



N°3 CALGARY
Rush

This place had no business being born in 2009. The dining room, with its upholstered ceiling, black velvet lampshades, gold-trimmed mirrors and undulating glass wall, is a little bit modern, a little bit rococo: It feels more like Vegas than any place north of the 49th. Meanwhile, the design bill for the bar and lounge at the entrance, jammed with all of cool Calgary on a Saturday night, must have run well into the millions. The kitchen features four sous-vide cookers as well as a chef's table, a bakery and a brigade of 20 on busy nights.

But the food here is the most stunning thing of all: Chef Justin Leboe's local-inspired menu is smart, cosmopolitan and completely delicious. The kitchen pairs lobster chunks – don't worry, it gets better – with tender-crisp sweetbreads and then leavens them with preserved lemon strips and a peppery North African froth of ras el hanout. Oil-poached octopus gets a barnyard kick from hunks of housemade speck. The pasta enveloping the agnolotti (prepared fresh every day, of course) is made black and beautiful with olives, then stuffed with rich and tarty local feta and tossed over an expertly balanced beurre monté. Leboe's local beef tenderloin – this is Calgary, after all – packs way more depth of flavour than that uncoolest cut almost ever does. The accompanying whole braised morels and roasted parsnip purée prove that gilding the lily isn't always such a terrible thing.

The food is *fun*, too. The palate-cleanser on the \$95 tasting menu is preceded by the presentation of a pair of scissors, which are placed, ceremoniously, where a knife should go – only then does the housemade, plastic-encased, grapefruit freezie arrive. The bar also makes a wicked "bitumen martini," after Alberta's oil sands, from black vodka, red vermouth and cocktail olives stuffed with blue cheese. Bring back \$100-a-barrel oil – we'll take it if the boom times look like this. →→

Il est inimaginable qu'on ait ouvert un tel endroit en 2009. La salle à manger oscille entre moderne et rococo, avec son plafond capitonné, ses abat-jour en velours noir, ses miroirs ourlés de dorures et son mur de verre ondulé. Plus Las Vegas que ça au nord du 49^e parallèle, tu cries banco. En contrepartie, la déco du bar-salon à l'entrée, où s'entasse tout ce que Calgary compte de branchés en ce samedi soir, a dû coûter des millions. En cuisine, où une brigade de 20 s'active en période de pointe, on trouve quatre appareils de cuisson sous vide, une table du chef et un atelier de boulangerie.

Mais le plus époustouflant, ici, c'est la cuisine du terroir, inventive, cosmopolite et absolument délicieuse, du chef Justin Leboe. Elle associe des morceaux de homard (attendez la suite) avec des ris fermes mais tendres, le tout relevé de lanières de citron confit et d'une mousse au ras al-hanout, au goût de poivre et du Maghreb. Le poule poché à l'huile se paie un tour à l'étable avec de généreuses tranches de speck maison. La pâte des agnolotti (du jour, forcément) est noircie et enrichie aux olives, farcie de feta locale crémeuse et acidulée et enrobée d'un beurre savamment monté. Le filet de bœuf cru (Calgary oblige) exprime grâce à Leboe des saveurs beaucoup plus complexes que ce qu'on est généralement en droit d'attendre de ce morceau si inintéressant. En accompagnement, les morilles entières braisées et la purée de panais rôti prouvent que le mieux n'est pas toujours l'ennemi du bien.

Au Rush, manger est aussi un jeu. Dans le menu dégustation à 95 \$, le trou normand est précédé par la remise de ciseaux, déposés solennellement à la place du couteau; c'est seulement là qu'on vous apporte votre glaçon au pamplemousse sous plastique scellé. Le bar sert aussi, en l'honneur des hydrocarbures de l'Alberta, un réjouissant « martini bitumineux » (vodka noire, vermouth rouge et petites olives farcies au bleu). Tant pis si le baril de pétrole coûte 100 \$; du moment que le boom a cette allure, ça gaze. →

The kitchen features four sous-vide cookers as well as a chef's table, a bakery and a brigade of 20. Bring back \$100-a-barrel oil. We'll take it if the boom times look like this.

En cuisine, où s'active une brigade de 20, on trouve une table du chef, quatre appareils de cuisson sous vide et une boulangerie. Tant pis si le baril de pétrole coûte 100 \$; si le boom doit avoir cette allure, ça gaze.

1

1 Milk-fed veal strip loin with milk-skin sweetbread ravioli and golden Saskatchewan chanterelles.

1 Contrefilet de veau de lait avec raviolis de ris à la peau de lait et chanterelles de la Saskatchewan.

100 - 207 9th Ave. S.W., Calgary, 403-271-7874, rushrestaurant.com