

CHAPITRE 3 - LA FILIATION GASTRONOMIQUE QUÉBÉCOISE

3.1 Introduction

Il sera question ici de l'écosystème culinaire québécois à travers une démarche prosopographique. En retraçant la généalogie des chefs qui ont joué un rôle de premier plan dans la renaissance culinaire du Québec depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, les liens se dessineront entre les différents acteurs de l'industrie, mentors et apprenti-cuisiniers dont les médias ont fait état sur trois générations. Brosser le tableau de leurs parcours qui s'entrecroisent fait ressortir l'essence de la philosophie culinaire et de l'imaginaire gastronomique correspondant à chaque période. Des biographies complémentaires des chefs sont consignées en annexe, un peu à la manière d'une encyclopédie des artisans de la gastronomie québécoise puisqu'un tel ouvrage est inexistant.

Cette esquisse de la filiation gastronomique québécoise débute avec la génération des chefs européens qui furent les pionniers, avec quelques Québécois, du renouveau culinaire de la province entre 1950 et 1975. Vint ensuite la génération des premiers chefs propriétaires québécois et créateurs de la gastronomie québécoise, de 1975 à 2000. Pendant cette période de transition, les chefs européens continuèrent de tenir le haut du pavé avec leurs cousins formés à la française. Enfin, depuis le tournant du millénaire, les descendants de cette génération québécoise fourmillent dans les restaurants du Québec et un peu partout sur la planète.

Pour chacune des générations, l'influence des gourmets, journalistes et critiques a été considérable. Ils ont contribué au développement et à la réputation du Québec gourmand en diffusant les discours et les imaginaires gastronomiques de la province. Évidemment, comme certains acteurs de la scène culinaire ont été actifs pendant plus de 25 ans, leur influence peut chevaucher deux générations.

3.2 Les légendes de la Renaissance culinaire du Québec (1950-1975)²³⁰

La cuisine familiale et la cuisine professionnelle suivaient deux trajectoires bien distinctes au Québec à la fin de la Deuxième Guerre. L'essor du tourisme d'après-guerre, de la restauration et de l'hôtellerie, de même que l'apparition de la télévision québécoise, firent toutefois lentement changer la donne. Il y eut deux mouvements concomitants : l'un destiné à

²³⁰ Voir notices biographiques dans l'annexe 1

« gastronomiser » la province dans un esprit français, et l'autre à perfectionner l'art culinaire domestique.

Dans les cercles huppés, on prenait l'art de vivre à la française pour modèle. Derrière les fourneaux d'établissements réputés, les chefs et cuisiniers européens étaient omniprésents alors que la main d'œuvre québécoise peinait à se tailler une place dans les brigades. Le mythe voulait qu'un bon chef vienne nécessairement du Vieux-Continent. Les icônes européennes de cette génération furent les Max Rupp, Abel Benquet, Marcel Kretz, Albert Schnell, Peter Muller, Raymond Ferry, Carlo Dell'Olio, André Bardet, Hervé Labarre, Jean Abraham, Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Lucien Barraud, Rudi Schneider, Rodolphe Doseger, etc. Ces artisans étaient majoritairement d'origine française (Benquet, Kretz, Bardet, Labarre, Abraham, Grappe, Chapoulie, Barraud) ou suisse (Rupp, Schnell, Muller, Schneider). Ils avaient appris le métier dès leur jeune âge : André Bardet avait 12 ans et Jean-Paul Grappe en avait 13 lorsqu'ils commencèrent leur apprentissage de cuisinier. Albert Schnell débuta sa formation de confiseur à 15 ans et Marcel Kretz fut diplômé de l'École hôtelière de Starsbourg à 18 ans. C'est donc pour la plupart dans la jeune vingtaine qu'ils prirent pays au Québec. Leur ascension fut très rapide en raison du manque de personnel. Ces expatriés gravirent les échelons bien plus vite qu'en Europe. Jean-Paul Grappe devint d'ailleurs chef du chic restaurant Le Fado à Montréal à l'âge de 24 ans.

Trois chefs québécois firent toutefois exception à la règle, même si le public crut à tort qu'ils provenaient eux aussi de l'autre côté de l'Atlantique. Ce trio formé par Pierre Demers au Ritz Carlton de Montréal, Fernand Bigras au Alpine Inn des Laurentides et Marcel Beaulieu dans les cuisines de la brasserie Molson, s'en tenait à la tradition européenne, tout en utilisant quelques produits du Québec. Faute d'école hôtelière, ils avaient appris sur le tas, derrière les chaudrons des grands établissements. La brigade du Ritz Carlton servait d'école de formation et de réservoir de main d'œuvre²³¹, tout comme celle de l'Hôtel Windsor. C'est d'ailleurs là que Pierre Demers fit ses classes avant de travailler pour la Grande Dame de la rue Sherbrooke²³². Tout le monde croyait pourtant que Chef Pierre venait d'outre-mer. Comment avait-il réussi à gravir les échelons dans cet univers dominé par les cuisiniers européens ? Aucune mention de cet exploit dans les médias de l'époque. Pierre Demers jouissait pourtant d'une reconnaissance internationale grâce aux compétitions culinaires qu'il avait remportées. Les grands de ce monde, comme Charles De Gaulle, se délectèrent même à sa table lors de leur passage dans la métropole québécoise.

²³¹ Normand Cazalais, « Une adresse de prestige », *Le Devoir*, 29 mai 1998, p. B6

²³² Surnom donné au Ritz Carlton de Montréal

Le plus brillant apprenti de Chef Pierre fut le Québécois Fernand Bigras. Françoise Kayler lui consacra d'ailleurs un article dans les pages de *La Presse*, en 1990, lorsqu'il accrocha son tablier après un demi-siècle passé en cuisine.

Comme tous les « anciens », ce n'est pas à l'école qu'il a appris son métier. C'est directement en cuisine, et ses professeurs ont été les chefs des grands établissements où il a travaillé. L'Hôtel Windsor, d'abord, avec François Bouyeux (qui devait devenir, plus tard, le bien connu « Son Père »), puis au Ritz Carlton, avec Pierre Demers qui a dirigé cet établissement prestigieux... sans que l'on sache souvent qu'il était, lui aussi, québécois!²³³

Fernand Bigras contribua à la réputation gastronomique des Laurentides en travaillant au Alpine Inn pendant 16 ans. Il revint ensuite dans la métropole pour diriger les fourneaux du Club Saint-Denis et enseigner à l'ITHQ.

Quant à Marcel Beaulieu, un peu à la manière des chefs Demers et Bigras, la journaliste Françoise Kayler nota qu'il avait fait « partie des cuisiniers québécois dont on avait peu parlé, mais qui avaient contribué à l'évolution de l'art culinaire et à l'épanouissement de cette relève qui peut, maintenant, faire parler d'elle. »²³⁴

C'est en 1947 que Marcel Beaulieu accéda au poste de chef cuisinier à l'Hôtel Ford. Trois ans plus tard, il était recruté par les Molson et c'est pour eux qu'il travailla jusqu'à sa retraite en 1986. Le chef Beaulieu fit partie des fondateurs de l'amicale des Toques d'Or, c'est-à-dire l'association des chefs retraités du Québec. Deux ans après Expo 67, il publia *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*, un ouvrage qui démontrait bien l'ambition grandissante des chefs de l'époque d'explorer de nouvelles avenues culinaires. « Je dédie ce livre à toutes les ménagères québécoises et canadiennes qui cherchent à découvrir de nouveaux horizons gastronomiques et qui ont l'intention d'insuffler quelque renouveau dans notre cuisine traditionnelle »²³⁵, écrivait Marcel Beaulieu.

Québécois de souche ou québécois d'adoption, les chefs de cette génération ne jouissaient pas du même statut, ni du même respect qu'en Europe. C'est pourquoi ils oeuvrèrent toute leur vie à développer l'art culinaire et à faire reconnaître leur profession. Ils mirent sur pied des clubs gastronomiques, organisèrent des dégustations et des concours, collaborèrent aux salons culinaires, effectuèrent des démonstrations à la télévision, bref tout pour faire avancer leur cause. En regroupant leurs forces au sein d'associations

²³³ Françoise Kayler, « À table avec... Fernand Bigras », *La Presse*, 17 octobre 1990, p. C2

²³⁴ Françoise Kayler, « Gastronomes - Champagne et charlotte, OMG pour l'an 2000 », *La Presse*, 31 décembre 1999, p. C10

²³⁵ Marcel L. Beaulieu, *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1969, 126 p.

professionnelles, ils donnèrent aussi une voix à leurs revendications et favorisèrent les échanges.

Le cercle des chefs cuisiniers était restreint. Il s'agissait d'un petit milieu tissé serré. Un tour d'horizon de leurs engagements permet d'ailleurs de comprendre qu'ils participaient activement à tous les mouvements. Max Rupp, Abel Benquet et Raymond Ferry initièrent les concours de dégustation lors des salons culinaires. Lucien Barraud signa la préface du livre *Les recettes de soeur Berthe*. Max Rupp fonda et présida la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, puis Marcel Beaulieu, Lucien Barraud, Pierre Demers, Abel Benquet et Raymond Ferry prirent tour à tour la tête de cette association entre 1953 et 1975. Pierre Demers, Marcel Kretz, Marcel Beaulieu et Rodolphe Doseger participèrent également aux Olympiades culinaires de Francfort.

Malgré les efforts déployés, les chefs de cette génération travaillèrent en grande partie dans l'ombre. Leur métier n'avait encore rien de prestigieux mais ils menèrent tout de même de longues et brillantes carrières. Pierre Demers travailla pendant 40 ans au Ritz Carlton. Marcel Beaulieu dirigea les cuisines de la Brasserie Molson pendant 36 ans. Marcel Kretz alimenta les fourneaux de La Sapinière pendant presque 30 ans et Albert Schnell enfila son tablier pendant 25 ans au Reine Elizabeth.

Autour des cuisiniers et pâtisseries de l'époque gravitaient aussi des gastronomes et des hommes d'affaires qui contribuèrent à façonner cette industrie naissante. Il s'agissait des Gérard Delage, Henri-Paul Garceau, Jean-Louis Dufresne, Eddy Prévost, Louis-Philippe Plamondon et Albert Frossard. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, Delage fut un des principaux acteurs du développement de la restauration et du tourisme gourmand. D'autres personnages clés, comme son acolyte Henri-Paul Garceau, étaient de tous les combats, qu'il s'agisse de l'abolition de la prohibition ou de la reconnaissance de la profession. Henri-Paul Garceau oeuvra comme directeur des communications de l'Association des hôteliers de la province de Québec et fut rédacteur en chef de la revue *Hôtellerie et Restauration* qui contribua à cimenter cette industrie nouvelle²³⁶. Pour éviter que la transformation du milieu de la restauration et de l'hôtellerie ne sombre dans l'oubli, il publia d'ailleurs 100 ans d'histoire en deux parties : *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940* et *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*.

Les journalistes et critiques gastronomiques Roger Champoux, Julian Armstrong, Helen Rochester, Françoise Kayler, Renée Rowan et Bee MacGuire jouèrent également un

²³⁶ Françoise Kayler, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19

rôle fondamental en parlant de la scène culinaire de l'époque et de ses acteurs. Avec les chefs et les gastronomes, ils contribuèrent au changement de culture. À titre d'exemple, Gérard Delage et Roger Champoux collaborèrent à la rédaction du livre d'Abel Benquet intitulé *La Gastronomie au Québec* alors que Françoise Kayler et Gérard Delage rédigèrent l'introduction et la préface du livre de recettes à la bière de Marcel Beaulieu.

Françoise Kayler accorda beaucoup d'importance au travail des cuisiniers, ce qui ne se faisait pas auparavant. Elle a non seulement mis en valeur la profession et les plats des chefs, mais elle a surtout permis aux restaurants de briller progressivement sur la scène culturelle québécoise. Puisqu'elle fut omniprésente pendant une quarantaine d'années, ses écrits représentent une trace indélébile de l'évolution de la cuisine professionnelle au Québec et des habitudes alimentaires des Québécois.

3.2.1 Les figures féminines du nouveau culinaire

À travers le petit écran, les écoles culinaires et les livres de cuisine, des figures de proue féminines de cette génération comme Jehane Benoît, Soeur Berthe, Soeur Monique, Germaine Gloutnez, Juliette Huot et Cécile Roland Bouchard incitèrent par ailleurs les femmes au foyer à améliorer la qualité de leurs pratiques culinaires. Ces communicatrices invitaient les ménagères à rehausser d'un cran la préparation des plats. Religieuses ou laïques, elles s'étaient données pour mission d'améliorer les savoir-faire dans les chaumières de la Belle Province. À ces grandes dames de la cuisine s'ajoutaient par ailleurs deux hommes, les chefs Henri Bernard et Jean Avril, qui grâce à leur cours de cuisine et à leurs chroniques, suscitèrent l'admiration pour les métiers de bouche. Tous profitèrent de l'arrivée de la télévision publique en 1952 pour rejoindre les Québécois directement à la maison avec leurs démonstrations culinaires.

Même si l'univers gastronomique était alors largement dominé par les hommes, ces protagonistes féminines jouèrent un rôle crucial. Dans les premières années, certaines émissions destinées à la femme au foyer comportaient des segments consacrés à l'art culinaire, mais aucune émission n'y était entièrement dédiée. C'était l'époque de l'économie familiale et de la bonne ménagère québécoise. Ces communicatrices hautement instruites se tournèrent vers Radio-Canada, puis éventuellement vers Télé-Métropole qui ouvrit en 1961, pour diffuser leur expertise.

La Montréalaise Jehane Benoît (1904-1987) fut l'une de ces pionnières. Le parcours de cette femme émancipée avant l'heure a d'ailleurs de quoi étonner. Après des études en chimie alimentaire à la Sorbonne, des études en diététique à l'Université de Lyon et des

cours de cuisine à l'Académie Cordon Bleu de Paris, elle fonda la première école culinaire de Montréal en 1933 : Au fumet de la Vieille-France. Il s'agissait d'une école laïque et bilingue. En plus de donner des cours de cuisine, elle participa à plusieurs émissions de radio et de télé, tant en français qu'en anglais : *Take 30*, *The young chefs*, *Femmes d'aujourd'hui*, *Bonjour Madame* et *Au jour le jour*. Malgré son remarquable bagage culinaire et scientifique, elle donnait parfois les conseils les plus rudimentaires comme ce fut le cas avec la préparation d'une simple salade dans un épisode de l'émission *Bonjour Madame* en 1959. Au cours de sa longue carrière, Jehane Benoît publia une trentaine d'ouvrages culinaires, dont sa célèbre *Encyclopédie de la cuisine canadienne* parue en 1963 qui fut écoulee à plus d'un million et demi de copies. Ses livres sur la cuisine micro-ondes furent aussi les premiers du genre. Avec son succès médiatique, elle devint une icône publicitaire pour la bière Dow, le riz Dainty, la soupe Campbell et les épiceries Steinberg. Cette grande dame de la cuisine influença bon nombre de familles. Avec Jehane Benoît, « les habitudes gastronomiques canadiennes-françaises puis québécoises ont commencé à se raffiner. »²³⁷ Elle est en quelque sorte la grand-mère de la révolution culinaire québécoise.

Tout comme Jehane Benoît, Germaine Gloutnez (1914-1987) fit elle aussi des démonstrations culinaires à la télévision. Des années 1950 aux années 1970, elle fut une personnalité marquante du petit écran. Diplômée de l'École Normale et de l'École d'enseignement ménager de Saint-Hyacinthe, elle participa dès 1953 à plusieurs émissions féminines telles que *Rêve réalité*, *Place aux dames* et *Femme d'aujourd'hui*. Elle anima également *Votre cuisine, madame* et *La cuisine de la bonne humeur*. Directrice de l'École des sciences ménagères de l'Université de Montréal de 1952 à 1959, elle dirigea aussi les cahiers culinaires de la revue *Perspectives* qui était encartée dans *La Presse*. Parmi les nombreux livres de recettes signés par Germaine Gloutnez, *La cuisine québécoise* est devenu un classique. Le volume publié dans les années 1960 a été réédité à quelques reprises.

À ces deux laïques qui ont laissé leur signature dans bien des maisonnées, s'ajoutent également deux religieuses de la Congrégation Notre-Dame ayant une feuille de route similaire : Soeur Berthe (1912-2003) et Soeur Monique (1924-2002). Toutes deux perpétuèrent d'abord la grande tradition de *La cuisine raisonnée*, un manuel pratique utilisé par les enseignantes depuis 1919 visant à préserver le patrimoine alimentaire canadien-français. Puis, avec l'apparition de la télévision et encore davantage avec la sécularisation de l'enseignement induite par la Révolution tranquille, les religieuses poursuivirent leur mission

²³⁷ Stéphane Baillargeon, « Jehane Benoît et elle — Sur les traces de la mère de la cuisine québécoise », *Le Devoir*, 26 mars 2011, en ligne : <http://www.ledevoir.com/culture/television/319591/television-a-la-une-jehane-benoit-et-elle>

dans les médias. Leur savoir-faire sortit donc des couvents pour rejoindre les femmes directement dans leur cuisine.

