



Laurie Raphaël Restaurant | Boutique Daniel Vézina

Famille élargie

Chef plébiscité, chroniqueur de cuisine vedette, auteur prolifique et homme d'affaires avisé, Daniel Vézina vient de poser ses casseroles au centre-ville de Montréal. Place au Laurie Raphaël Restaurant | Boutique, nouveau-né d'une future dynastie du goût.

TEXTE : CAROLE SCHINCK PHOTOS : RICHARD POISSANT

C'est un cocon. Feutré. Mais émaillé de touches lumineuses. Avec un sol et des sièges sombres mais des nappes blanches qui claquent, un bar de granit bleu, de la fourrure rouge au mur, une cascade de mobiles galets ou flocons, c'est selon, punctuant une vitrine offerte sur la ville. Le design de table est japonisant. La clientèle sobre et chic. Et dans les assiettes-objets d'art se succèdent en portions mesurées : Potage de topinambour, ris de veau et huile de noix, Maquereau, salsa d'ananas et huile de basilic, Veau de lait, salsifis lardé, haricots verts, purée de haricots cocos, sauce hydromel et Rouleau de fruits, pannacotta à la cardamome et sorbet ananas et chocolat. Nous ne sommes pas dans la Grosse Pomme ni dans la très branchée Barcelone. Mais bien au Laurie Raphaël Restaurant | Boutique de

Montréal, le nouveau restaurant du chef Daniel Vézina et de son associée Suzanne Gagnon, né le 16 novembre dernier dans une frénésie extrême, au cœur du chic hôtel-boutique Le Germain.

Un rejeton désiré

« Notre système téléphonique a explosé au moment de l'ouverture », raconte Daniel Vézina avec candeur. Sommes-nous étonnés? L'arrivée dans la métropole du chef phare de Québec, qui officie dans la Vieille Capitale depuis plus de 17 ans, était attendue des gastronomes. Mais tout vient à point à qui sait attendre. « Depuis une dizaine d'années, la demande montréalaise se faisait sentir, poursuit le chef. Et puis Christiane Germain, coprésidente

Laurie Raphaël
Restaurant | Boutique
2050, rue Mansfield –
Hôtel Le Germain
Montréal
514 985-6072

Laurie Raphaël
117, rue Dalhousie
Québec
418 692-4555

www.laurieraphael.com

dente du Groupe Germain, nous a parlé du projet. C'est arrivé au moment où nous avions envie de relever un nouveau défi, de faire des petits. Et aussi de trouver un autre véhicule pour les produits que nous avons élaborés avec de nombreux artisans québécois, comme notre vaisselle exclusive, signée entre autres par la céramiste Pascale Girardin. »

D'où ce concept de restaurant-boutique : restaurant de 55 places aménagé par l'incontournable Jean-Pierre Viau, à la mezzanine, et boutique assortie au rez-de-chaussée d'où rapporter « un fragment de l'expérience Laurie Raphaël », soit les tapenades, confitures, huiles et sels aromatisés maison, mais aussi les trois livres du maître et les centres de table, assiettes, mains de sel et autres accessoires griffés LR.

D'hier à demain

Parce que le restaurant se niche en pleine halte urbaine, dans un établissement hôtelier où les gens vont et viennent, Daniel Vézina a fait l'impasse sur l'idée du menu dégustation, plutôt cérémonieux. Il a donc pris le parti du format entrée, avec une vingtaine de propositions de poissons et de viandes, en service chaud ou froid, et puis des fromages et des desserts. Le midi, le menu Chef Chef décline l'inspiration du moment en quatre entrées présentées « à l'aveugle » tandis qu'un menu du jour plus formel attend les clients moins aventureux.

Cette formule réinventée n'éloigne pourtant pas le cuisinier de ses convictions. « Je suis né gourmand, précise-t-il. J'ai toujours été très critique par rapport aux plats. Depuis mes débuts, je veux faire plaisir, rendre les gens heureux. Un jour, mon goût a rejoint beaucoup de monde, et ma réputation de cuisinier a commencé à s'établir. Ma cuisine est intemporelle. J'ai été un précurseur en matière de cru. Le Tartare de pétoncles aux fraises est un de mes grands classiques. Aujourd'hui, je propose mes plats signature, comme la Lasagne de confit de canard au foie gras, et de nouvelles créations, tel le Moelleux au foie gras, toujours composés à partir des meilleurs produits de saison. Ce sont en effet les produits qui m'inspirent : les oursins, les couteaux de mer, l'émeu, le cerf de Boileau, le porcelet de la ferme Gaspor, le caviar du Québec, la truffe de l'Oregon. J'utilise environ 80 % de produits québécois. »

Parmi les créations récentes, il faut souligner un dessert unique, l'Expérience autour du parfum Hypnotic Poison de Dior. Une célébration des sens qui met en scène dans une assiette de verre rouge, créée expressément pour le plat, une déclinaison de cinq notes du parfum dans autant de compositions : blanc-manger à la fève Tonka, biscuit vanille, glace jasmin, coulis au carvi (et à la tomate verte), espuma à l'amande. On goûte en simultanément les cinq préparations tout en humant le parfum présenté dans sa bouteille. Pas banal.

