

MATHIEU CLOUTIER

Bienvenue dans sa *Kitchen!*

À 33 ans, Mathieu Cloutier a déjà une feuille de route bien remplie. En 2007, après avoir affûté ses couteaux en France, en Angleterre et en Australie, il a ouvert le Kitchen Galerie avec son ami Jean-Philippe St-Denis. En 2009, il a gagné la médaille d'or au Championnat culinaire canadien. La même année, les deux compères ont inauguré un deuxième resto, à saveur toute maritime celui-là, le KGP (Kitchen Galerie Poisson). Mathieu flirte désormais avec la télévision (*Ça va chauffer!*) et publie un premier livre de cuisine sous forme de face-à-face espègle (avec J.-P.!) autour de 22 ingrédients fétiches.



Quel est votre livre de cuisine préféré?

J'adore les livres de Pierre Gagnaire, mais j'ai été impressionné par *Audaces*, du chef montréalais Éric Gonzalez. Ce livre est impeccable sur le plan de la présentation et des recettes. Il a mis la barre haut.

Quel est l'outil indispensable du cuisinier parfait?

Un bon couteau coupant. C'est la base, mais il est étonnant de voir que même les chefs ne sont pas bien équipés à la maison.

Un ingrédient à découvrir?

En bon amoureux des poissons, je dirais l'esturgeon. Il est délicieux simplement poêlé en fines tranches dans du jus de lime et du beurre. On le trouve partout et on le pêche même dans le fleuve Saint-Laurent, mais personne ne l'utilise! C'est comme si on habitait au bord de la mer et qu'on ne mangeait jamais de fruits de mer.

Un ingrédient «bof»?

Je ne suis pas friand des abats en général, exception faite des ris de veau aux giroles de Jean-Philippe.

Un plat «doudou»?

Le pâté de poisson que ma mère préparait quand j'étais petit. C'est super simple. Je n'oserais jamais changer la recette. Il y a des choses dans la vie auxquelles on ne touche pas.

Votre déjeuner de rêve?

Les «Matt patates». Ma fiancée m'en demande une fois par semaine. Ça ne ressemble à rien: œufs brouillés, bacon, oignons et patates, mais ça plaît à tout le monde.

Y a-t-il un plat qu'il vaut mieux manger au resto?

Du foie gras poêlé, parce que ça fait beaucoup de fumée. J'ai déjà été obligé de repeindre les murs de ma maison à cause de ça. Quand j'ai découvert le foie gras, c'a été une révélation. C'est d'ailleurs un plat signature du Kitchen Galerie.

Votre plaisir coupable?

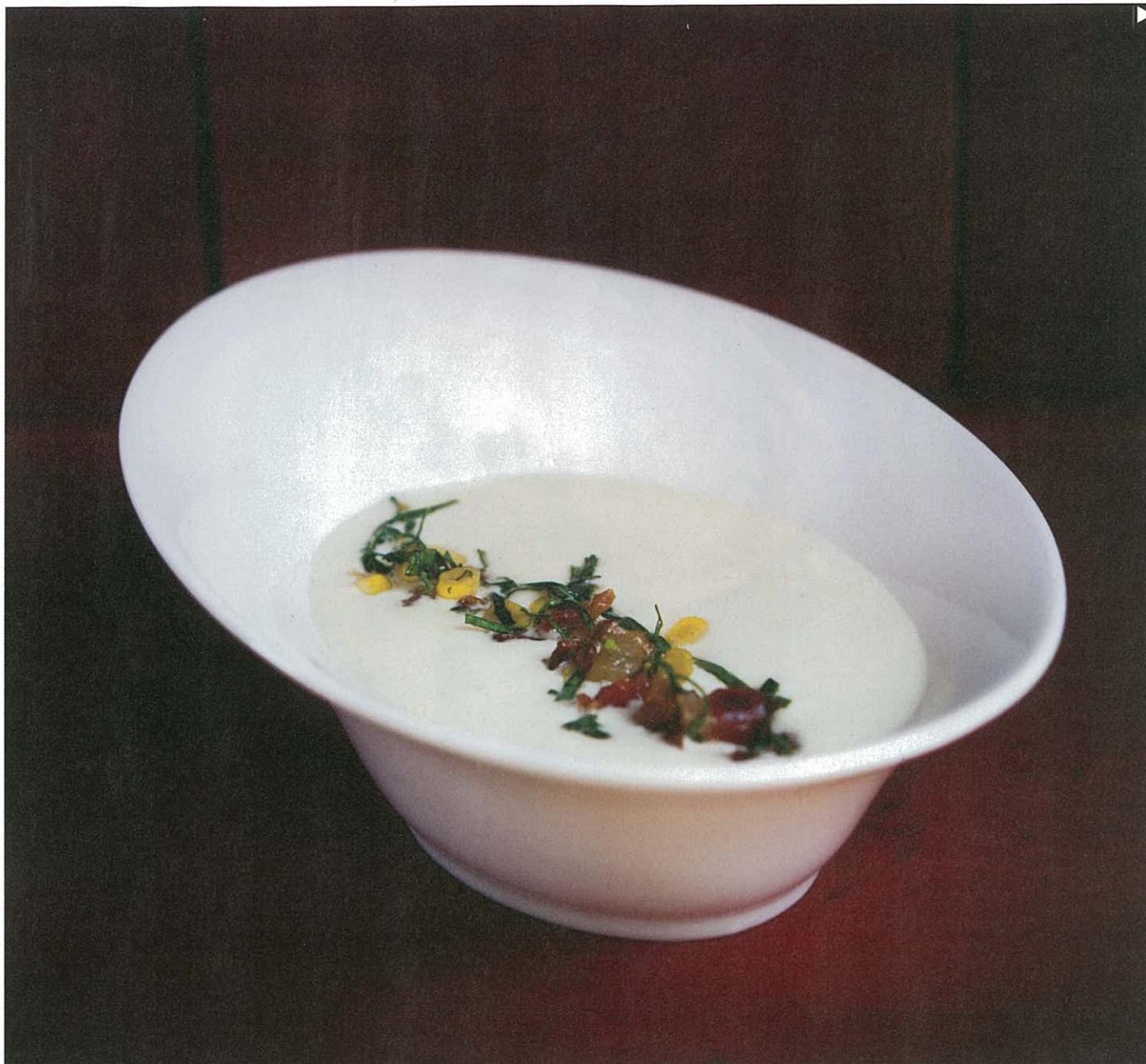
La poutine. J'en mange au moins une fois par mois. Une poutine de pataterie, comme celles des roulottes stationnées dans un champ. C'est toujours bon!