Berthe Sansregret prit la direction du Département d'art culinaire de l'École supérieure des Arts et Métiers de Montréal en 1953. Diplômée en pédagogie et en économie domestique, elle avait aussi étudié en France à l'Académie Le Cordon bleu et à l'École Lenôtre. Soeur Berthe collabora à plusieurs émissions de cuisine à Radio-Canada, comme *Femme d'aujourd'hui*, avant d'animer une émission culinaire hebdomadaire de 1970 à 1976 à Télé-Métropole. Forte de cette notoriété, elle publia de nombreux ouvrages dont les plus connus sont *Les recettes de sœur Berthe* en quatre volumes (1973) et *Recettes et propos culinaires* (1979). L'École supérieure des arts et métiers de la rue Stanley fut l'une des dernières à offrir une formation en économie domestique aux jeunes filles. L'art culinaire, la couture et la peinture sur porcelaine faisaient partie du programme développé par Soeur Berthe. Tant auprès du grand public que dans les cercles de gourmets, cette école jouissait d'une excellente réputation.

Soeur Monique Chevrier détenait également un diplôme supérieur d'Économie domestique du Département de l'Instruction publique du Québec. Un peu comme sa consœur, elle perfectionna son art au Cordon Bleu à Paris, à la *Wilton School of Cake Decorating* de Chicago, à la *Food Preparation of San Francisco Unified School* et au *Culinary Institute of America*. Elle enseigna la cuisine à l'École Supérieure des Arts et Métiers avec Soeur Berthe, avant de diriger pendant 25 ans l'École Culinaire de l'Institut National des Viandes de Montréal. Soeur Monique collabora à plusieurs émissions de télé et publia aussi des livres de recettes, comme *La cuisine de Monique Chevrier* (1973).

Ces deux religieuses se taillèrent une place de choix dans le cercle restreint des gastronomes de l'époque grâce à leurs connaissances hors du commun. En novembre 1966, elles reçurent d'ailleurs les principaux chefs cuisiniers et gourmets de la métropole à dîner. À la suite de ce repas qui fut qualifié de « perfection » par Gérard Delage, on leur décerna une maîtrise en art culinaire des Chefs cuisiniers et pâtisseries de la province. En décembre 1966, les religieuses organisèrent aussi une dégustation gastronomique ouverte au public qui fit l'objet d'une entrevue télévisée dans l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Elles furent alors questionnées à savoir si la gourmandise était un péché mignon et appelées à démystifier les préjugés entourant la cuisine des bonnes sœurs.

Parmi les autres femmes qui contribuèrent au renouveau culinaire du Québec, il ne faut pas oublier la comédienne Juliette Huot, une passionnée de cuisine grandement appréciée du public. De 1968 à 1971, elle présenta une recette hebdomadaire à l'émission

Le 5 à 6, animée par Fernand Gignac et Gilles Latulippe à Télé-Métropole. Les « recettes à Juju » remportèrent un vif succès et firent l'objet d'un premier livre en 1969. Elle en publia un second en 1971, *Recettes au blender*, qui fut qualifié de volume indispensable pour la maîtresse de maison moderne. La cordon-bleu proclamée Miss radio-télévision en 1969 mania aussi les chaudrons à Radio-Canada, ce qui résultat en un troisième recueil en 1972 : *Les recettes de Juliette*.

Dans une moindre mesure, Cécile Roland Bouchard (1921-1997) eut également une influence sur la scène culinaire. Cette ambassadrice de la cuisine du Saguenay-Lac-Saint-Jean signa le premier ouvrage de gastronomie régionale du Québec en 1967 : *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*. En 1971, elle revint à la charge avec *Le Pinereau : l'art culinaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean* qui fut publié à plus grande échelle par la maison d'édition Leméac. Cécile Roland Bouchard retint d'ailleurs l'attention au Grand Salon Culinaire de Montréal en 1973, alors que sa région était à l'honneur. L'Association des Hôtels du Saguenay-Lac-Saint-Jean avait effectué une commande bien spéciale pour l'occasion. La pâtisserie La Huche sans Pareille de Chicoutimi avait concocté une immense tarte aux bleuets dont le diamètre était de 5 pieds 9 pouces. Le dessert pesait près de 220 livres. Fine connaisseuse de ces perles bleues et des recettes traditionnelles du Royaume, Madame Roland Bouchard partagea donc son expertise avec les visiteurs du Salon à qui elle fit déguster le vin de bleuets fabriqué annuellement par les Soeurs du Bon Pasteur et les galettes à la mélasse du Carnaval de Chicoutimi.

Chacune à leur façon, ces femmes incarnèrent le changement qui se produisait tranquillement dans les cuisines domestiques et les cuisines professionnelles du Québec, c'est-à-dire une cuisine à cheval entre tradition et modernité, largement influencée par la gastronomie française d'une part, gardienne des traditions culinaires québécoises d'autre part, mais également ouverte à de nouveaux plats et de nouveaux ingrédients.

3.2.2 L'esprit des pionniers

Entre 1950 et 1975, c'est véritablement la pensée gastronomique française qui a teinté la Renaissance culinaire de la Belle Province. En exportant l'institution du restaurant à travers la planète, les chefs français ont imposé leur style de cuisine, qui est devenu la norme de la cuisine internationale. Tous les protagonistes de cette génération ne juraient que par la grande cuisine de France. L'art de vivre à la française et le goût français représentaient la référence par excellence pour les élites occidentales. C'était à la fois un symbole de raffinement et un idéal à atteindre. Cette belle époque de la gastronomie française au Québec demeura toutefois largement réservée à l'élite.

Une culture construit le sens de son époque à travers la gastronomie. Dans l'esprit du nationalisme canadien-français caractéristique du début de cette période, la gastronomie contribuait surtout à préserver l'identité française du Québec. Cette idée de conserver l'héritage de la mère patrie pour protéger la province de l'influence anglo-saxonne a d'ailleurs agi comme un rempart pour les artisans cuisiniers. Les chefs européens qui se sont installés en plus grand nombre dans la Belle Province lors de la Révolution tranquille et dans la foulée de l'Expo 67, sont rapidement devenus les coqueluches des mieux nantis. En développant leur influence, ils ont exacerbé la dominance de l'art culinaire français même si certains chefs, comme Marcel Kretz ou Carlo Dell'olio, étaient de véritables ambassadeurs des produits québécois dont ils inscrivaient déjà la provenance sur leurs menus. D'ailleurs, le chef Pierre Demers était convaincu que la qualité des aliments québécois avait toujours aidé les chefs à exceller, mais malheureusement, l'ascendant de la gastronomie française²³⁸ était si fort qu'ils ne furent pas reconnus pour leurs avancées.

I remember years ago at the Ritz and Montreal's other fine restaurants, away before Nouvelle Cuisine, we would serve our food without the heavy sauces the Europeans would use to cover up their meat. We never did because our food was good. The wise chef from Europe have learned from us.²³⁹

Or, plus les années ont passé, plus les mentalités ont évolué et plus les goûts ont changé comme en témoignaient Abel Banquet et Gérard Delage dans l'ouvrage *La Gastronomie au Québec*, qui regroupait des menus gastronomiques.

Au fil des années, j'ai accommodé mes recettes aux goûts d'ici, appris à utiliser des ingrédients qui m'étaient inconnus. J'ai apprêté le doré, la ouananiche, la perdrix sauvage. Pour présenter le gibier au Québec j'ai même créé des recettes uniques. J'ai vu s'affiner le palais des clients, s'accroître leurs connaissances culinaires, se perfectionner leur art de choisir les vins (...) ²⁴⁰ – Abel Banquet

Si nous qualifions de renaissance l'époque où ces recettes ont été mises en valeur, c'est pour éviter de laisser croire que la gastronomie québécoise est une invention récente. Comme dirait Monsieur Prud'homme : « S'il il y a renaissance, c'est parce qu'il y a d'abord eu naissance ». Tous ceux qui ont versé dans la petite histoire vous diront que l'art de faire bonne chère nous est venu de France, dès les premiers jours de la colonie²⁴¹. – Gérard Delage

Les figures de proue de cette génération ont été les mentors de plusieurs chefs dont

²³⁸ Dans *Accounting for taste : The Triumph of French Cuisine*, Priscilla Parkhurst Ferguson démontre comment la gastronomie française est devenue un modèle d'ascendant culturel et un véhicule de l'identité nationale. La France a exporté cette culture à travers le monde.

²³⁹ Julian Armstrong, « Quebec chefs hoping for a prize plate », *The Gazette* (Montreal), p. D1, 6 juin 1984

²⁴⁰ Abel Benquet, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, p.9

²⁴¹ *Ibid*, p.11

le talent a éclos par la suite. Marcel Kretz a inspiré Claude Pelletier, François Hanchay²⁴², Denis Paquin²⁴³, François Pellerin²⁴⁴ et Jean-Louis Thémis²⁴⁵. Albert Schnell aussi a joué un rôle important puisque sa cuisine était une salle de classe. Parmi ses protégés, on retrouve le Français Alain Soulard, ancien chef du prestigieux restaurant de la Tour Eiffel à Paris ; le Suisse Joseph Oeler, fondateur de l'Auberge Val Carroll dans les Laurentides ; le Québécois Serge Caplette qui pendant 25 ans a mis en valeur la cuisine québécoise et ses spécificités régionales à l'Hôtel Hilton-Bonaventure de Montréal, de même que le Suisse Anton Mosimann, inventeur de la cuisine naturelle et chef étoilé Michelin du Dorchester Hotel de Londres. Le chef et enseignant Jean-Paul Grappe a quant à lui transmis sa rigueur et sa passion aux Dany St-Pierre, Martin Picard, David McMillan, Daniel Vézina, Stelio Perombelon et Colombe Saint-Pierre. Lors de la remise du prix Renaud-Cyr en 2006, Normand Laprise a d'ailleurs présenté Jean-Paul Grappe comme étant le mentor de tous les chefs québécois.

De l'après-guerre jusqu'au milieu des années 1970, les artisans du renouveau culinaire du Québec ont été témoin d'un changement de paradigme qui s'est ancré dans l'imaginaire collectif avec la génération suivante. L'impression que la prédominance de l'art culinaire français s'apparentait à une culture colonialiste, voire à un comportement ethnocentrique en raison de l'ambition des chefs français à éduquer les palais québécois, a tranquillement fait son chemin. La transformation du nationalisme canadien-français en nationalisme québécois à la Révolution tranquille a donné le goût aux cuisiniers de s'affirmer

²⁴² Diplômé de l'ITHQ en 1982, François Hanchay travailla comme sous-chef à *La Sapinière* en 1984-1985. Il fut ensuite cuisinier à L'Abbaye de St-Michel en France, à l'Auberge Hatley et à l'Hôtel des Gouverneurs Laval. En 1993, il fit un premier passage au Casino de Montréal comme sous-chef exécutif. En 1996, il devint chef exécutif du Casino du Lac-Leamy puis en 2002, directeur de la restauration. En 2006, il revint au Casino de Montréal à titre de directeur de la restauration et des communications, puis prit les fonctions de directeur général en 2009. En 2011, il fut nommé au conseil d'administration de l'ITHQ.

²⁴³ Diplômé de l'École des métiers commerciaux de Montréal et de l'ITHQ, Denis Paquin travailla dans plusieurs établissements de restauration. Membre actif de la SCCPQ où il occupa plusieurs postes dont celui de président national de 1995 à 2000 et de 2004 à 2006. Il fut également président conseil de la Fondation Gérard-Delage et directeur du Prix Debeur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise. En 2002, il reçut le titre de Chef cuisinier national de la SCCPQ en hommage à sa ferveur à l'égard de la gastronomie québécoise. En 2013, on lui décerna le Prix Raymond-Ferry et le Prix Max-Rupp. Depuis 1993, il enseigne la cuisine à l'École hôtelière Calixa-Lavallée à Montréal.

²⁴⁴ François Pellerin est devenu chef propriétaire du restaurant Le Garde-Manger de François à Chambly en 2010. Il débuta dans le métier dans les années 1970, d'abord à *La Sapinière* de Val-David, puis au Stade olympique et à La Réserve à Saint-Donat. En 1988, il a fit l'acquisition de l'Auberge des neiges à Sainte-Agathe-des-Monts puis travailla également à l'Auberge La Sauvagine. Il obtint ensuite la concession du pavillon du Club de golf de Val-Morin pendant quatre ans. Puis de 2000 à 2010, il fut chef copropriétaire du restaurant Fourquet Fourchette à Chambly et de 2005 à 2010 du restaurant *Fourquet Fourchette* au Palais des Congrès de Montréal. En 2007, il s'est mérité le titre de Chef cuisinier national de la SCCPQ.

²⁴⁵ Né à Madagascar, Jean-Louis Thémis reçut son diplôme de l'ITHQ en 1976. Il travailla à *La Sapinière* avant d'ouvrir le premier restaurant malgache de Montréal en 1979. L'île de Madagascar ferma toutefois en 1983. Il posséda ensuite *L'Exotic* de 1985 à 1994, puis devint professeur de cuisine à l'ITHQ. En 2003, il a cofondé l'organisme de coopération internationale Cuisiniers sans frontières. Il a trois publications à son actif : *Guide et recettes des fruits et légumes exotiques méconnus* (1987), *Fruits et légumes exotiques : les connaître, les choisir, les apprêter, les déguster* (1998) et *On m'appelle Chef Thémis et j'aime ça !* (2012). En 2008, il a été couronné chef cuisinier régional de Montréal et chef cuisinier national de l'année par la SCCPQ. En 2013, il a également reçu le Prix Meritas Jean-Claude Lebel de la part de la SCCPQ de Montréal.

et de développer une culture culinaire québécoise qui leur ressemblait davantage que la culture gastronomique française inaccessible au peuple québécois. La place de plus en plus importante de la télévision dans le quotidien des familles a d'ailleurs renforcé cette identité nouvelle que les chefs cuisiniers québécois ont incarné avec la génération suivante.

3.3 Les figures de proue de la gastronomie québécoise (1975-2000)²⁴⁶

S'il existait un temple consacré aux chefs cuisiniers du Québec, plusieurs mériteraient leur place au Panthéon. Les pionniers européens que nous venons de voir qui ont instauré le goût de la gastronomie dans la Belle Province y seraient intronisés. Puis il y aurait la génération suivante, les figures de proue de la gastronomie québécoise, qui ont incarné le changement de culture culinaire dans les cuisines professionnelles entre 1975 et 2000. Avec eux, l'évolution de la table québécoise a été considérable.

Il y a d'abord eu Renaud Cyr, un précurseur de la nouvelle cuisine du Québec. Ce chef propriétaire du Manoir des Érables à Montmagny a inspiré deux autres chefs québécois à suivre ses traces dans les années 1970, soit Marcel Bouchard et Laurier Therrien. Ces émules de Renaud Cyr sont les doyens de la relève culinaire québécoise puisque ce n'est véritablement que dans les années 1990 qu'une première génération de toques « pures laines » a émergé avec l'ouverture presque simultanée des restaurants de Daniel Vézina à Québec et de Normand Laprise à Montréal. Les protagonistes de cette génération partagent tous une philosophie commune : le Québec dans l'assiette.

En un quart de siècle, cette relève formée par les Européens a façonné la gastronomie québécoise à son image. Une petite révolution s'est opérée dans les cuisines où les classiques français comme la sole de Douvres meunière, l'escalope de veau à la crème et les crêpes Suzette ont fait place à des plats composés de produits québécois et à des traditions culinaires québécoises revampées.

Avec cette première cuvée de chefs québécois, dont plusieurs sont devenus des chefs propriétaires, la gastronomie québécoise a pris son envol. En plus des Cyr, Bouchard, Therrien, Vézina et Laprise, les artisans de cette génération furent les Anne Desjardins, Claude Pelletier, Laurent Godbout, Diane Tremblay, Marie-Chantal Lepage et Francine Roy. Ces chefs ont développé la cuisine professionnelle québécoise alors que le Québec était en plein chamboulements politiques pour faire valoir son identité distincte. Cette période marqua également les débuts de Martin Picard, David McMillan, Frédéric Morin et Ian Perreault.