Même s'ils se partagent entre Québec et Montréal, Daniel Vézina et Suzanne Gagnon ont encore le temps de peaufiner de nouveaux projets. Sans doute grâce à l'équipe aguerrie de la maison mère, à Québec, et à leur brillante brigade montréalaise, les jeunes Cynthia Moreau, chef de cuisine, et Rémy Couture, chef pâtissier, entourés de 12 cuisiniers et 14 personnes en salle. Sûrement aussi parce que les fiançailles entre le Laurie Raphaël et le Groupe Germain, toujours en expansion, pourraient se conclure un jour par un mariage. C'est du moins une histoire à suivre. Chose sûre, la bannière LR, ainsi nommée d'après les prénoms des enfants de Daniel et Suzanne, est pour de bon sur sa lancée.

Questions express à Daniel Vézina

LES ODEURS DE CUISINE QUE VOUS AIMEZ

Celle du pain que nous cuisons le matin, dans notre cuisine. Et celle du bacon ou du lard salé, au petit déjeuner. Il y a des effluves enivrants, comme ceux que dégage une huile de truffe blanche sur une crème de haricots cocos. Ou encore, l'odeur du bouquet garni, dans un bouilli qui mijote.

VOS ALIMENTS FAVORIS

Les meilleurs produits, dans leur saison. Cela veut dire la mangue et l'orange sanguine, en janvier. Les têtes de violon, à l'arrivée du printemps. Puis la rhubarbe, l'asperge verte, la morille, la fraise de l'île d'Orléans pendant les deux semaines où elle est abondante... Mais si on me demandait ce que je souhaiterais pour mon tout dernier repas, j'établirais mon menu comme suit : du champagne à l'apéritif, du caviar sévruga accompagné de vodka, un foie gras poêlé et des fruits exotiques déglacés au sirop d'érable et au vinaigre balsamique, le tout servi avec un Château d'Yquem, et enfin, un moelleux au chocolat avec une glace vanille!

VOS INSPIRATIONS

C'est le restaurant parisien de Joël Robuchon L'Atelier, avec sa cuisine ouverte et son grand bar, qui m'a inspiré pour le concept des portions entrées.

Bien sûr, j'ai évolué avec Normand Laprise du Toqué!, un chef qui s'acharne à travailler avec de beaux produits québécois. Ensemble, nous avons de longues discussions sur le métier, nous partageons nos visions. Normand, c'est un peu mon phare, en cuisine. Il m'a entraîné sur des sentiers que je ne connaissais pas, et inversement. C'est mon meilleur ami et mon confident.

Le regretté Serge Bruyère m'a enseigné sa philosophie. Jamais il ne faisait de compromis sur la qualité des produits. Il ne faut pas oublier que, lorsque j'ai commencé, les restaurants travaillaient à partir de cuisses de grenouilles, de scampis, de brocoli et de chou-fleur congelés. On en a fait du chemin, en 30 ans, pour construire le terroir québécois!

Parmi les chefs français que je respecte, il y a les Pierre Gagnaire, un grand artiste très créatif dont la rencontre a été pour moi déterminante, Michel Bras et Guy Savoy. Du côté espagnol : Ferran Adrià d'El Bulli, Xavier Pellicer du restaurant Abac, Carme Ruscalleda du restaurant Sant Pau, une artiste du goût d'une grande sensibilité, les frères Roca et Àngel Pascual, qui sont un peu le Vézina de Barcelone et qui défendent le terroir catalan.

DES DÉFIS DE TAILLE QUE VOUS AVEZ RELEVÉS

Ma vie est faite de défis de taille! Exploiter deux restaurants dans deux villes différentes et recueillir de bonnes critiques des deux côtés, c'est un défi en soi. Faire de la gastronomie haut de gamme en 2008, c'est aussi un grand défi.

Nous avons réussi à prolonger la création jusque dans le décor de nos restaurants et notre vaisselle originale, avec la collaboration de plusieurs artistes et artisans d'ici.

VOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS

À Québec, je me retrouve souvent au Métropolitain Eddie Sushi Bar, rue Cartier. À Montréal, j'aime Toqué!, La Chronique et... la découverte constante de nouvelles adresses.

