

LES TOUILLEURS

CALENDRIER DES CHEFS

Printemps 2010

Les Touilleurs offrent des Ateliers-Rencontres avec les meilleurs chefs de Montréal et d'ailleurs. Présentés les lundis, mardis et mercredis soirs à partir de 18h30, un maximum de 12 convives prennent place autour de la grande table du magasin. Les chefs invités cuisinent quelques plats et partagent leur savoir dans une ambiance conviviale où les participants ne mettent pas la main à la pâte mais regardent, questionnent et mangent tout en sirotant un bon vin qu'ils ont apporté avec eux. Un dossier avec les recettes cuisinées est offert à chaque participant pour lui permettre de suivre plus aisément et de prendre quelques notes au besoin. Pour accommoder les participants qui voudraient se procurer un article de cuisine aussitôt après l'atelier, de même que pour vous remercier de votre intérêt pour ces soirées, un rabais de 10 % est offert sur tout achat de marchandise effectué le soir même, excluant les ateliers.

Le paiement complet doit être effectué au moment de l'inscription. **Il n'y a aucun échange ni remboursement.** Toutefois, si demandé 10 jours ou plus avant la date du cours, une note de crédit peut être émise. Cette note de crédit peut être ensuite utilisée pour l'achat d'un autre cours ou de toute autre marchandise disponible chez Les Touilleurs. Les prix mentionnés excluent les taxes.

Les groupes d'amis ou corporatifs sont bienvenus. Toutefois, il est à noter qu'un atelier est avant tout **un lieu d'apprentissage** pour ceux qui veulent profiter de la présence d'un chef de renom. Il est donc important que les personnes du groupe soient intéressées par la cuisine de manière à permettre au chef de transmettre son savoir et aux autres convives de profiter pleinement de la soirée.

PRÉSENTATION DES CHEFS INVITÉS

Marc-André Jetté

Diplômé de l'ITHQ cuvée 2001, Marc-André Jetté a travaillé dans des cuisines prestigieuses comme le *Restaurant F*, le *Decca77*, l'*Auberge Hatley* et plus récemment au *Laloux*. À cette feuille de route s'ajoutent des stages et des voyages en Europe. Aujourd'hui, à 27 ans seulement, Marc-André est chef au *Newtown*. Newtown, 1476 rue Crescent, 514-284-6555. www.lenewtown.com

Jean Fortin

Né au Québec mais italoophile de naissance, Jean Fortin fait partie de la vague de chefs qui étudient en Europe dans les années 80, ou il travaille entre autre dans les cuisines de Marcello en Toscane. De retour à Montréal, on le retrouve à la Ravaudière à North Hatley, au Petit Italien sur Bernard à Montréal puis chef propriétaire du Petit Toscan pendant plus de 5 ans. Aujourd'hui en sabbatique, on le connaît aussi suite à de nombreuses apparitions à l'émission de Josée Di Stasio.

Danny St-Pierre

Diplômé de l'ITHQ et fort d'un stage chez Jean-Pierre Senelet en Bourgogne, Danny St-Pierre débute sa carrière chez Toqué où il travaille deux ans. Il est ensuite chef au restaurant Derrière les fagots, période durant laquelle son souci de l'excellence lui a valu de nombreuses distinctions dont le Grand Prix National Or décerné par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en 2002 et en 2004. Début 2007, il crée, avec Patrice Demers, un nouveau menu pour le restaurant Laloux, lequel connaît une véritable renaissance. Aujourd'hui, il est le chef propriétaire du restaurant Auguste avec sa conjointe Anik Beaudoin. Situé à Sherbrooke dans les Cantons de l'est, le restaurant Auguste fait déjà l'objet de plusieurs excellentes critiques et est certainement en voie de devenir un incontournable de la ville. Restaurant Auguste, 82 Wellington Nord, Sherbrooke, 819-565-9559, info@auguste-restaurant.com

Jevto Dedijer

Né à Stockholm, Jevto Dedijer découvre la cuisine thaïlandaise dans sa jeunesse et aussitôt passionné par le sujet, il lit tout ce qu'il trouve sur la culture et la cuisine de ce pays. Plus tard, il complète ses connaissances au Elephant Cooking School et à l'Oriental Hotel Cooking School de Bangkok. Au Québec depuis une dizaine d'années, il a créé avec son associée Nathalie Cloutier, un service de chef à domicile du nom de Sanuk. Le mot veut dire "s'amuser" en thaïlandais, et c'est précisément ce qui est proposé à un groupe de 6 à 14 personnes. On s'occupe de tout, de la liste d'épicerie au nettoyage, en passant par le dressage de la table avec de la vaisselle authentique, le choix des vins, le service et, le plus important, une soirée de discussion et d'échanges. Sanuk, 418-529-8558, info@sanuk.ca.

Nick Hodge

Texan d'origine, Nick Hodge a laissé Houston, sa ville natale, pour s'établir à Montréal à la suite d'une rencontre avec celle qui allait devenir sa conjointe et associée. Maintenant chef propriétaire du restaurant Kitchenette situé dans le Village et opéré avec l'aide de sa belle-famille, il a commencé en travaillant chez divers traiteurs dès son arrivée à Montréal. Sa cuisine est aujourd'hui encensée par les critiques culinaires de Montréal qui trouvent qu'il a su adapter son savoir texan au style montréalais. Kitchenette, 1353 René-Lévesque Est, 514-527-1016, www.kitchenetterestaurant.ca

