

Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 888 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'021  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 31  
Fläche: 78'289 mm<sup>2</sup>

# La Suisse gourmande allume Montréal

► **Gastronomie** L'Helvétie est l'hôte d'honneur de Montréal en lumière, festival éclectique et gastronomique

► L'occasion de faire découvrir aux Acadiens une pléiade d'artistes mais aussi de chefs, sommeliers et vigneron de haut vol

**Véronique Zbinden** MONTRÉAL

Un tapis rouge? Plutôt une glissade vertigineuse et frissonnante en tyrolienne, cent mètres au-dessus de la place des Arts illuminée, de silhouettes emmitouflées tels des yetis en doudoune par moins 30 degrés. Au nombre des téméraires bravant la vague de froid polaire, le chanteur Bastian Baker et le consul général de Suisse Beat Kaser donnaient ainsi le coup d'envoi, jeudi dernier, de la seizième édition de Montréal en lumière.

Un festival singulier, mariant les arts de la scène et de la table avec ce sens de la fête débridé que l'on connaît aux Acadiens... Onze jours de fête échevelée – essaimant dans toute la métropole, de concert en musée, de restaurant chic en *food truck*, d'igloo à fondue en théâtre et en salon du livre gourmand, pour culminer ce samedi en une Nuit blanche.

Au cœur de Montréal, une place des Arts redessinée pour accueillir grande roue, tyrolienne et piste de luge gratuites mais aussi une Maison suisse, vitrine et quartier général des événements, donnant à voir et à goûter «ce que la

Suisse a de créatif et d'innovant, au-delà des clichés alpins et chocolatiers», selon le diplomate. Difficile toutefois de faire l'impasse sur la fondue et la raclette – on s'est contenté dès lors d'inviter les meilleurs artisans, à commencer par Raoul Colliard débarqué tout exprès de la mythique Saletta, aux Paccots, pour touiller 120 caquelons par soirée... Autour et alentour, quelques-uns des meilleurs maîtres queux du moment étaient invités à faire des étincelles pour promouvoir la Suisse gourmande: une vingtaine de chefs et producteurs helvétiques pour quelque 40 restaurants partenaires, 265 rendez-vous gastronomiques, toutes tendances confondues, et plus d'un million de festivaliers attendus... Présence Suisse a alloué un demi-million à l'événement, avec le soutien de Swiss et Suisse Tourisme notamment.

Acte un. Le Saint-Gabriel, plus vieille auberge d'Amérique du Nord, datant du XVIIe siècle, rhabillée en lieu tendance par ses propriétaires, l'entrepreneur suisse Marc Bolay et le chanteur Garou. Imaginez. Un décor étonnant de

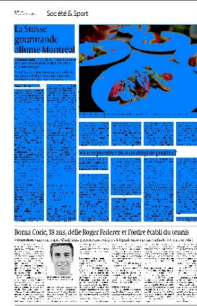
pierre et de bois mariant design et réminiscences amérindiennes, avec cheminée géante, carcasse de baleine et peaux de grizzly. Trois soirs durant, les convives ont pu découvrir les créations de Lionel Chabroux, le jeune chef du Relais miégeois, portées par la sélection de vins de Philippe Rouvinez: potage d'orge perlé, salaisons des Grisons, mouillettes de pain de seigle et espuma de vacherin fribourgeois; tartare de bar ou saint-jacques épousant le terroir valaisan en une série d'accords étincelants, du safran de Mund à cette feuillantine croquante de muesli et Calvalais...

Acte deux. A quelque centaines de pas de là (merci les passages coupe-froid), le Fribourgeois Pierre-André Ayer, président d'honneur de la manifestation, propose un épatant menu à sept plats chez son pair Jérôme Ferrer, au restaurant Europea: mini-cuchaule au foie gras, tartare de cerf sauvage, truite marinée et caviar de Frutigen, etc. La petite arvine, le païen et l'humage des domaines Rouvinez et Varone leur disputant la vedette, portés par la verve du meilleur sommelier du monde, Paolo Basso...

«Tout ce que la Suisse a de créatif et d'innovant, au-delà des clichés alpins et chocolatiers»

Seuls une demi-douzaine de producteurs suisses exportent pour l'heure leurs vins au Canada, soit une vingtaine de références: il y a sans doute mieux à faire, en dépit d'une régie des alcools plutôt dissuasive, relèvent les intéressés.

Les cuisiniers qui succédaient ces jours à Pierrot Ayer et Lionel Chabroux à des pianos montréalais



Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 888 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'021  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 31  
Fläche: 78'289 mm<sup>2</sup>



**Plat de Guillaume Cantin, chef canadien au restaurant Les 400 coups à Montréal.** La cuisine québécoise se veut bien plus raffinée que ne le laisse imaginer la tradition de la poutine.

– parmi lesquels Damien Germannier, Edgard Bovier, Stéphane Décotterd ou Andrea Bertarini – ont dû eux aussi refuser du monde, signe d'une curiosité certaine...

