

Restaurant de l'année Debeur 2010

par Françoise Pitt



Photo Charles-Henri Debeur charleshenridebeur.com Tél.: 514-993-8265

Europea

1227, rue de la Montagne, Montréal

Tél.: 514-398-9229

www.europea.ca

Jérôme Ferrer

Chef exécutif et copropriétaire

Patrice De Felice

Chef de cuisine et copropriétaire

Ludovic Delonca

Directeur des restaurants du groupe
Europea et copropriétaire

Cyril Dupont

Directeur du restaurant

Virginie Vérignon

Directrice des communications

Cécile Kilidjian

Directrice des ventes et de l'administration

Classé quatre étoiles au *Guide Debeur*, la plus haute évaluation qu'accorde la *Revue gourmande des Québécois*, le restaurant **Europea** accueille l'insigne honneur de sa nomination comme **Restaurant de l'année**

Debeur 2010 avec modestie et fierté. «C'est l'accomplissement et la reconnaissance d'un travail d'équipe extraordinaire, confie **Jérôme Ferrer**, chef exécutif et copropriétaire. Toute l'équipe est ravie que la persévérance dont nous faisons preuve soit reconnue par ce guide prestigieux.»

Arrivés au Québec il y a huit ans, après la vente de leur restaurant des Pyrénées orientales, les trois amis de toujours, **Jérôme Ferrer**, **Patrice De Felice** et **Ludovic Delonca**, connaissent d'abord la galère. Arnaqués par un notaire véreux qui ne leur a jamais livré l'argent de cette vente, ils sont prêts à rentrer au bercail lorsqu'ils décident de se donner une seconde chance. Ils arpentent les rues de Montréal à la recherche d'un local à louer. Ils le dénichent au 1227, rue de la Montagne, un demi-sous-sol avec quelques banquettes pour accueillir une quinzaine de personnes. Ils tiennent le cap pendant un bon moment. Mais ceux qui avaient goûté à la cuisine de Jérôme Ferrer se doutaient bien que ce resto ne resterait pas longtemps petit et gentillet. Un jour, un ange passe, en la personne de l'animateur **Francis Reddy**. Charmé par la cuisine du chef, Francis Reddy le fait connaître dans des capsules de *Flash* à TQS. Ce fut le déclencheur de la montée en flèche d'*Europea*.

Quelques années plus tard, Le restaurant est agrandi, mais on donne le grand coup à l'été 2008 en l'installant sur trois étages. Splendide, le nouvel *Europea*. Décor contemporain, élégant, à la fois discret et somptueux. Les deux paliers sont reliés par un spectaculaire escalier en spirale, suspendu entre ciel et terre. Le restaurant compte 90 places et 65 employés, dont 22 cuisiniers et 6 pâtisseries. On vient d'accueillir, pour au moins deux ans, le magicien du sucre (et meilleur ouvrier de France) **Roland Del Monte**, à titre de chef pâtissier exécutif.

Chez *Europea*, tout est pensé pour que les convives soient traités aux petits soins. «*Quand on vient dans mon restaurant, c'est chez moi que l'on vient, résume Jérôme Ferrer. J'emmène les gens en voyage. Je me fais rassembleur d'émotions.*» Pour lui, la grande cuisine, c'est le bon produit, la

bonne cuisson, le bon assaisonnement. «*La vraie cuisine, celle dont on se souvient, c'est la cuisine sans faute, savoureuse, faite avec amour*», insiste-t-il. Sur son menu, il aime faire partager sa cuisine, proposer divers thèmes et décomposer les plats en petits plats, de la mise en bouche au dessert.

Le succès d'*Europea* ne se dément pas, même en période de crise économique. Le secret? «On me pose souvent cette question, avoue-t-il. Quand les gens sont venus manger chez moi, ils comprennent pourquoi on s'en sort si bien. En période difficile, les gens veulent se faire plaisir, se détendre, s'évader et, surtout, en avoir pour leur argent. Chez nous, ils vivent une expérience nouvelle, hors du commun. Il y a des restaurants et il y a notre restaurant...»

Le groupe *Europea* ne cesse de grandir. Il compte aujourd'hui quatre établissements: le restaurant **Europea**, rue de la Montagne; **Espace boutique Europa** dans le Vieux-Montréal, spécialisé dans les macarons et les lunchs raffinés; le bistro gourmand **Beaver Hall**, sur la Côte du Beaver Hall; et le dernier-né, **Andiamo**, juste à côté sur la Côte du Beaver Hall également, un resto méditerranéen spécialisé dans les poissons et les fruits de mer.

«Les gens qui choisissent de venir manger chez nous nous font un honneur, conclut Jérôme Ferrer. J'essaie de les remercier à ma façon, en les comblant.» **D**