²⁴⁶ Voir notices biographiques dans l'annexe 2

Pendant cette transition d'une gastronomie française à une gastronomie québécoise, plusieurs chefs européens sont par ailleurs tombés en amour avec le Québec et ont, eux aussi, brillé sur la scène culinaire. C'est le cas des Serge Bruyère, Régis Hervé, Jean Soulard, Nicolas Jongleux, Marc De Canck, Jean-Luc Boulay, Yvan Lebrun et Jacques Le Pluart. Ces chefs québécois et ces chefs originaires d'outre-mer ont fait progresser la gastronomie d'ici. Deux modèles de restauration ont émergé de leurs brigades et font école au Québec encore aujourd'hui : des bistros haut de gamme de style brasserie où règnent une certaine désinvolture comme le Pied de Cochon ou Joe Beef. Ce sont des lieux où les plats sont souvent ancrés dans l'histoire et le folklore, représentatifs d'une saison et d'un territoire, sans complexe ni *decorum*. Puis, il y a les restaurants gastronomiques de moins en moins nombreux qui repoussent les limites de la fine cuisine et qui observent une certaine étiquette comme le Toqué!, le Laurie Raphaël, Europea et La Tanière, ou encore les défuntes tables de L'Initiale et Chez l'Épicier.

3.3.1 Le rôle des médias

Les médias ont largement contribué à ce que le public prenne conscience de l'évolution culinaire au Québec entre 1975 et 2000 et ils ont favorisé la naissance d'un mouvement en faveur de la gastronomie québécoise. En plus de certains critiques culinaires et journalistes cités dans la génération précédente, les Jean-Philippe Tastet, Josée Blanchette, Lesley Chesterman, Robert Beauchemin, Anne L. Desjardins, Marie-Claude Lortie, Ève Dumas, Stéphanie Bois-Houde, Rémi Charest, Claude Goyette, Richard Côté et Audrey Lavoie ont aussi mis de l'avant les artisans et leur philosophie dans les médias écrits. Rapidement, l'engouement pour cette cuisine davantage représentative des Québécois s'est fait sentir.

La télévision a par ailleurs donné une place grandissante aux émissions de cuisine pendant cette période. Ainsi les Sœur Angèle, Daniel Pinard, Suzanne Lapointe, Josée Di Stasio, Jules Roiseux, Rollande Desbois, Lorraine Boisvenue, et même le duo mère-fille Taillefer ont contribué au foisonnement culturel en faisant découvrir des producteurs, des artisans, des ingrédients, des savoir-faire, des recettes, des alcools et des fromages québécois à travers le petit écran. Le travail de vulgarisation de Daniel Pinard sortait d'ailleurs du cadre habituel des recettes. En s'attardant aux saveurs et au plaisir de cuisiner, il a favorisé une démocratisation de la gastronomie québécoise. Avec la publication de son livre *Pinardises: Recettes et propos culinaires* en 1994, et les émissions télévisées *Fleurs et jardins, Ciel! mon Pinard* et *Les pieds dans les plats*, ce sociologue et grand communicateur a transmis aux Québécois sa passion et celle de bien d'autres artisans pour la bonne chère.

Que ce soit dans les journaux ou à la télévision, les chefs cuisiniers ont joui de cette médiatisation et certains l'ont consciemment utilisée pour faire valoir leur discours culinaire dans l'espace public. C'est ainsi que le premier livre d'un chef québécois a été publié en 1997 : *Daniel Vézina en direct du Laurie Raphaël*. Cette tradition était déjà bien ancrée en France mais n'avait pas encore pris racine au Québec. Daniel Vézina fut également le premier chef québécois à coanimer une émission de cuisine télévisée. De 1996 à 1999, il fut à la barre de la quotidienne *Attention, c'est chaud!* aux côtés de Suzanne Lapointe à Radio-Canada. Dans les deux cas, il a pavé la voie aux chefs québécois. Auparavant, seuls les chefs français brillaient à l'antenne et voyaient leurs livres de cuisine publiés au Québec.

3.3.2 Le rôle central de l'ITHQ et la philosophie incarnée par Renaud Cyr

La création de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec en 1968 incita par la suite d'autres institutions d'enseignement à offrir des formations professionnelles en restauration à travers la province. L'ITHQ joua donc un rôle majeur pour cette génération de chefs cuisiniers. Marcel Bouchard et Laurier Therrien firent d'ailleurs partie des premières cohortes de techniques hôtelières de l'Institut où ils rencontrèrent le chef Renaud Cyr qui les inspira pour la suite. Le propriétaire du Manoir des Érables travaillait à l'élaboration d'une nouvelle cuisine québécoise avec l'ITHQ. À travers une série de séminaires, Renaud Cyr faisait découvrir les régions de la province et leurs artisans culinaires. En 1975, cet Acadien formé à l'École des métiers commerciaux de Montréal avait acheté un vaste domaine ancestral à Montmagny. Cette table devint rapidement l'un des hauts lieux de la gastronomie au Québec. En 1980, le Manoir fit son entrée dans la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux, devenant le deuxième établissement au pays à jouir de cette enseigne internationale, juste après La Sapinière. De nombreuses personnalités politiques et artistiques tels que Pierre Elliott Trudeau, René Lévesque, Lucien Bouchard et Jean-Paul Riopelle se délectèrent des mets concoctés par ce cordon-bleu. En 1996, le nom de Renaud Cyr se retrouva même parmi les rares entrées du *Larousse gastronomique*.

Frappé par la maladie, ce précurseur de la gastronomie québécoise fut conduit à son dernier repos en 1998. Françoise Kayler n'eut alors que de bons mots pour lui :

Celui qui vient de mourir à Montmagny est le père spirituel des jeunes générations de cuisiniers québécois. Quelquefois maladroitement, mais toujours avec franchise et du fond de son cœur, à une époque où l'on pouvait craindre de choquer, Renaud Cyr affirmait que l'on pouvait être cuisinier et québécois. Défendant les cuisiniers, il les a poussés, et bousculés parfois, pour leur faire prendre conscience de leur importance. Ses deux premiers « disciples », de vieux-jeunes chefs québécois maintenant, en témoignent spontanément, Marcel Bouchard, de l'Auberge des 21 à La Baie, et Laurier

Therrien, de La Tanière à Ste-Foy et de l'entreprise Gibiers Canabec.²⁴⁷

En effet, Marcel Bouchard avait suivi les traces de Renaud Cyr en ouvrant son premier restaurant à Alma en 1976, tout comme Laurier Therrien dans la région de Québec en 1977. Ils furent tous deux des leaders du mouvement de la cuisine régionale. Marcel Bouchard mettait en valeur les produits du Saguenay-Lac-Saint-Jean et valorisait l'héritage culinaire amérindien. Laurier Therrien fut pour sa part le premier distributeur de gibier au Québec. Il servait un menu à poils et à plumes agrémenté de champignons sauvages. Le chef Therrien connaissait le potentiel gustatif des produits de venaison et de volailles fines. Si la cuisine québécoise se revendique aujourd'hui de sa boréalie, il fut avant-gardiste en la matière, tout comme l'aubergiste Michel Lambert à Saguenay. Pour concocter un plat de perdrix²⁴⁸, il utilisait par exemple une infusion de thé des bois.

À sa sortie de l'école, Laurier Therrien, tout feu tout flamme, s'était juré de travailler à donner une nouvelle orientation à la cuisine québécoise, de donner toujours à sa clientèle le meilleur produit et de ne pas laisser les poudres et autres produits chimiques ou artificiels entrer dans ses sauces tout comme dans l'ensemble de ses mets. « Je suis toujours resté fidèle à ce choix comme je suis resté fidèle à mes éléments classiques comme le riz sauvage ou la tarte au sucre »²⁴⁹.

Même si le mentor de Marcel Bouchard et de Laurien Therrien est mort prématurément, sa philosophie a survécu. Les Grands Prix du Tourisme québécois attribuèrent d'ailleurs une mention spéciale du jury à titre posthume à Renaud Cyr peu après son décès.

Figure de proue de la cuisine régionale du Québec, M. Renaud Cyr a été un des promoteurs des saveurs du terroir bien avant la vogue, et il a semé le germe de l'intérêt pour la gastronomie locale. La cuisine étant sa forme d'expression, il a manifesté sa créativité dans la maison historique du Manoir des Érables qu'il a dirigé pendant 18 ans. Il a aussi marqué toute une génération de jeunes chefs, notamment par ses séminaires sur la cuisine régionale à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Nombre de distinctions ont souligné son apport, dont sa mention dans le prestigieux *Larousse gastronomique* de 1996. Ce précurseur, décédé récemment, laisse un héritage qui déborde largement sa région.²⁵⁰

En avant sur son temps, Renaud Cyr concevait déjà la cuisine comme l'expression de la culture et du terroir. Il était en lien direct avec les producteurs de sa région qu'il n'hésitait pas à mettre en valeur. Il a jeté les bases de la gastronomie québécoise. C'est donc à sa mémoire, et pour encourager la relève à embrasser cette philosophie, que le prix

²⁴⁷ Françoise Kayler, « Un grand Québécois », *La Presse*, 7 mars 1998, p. D20

²⁴⁸ Anne Gardon, « Le génie en herbes », *L'Actualité*, no. Vol : 20 No: 12, 1 août 1995, p. 49

²⁴⁹ Richard Côté, « Restaurant La Tanière - Le miracle à l'ouest de Sainte-Anne-de-Beaupré », *Le Soleil*, 4 novembre 2000, p. 14

²⁵⁰ Site de Tourisme Québec, Lauréats nationaux 1998, en ligne : <http://tourisme.gouv.qc.ca/activites/grdprix/1998/index.html>, consulté le 3 avril 2012.

Renaud-Cyr fut créé en 1999. Cette reconnaissance attribuée annuellement souligne le travail acharné de chefs et de producteurs qui contribuent au rayonnement et à l'enrichissement de la culture culinaire du Québec.

Sa philosophie mettait en évidence le partenariat qui doit exister entre les cuisiniers et les producteurs pour développer une cuisine qui ait des racines. C'est sur l'importance de ce partenariat et sur le souci de former une relève qu'est basé le Renaud-Cyr. Producteurs et cuisiniers ont besoin l'un de l'autre. On comprend facilement qu'un cuisinier ait besoin de produits pour travailler. Mais on oublie qu'un producteur a besoin des conseils de ce transformateur de première ligne qu'est le cuisinier, pour améliorer et diversifier sa production. L'un et l'autre sont complémentaires. Et c'est sur le développement solide de cette relation que repose la qualité d'une véritable gastronomie québécoise.²⁵¹

3.3.3 L'apport des chefs européens

La philosophie de Renaud Cyr, axée sur la complémentarité entre producteurs et chefs d'une région, a transcendé la première génération de chefs québécois. En développant une cuisine distincte grâce aux artisans de leurs territoires respectifs, les chefs agissaient comme des catalyseurs de l'identité québécoise. Plusieurs chefs français expatriés au Québec faisaient également partie de ce mouvement. Régis Hervé, un cuisinier originaire de Tours arrivé au Québec en 1974, mettaient de l'avant le terroir charlevoisien à l'Auberge des Falaises. Avec Éric Bertrand de l'Auberge les Trois Canards, Dominique Truchon de l'Auberge Les Peupliers, le fromager Maurice Dufour, le maraîcher Jean Leblond ainsi que l'éleveuse d'agneaux Lucie Cadieux, le chef Hervé mit sur pied la Table agrotouristique de Charlevoix et la Route des Saveurs. Il s'agissait des deux premières initiatives du genre dans la province. En unissant cuisiniers et producteurs, Charlevoix est ainsi devenue un modèle de développement pour les autres régions du Québec. Régis Hervé était également un passionné des saveurs d'antan. Tant en valorisant des légumes oubliés qu'en redonnant vie à d'anciennes manières de cuisiner, il a contribué à la gastronomie régionale et nationale.

Le chef d'origine française Jean Soulard, qui tomba sous le charme de la ville de Québec en 1978, s'est aussi rapidement démarqué par son militantisme en faveur des produits québécois. Même chose pour les chefs Serge Bruyère et Jean-Luc Boulay, qui ont immigré au pays dans la foulée des Olympiques de 1976. Bruyère était un apôtre de la Nouvelle Cuisine. Il eut d'ailleurs l'honneur d'être l'un des deux Québécois à voir son nom figurer dans le *Larousse gastronomique*, l'autre étant Renaud Cyr. Serge Bruyère a formé et inspiré des dizaines de cuisiniers réputés tels que Daniel Vézina, Marie-Chantale Lepage, Jean Soulard et Éric Villain. Grâce à la technique et l'esthétique, Bruyère savait livrer l'âme

²⁵¹ Françoise Kayler, « Gastronotes - De Ferme-Neuve à Charlevoix », *La Presse*, 22 avril 2000, p. D14

d'un produit sur un plateau d'argent. Le goût devait être authentique. Soucieux de la qualité, il avait établi des rapports de proximité avec les artisans locaux. La simplicité était pour lui synonyme de perfection. Le chef Jean-Luc Boulay, qui a posé ses valises à Québec en même temps que Serge Bruyère, est quant à lui devenu ambassadeur de la gastronomie québécoise à l'étranger. De fil en aiguille, il fit découvrir le terroir nordique de la Belle Province au Japon, à Singapour, en France, aux États-Unis, en Italie et en Espagne.

D'autres chefs sont restés fidèles à une fine cuisine française classique. C'est le cas de Jacques Le Pluart qui s'est installé dans la province en 1978. Il a tout de même intégré de plus en plus de produits québécois dans ses recettes comme les légumes et les fines herbes de la ferme Le Meully à Lotbinière, l'agneau présalé de l'Isle-Verte, le veau de Charlevoix, le sanglier du Lac-Etchemin, le canard de Saint-Apollinaire, le saumon de l'Atlantique et le homard des Îles-de-la-Madeleine. Dans les années 1990, tout comme les chefs québécois qui se revendiquaient d'une culture distincte, le chef breton puisait dans ses racines. Si de part et d'autre on utilisait les mêmes produits, le résultat était toujours différent. C'était une question de culture, d'inspiration et d'expériences. Jacques Le Pluart admettait que sa formation classique lui imposait des barrières et le respect de certains principes qui n'incombaient pas nécessairement à la relève québécoise.

Mon établissement privilégie la cuisine française parce que je viens de la France et que je suis influencé par mon bagage ramassé dans mon coin de pays. Les abats sont plus populaires chez moi, j'en sers moins au Québec, ce sont des ajustements que je dois faire pour respecter la tradition culinaire québécoise.²⁵²

Le chef français Yvan Lebrun tomba quant à lui en amour au sens propre et au sens figuré avec le Québec. En 1986, il fit ses bagages pour devenir sous-chef des cuisines du Hilton Québec sous la gouverne de Jean Soulard. Il rencontra alors Rolande Leclerc, maîtresse d'hôtel au restaurant Croquembouche. En 1990, le couple se lança en affaires avec une première mouture du restaurant L'Initiale. Cette table incontournable de la capitale nationale fut un symbole d'excellence pendant 30 ans. Or, comme Yvan Lebrun demeura toujours loin des projecteurs, ce fut un grand chef méconnu. Mentor d'une cohorte de jeunes cuisiniers, il épaula notamment le gagnant de l'édition 2019 de l'émission *Les Chefs!*, Alex Bouchard, et le chef Stéphane Modat du Château Frontenac à qui il dit avoir insufflé cœur, concentration et méticulosité.

En 1992, ce fut au tour de Nicolas Jongleux de déménager ses pénates dans la Belle Province. Le cuisinier français avait perfectionné son art comme sous-chef dans les cuisines

²⁵² Claude Goyette, « La cuisine française très présente », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p. F3

d'Alain Chapel et de Georges Blanc, deux grands maîtres de la gastronomie française décorés de Trois étoiles Michelin.

En véritable « maudit Français », il fallait l'entendre se désespérer sur la qualité des produits à son arrivée au Québec, en 1992, pour se raviser un an plus tard en découvrant de petits producteurs artisanaux, le pain au levain de la rue Marquette, les fromages de lait cru de la Beauce, le lapin nourri au grain de la Montérégie, les laitues biologiques arrosées les soirs de lune croissante. Nicolas était devenu leur plus fervent ambassadeur.²⁵³

Chef exécutif au restaurant Le Cintra, puis de La Cigale, il devint partenaire et chef exécutif de l'établissement Les Caprices de Nicolas en 1995. Deux ans plus tard, il quittait ces chaudrons pour enfiler la toque de l'Opus II à l'hôtel Omni. Après un passage au Café Ferreira en 1998, il réalisa finalement le rêve d'ouvrir son propre restaurant et d'en faire un des meilleurs relais gastronomiques de Montréal en mars 1999. Il s'agissait du Jongleux Café. Reconnu pour sa cuisine simple et goûteuse, il créait des plats avec les ingrédients locaux les plus frais tout en utilisant les techniques françaises qu'il maîtrisait à la perfection. La jeune et talentueuse toque a été retrouvée pendue dans sa cuisine en 2000.

