



Photo Yanick Villedieu

Montréal – L'une est architecte. L'autre sculpteure. Elles sont nées et elles ont grandi à Istanbul. Et c'est à Montréal que les sœurs Mayil, Fatma et Diyar, ont réalisé leur rêve de petites filles : avoir leur restaurant. Un restaurant turc, bien sûr, plus précisément de cuisine ottomane, tout juste ouvert sur l'avenue du Parc et joliment dénommé [Sefa](#) – « joie de vivre » dans la langue de leur pays d'origine.

Décor sobrement élégant, amusant clin d'œil d'un écran où défilent les images en noir et blanc d'un vieux film turc, nappes et serviettes blanches, accueil souriant, jolie carte qu'on peut explorer en partie dans la formule du midi : il faut vite découvrir ce restaurant sans autres prétentions que de faire aimer des plats « perfectionnés dans les cuisines du Sultan de l'Ère ottomane ». Mon complice de table, qui en avait fait lui-même la découverte il y a peu, m'avait vanté cette nouvelle table de la frontière entre le Mile End et Outremont. Et il avait raison. Les entrées du jour, une soupe de tomate parfumée au citron et une généreuse salade verte, nous mettent en appétit. Les plats, eux, nous ravissent. Pour mon complice, l'*ekşili köfte*, des boulettes de bœuf et de légumes marinés, servies dans une sauce au yogourt, savoureuses. Pour moi, le *kuru dolma*, trois légumes (aubergine, poivron, courgette) séchés au soleil de Turquie, bien remplis d'une farce riz et viande, farce délicatement parfumée avec une marinade de raisins et une touche de pomme grenade.

Les desserts maison seront à l'avenant. Pour mon complice de table, le légendaire *aşure*, un mélange de sept céréales, fruits et noix qui aurait été cuisiné à l'origine sur... l'Arche de Noé.

Le resto du jeudi midi Sefa

Écrit par Yanick Villedieu
Jeudi, 23 Mai 2013 16:28 -

Pour moi, et plus modestement, un pouding de riz caramélisé au four, le *firin sūtlaç*.

Et comme si cela ne suffisait pas, nos hôtessees tenaient à nous faire découvrir d'autres délices de leur carte : baklava turc (« goûtez-y, il est très différent et bien moins sucré que le grec »), *şerbet*

(une boisson maison faite de jus de pomme grenade avec, entre autres, fleur d'oranger et miel), et bien sûr thé turc parfumé à la bergamote et café turc comme-à-Istanbul.

Une fort belle découverte, donc, que ce Sefa et sa cuisine traditionnelle ottomane mise au goût du jour. Et, philosophe mon complice de table, « une sage et simple façon de voyager sans même quitter Montréal ».

17 \$ pour l'entrée, le plat, le dessert du jour et le café ou le thé turcs.

Sefa 5136, avenue du Parc, Montréal, 514 903-7332

Cet article [Le resto du jeudi midi : Sefa](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Le resto du jeudi midi Sefa](#)