



BENOÎT ROUSSEAU

Andrea Bertarini du «Conca Bella» était l'invité de **Graziella Battista** au restaurant **Graziella**, pour deux soirées accompagnées des crus de Rouvinez.

Lors du récent SIRHA, il faisait partie des happy few à cuisiner pour Paul Bocuse, au côté des meilleurs chefs des Amériques.



NORMAND LAPRISE
héraut de la nouvelle cuisine québécoise.

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 fruits sauvages. Entré dans le métier par la petite porte – comme caddie au Club de Golf Royal Québec de Bois Châtel – il fait là sa première expérience du raffinement et des voyages, avant d'entrer à l'École Hôtelière de Québec. Sa passion première pour le golf est

restée; entre-temps il a beaucoup voyagé, de la France à la Chine et au Japon, apprenant le métier auprès de plusieurs chefs étoilés. Normand Laprise ouvre son enseigne gastronomique, Toqué, en 1993, rapidement encensée par la critique, puis la Brasserie T en 2010, avec une carte plus simple. La cuisine qu'il pratique aujourd'hui dans son restaurant chic du centre-ville est enracinée dans son terroir avec des ingrédients de qualité, bios ou tout comme. Comme un retour aux parfums de son enfance.

HGH: A voir la rigueur de l'hiver montréalais, on se dit

qu'il doit être difficile, pour un chef exigeant, de trouver de bons produits?

Normand Laprise: Nous avons quatre saisons très marquées, quatre vraies saisons. J'ai grandi dans une ferme de Kamouraska, à 5h30 de Montréal sur le fleuve Saint-Laurent. J'ai appris tout petit à connaître les herbes salées, les baies, les racines, les fleurs. Dans les années soixante, il n'y avait pas de supermarchés. On vivait en quasi autarcie. Le principe, c'est que tu anticipes: si tu ne prépares pas l'été 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, les légumes et les herbes en pots. On fume les poissons et les viandes.

HGH: Un principe transposé aujourd'hui dans vos cuisines?
N. Laprise: C'est toujours le même principe, on conserve ou on congèle selon les différents procédés à disposition, les herbes salées et les fruits, l'églantier, l'argousier, les bleuets, on fume et on fait des vinaigres et des huiles parfumés. J'ai installé un jardin sur le toit du restaurant, pas seulement pour notre propre approvisionnement mais surtout à des fins éducatives. Pour que les jeunes de la brigade apprennent à cultiver, cueillir, faire pousser, apprennent aussi le passage des saisons.

HGH: Comment avez-vous vu évoluer la cuisine québécoise ces dernières années ?

N. Laprise: Quand j'ai com-

mencé, voici trente ans, on importait tout. Ces dernières décennies, le Québec a vécu une révolution identitaire et locavore comparable à celle que vivent de nombreuses régions du monde, du Danemark au Brésil. Remettant le terroir à l'honneur. Aujourd'hui, on trouve le meilleur, pratiquement de tout, dans la région. De petits producteurs bios ou travaillant de la manière la plus naturelle possible, se sont lancés et font un travail formidable. Nous avons désormais une magnifique production de foie gras et de pigeons. La pêche, les bois, les lacs et les rivières s'y ajoutent... J'ai aussi un projet de boucherie à l'ancienne avec mon réseau de petits producteurs. Le système actuel, avec des abattoirs contrôlés par l'état qui achètent la viande au poids, ne favorise pas la qualité. Quelles que soient ses méthodes et sa manière de travailler, l'éleveur obtient le même revenu.

Je travaille notamment des éleveurs d'agneaux bio qui font une viande extra mais sont mal récompensés pour leurs efforts.

HGH: L'hiver est interminable, tout de même?
N. Laprise: Mars est le mois le plus dur: il n'y a plus rien. Mais la créativité vient souvent de la difficulté! Pour accompagner des pétoncles princesse, un de nos produits phares qu'on trouve pratiquement tout au long de l'année, je me souviens avoir imaginé des dizaines de garnitures différentes jusqu'à arriver, en fin de saison, à une espuma de limonade. Cette dureté du climat stimule la création, t'oblige à t'organiser, à te renouveler. A imaginer, par exemple, ce caramel de tomates en cubes, selon le principe des fonds de viande. Nous vivons dans un pays extraordinaire où tout est à faire.

.....
www.restaurant-toque.com