Nicolas Jongleux a changé l'idée que les Québécois se faisaient d'une cuisine française dépassée. Il fit légion dans les brigades montréalaises pendant moins d'une décennie, mais plusieurs apprentis travaillèrent sous sa gouverne. C'est pourquoi son héritage est encore bien vivant. Les Laurent Godbout, Stelio Perombelon, David McMillan, Alexandre Gosselin et Charles-Emmanuel Pariseau font partie des artisans à qui il a transmis sa passion, sa fougue et son savoir. « Nicolas was a mentor to all of us. The best people cooking in this city are his students »²⁵⁴, affirma d'ailleurs David McMillan au lendemain de son suicide qui ébranla tout le milieu de la restauration.

3.3.4 La cuisine professionnelle au féminin

La génération des pionniers de la gastronomie québécoise est aussi celle qui a vu naître les premières femmes chefs : Anne Desjardins, Francine Roy, Marie-Chantal Lepage et Diane Tremblay. Auparavant, l'art culinaire était réservé aux hommes alors que les femmes étaient réputées pour leurs plats familiaux. Ces quatre défricheuses autodidactes ont brisé le plafond de verre.

²⁵³ Josée Blanchette, « En hommage à l'art, à l'homme et à sa folie – Le dernier caprice de Nicolas », *Le Devoir*, 10 novembre 2000, p. B1

²⁵⁴ *The Gazette*, « Leading Montreal chef found dead, 7 novembre 2000, p. A4

C'est Anne Desjardins qui a pavé la voie comme chef propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche de 1979 à 2013. En quelques années, sa table régionale située à Sainte-Adèle dans les Laurentides se tailla une excellente réputation : Prix d'excellence du *Wine Spectator* en 1986, prix Roger-Champoux de la Fondation des Amis de l'Art Culinaire en 1987, accession au titre Relais & Châteaux en 1989, le titre de meilleure table de la région de Montréal par le *Gourmet Magazine : America's Top Tables* en 1996, 1997 et 1998, la médaille d'or dans la catégorie « Développement de la restauration québécoise » aux Grands Prix du Tourisme Québécois en 1998 et le prix Renaud-Cyr *ex-aequo* avec Daniel Vézina en 2002.

Ses menus s'inspiraient d'une cuisine du marché composée de produits régionaux. La qualité et la fraîcheur étaient reines. Anne Desjardins ne pouvait importer des asperges en plein hiver. Elle préférait les courges conservées depuis l'automne, le chou ou les champignons séchés. Elle cultivait d'ailleurs son propre potager où abondaient fines herbes et fleurs comestibles. La recherche de la qualité était une véritable obsession. Elle oeuvra d'ailleurs au sein de la « Corporation de la cuisine régionale du Québec et de la Table de concertation agro-alimentaire des Laurentides pour développer des liens privilégiés avec les producteurs et créer un réseau de contacts et de ressources lui permettant d'offrir à sa clientèle les meilleurs ingrédients. »²⁵⁵ En outre, Anne Desjardins fut la première personne issue du domaine de l'hôtellerie et de la cuisine à être décorée du titre de Chevalier de l'Ordre national du Québec en 2002. Le *New York Times Magazine* la couronna également du titre de doyenne de la cuisine canadienne-française en 1995, ajoutant qu'elle était au Canada ce qu'Alice Waters était à la Californie.

Francine Roy se hissa aussi parmi les meilleurs chefs du Québec. Elle donna le coup d'envoi de La Table des Roy en 1979 aux Îles-de-la-Madeleine. En 1991, elle déménagea sur la Côte-de-Beaupré avec sa famille et fonda La Camarine. L'année suivante, ce restaurant recevait le Prix de la gastronomie aux Grands Prix du tourisme québécois. La mention Table de prestige s'ajouta en 1995. Le Prix d'excellence de la publication américaine *Wine Spectator* lui fut décerné en 1996 et la cote Quatre diamants du CAA-Québec en 1997. Les critiques étaient en général très épatées par cette autodidacte qui fut l'une des premières à réussir dans un milieu à prédominance masculine.

En 1759, le général Wolfe ne se serait jamais imaginé que l'une des maisons qu'il avait fait incendier sur la Côte-de-Beaupré renaîtrait de ses cendres 100 ans plus tard pour devenir dans les années 1990 l'un des hauts-lieux de la gastronomie québécoise. « En 1988, à peu près tout le monde nous donnait à peine trois mois de survie, raconte

²⁵⁵ Site : <http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=1592>, consulté le 3 novembre 2017.

Francine Roy, c'était décourageant, mais ça nous a fouettés ». Parce qu'il fallait convaincre les gens de consacrer une courte demi-heure pour se rendre chez elle, elle s'est lancée dans une fine cuisine québécoise différente de la table traditionnelle et loin des ornières contraignantes de la cuisine française classique. [...] Avec les produits du terroir québécois, elle fabrique donc maintenant comme mets principaux une saisie de pétoncles et de homard, risotto crémeux aux petits coquillages et asperges, des côtelettes d'agneau en croûte de porcini, polenta grillée et portabella, une côte de veau gourmande truffée de chèvre, pesto, compote de tomate fraîche, une double côte de porc au miel et gingembre avec brochette de fruits tropicaux, un carré de flétan rôti et crevette grillée, salsa de maïs aux haricots noirs, etc.²⁵⁶

Les deux autres pionnières, Diane Tremblay et Marie-Chantal Lepage, furent toutes deux soufflées par le travail du chef Serge Bruyère. C'est ce qui les incita à devenir chefs. En 1983, Diane Tremblay eut un coup de cœur lorsqu'elle s'attabla à son restaurant à Québec. La jeune femme s'inscrivit alors à l'ITHQ pour réaliser son rêve de cuisiner mais elle fut refusée. Âgée de 22 ans, elle frappa à la porte du chef Benoît Lechasseur à Jonquière qui l'embaucha sur le champ. « C'était de la cuisine attentionnée faite à partir de produits frais. Déjà, il avait son producteur de lapin et d'agneau. En saison, on venait lui porter de la ciboulette, des herbes fraîches, des fleurs comestibles, des petites carottes nantaises. »²⁵⁷ Peu de temps après, Diane Tremblay devint propriétaire du restaurant Le Chasseur. Très tôt, l'autodidacte axa sa philosophie sur une cuisine intuitive basée sur les cinq sens qui respectait les saisons.

Marie-Chantal Lepage, elle, débuta en cuisine à l'âge de 16 ans avec un objectif en tête : « Je voulais prouver à tout le monde qu'une femme pouvait devenir un grand chef ! »²⁵⁸ Elle postula rapidement chez Serge Bruyère qui accepta de la prendre sous son aile. À l'époque, elle se souvient que la gastronomie était française dans la province.

On a eu des bons chefs français, on ne peut pas le nier. Serge Bruyère a été un des premiers à travailler les produits du Québec. Ça a été mon mentor et pour bien d'autres gens aussi. C'est lui qui a parti la vague et qui a formé des jeunes chefs. Il a amené une fierté de cuisiner des produits du Québec. Ça nous a comme « titillé » parce que des produits entraient dans sa cuisine et il nous disait que ça venait du Québec. On n'était pas habitué à ça. Lui, il faisait venir des cuisses de grenouilles et de la mâche de France par avion. En fait, il faisait tout venir de la France.²⁵⁹

Après son passage à La Table de Serge Bruyère, Marie-Chantal cumula les expériences de sous-chef et de chef dans les années 1980 et 1990, puis occupa le poste de chef exécutif au Manoir Montmorency de 1994 à 2005. Elle élaborait alors une carte axée sur

²⁵⁶ Richard Côté, « Passionnés de gastronomie », *Le Soleil*, 2 août 1997, p. D12

²⁵⁷ Entretien de Diane Tremblay avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, au Collège Mérici, le 4 septembre 2013.

²⁵⁸ Marie-Chantal Lepage, *Marie-Chantal Lepage: chef au Château Bonne Entente*, Les éditions de l'Homme, Montréal, 2006, p.9

²⁵⁹ Entretien de Marie-Chantal Lepage avec Priscilla Plamondon Lalancette, 53 minutes, à *L'Espace MC*, Québec, le 20 juillet 2013.

le terroir québécois et devint ambassadrice de la cuisine québécoise sur la scène internationale. Elle représenta le Québec à Tokyo ; organisa une réception pour mille personnes à la Conférence des villes portuaires du monde à Vera Cruz ; enseigna la fine cuisine québécoise au Kendall College de Chicago ; poursuivit son périple aux États-Unis pour initier ses voisins du Sud à la culture culinaire de la Belle Province et se rendit même au Liban pour promouvoir les produits québécois.

3.3.5 Les emblèmes de cette génération

En plus de ces femmes, les figures marquantes de la scène culinaire des années 1990 et du tournant de l'an 2000 furent les cinq mousquetaires : Normand Laprise, Daniel Vézina, Martin Picard, David McMillan et Frédéric Morin. Ces amis sont les chefs les plus médiatisés du Québec. Ils continuent de développer la gastronomie québécoise avec la génération 2000-2025. Quatre d'entre eux (Laprise, Picard, McMillan et Morin) sont à la barre de la sainte trinité des restaurants montréalais, soit Toqué!, Le Pied de Cochon et Joe Beef.

La chimie entre Normand Laprise et Daniel Vézina remonte à belle lurette. Ce n'est pas un hasard si les deux chefs ont investi la capitale nationale et la métropole pour bâtir la gastronomie québécoise. Les jeunes hommes se sont connus dans une discothèque de Québec. À 17 ans, Normand Laprise a emménagé avec Daniel Vézina. Il étudiait alors le débosselage et son colocataire la cuisine. Un an plus tard, Laprise décida d'embrasser la même profession que son ami à l'École hôtelière de Charlesbourg²⁶⁰. Daniel gradua en 1979 et Normand deux ans plus tard. Pour devenir de bons cuisiniers, ils devaient alors travailler dans des établissements français. C'était la norme. Daniel Vézina se souvient de sa première expérience au restaurant Continental.

Quand j'ai commencé, ça faisait dur. C'était l'époque de la congélation. Tout ce qui était congelé était *in*. Au premier restaurant haut de gamme où j'ai travaillé en sortant de l'école, on avait des blocs congelés de cinq livres de brocoli et de chou-fleur qu'on jetait dans l'eau bouillante. Les seuls légumes frais, c'était des tomates, des carottes, du céleri et de la laitue *Iceberg*. Les cuisses de grenouilles, les filets de sole, les *scampis* étaient congelés. En ce qui concerne les fruits frais, il y avait le cantaloup pour le proscuitto pendant l'été. Il y avait aussi beaucoup de congelé pour la boucherie et peu de gibier. Il n'y avait pas de foie gras sauf en boîtes importées de France. Les plats servis étaient français classiques. On faisait des flambées en salle de filet mignon et d'entrecôte au poivre. Début des années 1980, c'était aussi les *scampis*, les cuisses de grenouille. Tout était à l'ail, servi sur du riz avec des pommes de terres sautées, et soit des épinards, du chou-fleur ou du brocoli. On faisait les épinards à la crème avec

²⁶⁰ Marie-Claude Lortie, « Normand Laprise : le grand artisan », *La Presse*, 2 novembre 2012, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201211/02/01-4589615-normand-laprise-le-grand-artisan.php>

un sac de cinq livres qu'on jetait dans l'eau bouillante. Ça n'a rien à voir avec aujourd'hui. Il y a eu une évolution incroyable.²⁶¹

Daniel Vézina œuvra ensuite au Louis-Hébert avec le chef Hervé Toussaint qui était un adepte de la Nouvelle Cuisine, puis au restaurant L'Échaudée où il commença à établir des liens directs avec les producteurs pour avoir accès à des produits frais. Dès lors, il approcha les médias et créa des événements avec d'autres jeunes cuisiniers pour faire connaître les artisans. En 1988, il intégra l'équipe de Serge Bruyère : « Il avait l'amour des beaux produits. Je voulais pousser ça plus loin encore »²⁶², se rappelle-t-il. En 1991, le jeune chef ouvrit donc son propre restaurant à Québec avec sa femme Suzanne Gagnon : le Laurie Raphaël. Leur table se hissa rapidement dans le circuit des restaurants les plus réputés de la province.

Normand Laprise, lui, fit ses débuts au Café de la Paix de Québec sous la direction du Parisien de souche Jean Abraham. Un an plus tard, il entra au Marie-Clarisse où il rencontra son second mentor Jacques Le Pluart. Cet adepte de la Nouvelle Cuisine lui apprit rigueur et constance pendant près de quatre ans. « Quand tu sortais de l'école, tu allais travailler avec Serge Bruyère, Jacques Le Pluart, M. Abraham au Café de la Paix ou Jean Soulard. Ce qu'on te demandait, c'était de faire ce que tu avais appris : des copier-coller. Mais je voulais apprendre à faire autre chose »²⁶³, se remémore-t-il. Normand Laprise quitta alors Québec pour travailler dans les cuisines du Lutécia à l'Hôtel de La Montagne de Montréal. « J'étais le seul Québécois dans la brigade. Sur la ligne, c'était tous des Français. Ça pique l'orgueil. C'était stressant. »²⁶⁴ Le jeune cuisinier s'envola ensuite pour Dijon, au restaurant de Jean-Pierre Billoux à l'Hôtel de la Cloche. L'ambiance acrimonieuse le découragea mais il en retira tout de même une leçon. « Ce que j'ai vu, c'est la qualité des produits et les liens avec les petits producteurs. Mon déclic s'est fait là. Quand je suis revenu, ma vision de la cuisine avait complètement changé. »²⁶⁵

Le cuisinier Laprise souhaitait alors deux choses : créer une véritable équipe et trouver la fraîcheur absolue. En 1989, le restaurateur Claude Beausoleil²⁶⁶ ouvrit le Citrus avec Normand Laprise à sa tête. Il s'agissait du premier restaurant à offrir de la haute cuisine d'inspiration californienne à Montréal. Le chef acquit rapidement une certaine notoriété en

²⁶¹ Entretien avec Daniel Vézina avec Priscilla Plamondon Lalancette, 69 minutes, au Laurie-Raphaël de Québec, le 4 septembre 2013.

²⁶² *Ibid*

²⁶³ Entretien de Normand Laprise avec Priscilla Plamondon Lalancette, 52 minutes, au Toqué!, le 31 juillet 2013, Montréal.

²⁶⁴ *Ibid*

²⁶⁵ *Ibid*

²⁶⁶ Claude Beausoleil est le restaurateur qui a lancé les carrières de Normand Laprise, Martin Picard, Laurent Godbout, Patrice Demers et Stelio Perombelon en les aidant à démarrer leur premier restaurant.

concluant de nombreux partenariats avec des éleveurs et des artisans. Sa cuisine colorée qui délaissait crème et beurre fit un tabac. Malheureusement, l'aventure du Citrus se termina brusquement en 1992. Pour se ressourcer, Normand Laprise effectua un long voyage culinaire sur la côte ouest américaine avec son ami Daniel Vézina. Et c'est en cherchant l'essence de la cuisine californienne, qu'il a trouvé sa voie purement québécoise²⁶⁷.

En 1993, deux ans après son fidèle ami du Laurie Raphaël, Normand Laprise devint à son tour chef propriétaire. Il ouvrit le célèbre Toqué! avec son amie pâtissière Christine Lamarche, une grande table qui met en vedette les ingrédients de la Belle Province. Dans un article lui étant consacré dans *L'Actualité* en 1998, il fut présenté comme le chef de file d'un mouvement qui prenait racine partout au Québec.

Il n'est pas le seul à faire souffler un vent frais sur la gastronomie québécoise. Son grand ami Daniel Vézina, du Laurie Raphaël à Québec, Claude Pelletier, du Mediterraneo à Montréal, James MacGuire, du Passepartout à Montréal, Martin Picard, du Club des Pins à Montréal, Anne Desjardins, de L'Eau à la bouche à Sainte-Adèle, Francine Roy, de La Camarine à Beauport, John Cordo, du Reine-Élisabeth, ou Jacques Le Pluart, de La Closerie à Québec (anciennement au Marie-Clarisse), y participent aussi. Mais, s'il n'a pas réinventé la roue de la gastronomie, Normand Laprise a fait de la fraîcheur et de la qualité des produits une véritable obsession. (...) Il a contribué à remettre à l'honneur certains végétaux oubliés aux noms aussi savoureux que leur goût : topinambour, crosne, arroche, orpin, gyromitre, quenouille ou minutina. « Ses » produits, le chef montréalais en parle comme s'il s'agissait de pierres précieuses. Et il les « travaille » avec les éleveurs et les maraîchers jusqu'à obtenir la qualité voulue.²⁶⁸

Le chef Laprise est considéré comme le patriarche de la gastronomie québécoise par ses pairs. Son restaurant est un laboratoire qui met les produits du Québec en valeur. Il a tiré l'industrie vers le haut et ouvert les portes à la relève. Il a façonné le Québec gastronomique et influencé ses artisans, de la terre à la table. Il a contribué aux parcours des Martin Picard, Frédéric Morin, Hugue Dufour, Cheryl Johnson, Ian Perreault, Danny St-Pierre, Samuel Pinard, Charles-Emmanuel Pariseau, Alexandre Loiseau, Marc-André Leclerc, François Côté, Riad Nasr, Mehdi Brunet-Benkritly, Dyan Solomon, Jeffrey Finkelstein, etc. Il a aussi été le mentor de Charles-Antoine Crête pendant 14 ans, une des figures contemporaines de la scène culinaire montréalaise.

