

## Lauréat 2010 du Prix Debeur Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise



Le chef Hugo Larouche (au centre), lauréat du Prix Debeur 2010, entouré des finalistes et des juges du concours ainsi qu'Huguette Béraud, vice-présidente des Éditions Debeur

Ci-contre, la recette gagnante du *Pâté chinois revisité*

La plupart des cuisines du monde ont évolué vers une modernité qui suivait rigoureusement leur histoire. À un moment ou un autre, la cuisine rustique des familles fut revisitée par des cuisiniers de talent qui l'ont raffinée, mieux présentée et modernisée, tout en respectant ses goûts particuliers. Car c'est avant tout le goût et la recette qui sont culturels et non pas le produit seul. Le produit est partie prenante de la culture, bien sûr, mais il n'est pas une fin en soi.

Le but du concours est d'inciter les chefs en cuisine et en pâtisserie à moderniser

cette cuisine traditionnelle. Cette année, ils ont travaillé fort et ils ont réussi. Les finalistes étaient **Stéphanie Lavergne**, du *Saint-Amour*, **Sophie Morneau**, des *Gourmandises de Sophie*, **Mélanie Provençal**, du *CPE La fontaine* et **Hugo Larouche** du *Fourquet-Fourchette*. Le lauréat de l'édition 2010 du concours **Prix Debeur, Culture et traditions pour une nouvelle cuisine québécoise**, est **Hugo Larouche**, chef du restaurant *Fourquet-Fourchette du Palais* à Montréal avec son *Pâté chinois revisité*. Denis Paquin, chef enseignant est le gérant du Prix Debeur. La finale du concours s'est

déroulée dans les nouveaux locaux de l'École hôtelière Calixa-Lavallée.

**Hugo Larouche** est chef de cuisine au restaurant Fourquet-Fourchette du Palais des congrès de Montréal depuis six ans. Après son cours à l'École hôtelière Calixa-Lavallée, il est passé notamment chez Leméac, au restaurant Bonaparte, au Petit Extra et au Café des beaux-arts. Il a réalisé une petite merveille avec son *Pâté chinois revisité* et gagné haut la main le **Prix Debeur 2010, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise**. Côte levée de bison en effiloché à la base, flan de maïs avec grains de maïs entiers (pour le croquant) et macédoine de pommes de terre (cuites dans le lait et le beurre). Le tout préparé séparément, monté à l'emporte-pièce à la minute, décoré de persil et de micro-pousses de chou rouge. «J'ai choisi le bison pour conserver le thème du gibier cher au Fourquet-Fourchette, et le flan de maïs pour l'onctuosité et le moelleux, d'autant que le flan se rapproche du maïs en crème souvent utilisé pour ce plat traditionnel. Le résultat final est vraiment différent et goûteux», précise Hugo Larouche. Ceux qui ont eu la chance de le déguster sont tout à fait d'accord.

Le **Prix Debeur** est un partenariat entre la **Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec** et les **Éditions Debeur Itée. D**