



Chef Martin Juneau {Photo: Julie Perreault}

La notoriété du chef **Martin Juneau** dépasse largement les frontières du Québec. Cette étoile montante de la gastronomie est chef copropriétaire du **Pastaga**, vins naturels et restaurant, à Montréal. Une enseigne hautement remarquée par le magazine *enRoute* qui lui a attribué, en 2012, la 5^e place au palmarès des dix meilleures nouvelles tables canadiennes.

Martin Juneau a œuvré par le passé dans plusieurs restaurants renommés à Montréal et à l'étranger dont le Restaurant Lumière (Vancouver), L'Auberge de la Charme (Prenois, France), La Bastide (Montréal), Les Caprices de Nicolas (Montréal), Le Club des Pins (Montréal) et Derrière les Fagots (Ste-Rose). Il a aussi été chef-propriétaire de La Montée de Lait et du Newtown, à Montréal, en plus d'orchestrer en 2012 le menu de La Cabane à sucre à la Scena dans le Vieux-Port de Montréal.

Homme de projets, Martin Juneau est également l'un des idéateurs de [Monsieur Crèmeux](#), un camion à crème glacée dans l'esprit du mouvement « Bouffe de rue ». Celui-ci fera cette saison la tournée des festivals de la métropole et offrira des desserts inspirés des classiques du bar laitier. Il agit, en outre, comme juge à l'émission *Et que ça saute*, sur Vtélé, en compagnie du chef Giovanni Apollo et de l'animatrice Mahée Paiement.

Martin Juneau se distingue par une cuisine décontractée, authentique et innovatrice qui met de l'avant des produits de première qualité. Son talent exceptionnel a été reconnu à maintes occasions. Il est notamment récipiendaire en 2011 de la médaille d'or de la compétition culinaire *Des Chefs en or*, l'une des plus prestigieuses reconnaissances culinaires au pays. Il participait également récemment au festival [Omnivore Paris 2013](#) en qualité de chef-démonstrateur culinaire.

Les produits de la boulangerie ont toujours occupé une place dans le cœur et l'assiette de Martin Juneau, une passion qui se reflète au menu de son restaurant le Pastaga. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a accepté d'être le porte-parole 2013 de Boulangerie Québec.

Attention, chef à suivre !