Si Laprise a beaucoup travaillé en cuisine, Daniel Vézina a été davantage sous les projecteurs grâce à ses talents de communicateur qui ont contribué à faire cheminer la gastronomie québécoise dans les foyers de la province. Cela n'a pas empêché Daniel

²⁶⁷ Lesley Chesterman, « Ils se souviennent. A Distinct society - In Search of California, He Discovered Quebec », *Food Arts Magazine*, juillet/août 2013, en ligne : <http://foodarts.com/news/features/27226/ils-se-souviennent-a-distinct-society> (consulté le 13 août 2013)

²⁶⁸ Pascale Millot, « Le toqué à Manhattan », *L'Actualité*, Vol :23 No:18, 15 novembre 1998, p.120

Vézina de former des dizaines d'apprentis au fil des ans, dont son fils Raphaël qui est maintenant chef cuisinier dans l'entreprise familiale. Les chefs Laprise et Vézina ont déjà songé à travailler ensemble, mais ils ont finalement convenu que chacun ferait sa place à Québec et à Montréal. « Mon chum Daniel Vézina voulait qu'on travaille ensemble. J'ai dit non parce que Québec était trop petit pour nous deux »²⁶⁹, explique Normand Laprise. « C'est vrai que les deux on prenait de la place avec nos égos, nos personnalités fortes. Les deux on voulait le front »²⁷⁰, renchérit Daniel Vézina.

L'emblème de la gastronomie rustique québécoise, le chef Martin Picard, a bénéficié tant du soutien de Normand Laprise que de Daniel Vézina dans son parcours, et ce même si son style est l'antithèse des restaurants Toqué! et Laurie Raphaël. Cet élève de l'ITHQ a suivi les cours de cuisine évolutive, notamment avec Jean-Paul Grappe, qui se souvient de l'avoir rabroué à plusieurs reprises parce qu'il avait une « véritable tête de cochon » et qu'il faisait fi des conventions. À la sortie de l'école en 1990, Martin Picard fit des stages avec la crème des maîtres français : Marc Meneau à Saint-Père, Michel Trama à Puymirol et Pierre Gagnaire²⁷¹ à Paris. Il se rendit aussi en Italie pour apprendre à cuisiner les truffes et les pâtes, et en Alsace pour approfondir l'art de la charcuterie, de la boucherie et de la triperie auprès d'Edgar Dapp. En Amérique, il fit un passage à La Table de Serge Bruyère de Québec et chez Daniel Boulud à New York. De quoi élargir amplement ses horizons : « J'ai appris de ces mentors à prendre de l'envergure, à déployer mes talents et mes propres ailes »²⁷², explique-t-il. Entre ses stages, le jeune cuisinier travaillait à Montréal avec Normand Laprise. Les deux hommes se sont liés d'amitié. Le jeune Picard a beaucoup appris chez Citrus de 1989 à 1993 comme garde-manger, entremétier et saucier, puis chez Toqué! comme chef de soir. Aux côtés de Laprise, il a peaufiné son style.

En 1994, Martin Picard prit les commandes du restaurant Le Globe. Il se fit rapidement remarquer par la critique culinaire. Josée Blanchette souligna son génie : « ce jeune chef de 28 ans entrepose 800 litres de sauce tomate au mois de septembre et fait pousser les fines herbes sur le toit du restaurant durant la belle saison, sans compter qu'il boulange son pain au levain lui-même. »²⁷³ Trois ans plus tard, on le retrouvait à la tête des

²⁶⁹ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

²⁷⁰ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

²⁷¹ Pierre Gagnaire est un grand chef cuisinier français né en 1950. Son père était chef propriétaire du restaurant *Le Clos Fleuri*. Pierre Gagnaire a travaillé auprès de Paul Bocuse et Alain Senderens avant d'ouvrir son propre établissement en 1980. Il fit faillite en 1991 puis travailla quelques années à Paris avant de s'associer à un des précurseurs de la gastronomie moléculaire, Hervé This, en 2001. Il a gagné ses trois étoiles Michelin et dirige désormais six restaurants à Paris, Londres, Tokyo, Hong-Kong et Las Vegas.

²⁷² Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et Laurent Lapierre, « Martin Picard et le restaurant Au Pied de Cochon, étude de cas, 2005, HEC Montréal, p.17, en ligne : https://www.hrimag.com/IMG/pdf_Martin_Picard.pdf

²⁷³ Josée Blanchette, « Cuisines du monde », *Le Devoir*, 24 février 1995, p.B2

fourneaux du Club des Pins. Mais la vente rapide de l'établissement au début de l'année 2000 le prit au dépourvu.

Sans emploi, le jeune chef de 33 ans se retroussa les manches pour créer sa propre enseigne. Aidé notamment par le chef Daniel Vézina et sa femme Suzanne, de même que par la chef, animatrice et femme d'affaires italienne Elena Faita, Martin Picard fit l'achat d'un immeuble pour ouvrir son restaurant Au Pied de cochon. Ce nom fait référence au mythique établissement des Halles à Paris. Ce symbole du patrimoine français a toujours mis en valeur la cuisine traditionnelle de l'Hexagone. C'est ce que Picard entendait faire avec la cuisine traditionnelle québécoise. Son analyse de marché précisait d'ailleurs que « dans le contexte où la gastronomie québécoise est en train de se définir, les clients considèrent importants que le chef soit du Québec. »²⁷⁴

Martin Picard ouvrit sa brasserie en novembre 2001. Sa cuisine à aire ouverte fut d'ailleurs l'une des premières à Montréal à faire tomber les barrières pour créer une proximité avec les clients et briser l'image de la grande gastronomie. Ses plats riches et chaleureux servis dans un décor sans artifice et dans une ambiance décontractée remportèrent instantanément un vif succès. Sa marque de commerce : insuffler une nouvelle vie aux classiques de la table québécoise, mais surtout rendre les Québécois fiers de leurs traditions culinaires. Le chef Picard mise sur l'authenticité, la générosité et la convivialité. De par sa conscience historique, il travaille ouvertement à laisser une culture culinaire en héritage. Créateur d'émotions, il propose aux Québécois un voyage à travers leur patrimoine. En valorisant leurs racines, il touche une corde sensible, celle des mémoires olfactive et gustative qui les replonge dans leurs souvenirs d'enfance. Il joue un rôle capital dans l'invention de la gastronomie québécoise.

Les clients viennent d'ailleurs de partout pour déguster ses plats, dont sa fameuse poutine au foie gras. « Quand j'ai annoncé que j'allais mettre une poutine au menu du Pied de cochon, on m'a dit que j'étais complètement fou, mais j'ai tenu mon bout. C'est un plat que tout le monde mange, mais que tout le monde méprise en même temps. Dès les premières années, la poutine au foie gras est devenue notre carte postale pour faire le tour du monde. »²⁷⁵

²⁷⁴ Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et Laurent Lapierre, *Op.Cit.*

²⁷⁵ Alain De Repentigny, « Festival de la poutine: les organisateurs montent sur scène », *La Presse*, 16 août 2014, en ligne : <https://www.lapresse.ca/arts/festivals/autres-festivals/201408/16/01-4792237-festival-de-la-poutine-les-organisateurs-montent-sur-scene.php>

For Mr. Picard, poutine is a cultural statement whose time has come for the proud people of Quebec. Their history had been marked by cultural disruptions, including an 18th-century British conquest, various protests against church and state and, most recently, an elaborate struggle to carve out and preserve their cultural identity within the confines of English-dominant Canada."People are just beginning to be proud to eat poutine and understand it is about becoming more confident in ourselves," said Mr. Picard. "We've had this inferiority complex, but we have grown up the last 10 or 20 years."²⁷⁶

Le phénomène Martin Picard déborde largement des frontières de la Belle Province. Le *New York Times* a fait l'apologie du chef vêtu de son éternelle chemise à carreaux à plusieurs reprises. Son établissement a été qualifié de temple moderne du *comfort food*²⁷⁷.

Jeune chef le plus marquant des années 1975 à 2000, Martin Picard a aussi développé tout un pan de la gastronomie québécoise avec la génération qui suit grâce à l'univers de la cabane à sucre. En 2008, il a acheté une érablière pour produire son propre sirop. Après avoir dépoussiéré les traditions culinaires du Québec dans son premier restaurant, il a voulu pousser sa philosophie encore plus loin en ouvrant La Cabane à sucre Au pied de Cochon. Cette initiative a fait boule de neige puisque d'autres chefs sont à leur tour devenus propriétaires d'érablières. C'est justement ce qu'espérait l'enfant terrible de la gastronomie québécoise qui ne veut plus que le temps des sucres soit associé aux cabanes industrielles et aux attrape-touristes. « Lorsqu'on arrive au mois de mars, s'il y a un endroit où il faut être dans le monde entier, c'est au Québec. »²⁷⁸ L'homme qui sait parler aux érables a donc transformé le sirop national en un ingrédient hautement gastronomique. Tout comme il l'a fait avec la poutine, le pudding chômeur ou le ragoût de boulettes, il a rappelé aux Québécois que l'érable fait partie de leur ADN, de leur identité, et qu'ils peuvent en être fiers. L'automne, sa cabane à sucre se transforme même en cabane aux pommes, et c'est alors tout l'univers du verger québécois qui est mis en valeur.

Que ce soit à la barre du docu-réalité *Un chef à la cabane* à Télé-Québec, de la série *Wild Chef* du *Food Network* ou encore de la série *Martin sur la route* à Radio-Canada, celui qui ne porte ni toque ni tablier amène la cuisine québécoise à un autre niveau. Martin Picard est un pionnier du mouvement culinaire néo-rustique nord-américain. Son ami David McMillan n'hésite d'ailleurs pas à dire que la Cabane à sucre du Pied de Cochon est un monument national, que Martin Picard est le plus grand chef au pays, et qu'il est devenu

²⁷⁶ Clifford Krauss, «Montreal Journal; Quebec Finds Pride in a Greasy Favorite», *The New York Times*, 26 avril 2004, en ligne : <https://www.nytimes.com/2004/04/26/world/montreal-journal-quebec-finds-pride-in-a-greasy-favorite.html?searchResultPosition=7>

²⁷⁷ Dana Bowen, «Choice tables; Young chefs celebrate two Montreals», *The New York Times*, 27 juin 2004, en ligne : <https://www.nytimes.com/2004/06/27/travel/choice-tables-young-chefs-celebrate-two-montreals.html?searchResultPosition=1>

²⁷⁸ Geneviève Tremblay, « L'érable coule de source », *Le Devoir*, 9 mars 2012, en ligne : <https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/344563/l-erable-coule-de-source>

l'inspiration de la nouvelle génération d'apprentis québécois, alors que la précédente imitait les grands chefs français. Le raffiné Normand Laprise, qui a été le père spirituel de Martin Picard, abonde dans le même sens. Il admire tout le défrichage que Martin Picard a effectué pour que la cuisine québécoise traditionnelle puisse s'épanouir.

Au fil des ans, le chef barbu a inspiré et accompagné plusieurs jeunes apprentis cuisiniers. Ses complices du Pied de Cochon et de la Cabane à sucre sont à leur tour en train de faire leur marque dans le paysage culinaire, qu'il s'agisse des Gabrielle Rivard-Hiller, Vincent Dion-Lavallée, Emily Homsy, Jean-Michel Bourassa, Audrey Blais ou Anne-Marie Lepage. Le chef Picard a aussi été le gourou des Hugue Dufour, Gaëlle Cerf, Samuel Pinard, Philippe Poitras, Marc Beaudin, Aaron London et Mehdi Brunet-Benkritly.

Finalement, difficile de compléter le tableau des chefs emblématiques qui ont émergé dans la génération 1975-2000 sans dresser le portrait de David McMillan et de Frédéric Morin. Le chef McMillan est né d'un père néo-écossais et d'une mère québécoise. Il a étudié à l'ITHQ à la fin des années 1980 et travaillé au restaurant Le Caveau avec le chef d'origine alsacienne Daniel Schandelmayer. L'apprentissage de David McMillan s'est ensuite poursuivi en Bourgogne avec le chef étoilé Jean-Paul Thibert, puis aux Halles à Montréal, et finalement avec le chef Nicolas Jongleux qui fut son véritable mentor. Après un passage dans une auberge de Vancouver qui servait exclusivement des produits locaux, il devint chef au restaurant montréalais La Cigale.

De ses premières expériences, le grand gaillard retira quelques leçons, notamment que la cuisine fusion et le mélange des genres n'étaient pas pour lui : « Pas de gingembre, pas de soya, pas de fusion, pas de mangues, pas de bananes, pas de conneries. Moi, un agneau, je vais le servir avec ce qu'il mange ou avec ce qu'il voit autour de lui. Pis un agneau, il ne connaît pas ça les mangues... »²⁷⁹ Simplicité et authenticité allaient donc définir son style.

En 1995, il releva un défi de taille en reprenant le flambeau de Martin Picard au restaurant Globe sur le boulevard St-Laurent. Dès son arrivée, il opta pour la qualité : des produits biologiques et québécois. Le Globe était un établissement huppé fréquenté par le *jet-set* montréalais qui appréciait son ambiance festive et urbaine. Un endroit *in*, boudé par les francophones, où la musique jouait à tue-tête. En cinq ans, il en fit quadrupler le chiffre d'affaires. En 2002, David McMillan devint également chef copropriétaire du restaurant

²⁷⁹ Marie-France Léger, « Le Globe - Un resto boudé à l'Est, encensé à l'Ouest », *La Presse*, 1er février 2001, p. B5

Rosalie, une autre enseigne qui connut beaucoup de succès. Puis au printemps 2004, le chef de 33 ans commença à souffrir d'un épuisement professionnel. Un an plus tard, le constat était clair : il n'en pouvait plus du stress et devait changer de mode de vie. Alors qu'il cherchait une branche dans laquelle se recycler, il prit un café avec son ami Frédéric Morin qui travaillait aussi au Globe depuis plusieurs années. Morin s'apprêtait à quitter le restaurant pour s'installer à L'Île-du-Prince-Édouard. Coup du destin, le propriétaire du petit café où les comparses étaient attablés leur offrit son commerce pour une bouchée de pain. L'offre fut acceptée et quelques semaines plus tard, en septembre 2005, Joe Beef était né.

Frédéric Morin, lui, avait fait ses classes au Toqué! avec Normand Laprise et avec le chef Jongleux aux Caprices de Nicolas. En 1999, il devint co-chef du Globe avec David McMillan. La magie de sa cuisine de marché audacieuse opérait auprès des célébrités. À 30 ans, alors qu'il rêvait de déménager au paradis des homards, le projet d'ouverture du gargantuesque Joe Beef avec David McMillan l'a convaincu de demeurer au Québec. « I like the contrasts of the French and the English here, and the way the weak food heritage has developed into a strong food scene. »²⁸⁰

Le style des chefs du Joe Beef est typiquement montréalais, un mélange de cuisine du marché bocusienne-lyonnaise, de *fast-food* québécois et de spécialités empruntées à différentes communautés culturelles de la métropole, le tout sous le signe de la générosité et de la simplicité. En cuisine, derrière le bar ou en salle, on parle « français ». En fait, Joe Beef est un peu le frère spirituel anglophone du Pied de Cochon. « L'un est dans le Plateau. L'autre dans Griffintown. Et si l'un réinvente la poutine et les guédilles sur fond de foie gras, l'autre nous parle de *smoked meat*, de *double down*, de croquettes et de *nuggets* »²⁸¹, expliqua la critique culinaire Marie-Claude Lortie. En effet, *Lobster spaghetti*, foie de veau au *smoked-meat*, *truffled beer-can chicken*, plateaux de fruits de mer, *KFC double down made with foie gras*, brochettes de lapin aux pruneaux, pétoncles au *pulled pork* et croquettes d'anguille aux *Cornflakes* se retrouvent à l'ardoise. Les chefs misent sur la qualité irréprochable des ingrédients. Ils s'inspirent de leurs meilleures adresses montréalaises comme L'Express et puisent dans la tradition québécoise.

