

# MARIE-FLEUR ST-PIERRE

**Chef**

Celle qui a fait ses armes au Toqué! et au Ferreira Café, notamment, est aujourd'hui chef du Tapeo, où elle est encensée pour sa cuisine d'inspiration espagnole et ibérique et, bien sûr, pour ses tapas inventives. Depuis le printemps dernier, elle signe aussi le menu de Mesón, une table aux saveurs plus typiquement ibériques. La chef nous dévoile quelques recettes de son cru dans *Les brunchs de Marie-Fleur*, paru aux Éditions de l'Homme, en octobre.



## Le condiment pour rehausser nos plats méditerranéens?

*Les anchois au sell*

## C'était populaire en 2014, et vous souhaitez que ça persiste?

*Les brunchs! Il y a de plus en plus de restaurants qui commencent à en offrir. C'est bien, parce que ça permet de ne pas juste servir le soir et d'offrir des plats plus abordables.*

## Où irez-vous pour vous inspirer en 2015?

*Je retourne en Espagne, mais je n'ai pas encore de destination précise. Je voyage beaucoup dans les restaurants et les livres. Dernièrement, Prune, de la chef Gabrielle Hamilton, et Boulange et boustifaille, d'Albert Elbilia, sont parmi mes coups de cœur.*

## L'ingrédient au menu qui va nous surprendre?

*Je pense qu'en général on est encore dans le local et le boréal. Il ne s'agit pas d'une mode, mais vraiment de la chose à faire. Les produits régionaux et saisonniers, comme ceux de Société-Original, permettent de renouveler le marché.*

## Le prochain buzz après la bouffe de rue?

*Les bars, qui prennent beaucoup de place en ce moment. Dans le même esprit, les petits restaurants plus ludiques et décontractés, comme celui de Landry & filles.*

## Une table ou un chef à découvrir?

*Ashley Thornton, une ancienne participante de l'émission Les chefs!. Elle fait dans la cuisine italienne chez Inferno et a développé son propre style. Elle est devenue chef et partenaire du restaurant. C'est génial de voir quelqu'un faire son chemin, être loyal à un établissement et prendre le temps de le faire évoluer.*

## Quoi de neuf dans les menus tapas en 2015?

*On s'adapte selon les nouveaux arrivages. La créativité vient jour après jour. On suit le «flot»! Chez Tapeo, on continue à travailler les produits et, chez Mesón, on est plus dans la cuisine typique, avec des références pointues et un côté bistro.*

## Des mélanges ou des ingrédients qui vous interpellent particulièrement?

*Le vinaigre de Xérès toujours, les dattes, les charcuteries ibériques. Chez Mesón, ce sont les classiques braisés, le poulet mauresque, la salade catalane et les anchois. Des ingrédients qu'on fait ressortir ou qu'on intègre de façon intelligente.*

## Le dessert espagnol qui va nous faire saliver?

*Le typique nougat espagnol, qu'on retrouve en plusieurs variétés. On l'intègre dans une recette de biscuit ou de crème pâtissière. À Montréal, on peut en trouver à la Librairie Espanola ou à La Vieille Europe. Et les churros, un incontournable!*

