique, ce sera l'accueil. On veut faire sentir les gens chez eux et qu'ils prennent le temps de manger », souligne Hanna Abd El Nour qui se chargera notamment de ce volet.

Mont Liban, le nom retenu pour le restaurant, fait référence à la chaîne de montagnes du pays. « Elle est au cœur du Liban. C'est à cause de cette chaîne de montagnes qu'il y a de feu et des forêts au Liban. On y trouve aussi des olives et des amandes. Tous les produits du terroir libanais viennent de là », enchaîne M. Abd El Nour.

MAISON

Hanna Abd El Nour souligne que lui et ses partenaires étaient intéressés à l'idée de la maison, qui se trouve d'ailleurs près de la rivière Richelieu. « C'est au cœur de

la ville. C'est intéressant pour nous pour partager avec les gens et apprendre d'eux », note M. Abd El Nour.

Ce dernier habite la ville depuis un an, tandis que son frère Bernard y réside depuis son arrivée au pays.

Les associés effectueront des rénovations au restaurant d'ici l'ouverture prévue en juillet. « La bouffe libanaise est faite pour être dégustée à plusieurs. L'ambiance nécessite que des travaux soient faits pour que tous les sens soient mis à profit », ajoute Hanna Abd El Nour.

Mazen Chamseddine, qui est architecte, élaborera d'ailleurs les plans et le design. Entre 100 et 120 personnes pourront prendre place dans le restaurant qui sera accessible sur réservation.

ALCOOL

Contrairement à Chez Noeser, qui était un apportez votre vin, Mont Liban proposera une carte qui mettra les vins libanais et d'autres alcools de ce pays du Proche-Orient à l'honneur. « On va aussi enrichir notre carte d'alcool avec des boissons [plus connues] qui s'harmoniseront à nos plats », souligne le copropriétaire.

L'horaire exact n'est pas encore défini, mais Hanna Abd El Nour souligne que le Mont Liban sera ouvert les soirs à compter de 17 heures. Des embauches seront réalisées dans les prochaines semaines. « On n'a pas encore évalué le nombre d'employés requis », ajoute M. Abd El Nour. Quant à l'investissement requis, il n'a pas été chiffré.



Satori sushi célèbre sa réouverture

Après environ trois mois de travaux, le restaurant Satori sushi, situé sur le boulevard Saint-Luc, a tenu une soirée de réouverture sous la thématique japonaise Hanami qui symbolise le renouveau et souligne l'arrivée du printemps. L'événement a permis de dévoiler le nouveau décor et le nouveau menu de l'endroit. Le restaurant a également mis en place un service de commandes en ligne permettant aux clients d'indiquer l'heure à laquelle ils récupéreront leurs plats. Sur la photo, on reconnaît Thyda Ouy et Ladi Cheng, les copropriétaires du groupe Satori.