

Restaurant Juni : sushi incontournable de Montréal

Elise Tastet

Publié le 21 avril 2016

Juni est un des meilleurs restaurants de sushis à Montréal, sinon le meilleur. Installé depuis plus de 10 ans sur la rue Laurier Ouest, on vous parle d'une adresse remarquable et un incontournable de Montréal.

Juni, c'est pour son chef Junichi Ikematsu. Originaire de Kyoto, Junichi a fait l'école de cuisine française de Kobe à 18 ans. En 1989, il quitte le Japon pour s'installer au Québec. Dès son arrivée à Montréal, il devient chef de bar à sushi, sur le Boulevard St-Laurent et sur la rue de la Montagne. En 1995, Junichi devient le chef du feu restaurant Sotto — restaurant de renom de Montréal —, et y reste chef pendant 10 ans, jusqu'à la fermeture de l'établissement en 2005. C'est à ce moment que les collègues Ped Phimphrakeo, Jonathan Daunais et le chef Junichi décident d'ouvrir leur propre restaurant de sushi. Ped s'occupe de l'administration, Jonathan du service et Junichi du menu.

Ils choisissent la rue Laurier Ouest « pour la qualité de son quartier. » Le restaurant possède une quarantaine de places et une dizaine de places sont au bar, en face de la cuisine. Le décor, pensé par Jean Pierre Viau, est original et confortable ; beaucoup d'éléments rappellent l'hiver montréalais, avec ses boulots, ses chaises de velours, ses tables noires.

Au Juni, on déguste parmi les meilleurs sushis de Montréal. Un excellent sushi vient de la coupe du poisson, la qualité des couteaux utilisés, la qualité et la fraîcheur des produits utilisés et la manière prendre soin du poisson et ainsi conserver sa valeur et son goût ; « c'est très important dans notre cuisine. » Au menu, on trouve donc quelques entrées délicates, un bar à sushis et à makis superbes et quelques spécialités de la maison selon les arrivages du Japon. Coup de cœur pour le toro tuna belly, le frying fish et le crabe des neiges. Pour ce qui est autre que le sushi, c'est Samuel Mercury qui s'occupe vous concocter des plats mémorable, et en desserts, c'est la chef pâtissière Tomoko Watanabe qui prépare parmi les meilleurs desserts japonais en ville.

À boire, le sommelier Guillaume Laliberté concocte une liste de vins d'importations privées. C'est aussi lui qui fait la carte des cocktails. La maison propose également une liste de sakés assez intéressante, Junichi étant amateur de sakés, ceux-ci proviennent d'importations privées asiatiques. La carte des sakés est concoctée par Guillaume.

L'expérience dans son ensemble est des plus agréable au Juni; la cuisine, le service, l'ambiance, et évidemment la qualité des assiettes. « Notre travail est de rendre nos clients satisfaits, heureux. »

<https://tastet.ca/2016/04/21/juni-restaurant-laurier-ouest/>