Quel est votre repas le plus mémorable?

Le *grilled cheese* au foie gras qui a nécessité que je repeigne ma cuisine! (*rires*)

Votre vin coup de cœur?

J'aime beaucoup le pinot noir Nicolas Potel, un vin de Bourgogne super léger qui coûte environ 20 \$. Ce n'est pas un grand vin, mais il convient aussi bien à un après-midi d'été qu'à une soirée devant un feu de foyer l'hiver.



POTAGE PARMENTIER au bacon, au maïs et à la sauge

Portions: 4 | Préparation: 25 min | Cuisson: 50 min | À boire: Lirac, côtes-du-Rhône, syrah

6 tranches de bacon, en lardons

1 oignon émincé

2 grosses pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en cubes

1 feuille de laurier

1 baie de genièvre

1,5 L (6 tasses) de fond de volaille

5 ml (1 c. à thé) de beurre

1 épi de maïs, égrené

2 grosses feuilles de sauge

1/2 échalote ciselée

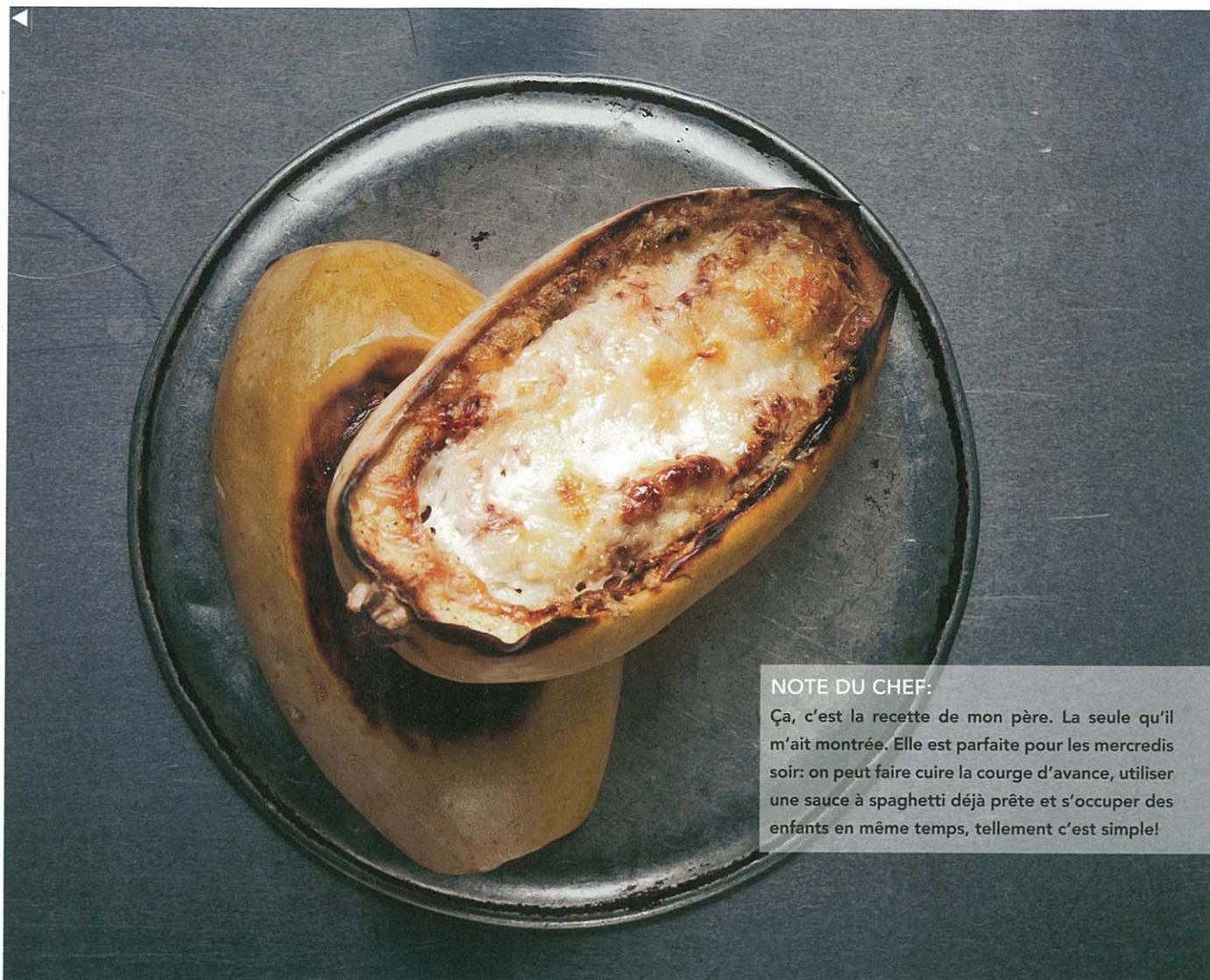
Sel et poivre noir frais, moulus

► Dans une casserole à fond épais, cuire les lardons à feu moyen. Retirer et réserver. Dans le gras de bacon, faire suer l'oignon 5 minutes. Ajouter les pommes de terre, le laurier et la baie de genièvre. Mouiller avec le fond de volaille et cuire 40 minutes à feu moyen.

► Retirer la baie de genièvre et le laurier. Réduire en purée à l'aide d'un pied-mélangeur. Assaisonner. Réserver au chaud.

► Dans une poêle chaude, faire mousser le beurre. Ajouter les grains de maïs, les lardons réservés, la sauge et l'échalote. Faire cuire 5 minutes. Assaisonner.

► Verser le potage dans des assiettes creuses. Garnir du mélange de lardons.



NOTE DU CHEF:

Ça, c'est la recette de mon père. La seule qu'il m'ait montrée. Elle est parfaite pour les mercredis soir: on peut faire cuire la courge d'avance, utiliser une sauce à spaghetti déjà prête et s'occuper des enfants en même temps, tellement c'est simple!

COURGE SPAGHETTI GRATINÉE au Chèvre Noir