RECETTE POUR
STYLES DE VIE

Moelleux de châtaigne et foie gras poêlé aux épices et à l'huile de café

pour le 400^e anniversaire de Québec



Le moelleux

(Pour 6 à 8 emporte-pièces de métal de 4 cm / 1^{1/2} po de diamètre sur 4 cm / 1^{1/2} po de hauteur)

- 90 g terrine de foie gras de canard au naturel
- 90 g beurre demi-sel ramolli
- 40 g farine de châtaigne
- 90 g œufs tempérés
- 90 g purée de châtaigne tempérée (voir recette)

Au goût sel et poivre du moulin

- Couper la terrine de foie gras en morceaux et la tempérer avec le beurre et bien mélanger dans le bol du robot culinaire, battre légèrement les œufs sur le feu pour les tempérer et les ajouter au reste des ingrédients.
- Mixer à nouveau en ajoutant la farine et la purée de châtaigne. L'appareil doit être homogène. Assaisonner. Beurrer l'emporte-pièce de métal et enrouler l'intérieur d'un papier sulfurisé. Verser l'appareil de foie gras au milieu et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.

La tuile de châtaigne

- 100 g purée de châtaigne
- 25 g beurre clarifié
- 25 g farine de châtaigne
- 1 blanc d'œuf

Au goût sel et poivre

Fleur de sel et pistaches écalées et émiettées pour le décor des tuiles.

- Mélanger tous les ingrédients et assaisonner, faire des tuiles en étendant la purée à l'aide d'une petite spatule coudée sur un «Silpat» et assaisonner de pistaches écrasées et de fleur de sel.
- Faire plusieurs tuiles et les cuire au four à 120°C (250 °F) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

La purée de châtaigne

- 600 g châtaignes entières (donnent environ 400 g de châtaignes décortiquées)
- 1.5 l fond de volaille

- Inciser les châtaignes, les déposer dans une poêle et les faire sauter à sec.
- Les mettre au four une quinzaine de minutes à 200 °C (400 °F) et les décortiquer rapidement.
- Déposer la moitié des châtaignes (200 g) dans une casserole avec 500 ml de fond de volaille et les porter à ébullition pendant près d'une demi-heure, les égoutter et les passer au robot culinaire pour en faire une purée lisse. Si la purée est trop compacte, ajouter du bouillon de volaille, passer ensuite au tamis pour éliminer tous les grumeaux. Assaisonner. Conserver la moitié de la purée pour la tuile

N.B. Vous pouvez acheter dans le commerce des châtaignes ou marrons déjà décortiqués et même en purée non sucrée.

Le coulis de châtaigne aux épices

- 30 g échalote française
- 1/2 gousse d'ail
- 1/2 c. à soupe beurre clarifié
- 200 g châtaignes décortiquées (l'autre moitié)
- 1 l bouillon de volaille
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier frais
- 1 pincée de cinq-épices chinois

Sel et poivre

- Faire revenir l'échalote française et l'ail hachés finement dans le beurre clarifié.
- Ajouter les châtaignes, le laurier frais, le thym et le cinq-épices chinois.
- Mouiller avec le fond de volaille, assaisonner et cuire au moins 30 à 45 minutes à faible ébullition.
- Rajouter du bouillon si nécessaire, puis passer au mélangeur sans les feuilles de laurier.
- Passer au tamis.

Le foie foie gras poêlé et le jus de canard au porto

- 4 escalopes de foie gras de 30 g
 - 1 c. à soupe d'échalote française hachée
 - 1 noisette de beurre
 - 60 ml porto
 - 125 ml vin rouge
 - 60 ml jus d'orange
 - 250 ml fond de veau
- Au goût sel et poivre

Pour la sauce

- Faire revenir l'échalote hachée avec le beurre et ajouter le porto, le vin rouge et le jus d'orange. Réduire de moitié et ajouter le fond de veau. Réduire à nouveau jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Assaisonner.

Montage et cuisson

- Mettre les moelleux à cuire environ 4 minutes au four à 200 °C (400 °F). Ils doivent rester mi-cuits au centre. Il est possible de les passer sous le gril quelques secondes pour leur donner une coloration. Les retirer des emporte-pièces et enlever le papier sulfurisé.

Pour le foie gras poêlé

- Assaisonner et poêler les foies gras sur les deux faces au moment où l'on enfourne les moelleux et les éponger sur un papier absorbant.
- Dresser des assiettes à soupe de la façon suivante : déposer le gâteau de foie gras et châtaigne avec le jus de canard réduit au porto, puis à côté le foie gras poêlé avec le coulis de châtaigne et déposer la tuile à plat sur le moelleux, avec quelques gouttes d'huile de café et des graines de cardamome écrasées au mortier.
- J'ai déposé un peu de mesclun près des tuiles.