Ils sont considérés, avec Martin Picard, comme les artisans les plus doués et les plus influents de leur génération. La scène culinaire a d'ailleurs littéralement explosé depuis qu'ils

²⁸⁰ *The Gazette*, « Joe Beef chef grew up cooking but still won't eat his beets », 13 mai 2006, p.H6

²⁸¹ Marie-Claude Lortie, « Les meilleurs restos de Montréal », *La Presse*, 18 avril 2012, en ligne : https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201204/18/01-4516483-les-meilleurs-restos-de-montreal.php?utm_categorieinterne=trafficdrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse lire aussi 4502613 article P OS1

sont entrés dans le portrait dans les années 1990. Des stars internationales comme les chefs David Chang et Anthony Bourdain ont vanté à plusieurs reprises les mérites des chefs Morin, McMillan et Picard, ce qui a contribué à faire de leurs enseignes des escales obligatoires de tout pèlerinage gastronomique en Amérique. Au fil des ans, les acolytes du Joe Beef ont épaulé plusieurs jeunes de la relève, des chefs comme Emma Carderelli du Nora Grey et Chuck Hugues qui est aussi passé par la pépinière à talents du Globe, avant d'ouvrir son propre restaurant.

Évidemment, d'autres chefs réputés ont aussi laissé leur empreinte sur la scène culinaire québécoise mais de manière moins prononcée. C'est le cas du discret Claude Pelletier qui a travaillé dans les cuisines de La Sapinière avec son mentor Marcel Kretz à la fin des années 1980. Claude Pelletier n'a rien du chef exubérant. Il préfère de loin la chaleur des fourneaux à celles des projecteurs. Il a donc fait sa marque en passant sous le radar médiatique. Mais partout où il a cuisiné, il a fait sensation. En 1995, Claude Pelletier est devenu chef du Mediterraneo, un restaurant alors très en vogue. En juillet 2001, il fonda le Cube, un établissement d'avant-garde situé dans l'Hôtel Saint-Paul. Ce restaurant de haute cuisine fut le premier à délaisser les nappes blanches, signe du changement de ton qui s'amorçait sur la scène culinaire québécoise. En 2004, Claude Pelletier quitta le Cube pour devenir chef copropriétaire du Club Chasse et pêche, et plus tard des restaurants Le Filet, Le Serpent et de la Fonderie Darling. Reconnu pour sa cuisine à cheval entre modernité et tradition, il accompagne depuis plusieurs années les chefs qu'il a pris sous son aile et les incite à développer leur créativité. De nombreux autres talents se sont développés à son contact : Michel Ross, le défunt John Ledwell, Marc-Alexandre Mercier, Joe Mercuri, Marc-André Royal, Audrey Dufresne, Jeremy Charles²⁸², Gita Seaton, Aaron Langille, Mélanie Blouin, Yasu Okasaki²⁸³ et Michele Mercuri.

En somme, les figures de proue de la gastronomie québécoise ont incarné la québécutude à une époque où les Québécois cherchaient à affirmer leur identité. Ils ont contribué à rendre les Québécois fiers de leur cuisine et des ingrédients produits au Québec. En développant la culture culinaire de la province en partenariat avec les producteurs, ces chefs étaient davantage au diapason de la clientèle, et ils sont devenus la référence dans l'imaginaire collectif grâce à leur prédominance progressive dans le milieu de la restauration

²⁸² Jeremy Charles est considéré comme un pionnier de la renaissance culinaire de Terre-Neuve. Il est devenu chef du prestigieux restaurant Raymond's en 2010 à St-John's. Il avait déménagé à Montréal à l'âge de 19 ans pour étudier la cuisine au St. Pius X Culinary Institute. Il travailla ensuite au Mediterraneo sous l'œil attentif de Claude Pelletier et de Michel Ross, puis dans un camp de pêche prestigieux au nord du Québec et finalement à Chicago avant de revenir dans sa ville natale. En 2007, il devint alors chef au restaurant Atlantica à Portugal Cove qui fut nommé meilleur nouveau restaurant canadien par le magazine enRoute.

²⁸³ Inspiré par le chef japonais Kihachi Kumagai qui possédait une restaurant de cuisine fusion française à Tokyo, Yasu Okasaki décide de s'installer à Montréal. Il fut d'abord chef au restaurant Bice/Béatrice et au restaurant Ariel.

et sur la scène médiatique. Ils ont démontré que la cuisine québécoise peut à la fois être robuste ou raffinée. Ces pionniers ont laissé une empreinte collective si forte qu'elle a conditionné la génération suivante. En effet, les premières toques québécoises laissent derrière elles une dynastie de chefs talentueux encore plus nombreux qui ont hérité de leur philosophie et de leur discours, mais qui ont désormais accès à davantage de réseaux d'artisans et de fournisseurs pour alimenter leur créativité.

3.4 Génération Québec (2000-2025)²⁸⁴

La première génération de chefs québécois qui a émergé entre 1975 et 2000 a été formée dans les cuisines des restaurants français, à une époque où les plats étaient formatés selon les codes classiques de la gastronomie française. La génération qui suit par contre, celle qui s'est fait connaître depuis le nouveau millénaire, a fait ses classes avec des mentors québécois qui ont encouragé une cuisine créative qui prend racine dans l'immensité du territoire provincial. La liste des cuisiniers qui forment cette génération est longue et continue de prendre de l'expansion. Il serait aujourd'hui impossible de rendre compte de tous les jeunes chefs qui s'activent au Québec puisqu'ils changent fréquemment d'établissements. De plus, comme nous sommes collés sur la période où ils évoluent, nous ne pouvons établir clairement quelle sera l'apport de chacun au paysage culinaire québécois. Certains constats se dégagent tout de même déjà.

Les chefs de la Génération Québec désirent revenir à un discours plus authentique, avec des choix responsables du champ à la table. La démesure de la cuisine spectacle et les nécessités marketing induites par la compétitivité leur font cependant prendre certains détours. Unis par un même désir de faire briller les saveurs du Québec grâce à leur créativité et leur imagination, ils veulent exprimer leur personnalité unique en développant de nouvelles recettes et de nouvelles combinaisons de goûts avec des ingrédients issus du territoire québécois encore méconnus, tout en mettant à profit des savoir-faire ancestraux. Fortement imprégnés des maîtres et mentors de la première cohorte de toques québécoises, ces artisans continuent de bâtir la gastronomie québécoise sur les fondations érigées par leurs prédécesseurs.

Comme l'ont fait les premiers chefs québécois, cette génération ébranle d'ailleurs à son tour certains dogmes culinaires en délaissant surtout le côté pompeux, voir prétentieux de la gastronomie. Ce sont les Louis-François Marcotte, Stelio Perombelon, Michel Ross, Martin Juneau, Colombe Saint-Pierre, Dany Saint-Pierre, Hugue Dufour, Marc-Alexandre

²⁸⁴ Voir notices biographiques dans l'annexe 3

Mercier, Patrice Demers, Marc-André Jetté, Charles-Antoine Crête, François Blais, Guillaume Cantin, Christian Lemelin, Stéphane Modat, Sébastien Houle, Frédéric Laplante, Charles-Emmanuel Pariseau, Marie-Fleur St-Pierre, Pierre-Olivier Ferry, Gabrielle Rivard Hiller, Vincent Dion-Lavallée, Antonin Mousseau-Rivard, etc.

La fraîcheur du produit est centrale dans leur discours. Les influences de cette seconde génération d'artisans québécois sont bien diverses, mais à l'instar de leurs mentors, leur cuisine est plus que jamais enracinée dans le Québec. Ils ont une connaissance de pointe du garde-manger québécois qu'ils continuent de développer. Ils partagent aussi une philosophie commune : mettre en valeur des ingrédients de qualité pour qu'ils soient appréciés à leur juste valeur. Ils se donnent pour mission de rendre la cuisine plus accessible mais toujours 100% québécoise.

Préoccupés par l'environnement, ils sont sensibles à l'empreinte écologique des produits qu'ils utilisent. Ils privilégient des pêches et des élevages durables. Marc-André Royal a été un des pionniers du mouvement *Ocean Wise* au Québec qui prône justement une pêche responsable. Alexandre Gosselin, chef copropriétaire du restaurant Chez Victoire sur le Plateau Mont-Royal, se fait quant à lui une fierté de dire que son bistro met en valeur les « produits du terroir issus de fournisseurs écoresponsables. »²⁸⁵

Adeptes d'aliments biologiques, les artisans de cette génération sont de grands ambassadeurs de l'achat local. Ils luttent contre le gaspillage alimentaire et préconisent un virage zéro déchet. C'est ainsi que le chef Guillaume Cantin a délaissé les cuisines de grands restaurants en 2016 pour mettre sur pieds La Transformerie et ainsi faire œuvre utile. Cette entreprise donne une seconde vie aux aliments destinés aux poubelles. Les produits récupérés des commerçants sont transformés en conserve puis revendus, mais la majorité sont redistribués aux banques alimentaires²⁸⁶. Dans le même ordre d'idées, Charles-Antoine Crête a développé avec Normand Laprise une passion pour la cuisine de « déchets ». À partir de 2007, le duo a donné des conférences intitulées *Cooking from scraps* à travers le monde. Cette initiative a permis de sensibiliser les chefs de la planète au gaspillage et à les inciter à cuisiner avec les retailles. Charles-Antoine Crête en a même fait sa signature : cuisiner à partir de rien, une « cuisine de pauvre » où tout est utilisé et à laquelle il ajoute son génie et sa folie. Que ce soit une eau de fraise concoctée à partir des queues du petit fruit rouge, de pelures d'asperges frites ou d'un caramel de tomates obtenu en faisant réduire la

²⁸⁵ Site du restaurant Chez Victoire : <https://mtlatable.mtl.org/fr/restaurants/fiche-chez-victoire>, consulté le 12 novembre 2019.

²⁸⁶ Véronique Leduc, « Guillaume Cantin en guerre contre le gaspillage alimentaire », *Caribou*, 12 octobre 2017, en ligne : <https://cariboumag.com/2017/10/guillaume-cantin-en-guerre-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

peau et les pépins, le chef montre l'exemple. Il a même récupéré et cuisiné les fruits et légumes jetés dans les poubelles du marché Jean-Talon pour démontrer que c'est par paresse et par manque d'imagination que les producteurs, distributeurs et cuisiniers gaspillent autant²⁸⁷. Cette philosophie pousse les chefs de cette génération à se creuser les méninges et à créer des plats dans l'optique zéro gaspillage, zéro déchet.

Cette conscience environnementale se décline également dans le monde vinicole. En devenant chef copropriétaire du bistro bar à vins Les Trois petits bouchons en 2006 à Montréal, Audrey Dufresne a choisi d'offrir une carte de vins naturels qui proviennent majoritairement de petits domaines hostiles à tout traitement chimique des vignes. Les artisans vignerons qui produisent ces bouteilles n'utilisent aucun intrant dans la vinification et n'ajoutent pas de soufre. Lorsque Martin Juneau a ouvert le bistro Pastaga en 2011, il a lui aussi opté pour un bar à vins naturels et pour la plupart biologiques qui ne contiennent pas de sulfites.

En misant sur des circuits courts, les chefs de la génération Québec tissent par ailleurs des liens solides avec les producteurs. Cela permet à la fois de moins faire voyager les aliments et donc de diminuer l'émission de gaz carbonique, tout en encourageant l'économie locale et le développement des savoir-faire artisans. Au contact de Normand Laprise, Samuel Pinard a d'ailleurs développé un intérêt marqué pour les produits du Québec dès 1998. Puis en travaillant aux Îles-de-la-Madeleine en 2000-2001 et en bâtissant une relation avec les pêcheurs, il a voulu les valoriser davantage. Ce n'est donc pas un hasard s'il participe au mouvement *Oustanding in the Field* qui organise des repas directement à la ferme pour célébrer le travail des agriculteurs. À l'été 2014, il a aussi effectué une tournée avec l'association des éleveurs de porcs du Québec pour mettre en valeur la profession d'éleveur.

Les artisans de la génération 2000-2025 cuisinent plusieurs plats dont l'identité est ancrée dans l'histoire. En 2012, Guillaume Cantin a mis sur pied l'organisme Cuisine patrimoniale du Québec avec l'ancien aubergiste et historien Michel Lambert, ainsi que les chefs Emmanuelle Choquette et Audrey Simard. Leur mission était de « faire connaître aux Québécois la diversité et la richesse de leur patrimoine culinaire et surtout, de les rendre fiers de cette dernière. »²⁸⁸ Guillaume Cantin a travaillé à la reconnaissance de cette cuisine de

²⁸⁷ Claude Brunet, « La chasse au gaspillage », *Bien dans son assiette*, Radio-Canada, 6 novembre 2012, en ligne : http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2013-2014/chronique.asp?idChronique=255320

²⁸⁸ Communiqué de presse : « Un organisme voué à la promotion du patrimoine culinaire voit le jour », Cuisine patrimoniale du Québec, 23 avril 2013, en ligne : <https://www.hotelleriejobs.com/fr/news/2821-un-organisme-voue-a-la-promotion-du-patrimoine-culinaire-voit-le-jour-au-quebec>

souche : « Les bases que l'on nous enseigne à l'école demeurent françaises. Comme cuisinier, je veux pouvoir connaître mon identité, la réinventer, et l'offrir aux gens qui découvrent ma cuisine et ma culture par le fait même. »²⁸⁹ Ce patrimoine, le Groupe La Tanière en a aussi fait sa marque de commerce. Leur menu boréal qui met de l'avant la terre, la forêt et le fleuve est entièrement composé de produits du Québec et s'accompagne souvent de références à l'histoire depuis la fondation de la Nouvelle-France. Même chose pour le chef Alexandre Gosselin qui en obtenant son premier poste de chef au restaurant Ô Chalet en 2005 s'est inspiré de la cuisine traditionnelle québécoise.

Depuis l'an 2000, les journalistes Ève Dumas, Marie-Claude Lortie, Lesley Chesterman et Anne-Louise Desjardins tiennent le fort avec des critiques sérieuses et des articles de fond sur ce qui se trame dans les cuisines professionnelles du Québec. Des publications comme le *Magazine Caribou* et *Dinette Magazine* mettent de l'avant la culture culinaire québécoise. À la télévision et sur le web, les communicateurs spécialisés comme Ricardo, Di Stasio ou Marilou de Trois fois par jour sont des références. À noter qu'en plus des médias traditionnels, les blogues, les pages Facebook et les comptes Instagram à saveur culinaire québécoise bombardent aussi les Québécois d'informations.

Bien des jeunes chefs de la Génération Québec sont passés par les cuisines de l'ITHQ : Charles-Antoine Crête, Audrey Dufresne, Alexandre Gosselin, Marc-André Jetté, Alexandre Loiseau, Louis-François Marcotte, Charles-Emmanuel Pariseau, Robert James Penny, Stelio Perombelon, Marc-André Royal, Danny St-Pierre, Gita Seaton, Gabrielle Rivard Hiller, Vincent Dion-Lavallée, etc.

Une grande partie de la relève a aussi fait ses classes au Toqué!, institution incontournable pour tout jeune qui aspire à travailler dans l'univers de la restauration et de la gastronomie québécoise. Mehdi Brunet-Benkritly, François Côté, Charles-Antoine Crête, Hugue Dufour, Jeffrey Finkelstein, Cheryl Johnson, Marc-André Leclerc, Alexandre Loiseau, Charles-Emmanuel Pariseau, Stelio Perombelon, Samuel Pinard et Danny St-Pierre ont notamment fait partie de la brigade de Normand Laprise.

Même ceux qui n'ont pas côtoyé le chef du Toqué ! directement se revendiquent de son héritage. Sébastien Houle, alias Seb l'artisan culinaire, est un exemple probant. Après avoir cuisiné sur des yachts à travers la planète, il s'est joint au chef Ian Perreault en 2000. Ce dernier venait d'ouvrir le restaurant Area à Montréal. Ce fut sa première expérience de

²⁸⁹ Communiqué de presse : « Un organisme voué à la promotion du patrimoine culinaire voit le jour », *Op.Cit.*

gastronomie québécoise. Inconsciemment, il dit avoir adopté sa philosophie axée sur le produit en travaillant au Area. Pour Sébastien Houle, il ne fait aucun doute que Normand Laprise a été le précurseur du mouvement de jeunes chefs québécois qui a émergé au tournant du millénaire.

Ian Perreault sortait des cuisines de Normand Laprise. Je me suis retrouvé dans le giron de tous les jeunes loups québécois qui poussaient au début des années 2000. On voulait une cuisine avant-gardiste. J'ai appris un peu c'était quoi l'identité d'un jeune chef québécois : les braisés, la cuisine terroir, les champignons, l'amour du produit, le Marché Jean-Talon.²⁹⁰

D'autres chefs de cette génération comme Audrey Dufresne, Martin Juneau, Aaron Langille, Marc-Alexandre Mercier, Marc-André Royal, Gita Seaton ont appris au contact du chef Claude Pelletier. Les François Côté, Mehdi Brunet-Benkritly, Marc-André Leclerc et Alexandre Loiseau se sont inspirés de David McMillan et de Frédéric Morin, alors que les Hugue Dufour, Marc-André Leclerc, Samuel Pinard, Gabrielle Rivard Hiller et Vincent Dion Lavallée sont devenus les fidèles compagnons de Martin Picard. Le défunt Nicolas Jongleux a aussi été marquant dans le parcours des Alexandre Gosselin, Martin Juneau, Charles-Emmanuel Pariseau et Stelio Perombelon.

