

Les restaurants de l'année Debeur 2011

par Françoise Pîtt



Alain Pignard, chef des cuisines, Jean-Yvon Le Dour, directeur Beaver Club, Serge Leblanc, Maître d'hôtel et Major d'Homme, Martin Paquet, chef du Beaver Club et Michel Busch, directeur administratif et directeur de la restauration
(Photo www.charleshenridebeur.book.fr)

«C'est plutôt rare qu'un restaurant d'hôtel reçoive un tel honneur, commente d'entrée de jeu **Michel Busch**, directeur de la restauration du Fairmont Le Reine Elizabeth. Le cas du **Beaver Club** a toujours été différent. Nous nous distinguons depuis des années par notre table gourmande. Je suis donc très heureux d'accepter, au nom de toute l'équipe, en cuisine comme en salle, cette haute distinction, **Restaurant de l'année Debeur 2011** à Montréal.»

Différent en effet, à bien des égards. À commencer par le passé du Beaver Club, ancien club gastronomique et haut lieu de la gastronomie à Montréal. Fondé en 1785, ce club fermé réunissait des explorateurs, coureurs des bois et marchands de fourrures, qui organisaient de grands banquets pour évoquer leurs expéditions dans les vastes étendues nordiques. Leurs repas étaient bien arrosés. Ils s'amusaient ferme en discutant, dit-on, «de l'ours, du castor et de la venaison»... Pour perpétuer l'esprit du premier Beaver Club, une élite montréalaise a redonné vie au rituel d'antan dès l'ouverture de l'hôtel, en 1958, en se regroupant autour d'agapes annuelles jusqu'en 1996.

Pour plus de 40 ans, le Beaver Club a affiché le même décor (thème du commerce des fourrures, trophées accrochés au mur, etc.) et pouvait servir plus de 200 couverts. En 2003, il a complètement changé son image pour un design plus épuré, plus convivial. Une très belle salle à manger, à l'am-

Le Beaver Club

Hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth
900, bd René-Lévesque Ouest, Montréal
Tél.: 514-861-3511
www.beaverclub.ca

Michel Busch

Directeur de la restauration

Alain Pignard

Chef des cuisines

Martin Paquet

Chef du Beaver Club

Jean-Yvon Le Dour

Directeur de la salle à manger et premier maître d'hôtel

Serge Leblanc

Maître d'hôtel et majordome

bianche feutrée, intime même, peut recevoir 100 personnes. Les matériaux d'origine, la pierre et le bois, sont restés, de même que la hotte de cuivre avec la cuisine ouverte.

Le Beaver Club fait appel aux artisans et producteurs locaux pour égayer sa carte d'exclusivités et de spécialités, tels les fromages de chèvre de la Fromagerie du Vieux-Saint-François à Laval – dont il a adopté une chèvre, Blanche-Neige, qui fournira le lait des fromages signatures du Beaver Club –, le porcelet de la Ferme Gaspor des Laurentides, l'agneau de Kamouraska, etc. Les clients se réjouissent qu'on fasse

encore des flambées aux tables, et que persiste le souci d'être bien mis pour pénétrer dans cet antre de la haute gastronomie.

«L'assiette du Beaver Club rend hommage à l'aliment, à la matière première, résume Michel Busch. La grande qualité des ingrédients, la simplicité et la présentation sont mises en valeur. C'est une cuisine inventive, goûteuse, contemporaine, soucieuse des tendances du jour. Mais c'est aussi un tout: l'accueil chaleureux, souriant, hospitalier, la beauté de la table et des lieux. Bref, une cuisine qui se surpasse, une expérience à vivre.» **D**



Jean-Luc Boulay (2e sur la droite) entouré de sa brigade de cuisine.

Le Saint-Amour

48, rue Sainte-Ursule, Québec

Tél.: 418-694-0667

www.saint-amour.com

Jean-Luc Boulay et Jacques Fortier

Copropriétaires

Benoît Laroche

Chef de cuisine

Stéphanie Lavergne

Chef service traiteur

Jocelyne Laplante

Directrice service traiteur

Éric Lessard

Chef pâtissier

Gilles Doucet

Maître d'hôtel

Pierre Lemay

Deuxième maître d'hôtel

Mario Audet

Gérant du restaurant

C'est l'année de tous les honneurs pour **Jean-Luc Boulay**, chef émérite et copropriétaire du restaurant **Le Saint-Amour**. Non seulement l'établissement a-t-il décroché le titre de **Restaurant de l'année De-beur 2011** à Québec, mais lui-même a reçu le tout premier Prix du gouverneur général pour les arts de la table, dans la catégorie mentorat et inspiration, et la prestigieuse médaille de chevalier du Mérite agricole de France!

