



VÉZINA

## DANIEL VÉZINA LE PARCOURS D'UN GAGNANT

ALLURE JEUNE, YEUX PÉTILLANTS ET SOURIRE FENDU JUSQU'AUX OREILLES : TOUT CHEZ LUI RESPIRE LA JOIE DE VIVRE. DANIEL VÉZINA AIME LA VIE ET LA VIE L'AIME TOUT AUTANT!

Actif et en grande forme, le chef Dan - surnom que lui donnent ses collaborateurs - cultive la bonne humeur malgré les nombreuses heures qu'il doit désormais consacrer à ses deux restaurants-boutiques. Le premier a ouvert ses portes dans le Vieux-Port de Québec en 1991, tandis que le second accueille depuis le 14 novembre dernier les Montréalais friands de bonne bouffe à l'hôtel Le Germain. « Je ne travaille pas, je m'amuse, malgré le fait que je consacre 70 à 80 heures par semaine aux deux Laurie Raphaël », avoue celui qui est secondé dans cette entreprise par Suzanne Gagnon, son épouse et collaboratrice. Récipiendaire de nombreux prix dont celui du meilleur chef cuisinier du Québec en 1997, du Renaud-Cyr pour son apport exceptionnel au développement d'une gastronomie authentiquement régionale en 2001 et nommé chef de l'année en 2006 par l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec, Daniel Vézina ne se repose pas sur ses lauriers, bien au contraire.

### On the road again...

Si l'autoroute 20 n'a plus de secret pour lui depuis qu'il partage son temps entre Québec et Montréal, ses journées se déroulent à un rythme d'enfer. « À 9 heures, je suis à mon bureau, j'écris mes chroniques pour *La Presse*, je compose les menus et je m'occupe de la paperasse jusqu'à 14 heures. » Ensuite, Daniel Vézina se rend au gym au moins trois fois par semaine, parfois plus, où l'attend son entraîneur privé qui l'accompagne dans son programme d'exercices depuis 7 ans, ce qui

explique sans doute le fait qu'il garde un physique de jeune homme malgré une gourmandise avouée. Si le reste de l'après-midi est consacré à faire ses courses au marché ou dans les petites épiceries fines, il se retrouve au resto vers 18 heures et y reste jusqu'à minuit et parfois plus tard pour diriger et travailler avec son personnel. « J'ai deux bonnes équipes, tant à Montréal qu'à Québec, mais je dois quand même mettre mon grain de sel pour que ça goûte Daniel Vézina. »

### Retour aux sources

Né à Montréal en 1961, plus précisément sur la rue Evelyn à Verdun, il déménage avec sa famille à Québec alors qu'il n'a que 3 ans. Dans les années 60, il passe la majeure partie de son enfance dans la vieille capitale et l'été, dans un chalet que ses parents louent à l'île d'Orléans où il s'amuse à faire la cueillette des petits fruits des champs. De sa mère, il dira qu'elle n'était pas une excellente cuisinière, mais une couturière hors pair. « C'est d'ailleurs elle qui m'a appris à coudre et je sais aujourd'hui me débrouiller pour faire mes bords de pantalon... D'ailleurs, si je n'avais pas été cuisinier, j'aurais sans doute exercé la profession de couturier! » Quant à son père, aujourd'hui décédé, c'est lui qui lui a donné le goût de cuisiner, puisque sa mère n'avait guère de temps à consacrer à l'élaboration de petits plats. « Encore aujourd'hui, quand je ne me sens pas très bien, je retourne chez maman qui fait quand même du *bon manger* et je me régale de ses pâtés chinois, ses

### TEL PÈRE, TEL FILS...

Daniel Vézina a baptisé ses restaurants Laurie Raphaël du nom de ses deux enfants. Il a de quoi être fier de sa progéniture : son fils suit ses traces, tandis que sa fille marche sur celles de sa mère. Âgé de 20 ans, Raphaël étudie présentement la cuisine à Nice, tandis que Laurie, 17 ans, sera en gestion hôtelière au Collège Mérici à Québec. « Jeune, mon fils était très gourmand et il est tombé dans la sauce sans que je le force à choisir ce métier. Lorsqu'il venait au resto, il venait de son propre gré et jamais je ne l'ai forcé. Ça doit être dans les gènes... »