Portions: 4 | Préparation: 30 min | Cuisson: 13 h 15 min | À boire: Italie, negroamaro

2 petites courges spaghetti
60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive

200 g (1 3/4 tasse) de cheddar Chèvre Noir râpé

SAUCE À LA VIANDE

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

500 g (1 1/4 lb) de bœuf haché mi-maigre

250 g (1/2 lb) de porc haché mi-maigre

1 oignon émincé

1 carotte pelée et émincée

2 branches de céleri émincées

3 gousses d'ail pelées

1 feuille de laurier

4 branches de thym

20 tomates italiennes, émondées et coupées en cubes

5 ml (1 c. à thé) de pâte de tomate

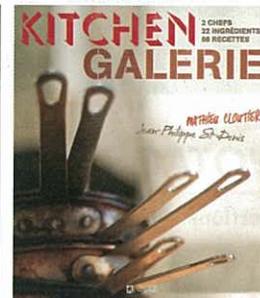
250 ml (1 tasse) de jus de tomate

Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

Température du four: 200 °C (400 °F).

► Pour préparer la sauce, faire chauffer l'huile dans une grande casserole à fond épais et saisir le bœuf et le porc à feu vif. Assaisonner, réduire le feu et faire cuire 15 minutes. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, le laurier et le thym. Faire cuire 15 minutes. Ajouter les tomates italiennes, puis la pâte et le jus de tomate. Faire cuire à découvert pendant 12 heures à feu très doux. Rectifier l'assaisonnement.

► Préchauffer le four. Couper les courges en deux sur la longueur. Retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Assaisonner et verser 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive dans chaque demi-courge. Faire cuire au four pendant 40 minutes. Ajouter la sauce au centre de chaque demi-courge et recouvrir de fromage. Gratiner sous le gril du four pendant 5 minutes et servir.



Ces recettes sont tirées du livre *Kitchen Galerie*, publié aux Éditions de l'Homme.

Le Kitchen Galerie, 60, rue Jean-Talon Est, Montréal, 514 315-8994

Le Kitchen Galerie Poisson, 399, rue Notre-Dame Ouest, Montréal, 514 439-6886