«Ça n'arrête pas: un honneur après l'autre. Chose certaine, cela fait chaud au cœur. Faut croire que l'on finit par récolter ce que l'on a semé», commente modestement Jean-Luc Boulay. Ouvert depuis 32 ans, le célèbre restaurant de la rue Sainte-Ursule, devenu une véritable institution, n'en finit plus d'étonner les convives et de s'embellir. «Les gens veulent être surpris quand ils

viennent ici, indique-t-il. Ils attendent beaucoup de nous et on n'a pas le droit de les décevoir.»

Le chef Boulay favorise une cuisine raffinée, axée sur les produits frais et ceux du terroir. «Il n'y a pas de grande cuisine sans grands produits, se plaît-il à répéter. J'ai trois critères de base: le meilleur produit, le plus biologique et le plus proche d'ici.» Aussi travaille-t-il avec de nombreux petits producteurs. Il n'aime pas qu'on mette l'accent sur l'artifice plutôt que sur le goût: «La présentation est importante certes, mais elle est secondaire. Une bonne cuisine doit avant tout être bien assaisonnée et avoir du goût.»

Jean-Luc Boulay ne déroge pas de ces règles faites siennes: viser toujours plus haut, sortir du standard, de la régularité. Il accor-

de une grande importance à son travail de mentor auprès des jeunes, qu'il aime former. Tous des passionnés, dont ces nommés apprentis de l'année qui sortent tous de sa cuisine depuis deux ans, et qu'il envoie en stage chez les meilleurs chefs de France et d'ailleurs. «Cette équipe de jeunes avides d'apprendre et d'évoluer, c'est ma force, précise-t-il. Je suis fier d'eux: cinq ans au Saint-Amour et ils peuvent se débrouiller partout dans le monde.»

Un produit de grande qualité, l'assaisonnement bien dosé, l'originalité des saveurs et de la présentation, une assiette généreuse et goûteuse, la cuisson parfaitement maîtrisée, une carte des vins extraordinaire (15 000 bouteilles), un décor unique, une ambiance conviviale, voilà ce qui perpétue la réputation d'excellence de l'une des grandes tables du Québec, Le Saint-Amour. **D**

La plus haute distinction du Guide Debeur

Chaque année, les chefs sont honorés par leurs associations (la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec, la Fédération culinaire canadienne ainsi que l'Association des pâtissiers artisans du Québec). Il en est de même pour les sommeliers, qui se voient récompensés de leurs efforts lors de concours nationaux et internationaux (l'Association canadienne des sommeliers professionnels et l'Association internationale de la sommellerie). Même le service en salle a son prix avec la Coupe Gérard Delage (la Fondation Gérard Delage).

Les **Éditions Debeur** ont donc décidé de récompenser annuellement le ou les établissements qui se sont démarqués par la qualité de l'assiette, du service et du décor. Il s'agit en fait d'une reconnaissance qui s'adresse non pas à un individu en particulier mais bien à l'ensemble des services du restaurant.

“Cet honneur est assez difficile à obtenir, explique Thierry Debeur, compte tenu du fait que c'est l'ensemble de l'établissement qui doit satisfaire les exigences de qualité, c'est-à-dire la cuisine, le service et le décor (confort, ambiance, etc.).”

Historique

2005 - Toqué! (★★★★ Debeur) à Montréal et le Laurie-Raphaël (★★★★ Debeur) à Québec

2006 - Le Cordon Bleu Signatures (★★★★ Debeur) à Ottawa et Cube (★★★★ Debeur) à Montréal.

2007 - Nuances (★★★★ Debeur), au Casino de Montréal.

2008 - Aucun établissement n'a été nommé en 2008, ce qui renforce l'importance de ce titre honorifique, qui n'est pas automatiquement décerné chaque année.

2009 - Renoir (★★★★ Debeur) du Sofitel Montréal et Baccara (★★★★ Debeur) au Lac Leamy.

2010 - Europea (★★★★ Debeur) à Montréal.

2011 - Beaver Club (★★★★ Debeur) et Saint-Amour (★★★★ Debeur) à Québec. **D**