

MATHIEU, *le fougueux*

Par **Nicole Charest**

Le secret de Mathieu Cloutier tient à une équation passionnelle: une vraie gourmandise, un travail constant et une volonté forcenée de transmission des compétences, le plaisir en partage.

À 33 ans, avec deux restaurants (rue Jean-Talon et rue Notre-Dame), une participation à deux émissions télévisées (Salut, bonjour! et Ça va chauffer) et un livre écrit à quatre mains avec Jean-Philippe St-Denis, Mathieu Cloutier, élu meilleur chef au Canada en 2010, ce qui ne lui a pas donné la grosse tête, est l'un des cuisiniers les plus prometteurs de sa génération. Une génération créative, formée aux techniques culinaires mais qui tire les plaisirs de la table davantage du côté de la bistronomie réjouissante que de la cuisine savante et collet monté.

Au *Kitchen Galerie*, les journées commencent à six heures et se terminent vers minuit, avec une seule plage de repos en après-midi. Comment fait-il? «Je ne dors pas beaucoup et j'ai une copine compréhensive!» L'ambiance en cuisine est joviale, compétitive, loin de la règle française rigide et hiérarchisée qui met le chef en vedette et vous casse un caractère en moins de deux. «Si l'apprentissage est important, car il est bon de savoir qu'on ne sait pas tout, le travail d'équipe est plus bénéfique que l'effet individualiste», estime Mathieu Cloutier. Pour lui, le mélange des cultures et la diversité sont des facteurs essentiels du talent général. Une cuisine, c'est une équipe, un clan. La transmission y est permanente.

S'il tient à son style, il n'impose jamais les choses. «Tout le monde, dit-il, a des idées et doit pouvoir les exprimer.» Il aime surprendre, expérimenter, tester de nouvelles alliances, composer, décomposer et bousculer les papilles. Refaire les mêmes plats l'ennuie. Mais ce qui touche derrière cette énergie, cette soif de découvertes, c'est son humilité. Mathieu Cloutier est sans prétention. Mais aussi pas raisonnable. À l'image de sa cuisine, jeune, gaie, fougueuse.

Pour démêler les fils de son histoire, il faut prendre la route de Bolton-Ouest où il est né dans une famille très simple où, sa mère travaillant le soir, avec son frère aîné, ils se partageaient la préparation des repas. Cuisiner en famille est devenu un acte naturel et ses biscuits aux brisures de chocolat ont fait la joie de ses frères et sœurs.

S'il s'est toujours vu au fourneau, il a beaucoup bougé. D'un premier stage en France, à 16 ans, il apprend le respect, la rigueur; d'un second, à Rouen, chez Gill Tournadre, il perfectionne la technique du sous-vide et développe un équilibre. Un temps dans l'Ouest canadien, parce qu'il adore faire du snow board, au Château lac Louise, il se lie d'amitié avec deux Australiens et le voilà reparti pour les *Beach Houses*. Pendant des mois, il envoie chaque semaine son cv au Québécois Serge Dansereau, devenu grand chef en Australie; enfin, le voici accueilli au Bathers' Pavilion.

Revenu au pays, Jean-Philippe St-Denis qui est chef au Leméac, lui fait signe. Ils avaient fait l'ITHQ en même temps sans vraiment se connaître, n'ayant pas choisi les mêmes spécialités. De cette rencontre va naître une connivence moqueuse et sincère, et deux restaurants menés tambour battant. Leur collaboration vient de se terminer, JP ayant décidé d'aborder d'autres rives et d'abord une sabbatique en Thaïlande, question de changer d'air.

Nul doute que JP manquera à Mathieu, qui était devenu en cuisine «sa douce moitié». Un nounours qui avait, dit-il, «le meilleur palais. Il savait relever les nuances, mémoriser les saveurs. À une émission de *Curieux Bégin* avec François Chartier sur le thème des ingrédients de même famille aromatique, JP avait conçu une salade tomates-pastèque étonnante. Au départ, on n'y croyait pas et pourtant, c'était sacrement bon. C'est comme Daniel Vézina. Dans un de ses livres, il y a une recette de saumon en croûte de café, fenouil confit à l'huile, émulsion à l'orange. Je me disais que c'était dingue, ça ne pouvait pas marcher. Je l'ai essayé et c'était extra. Un accord de saveurs fabuleux et des goûts qui s'amalgamaient très bien.»

L'autre année, une tournée parisienne des grands chefs triplement étoilés, d'Aléno à Passard, ne l'a pas convaincu. Ça aurait dû être génial et pourtant, il ne se souvient pas d'y avoir pris du plaisir. Le vrai plaisir, il l'a trouvé quelque temps après, avec sa copine, au *Bistro B* de François Blais, à Québec. Assis au bar, regardant les cuisiniers s'affairer autour du long piano, dans le bruissement des conversations de la salle, il était heureux. «Il y avait une ambiance extraordinaire, la cuisine était délicieuse, l'accord avec les vins impeccable.»

Les vins? «Je les ai découverts lorsque j'étais chef de cuisine à l'*Auberge Hatley*. Je me souviens, les sommeliers, en cuisine, on ne les aimait pas trop. On les trouvait prétentieux, plongés dans un savoir hermétique, avides d'esbroufe en salle. Et puis, est venu Ghislain Caron. Il m'a offert un Yquem, je ne savais même pas ce que c'était. Mais je suis un bon élève, j'aime apprendre. Je me suis forgé le palais à son contact. J'ai appris que le vin n'était pas un accessoire en cuisine mais partie d'un tout. Que lorsqu'on crée un menu au hasard de l'humeur et de l'inspiration, on se doit d'y penser et de l'intégrer. Il y a des vins qui racontent des histoires, des vins qui nous parlent en profondeur, et qui s'accordent aux plats... »

Pour Martin Cloutier, chef-propriétaire au fourneau, la cuisine, c'est cela: une recherche de goûts, de rencontres, de saveurs et de feux d'artifice. Des plats assortis de vins qui mettent du plaisir sur la langue, donnent du rêve et du bonheur à partager. **vv**



PHOTO © FABRICE GAËTAN