Ces chefs restent souvent attachés à leur *alma mater* culinaire même s'ils ont pour la plupart voyagé afin de parfaire leurs connaissances et développer leur style. Certains apprentis ont œuvré à Vancouver, New York ou en Californie, alors que d'autres ont choisi l'Australie ou la Norvège. La majorité d'entre eux a opté pour un séjour avec les chefs étoilés de France. C'est le cas d'Alexandre Gosselin qui a été stagiaire chez Paul Bocuse et Alain Chapel ; de Marc-André Jetté qui a appris aux côtés de Richard Courtanceau ; de Charles-Emmanuel Pariseau qui a côtoyé Alain Passard et Émile Jung ; de Danny Saint-Pierre qui a reçu les conseils du chef Jean-Pierre Senelet en Bourgogne et de Marc-Alexandre Mercier qui a travaillé avec le chef Philippe Etchebest à Saint-Émilion. Charles-Antoine Crête a quant à lui fait le plein d'inspiration chez El Bulli en Espagne avec le célèbre Ferran Adrià. Aaron Langille et Marc-Alexandre Mercier ont appris de René Redzepi au prestigieux restaurant Noma à Copenhague. Michel Ross et Marc-André Royal ont de leur côté mis le cap sur l'Angleterre. Le premier a travaillé deux ans auprès des chefs Marcus Wareing et Gordon Ramsay, alors que le second a œuvré au Club Gascon de Londres. Colombe Saint-Pierre s'est pour sa part imprégnée des saveurs de la Thaïlande, du Vietnam, de la Bolivie, du Pérou, du Chili, du Sénégal et de l'Allemagne, alors que Gita Seaton a fait ses classes au Japon et en Espagne. Fidèles à leur génération, ces toques se sont inspirées de leurs

²⁹⁰ Entretien de Sébastien Houle avec Priscilla Plamondon Lalancette, 93 minutes, chez Seb l'artisan culinaire, le 10 septembre 2013, Mont-Tremblant.

expériences à travers le monde pour forger leur personnalité et leur identité culinaire. C'est d'ailleurs en constatant l'importance du territoire et de l'autonomie alimentaire ailleurs sur la planète que Colombe Saint-Pierre est devenue une ardente militante de la gastronomie québécoise. Elle a été marquée au plus haut point par les peuples fiers de leur culture et de leur cuisine²⁹¹. Sébastien Houle a aussi voulu redonner à sa culture lorsqu'il est revenu au Québec après avoir parcouru mers et océans²⁹². Il a alors ouvert son restaurant à Mont-Tremblant. « Pour créer une gastronomie québécoise, on a besoin de plein de jeunes comme moi avec un parcours différent. Il faut que tu copies pour te bâtir une confiance et à un moment donné, tes expériences font en sorte que tu crées²⁹³ », affirme-t-il.

3.4.1 La signature du chef

Alors que la première génération de chefs québécois souhaitait bâtir une identité collective en passant par l'assiette, les nouveaux chefs cherchent davantage à affirmer une identité individuelle à travers leurs créations culinaires. Le fait de développer une signature unique leur permet d'ailleurs de se démarquer dans un contexte où la clientèle a la panoplie du choix et que la compétition entre restaurateurs est féroce. À l'ère des médias sociaux, les jeunes chefs sont sur toutes les plateformes pour vanter leur cuisine unique. Voici des exemples de leur empreinte culinaire singulière.

Algonquin de quatrième génération, Martin Gagné a mis de l'avant la cuisine des Premières Nations, d'abord au Manoir St-Castin où il officiait sous un énorme tipi, puis au Musée-Hôtel-Restaurant de Wendake, où il est devenu chef exécutif en 2008. Il s'est notamment inspiré de sa rencontre en 2002 avec le biologiste du Lac-Saint-Jean Fabien Girard qui faisait des expériences avec les épices de la forêt boréale.

Pionnier de la cuisine de rue montréalaise, Marc-André Leclerc a développé une griffe unique à la barre du premier camion de bouffe de rue baptisé Grumman 78. Il vend des plats d'inspiration mexicaine sur les routes de la métropole en toute légalité depuis juin 2013. Grâce au combat qu'il a mené pour la cuisine de rue à Montréal, plusieurs autres restaurants ont suivi ses traces. Sa signature consiste en une combinaison étonnante d'ingrédients québécois et de techniques culinaires apprises aux quatre coins de la planète. Participant assidu du festival de jeune cuisine Omnivore, le style de Marc-André Leclerc est qualifié de cuisine d'ogre²⁹⁴. Le célèbre chef Anthony Bourdain a d'ailleurs eu un coup de foudre pour sa

²⁹¹ Yanick Villedieu, « À la table de Colombe », *L'actualité*, Vol 38, No 14, 15 septembre 2013, p.35

²⁹² *Ibid*

²⁹³ *Ibid*

²⁹⁴ Site du festival Omnivore : <http://www.omnivore.com/news/grumman-show/>

nourriture lors du tournage de l'émission *No Reservation* à Montréal, ce qui a contribué à sa renommée. Avec sa conjointe, le chef Leclerc conquiert la rue, un taco à la fois.

La cuisine de Grumman reste généreuse, plutôt costaude, très métissée. Le Mexique rencontre l'Italie sous la forme de jousiffs arancinis aux parfums de burrito et flirte avec l'Inde dans les surprenants tacos au cari d'agneau. On ne ménagera pas son cholestérol avec une platée de chicharrón (pensez oreilles de crisse soufflées !) ou un queso fundido (fromage fondu, servi avec tortillas et garnitures) assez gros pour nourrir une famille de quatre. La « maison » cherche en effet à servir une bonne bouffe décoinçée, ensoleillée, festive. Pour plus de délicatesse, les pétoncles poêlés servis avec crème et caviar sont incontournables.²⁹⁵

La griffe du chef Stelio Perombelon, dont 50% du menu était composé de légumes, a aussi été maintes fois louangée. Dans l'univers du Toqué!, Normand Laprise avait enseigné le respect des produits, l'importance de la qualité et de la proximité des ressources, ainsi qu'une grande rigueur au chef Perombelon. « Normand Laprise abordait les légumes d'une manière très avant-gardiste pour l'époque, relate-t-il. Il n'avait pas peur de les mettre en avant dans les plats, et ça m'a beaucoup impressionné²⁹⁶ ». Il a donc poussé cette philosophie plus loin en mettant les végétaux en vedette et en reléguant viandes et volailles au rôle de soutien.²⁹⁷

Robert James Penny a pour sa part créé l'univers du coloré personnage Bob Le Chef. Alors que YouTube n'existait pas encore, il animait déjà une émission de cuisine diffusée sur le site 33mag.tv, un magazine électronique dédié à la culture du *skateboard*. Premier cuistot québécois à prendre le virage web en 2005, ses capsules intitulées L'anarchie culinaire selon Bob le Chef présentent des recettes simples et économiques sous le signe de l'humour. Son public cible : des jeunes, principalement des garçons, au budget limité et qui cuisinent peu.

Monter une mayonnaise maison en feuilletant un magazine porno. Décrasser un barbecue récupéré dans une ruelle du quartier Centre Sud. Et préparer un tartare de saumon sur sa galerie, par une chaude journée ensoleillée.²⁹⁸

Entre deux gorgées de bière, Bob le Chef apprend aux jeunes qu'un poivron vert contient plus de vitamines C que quatre oranges, que la mayo n'est pas extraite du mayonnier et qu'il n'y a rien de mieux qu'un bon gros steak pour déjouer les lendemains de brosse.²⁹⁹

²⁹⁵ Ève Dumas, « Cuisine festive pour tous », *La Presse*, 23 février 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201302/22/01-4624500-cuisine-festive-pour-tous.php>

²⁹⁶ *La Presse+*, « Restos, etc. », 11 décembre 2014.

²⁹⁷ *Ibid*

²⁹⁸ Émilie Côté, « L'anarchie culinaire selon Bob le Chef », *La Presse*, 5 janvier 2008, p. Mon Toit 6.

²⁹⁹ Judith Lussier, « Bob le Chef, chef cuisinier et animateur de Bob le Chef », *La Presse* (site web), 6 février 2012.

Bob le Chef est au Québec ce que Jamie Oliver est à la Grande-Bretagne : un chef qui démocratise la cuisine et la rend accessible. Il encourage les adolescents et les jeunes adultes à adopter une saine alimentation sans leur faire la morale. Il les invite à troquer les pizza pochettes pour des aliments frais et des recettes faciles. Avec son côté déjanté et son attitude décontractée, sans jamais utiliser un ton infantilisant, Robert James Penny a trouvé d'instinct la recette gagnante : un langage simple et des ingrédients de tous les jours. « Moi, je veux faire une cuisine de supermarché, à la limite, de dépanneur ! »³⁰⁰, a-t-il lancé un jour en entrevue.

À New York, Hugue Dufour est devenu le premier chef québécois à décrocher une étoile Michelin. Membre du très sélect club des restaurateurs étoilés de la Grosse Pomme, le cuisinier originaire du Lac-Saint-Jean ne se gêne pas pour faire rayonner la cuisine néo-québécoise. Depuis ses débuts chez les Yankees, il sert de la tourtière qu'il concocte au gré de son inspiration avec de l'osso bucco, du foie gras, du boeuf, du porc, du cerf, etc. Il affirme sans détour qu'il s'agit du meilleur plat. Il est aussi reconnu pour son sandwich déjeuner, son gruau au foie gras, ses huîtres bolognese, sa cervelle de veau grenobloise, ses *grilled cheese* à la bologne de cheval et au foie gras, ses escargots à l'os de moelle, son boudin, ses sandwiches au spaghetti, son pain de viande au foie gras, etc. Carnivore assumé, les assiettes du chef Dufour sont généreuses, voire gargantuesques. Tout comme celle de son mentor Martin Picard, sa cuisine rustique et raffinée pêche par l'excès.

Vincent Dion-Lavallée et Gabrielle Rivard Hiller poursuivent également l'œuvre de Martin Picard en développant la cuisine de cabane à sucre et la cuisine de verger. Vincent s'occupe de La Cabane d'À Côté, petite frère de La Cabane Au Pied de Cochon, alors que Gabrielle est à la barre de La Cabane sur le Roc. En déployant leurs talents dans ces laboratoires de création, ils innovent au fil des saisons. Le menu et les produits évoluent au gré des récoltes, de la ferme à la table.

Louis-François Marcotte, chef à l'allure décontractée qui se définit comme un « gars de bois » est lui aussi associé à une cuisine réconfortante. Il revisite les classiques qui évoquent les saveurs de son enfance. Parmi ses recettes, on retrouve notamment le gâteau renversé fraises et rhubarbe, le ragoût de boulettes et la sauce bolognaise faite à partir de jarrets de boeuf braisés. Son dernier projet, La Tablée des Pionniers, est aussi une cabane à sucre gastronomique qui propose un menu convivial dans un décor rustique.

³⁰⁰Judith Lussier, « Bob le Chef, chef cuisinier et animateur de Bob le Chef », *Op.Cit.*

Danny St-Pierre, lui, a développé un plat signature qui a connu tellement de succès, qu'il a été commercialisé par la chaîne des rôtisseries Saint-Hubert à l'été 2015 : la poutine inversée. Adeptes de cuisine familiale, les chefs St-Pierre préconisent l'utilisation d'ingrédients simples et accessibles pour concocter des plats goûteux. Il s'amuse lui aussi à rafraîchir les traditions alimentaires québécoises : pouding chômeur, foie de veau de lait poêlé avec grelot fondant au bacon, etc.

Avec sa cuisine unique du Bouillon Bilk, François Nadon s'est rapidement frayé un chemin dans le cœur des gourmets montréalais. Ses créations culinaires reposent sur des ingrédients provenant de partenariats solides avec des producteurs québécois.

La cuisine de François Nadon a aussi cette qualité d'être à la fois accessible, "punchée" et inédite. On cherche les références, sans les trouver - et c'est tant mieux, car on n'en peut plus de manger des variantes sur les mêmes thèmes partout - de ces combinaisons qui surprennent mais fonctionnent. Que ce soit la lavande avec les fraises, le chocolat blanc et la vodka, pour composer un des plus exquis fraisiers déconstruits que j'aie jamais mangés, ou les pois verts avec pistaches, champignons armillaires et bette à carde... Certains diront qu'ils ont vu un plat semblable au vivaneau cru à la prune et au wasabi au Filet. Mais de la mozzarella à la pêche avec chapelure à l'huile d'argan?³⁰¹

De son côté, Gita Seaton met la gastronomie au service du public derrière le comptoir de son *diner* américain à Montréal. La carte populaire et abordable du Nouveau Palais va des burgers aux croquettes de crabe de la Gaspésie, en passant par la tartiflette aux morilles.

Dans la métropole toujours, le chef pâtissier Patrice Demers a bien défini son style : une signature fruitée et acidulée sur une trame de fond sucrée. Son fameux « Pot de crème au chocolat, caramel et sel Maldon », a d'ailleurs été imité dans plusieurs restos branchés de la province.

Même chose pour Jeffrey Finkelstein qui a comblé le manque de boulangeries traditionnelles artisanales en faisant honneur aux traditions juives. La touche créative et l'esthétisme impeccable de la boulangerie Hof Kelsten s'expriment à travers ses sandwichs à la poitrine de boeuf, sandwichs au foie haché, soupes de style *borscht* ou *matzo, laktas, babkas, rugalachs* aux fraises, brioches au chocolat, torsades à la ricotta, *challahs, pannetones*, etc.

En région aussi, les chefs ont développé leur touche particulière. Au restaurant l'Impérial à Granby, François Côté a mis de l'avant du *comfort food* élaboré avec des

³⁰¹ Marie-Claude Lortie, « Coup de cœur à l'est des festivals », *La Presse*, 9 juillet 2011, Mon toit, p.12

produits locaux, frais et de qualité. Il fabrique aussi ses charcuteries maison. À Sherbrooke, Charles-Emmanuel Pariseau a ouvert l'établissement O Chevreuil en 2014. Carnivore assumé, les produits sont utilisés d'A à Z pour éviter les pertes, qu'il s'agisse de porc, de lapin ou de boeuf local. Le chef Pariseau aime aussi redorer le blason des classiques du *fast-food* en y associant des ingrédients nobles. Chaque semaine, il crée une nouvelle poutine. Il confectionne aussi ses pains à *hamburgers* et à *hot-dogs* auxquels il ajoute parfois des fromages des Cantons-de-l'Est. Charles-Emmanuel développe une vision régionale de la cuisine pour mettre en valeur tout ce qui pousse et qui est transformé par les artisans à proximité de son restaurant.

Aux Jardins de Métis en Gaspésie, Pierre-Olivier Ferry cuisine plus de 150 fleurs et végétaux. Facture originale, cette cuisine de jardin est un des points forts de la gastronomie de cette région québécoise.

La grande ambassadrice du mouvement pour une gastronomie régionale est toutefois Colombe Saint-Pierre. L'identité du Bas Saint-Laurent est au menu de son restaurant. L'aliment est son inspiration. Elle crée des plats selon les arrivages. Sa cuisine est toujours enracinée dans le terroir et dans le fleuve. « La cuisine n'est pas le simple fait de manger. C'est aussi une partie de la culture d'une région, d'un pays »³⁰², explique-t-elle. La jeune chef encourage l'économie locale et valorise le patrimoine alimentaire.

