



JEAN-CHRISTOPHE POIRIER

SAVEURS D'ICI A TASTE OF QUEBEC

Le chef Jean-Christophe Poirier du restaurant St. Lawrence de Vancouver récolte une première étoile Michelin en faisant revivre les classiques français, auxquels il donne un accent bien québécois.

Chef Jean-Christophe Poirier of Vancouver restaurant St. Lawrence recently earned his first Michelin star by serving up French classics with a decidedly Quebec twist.

PAR / BY SUZANNE DUQUETTE
PRÉSENTÉ PAR / PRESENTED BY GAGGENAU

Mixte Magazine remercie Gaggenau pour sa commandite. Le contenu de cet article a été produit sans influence du commanditaire, lequel n'a aucun lien avec nos chefs invités.

Mixte Magazine would like to thank Gaggenau for its sponsorship. This article was written with no input from Gaggenau, which has no connection with the chefs profiled.



«La cuisine québécoise est comme la cuisine française sous stéroïdes. C'est la cuisine française sans règles. C'est le mauvais garçon, l'anarchie, la liberté ultime. C'est la meilleure approche pour un chef comme moi, car elle se prête à la créativité sans barrières», explique Jean-Christophe Poirier. Élevé à Saint-Jérôme, ce chef de talent a toujours prisé la cuisine de son enfance. Dès l'âge de 11 ans, il met la main à la pâte pour satisfaire l'appétit de sa famille et de ses amis. À 19 ans à peine, il s'inscrit à des cours de cuisine. Le chemin sera long et son parcours jalonné de rencontres décisives : Janick Bouchard lui apprend d'abord les rudiments de la cuisine française, Normand Laprise du Toqué! lui fait connaître l'importance des ingrédients, alors que le grand chef vancouverois Rob Feenie lui enseigne la persévérance et l'authenticité. Les aléas de la vie l'aide à parfaire son apprentissage, tout comme les livres de cuisine : Alain Chapel, les frères Roux, Paul Bocuse... il dévore tout. Son arrêt à Vancouver ne devait être qu'une étape, mais la ville deviendra son port d'attache. «Le chemin pour devenir un chef est ardu. Vous travaillez quand le reste du monde s'amuse. Vous travaillez toute la journée juste pour être prêt à travailler toute la nuit. La cuisine, c'est une combinaison de dévouement, de pratique, d'étude, de passion et de désir. Il m'a fallu plus de 20 ans pour y parvenir et profiter de ce qui m'arrive aujourd'hui.»

Ce qu'il propose aux habitants de sa ville d'adoption, dans son restaurant aux allures de maison de campagne, est un bain de culture française. Au menu, des plats gourmands, gaillards, riches et savoureux où les oreilles de crisse et les escargots à l'ail en bouchées à la Reine côtoient la longe de cerf, minitourtière, purée de panais, betteraves et ketchup québécois en plus de la tarte au sirop d'érable, lait mousseux et sapin. Un dépaysement total pour les citadins de la côte ouest canadienne, qui connaissent peu ou prou les grands classiques de la cuisine française servis à la sauce québécoise. La carte reproduit fidèlement ce qu'est le chef et ses racines. «Je me dois d'être authentique. C'est aussi mon devoir en tant que Québécois de faire connaître au public la culture et la nourriture qui célèbrent cette province.» Si Jean-Christophe Poirier a su donner une âme et une vision au restaurant St. Lawrence, il a aussi su s'entourer d'une brigade compétente parce que dans une cuisine, souligne-t-il, il ne s'agit pas d'être le meilleur cuisinier, mais de travailler en équipe pour le mieux-être du restaurant. Il a aussi su compter sur des ingrédients de première qualité, car «même si vous êtes un génie culinaire, si vous commencez avec un produit médiocre, vous aurez au final un plat médiocre».