Stelio Perombelon

Chef propriétaire du restaurant Les Cons servent depuis son ouverture, Stelio Perombelon partage maintenant son temps entre ce dernier et le restaurant Pullman où il est chef de cuisine depuis le printemps 2009. Stelio Perombelon a travaillé avec de grands noms de la cuisine tels Normand Laprise, Bernard Loiseau et Nicolas Jongleux avant d'être lui même chef au restaurant Les Caprices de Nicolas, au restaurant-bistrot Leméac et finalement chef et copropriétaire des restaurants Les Chèvres et Le Chou. Parisien de naissance mais Montréalais depuis l'âge de 4 ans, Stelio Perombelon s'intéresse à la cuisine dès l'adolescence bien qu'il se dirige initialement vers l'enseignement comme choix de carrière avant de bifurquer vers l'ITHQ où il commencera son aventure dans le monde de la gastronomie. Les Cons servent, 5064 rue Papineau, Montréal, 514-523-8999. www.lescs.com. Pullman, 3424 avenue du Parc, 514-288-7779

Jean-François Vachon

Originaire de Chicoutimi, Jean-François Vachon a travaillé dans plusieurs restaurants reconnus tels que l'Express, Aux Caprices de Nicolas et le Globe de même que fait des stages auprès de David Zuddas et Jean-Pierre Billoux en Bourgogne avant de devenir chef au Club des Pins et ensuite à La Bastide. Aujourd'hui, Jean-François Vachon est chef et co-propriétaire du restaurant M sur Masson avec le chef Martin Filiatreault et le maître d'hôtel Philippe Lisack. M sur Masson, 2876 rue Masson, Montréal, 514-678-2999, www.msurmasson.com.

Patrice Demers

Connu pour avoir été l'un des chefs à redonner du lustre au restaurant *Laloux*, c'est en mai 2009 que Patrice Demers décide de relever un nouveau défi en devenant le chef pâtissier du restaurant *Newtown*. Déjà considéré, malgré son jeune âge, comme l'un des grands pâtissiers de Montréal, Patrice Demers est issu de l'école hôtelière de Laval où il s'inscrit en pâtisserie en second choix car les classes de cuisine sont complètes. Il y développe une passion pour cette discipline et gagne ensuite ses galons à *La Gaudriole*, chez *L'Épicier*, à *La Chronique*, au *Laurie-Raphael*, chez *Leméac*, aux restaurants *Les Chèvres* et *Le Chou* et dernièrement au *Laloux*. Heureusement pour tous, il a aussi trouvé le temps de produire un livre de 60 recettes paru aux Éditions de l'Homme. *Newtown*, 1476 Crescent, 514-284-6555. www.lenewtown.com

Thierry Baron

Diplômé des grandes écoles européennes, Thierry Baron est arrivé en sol québécois en 1997. Après avoir travaillé dans des établissements de renom tel que l'Hôtel du Golf à Crans-Montana en Suisse, il travaille ici au Laurie Raphael, au Chorus et au Ferreira café. Aujourd'hui chef et copropriétaire du Vertige, Thierry Baron offre une "cuisine de caractère" dans un environnement chaleureux et élégant. Vertige, 540 rue Duluth est, Montréal, 514-842-4443. www.restaurantvertige.com

HORAIRE DES ATELIERS

| LUNDI | | MARDI | | MERCREDI | |
|--------------|--|-------|----|--|-------|
| AVRIL | | | | | |
| 5 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ | 6 | Jean Fortin Chef cuisinier La Toscane | 110\$ |
| 7 | | | 7 | Jean Fortin Chef cuisinier La Toscane | 110\$ |
| 12 | Danny St-Pierre Auguste Cuisine Bistro | 110\$ | 13 | Danny St-Pierre Auguste Cuisine Bistro | 110\$ |
| 14 | | | 14 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ |
| 19 | Jevto Dedijer Sanuk Thaï | 95\$ | 20 | Jevto Dedijer Sanuk Thaï | 95\$ |
| 21 | | | 21 | Jevto Dedijer Sanuk Thaï | 95\$ |
| 26 | Nick Hodge Kitchenette Cuisine texane | 110\$ | 27 | Stelio Perombelon Les cons servent, Pullman Salades composées | 110\$ |
| 28 | | | 28 | Stelio Perombelon Les cons servent, Pullman Salades composées | 110\$ |
| MAI | | | | | |
| 3 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ | 4 | Jean Fortin Chef cuisinier La Toscane | 110\$ |
| 5 | | | 5 | Jean Fortin Chef cuisinier La Toscane | 110\$ |
| 10 | Jean-François Vachon M sur Masson Homard 3 façons | 120\$ | 11 | Jean-François Vachon M sur Masson Homard 3 façons | 120\$ |
| 12 | | | 12 | Jean-François Vachon M sur Masson Homard 3 façons | 120\$ |
| 17 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ | 18 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ |
| 19 | | | 19 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ |
| 24 | Nick Hodge Kitchenette Cuisine texane | 110\$ | 25 | Stelio Perombelon Les cons servent, Pullman Salades composées | 110\$ |
| 26 | | | 26 | Stelio Perombelon Les cons servent, Pullman Salades composées | 110\$ |
| 31 | Patrice Demers Newtown Desserts d'été | 100\$ | | | |
| JUIN | | | | | |
| | | | 1 | Patrice Demers Newtown Desserts d'été | 100\$ |
| | | | 2 | Thierry Baron Vertige La basse-cour | 110\$ |
| 7 | Danny St-Pierre Auguste Cuisine bistro | 110\$ | 8 | Danny St-Pierre Auguste Cuisine bistro | 110\$ |
| 9 | | | 9 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ |
| 14 | Nick Hodge Kitchenette Cuisine texane | 110\$ | 15 | Thierry Baron Vertige La basse-cour | 110\$ |
| 16 | | | 16 | Marc-André Jetté Newtown Poissons faciles | 110\$ |