J'ai choisi ce domaine pour ancrer une certaine identité québécoise. J'ai voyagé pendant 10 ans à la recherche de goûts et de saveurs. Comme une quête de vérité par la nourriture qui identifie les sociétés et les peuples. C'est un marqueur de société. Je participe ici dans ma région à l'écriture de l'histoire de la gastronomie régionale et québécoise.³⁰³

Depuis ses débuts, la chef Saint-Pierre, dont le mentor est Jean-Paul Grappe, apprête le porc biologique de Saint-Gabriel élevé à 15 kilomètres du restaurant. Elle sert du maquereau, une espèce abondante boudée par les distributeurs. Elle cuisine l'esturgeon frais de Saint-Fabien et les richesses sauvages locales comme les épinards de mer, le plantain maritime, le persil de mer, la salicorne, les algues, les champignons forestiers et les petits fruits. Parmi les producteurs avec qui elle s'est liée d'amitié, il y a la ferme Le Biscornu qui élève des agneaux et la ferme Val-aux-vents qui cultive des légumes biologiques. Colombe transforme également l'épaule de bœuf provenant de la ferme Dante à l'Isle-Verte en charcuterie fine, une viande de grison à la bière Saint-Ambroise noire. Son appétit pour des produits locaux et authentiques est éloquent : 90% du menu est composé d'ingrédients

³⁰² Pierre Thérout, « Identité régionale au menu », *Les Affaires*, 28 novembre 2009, p.70

³⁰³ Carl Thériault, « Colombe Saint-Pierre - Passionnée de gastronomie », *Le Soleil*, Régal et restos, 6 août 2011, p. A34

régionaux. Ce dévouement aux fournisseurs du Bas-Saint-Laurent lui a d'ailleurs valu le prix Renaud-Cyr en 2005. En 2018, Colombe Saint-Pierre a reçu la médaille de l'Assemblée nationale pour sa « défense acharnée des produits du terroir »³⁰⁴ et a récolté les honneurs au premier gala des Lauriers de la gastronomie québécoise en raflant le titre de chef de l'année. Cette année-là, elle est également devenue partenaire de l'étude scientifique sur les ressources alimentaires « Manger notre Saint-Laurent » qui vise à valoriser le naturel sauvage comestible de la région. Elle a même effectué une sortie médiatique avec d'autres acteurs du milieu de la restauration pour demander à Québec de mettre en place des mesures afin de favoriser la souveraineté alimentaire. Elle souhaitait alors que les Québécois aient accès plus facilement aux aliments produits de leur coin de pays. Elle déplorait par le fait même le manque de soutien à la transformation locale qui permettrait aux consommateurs de profiter des produits de la mer à l'année longue.

3.4.2 Des durs à cuire

Les chefs cuisiniers québécois qui ont émergé depuis l'an 2000 participent à plusieurs compétitions culinaires. Guillaume Cantin a été couronné gagnant de la première saison de l'émission *Les Chefs!* Martin Juneau s'est mérité la médaille d'or aux championnats canadiens *Gold Medal Plates*. Charles-Emmanuel Pariseau a été sacré champion de la compétition culinaire *Chopped Canada* sur le réseau *Food Network* en 2015. Mais ce volet compétitif du métier reflète à peine la concurrence dans le milieu de la restauration. Pour survivre, il faut avoir la couenne dure. La saveur du mois dernier peut rapidement se retrouver dans le pétrin. L'histoire du chef Juneau en témoigne.

Formé à l'ITHQ, puis auprès des chefs Rob Feenie à Vancouver et David Zuddas en France, Martin Juneau a côtoyé la crème de la relève en travaillant pour plusieurs grandes tables montréalaises avant d'ouvrir son restaurant en 2004 avec un partenaire. La Montée de Lait connut rapidement un vif succès sur le Plateau Mont-Royal. Un mois après l'ouverture, le restaurant de 24 places affichait régulièrement complet et les clients faisaient la file à l'extérieur pour y manger. En 2008, les propriétaires optèrent pour un local plus grand au centre-ville. La perte du Grand Prix de Formule à Montréal en 2009 eut toutefois raison de l'établissement. La troisième mouture de La Montée de lait vit le jour en 2010 dans un local plus petit du Mile-End. Mais le duo ne parvint malheureusement pas à recréer la magie des premières heures. À l'automne 2011, les carottes étaient officiellement cuites.

³⁰⁴ Radio-Canada, « Colombe St-Pierre reçoit la médaille de l'Assemblée nationale », 10 août 2018, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1117518/colombe-st-pierre-medaille-assemblee-nationale>

Martin Juneau dût alors se résoudre à travailler au Newtown pour mettre du pain et du beurre sur la table. Il quitta les cuisines de ce restaurant neuf mois plus tard pour ouvrir le bistro Pastaga dans la Petite-Italie avec le chef Louis-Philippe Breton. Le chef Juneau était alors juge à l'émission *Et que ça saute!* En ouvrant sa propre enseigne, c'est désormais à lui-même que sa popularité allait rapporter. Le Pastaga eut rapidement bonne réputation. Mais même si l'établissement était classé cinquième meilleur nouveau restaurant canadien en 2012 par le magazine *EnRoute*, Martin Juneau marchait encore sur des oeufs.

Il accepta donc de participer à une publicité de la chaîne McDonald en 2013 pour faire la promotion d'un nouveau *hamburger*. Le chef fut alors plongé dans une controverse qui lui permit de mettre en lumière la dure réalité de la restauration. Martin Juneau expliqua qu'il s'agissait d'une décision mûrement réfléchie qui lui avait permis d'éponger ses dettes et de tourner la page sur la faillite de La Montée de lait.

Oui c'est contraire à tout ce que je prône. Mais si je dis que je dépense pour 1,3 millions chez les petits producteurs québécois, est-ce suffisant pour tourner la page ? (...) J'étais seul face aux créanciers, explique-t-il, en commençant par Revenu Québec et Revenu Canada. Je me sors enfin la tête de l'eau, dit-il. Je peux passer à autre chose. Au début, explique-t-il, le chef a vécu un moment d'angoisse. Et puis il a choisi de s'assumer.³⁰⁵

Avec près de 8 000 restaurants dans la métropole montréalaise, la compétition est sauvage. Les faillites se succèdent alors que les marges bénéficiaires plafonnent à 5% si la gestion est serrée et que le taux d'occupation est élevé. Cela explique en partie pourquoi certains jeunes chefs ont déjà changé de dix à quinze fois d'établissement depuis leur début dans le métier.

Les chefs doivent donc savoir tirer profit de leur notoriété. La visibilité médiatique représente un avantage concurrentiel qui peut rapporter gros. Les émissions de télé, les magazines de chefs et les livres de recettes permettent aux artisans de capitaliser sur leur image. Et les retombées sont bien plus intéressantes pour les chefs propriétaires qui gonflent directement leurs recettes à chaque apparition télévisée.

D'autres protagonistes de cette génération ont démontré à quel point leur métier est difficile et exténuant. Christian Lemelin a eu un coup de foudre pour la profession de cuisinier à l'âge de 17 ans alors qu'il était plongeur au restaurant le St-Amour. En 2019, il a mis la clé sous la porte de son propre établissement parce qu'il était épuisé. Celui que Jean-Luc Boulay puis Daniel Vézina avaient pris sous leur aile était devenu chef exécutif en 2002 à

³⁰⁵ Marie-Claude Lortie, « Un chef chez McDo », *La Presse* (blogues) - Le blogue de Marie-Claude Lortie, 21 mai 2013.

l'âge de 24 ans au Momento de la rue Cartier à Québec. Christian Lemelin y avait rencontré son futur partenaire d'affaires Stéphane D'Anjou. Un an plus tard, le duo concrétisait son rêve en créant le restaurant Toast! Cette table garnie d'aliments du terroir québécois, et plus spécifiquement de foie gras local du Canard Goulu, rendait hommage au savoir-faire des artisans. En 2009, les partenaires d'affaires inaugurèrent un casse-croûte réinventé : le Simple Snack Sympathique (SSS). Puis en 2013, le Pur Sang Bistro Grill de Lac-Beauport s'ajouta aux entreprises du duo. Deux ans plus tard, cette grilladerie où le foie gras était roi ferma toutefois ses portes. Puis au début 2019, en raison des horaires surchargés et atypiques, les copropriétaires épuisés mirent aussi fin aux activités des autres établissements.

Exaspéré par le mode de vie exigeant de cuisinier³⁰⁶, Stelio Perombelon a lui aussi quitté le monde de la restauration en 2018. Son parcours était pourtant irréprochable. Après un stage en France chez le chef étoilé Bernard Loiseau en 1996, il travailla dès 1997 aux côtés du réputé Nicolas Jongleux. Pendant quatre ans, il grimpa les échelons comme garde-manger, entremetier puis finalement chef de cuisine au restaurant Les Caprices de Nicolas. Il quitta l'établissement en 2001 pour créer le menu du nouveau bistro Leméac. C'est là qu'il fit la connaissance du talentueux pâtissier Patrice Demers. Ce dernier avait un projet de restaurant avec Claude Beausoleil et invita Stelio Perombelon à se joindre à eux pour ouvrir la table gastronomique Les Chèvres au printemps 2003. En 2005, le trio d'associés ajouta sa version bistro : Le Chou. Faute de revenus suffisants, les deux établissements fermèrent en 2007. De l'automne 2007 à l'été 2011, Stelio fut chef copropriétaire du restaurant les Cons servent, en même temps qu'il était chef exécutif du bar à vins Pullman entre 2009 à 2011. Il quitta alors ces deux bonnes adresses montréalaises pour prendre les rênes du tout nouveau restaurant Sinclair de l'Hôtel Saint-Suplice, une aventure à laquelle il mit un terme en avril 2013. L'année suivante, il publia son premier livre intitulé *25 verbes pour apprendre à cuisiner*. Après plusieurs mois sans restaurant fixe où cuisiner, il emménagea finalement sur l'avenue Laurier au début 2015 pour l'ouverture du bar à vins gourmand M. Mme. Trois ans plus tard, il accrochait définitivement sa toque.

3.4.3 Nulle n'est prophète en son pays

À l'hiver 2016-2017, la décision de Loto-Québec d'ouvrir le restaurant de luxe d'un chef étoilé français dans l'enceinte du Casino de Montréal a aussi eu l'effet d'une douche froide pour les acteurs de cette génération. La critique gastronomique Lesley Chesterman

³⁰⁶ Lesley Chesterman, « Montreal Star chef Stelio Perombelon is done with the restaurant world », *The Gazette*, 2 août 2018, en ligne : <https://montrealgazette.com/life/food/stelio-perombelon-leaving-cooking>

s'est insurgée en apprenant que la société d'état avait investi 11 millions de dollars³⁰⁷ pour financer L'Atelier de Joël Robuchon. Elle a dénoncé ce relent de colonialisme dans les médias : « So now tourists who visit the Montreal Casino will eat fancy French food instead of the best Québécois cuisine! (...) The "distinct society" vision does not quite extend to the field of gastronomy »³⁰⁸. L'utilisation de fonds publics au détriment des restaurateurs québécois a aussitôt soulevé l'ire du milieu. De nombreux chefs ont vilipendé cette concurrence déloyale. Le contrat a été octroyé sans appel d'offres et sans que les candidatures de toques québécoises soient étudiées. Le gouvernement a justifié cet investissement en invoquant que le prestige du chef Robuchon allait permettre d'attirer des touristes d'à travers le monde à Montréal. Mais pour les chefs québécois, c'était ajouter l'insulte à l'injure. Non seulement le gouvernement avait décidé de subventionner à coups de millions un chef étranger, mais en plus, il ne reconnaissait pas le talent des icônes culinaires québécoises qui auraient très bien pu attirer les masses.

Liza Frulla, la directrice de l'ITHQ avait déjà mentionné qu'enfin, les jeunes de Montréal pourront apprendre des grands. Est-ce que notre cuisine doit être française pour être grande?! Je trouve que c'est une mentalité de colonisé et que c'est un autre *move* maladroit des libéraux qui ne pensent pas aux bénéficiaires de la cuisine locale³⁰⁹, a commenté le chef trentenaire Antonin Mousseau-Rivard du restaurant Le Mousso.

Avec près de 11 millions, on aurait pu capitaliser là-dessus en pensant local et ça aurait aussi attiré du tourisme. Montréal est en train de se tailler une place différente dans le monde au niveau culinaire et ça devient une identité reconnue. L'Atelier de Joël Robuchon peut ajouter un plus, mais notre succès n'a rien à voir avec ça³¹⁰, a affirmé le chef Laurent Godbout.

Cette occasion ratée de faire du casino une vitrine pour la gastronomie québécoise, de créer une adresse culinaire typiquement d'ici et d'encourager la culture alimentaire de la Belle Province démontrent à quel point l'existence et le rayonnement de l'art culinaire québécois sont fragiles. Ils ne peuvent être pris pour acquis, même pour une seconde génération de chefs québécois. Cette controverse est pourtant survenue en plein âge d'or de la cuisine québécoise dans l'opinion publique et alors que des *foodies* provenant des quatre coins du globe choisissent Montréal pour effectuer leur pèlerinage culinaire. Force est donc d'admettre que le combat n'est donc pas encore entièrement gagné pour la relève.

³⁰⁷ Tim Forster, « Joël Robuchon's Montreal Restaurant May Have Received \$11 Million In Government Funds », *Eater Montreal*, 17 février 2017, en ligne : <https://montreal.eater.com/2017/2/17/14643178/atelier-joel-robuchon-montreal-loto-quebec-government-spending-quebec-national-assembly>

³⁰⁸ Lesley Chesterman, « Opinion : Maîtres chez nous ? Casino deal with Joël Robuchon shows that in gastronomy, not quite... », *The Gazette*, 20 janvier 2017, en ligne : <https://montrealgazette.com/news/local-news/opinion-maitres-chez-nous-casino-deal-with-joel-robuchon-shows-that-in-gastronomy-not-quite>

³⁰⁹ Vanessa De Montigny, « 4 chefs et restaurateurs d'ici se vident le cœur sur la controverse entourant L'Atelier de Joël Robuchon », *Journal de Montréal*, 23 février 2017, en ligne : <https://www.journaldemontreal.com/2017/02/23/3-restaurateurs-dici-sexpriment-sur-la-controverse-entourant-latelier-de-joel-robuchon>

³¹⁰ *Ibid*

La Génération Québec, tout comme celle des figures de proue de la gastronomie québécoise, jouit d'une reconnaissance populaire, mais pas d'une reconnaissance gouvernementale à titre d'acteurs culturels. Dans la foulée de la polémique de Loto-Québec, certains médias ont rapporté que le chef des cuisines du Casino de Montréal, Jean-Pierre Curtat, avait demandé à Joël Robuchon de devenir ambassadeur de la cuisine québécoise dans le monde³¹¹. Ce fut un autre affront aux chefs, comme Daniel Vézina, qui aurait de loin préféré que l'argent alloué à la rénovation du restaurant du Casino serve à faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international³¹². Normand Laprise avait d'ailleurs dénoncé dans le passé le fait de devoir piger dans ses poches chaque fois qu'il est appelé à faire briller la cuisine du Québec ailleurs sur la planète.

Aujourd'hui, on va en Espagne ou au Danemark pour bien manger, alors qu'il y a 20 ans, on n'allait qu'en France ou en Italie pour cela. Pourquoi ? Parce que les gouvernements ont soutenu leurs chefs et les ont mis de l'avant. Beaucoup de grands chefs participent à des événements partout dans le monde et sont soutenus par leurs gouvernements parce qu'ils font de la promotion pour leur pays.³¹³

3.5 Conclusion

Décrire la généalogie des chefs sur trois générations permet de constater à quel point la mutation de l'écosystème culinaire a transformé les imaginaires de la gastronomie au Québec en 75 ans. Persuadés que l'identité culinaire de la Belle Province résidait dans son caractère français, les expatriés européens ont travaillé à dépouiller la province de son influence anglo-saxonne sur le plan gustatif et à mettre de l'avant la gastronomie française entre 1950 et 1975. Symbole d'une culture élitiste imprégnée du lien colonial avec la France, cette génération a voulu éduquer les classes populaires à l'art de vivre et de manger à la française. Or, le désir plus profond qui a émané de la Révolution tranquille et de l'Expo 67 a été celui d'un peuple qui voulait se représenter par sa propre identité culinaire. Alors que les chefs français régnaient en maître après la Seconde Guerre mondiale, les chefs québécois ont pris leur place entre 1975 et 2000. S'ils ont dû prouver qu'une gastronomie québécoise puisant dans les traditions culinaires et l'invention de nouveaux plats avait droit de cité, leurs descendants peuvent aujourd'hui clamer haut et fort qu'elle existe, qu'elle n'est pas exclusive

³¹¹ Caroline Montpetit, « Le choix du chef français Joël Robuchon au Casino indigné les restaurateurs », *Le Devoir*, 12 décembre 2016, en ligne : <https://www.ledevoir.com/societe/486914/casino-de-montreal-le-choix-d-un-etablissement-francais-indigne-les-restaurateurs>

³¹² Radio-Canada, « Combien le Casino de Montréal a-t-il investi pour Joël Robuchon? », 18 février 2017, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/on-n-est-pas-sorti-de-l-auberge/segments/entrevue/16637/casino-montreal-robuchon-controverse>

³¹³ Audrey Lavoie, « La gastronomie québécoise toujours victime de ses clichés », *Journal Métro*, 25 août 2014, en ligne : <https://journalmetro.com/actualites/national/544729/exclusif-la-gastronomie-quebecoise-toujours-victime-de-ses-cliches-page-04/>

aux riches, qu'elle puise son génie à la fois dans la table familiale québécoise, le vaste garde-manger développé d'un bout à l'autre de la province, les diverses influences culturelles caractéristiques qui ont forgé son histoire et la créativité des chefs.

[McCours.com](https://www.mccours.com)