La recherche d'authenticité a valu une première étoile Michelin au tout jeune chef, qui vient de publier son premier livre de cuisine, *Where the River Narrows*. «Je suis vraiment honoré, mentionne-t-il. C'est formidable d'être reconnu pour le travail que nous avons accompli. Je n'ai jamais demandé une étoile Michelin, je ne l'ai pas cherchée et je ne l'ai pas sollicitée. Je l'ai obtenue parce que mon équipe et moi avons fait un excellent travail. Je ne peux pas demander plus que cela.» Souhaitons qu'il continue à récolter une clientèle fidèle, les honneurs... et les étoiles. M

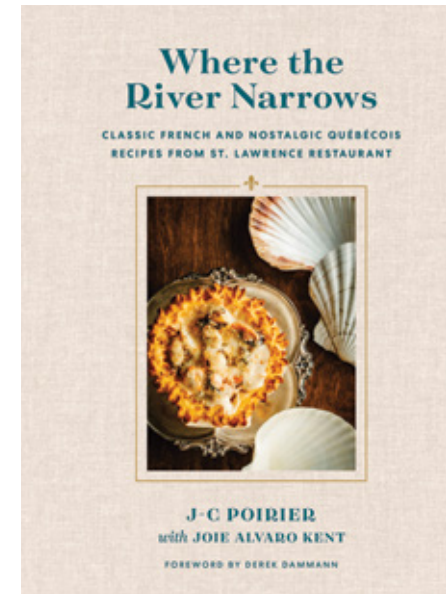
team. As he notes, for a chef to succeed, it is not a matter of being the best cook, but of working in a team for the well-being of the restaurant. Furthermore, he always uses the finest quality ingredients, because even if you are a culinary genius, if you start out with a mediocre product, you will end up with a mediocre dish.

This search for authenticity has earned the young chef his first Michelin star, and recently led him to publish his first cookbook, Where the River Narrows. "I feel truly honoured," says Poirier. "It's really incredible to be recognized for the work we've done. I never asked for a Michelin star or went looking for one. I got it because my team and I have done excellent work. I can't ask for more than that." Here is hoping that he continues to gather a loyal clientele, honours... and stars. M

stlawrencerestaurant.com

"Quebec cuisine is like French cuisine on steroids. It's French cuisine without rules. It's the bad boy, anarchy, ultimate freedom. It's the best approach for a chef like me, because it lends itself to limitless creativity," explains Poirier. Raised in Saint-Jérôme, Poirier has loved cooking ever since he was a child. At the age of 11, he started helping out in the kitchen, making meals for his family and friends. Shortly after turning 19, he enrolled in cooking school. The path was long and full of fortuitous meetings: Janick Bouchard showed him the basics of French cooking, Normand Laprise of Toqué! introduced him to the importance of ingredients, while celebrated Vancouver Chef Rob Feenie taught him perseverance and authenticity. His various life experiences helped perfect his skills, as did cookbooks: Alain Chapel, the Roux brothers, Paul Bocuse—he devoured them all. Vancouver was supposed to be just one stop on his journey, but instead he made the city his home. "It's not easy to become a chef. You're working while everyone else is playing. You prep all day just to get ready to work all night. Cooking demands a combination of dedication, practice, study, passion, and desire. It took me over 20 years to get to the stage where I can enjoy what's happening to me today."

Reminiscent of a country house, his restaurant offers the denizens of his adopted city an immersive experience in French culture: generous, mouth-watering portions of rich, tasty food like fried pork rinds and garlic butter snails in vol-au-vent, venison loin and mini-tourtière, parsnip purée, beets and homemade Quebec ketchup, and maple tart with milk foam and spruce. In other words, a total departure for West Coast city dwellers who know little or nothing about classic French dishes served with a distinctly Quebec twist. The menu faithfully represents the chef and his roots. "I have to be authentic. As a Quebecer, I also have a duty to introduce people to the culture and food that celebrates this province." While Poirier may embody the soul and vision of St. Lawrence, he has also surrounded himself with a skilled



GAGGENAU

D'une esthétique incontestable, tous les appareils Gaggenau offrent un fini remarquable et se complètent à la perfection lorsque combinés pour former un ensemble exceptionnel. Transformez votre cuisine en un environnement qui vous incitera à explorer les limites de l'expression culinaire. Utilisez des appareils qui rehaussent vos capacités, des techniques de cuisson à la vapeur aux machines à café connectées Wi-Fi, permettant ainsi une multitude de possibilités. La cuisine est votre élément et la différence est Gaggenau. * gaggenau.com

*Create one aesthetic statement. Gaggenau appliances are individually accomplished and exceptional together. Transform your kitchen from a room into an environment where you explore the boundaries of culinary expression. Using appliances that extend your abilities, from steam cooking techniques to Wi-Fi connected coffee machines that open a world of recipes. The kitchen is your domain, and the difference is Gaggenau. * gaggenau.com*