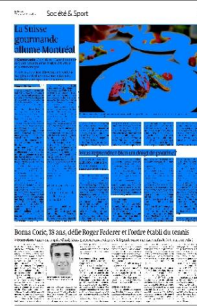
«Les Québécois sortent beaucoup plus que les Européens», relève Jérôme Ferrer. Débarqué de France sans le sou à la fin des années 90, ce chef est aujourd'hui une des stars de la métropole, à la tête d'une douzaine d'établissements et de plus de 300 collaborateurs.

Pierrot Ayer se dit «bluffé par cette expérience du management à l'américaine»; pour le chef fribourgeois, cette immersion québécoise vaut aussi pour «des liens d'amitié tissés en quelques semaines et le plaisir de l'échange, le fait d'accueillir, bientôt peut-être, des stagiaires ou de jeunes cuisiniers».

Acte dernier et épilogue ce samedi soir avec une Nuit blanche illuminée par un concert exceptionnel de Stephan Eicher. Avec

aussi les repas du double-étoilé lucernois Nenad Mlinarevic (Focus, à Vitznau), une des révélations récentes de la scène culinaire helvétique. Nenad Mlinarevic sera reçu par le plus célèbre des chefs canadiens, Normand Laprise, auréolé de récompenses multiples et pionnier d'une cuisine locavore singulière.

[www.montrealenlumiere.com](http://www.montrealenlumiere.com)



Le Temps  
1211 Genève 2  
022/ 888 58 58  
www.letemps.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'021  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 31  
Fläche: 78'289 mm<sup>2</sup>

## Vous reprendrez bien un doigt de poutine?

> Oh que non, la cuisine québécoise ne saurait se résumer à sa caricature rustique et bûcheronne...

Une platée de frites arrosées de sauce brune et saupoudrées de fromage en grains, autrement dit la poutine, mets aussi improbable que censément typique de la cuisine locale. Ah bon? «La poutine est un cliché», s'amuse le consul suisse Beat Kaser. Vrai que le Canada francophone a bien mieux à offrir que cette spécialité déclinée sur de multiples modes par les restos du vieux Montréal. On évoquera, bien sûr, les fameuses cabanes à sucre nichées dans les érablières, où se dégustent les produits dérivés de l'arbre emblématique: tarte au sirop d'érable, caramels, pains de sucre, gelées et boissons alcoolisées.

«Les Amérindiens partagent avec les colons du XVI<sup>e</sup> siècle une grande diversité de produits (courge, maïs, topinambour, herbes et baies sauvages), mais aussi de techniques ancestrales, tel le fumage», note Normand Laprise. Jusqu'au pop-corn, inventé, dit-on, par les indigènes: les Attikameks auraient été les premiers à «faire fleurir le blé d'Inde...»

Là-dessus, les communautés im-

migrées successivement dans ce coin du Nouveau Monde – Français, Irlandais, Anglais, Italiens, Juifs d'Europe de l'Est – ont apporté leurs traditions: bagels, saumon et viandes fumés, whisky, etc.

### Un vieux mépris

La grande restauration a longtemps méprisé ce patrimoine: «Quand je suis entré en cuisine, voici trente ans, tout était importé», se souvient Normand Laprise.

Une petite révolution se fait jour dès les années 80. Les produits locaux sont remis à l'honneur, prenant le pas sur les imitations de cuisine française. «Le terroir et la durabilité deviennent les maîtres mots, la récupération un mode d'expression.»

Venu du Kamouraska, sur la rive sud du Saint-Laurent, Normand Laprise a grandi dans une ferme où l'on cueillait les herbes salées et les baies sauvages.

«L'été, si tu ne fais pas ta nourriture pour l'hiver, tu ne manges pas.» Les bleuets, les framboises et les baies d'argousier sont mis en conserve, apprêtés en vinaigres et en coulis. La cuisine qu'il pratique aujourd'hui dans son restaurant chic du centre-ville est enracinée dans son terroir avec des ingrédients de qualité, bio ou tout comme.

Une nouvelle génération passée par ses cuisines s'est installée à son tour. Un formidable réseau de producteurs a suivi: pigeons et foie gras à faire pâlir d'envie les fermiers du Périgord, cerfs ou agneaux, homards, oursins et anguilles, saint-jacques et pétoncles princesse inouïs... Des «coureurs des bois» leur cueillent des pousses d'hémérocalle au goût de coco, des crosses de fougères, de l'orpin des bois et du gingembre sauvage, des champignons et des bourgeons de sapin baumier, de l'épine-vinette et des baies d'argousier... «Sans oublier quelques excellents fromagers, relève le consul Beat Kaser, dont beaucoup sont d'origine suisse.»

«La rudesse du climat et la brièveté des saisons stimulent la créativité», relève le chef. Au point que le festival Omnivore fait escale à Montréal depuis peu, mettant à l'honneur la scène émergente et talentueuse de cette jeune cuisine. Au point aussi que des tours gastronomiques sont désormais proposés pour goûter aux délices de la cuisine locale. Avec ou sans poutine...

**V.Zb**

[www.restaurant-toque.com](http://www.restaurant-toque.com)

[www.montrealfoodtours.com](http://www.montrealfoodtours.com)