

LES TOUILLEURS

CALENDRIER DES CHEFS

Hiver 2012

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

Philippe Laloux

Belge d'origine, Philippe Laloux a d'abord été connu au Québec pour le magnifique restaurant qu'il a créé et qui porte toujours son nom. Après la vente du restaurant en 1987, ce cuisinier-voyageur-auteur-compositeur-interprète consacre son temps à d'autres passions telles que la musique, avec la parution de deux albums, ou encore l'enseignement de la cuisine en Inde. Philippe Laloux vient de publier un recueil de recettes d'ici et d'ailleurs, ponctué de textes littéraires et de photos de voyage. Musique: *Vos désordres sont désirs* (2002), *Bleu de mémoire* (2005). Livre: *Le bonheur de cuire* (2010). www.philippelaloux.com

Éric Dupuis

Après avoir travaillé comme chef de restaurants reconnus tels que Leméac, Pullman et Decca 77, Éric Dupuis commence sa première aventure en tant que copropriétaire à la "nouvelle" Taverne Square Dominion. C'est en effet avec ses deux complices qu'il a rénové cette taverne qui date des années 1920 en un lieu qui a gardé son cachet ancien mais avec une cuisine et une atmosphère plus actuelles. Fort appréciée des critiques culinaires, tant pour la cuisine que pour le lieu et le service, la Taverne du Square Dominion est définitivement un endroit à ajouter sur sont carnet d'adresse. Taverne Square Dominion, 1243 rue Metcalfe, Montréal, 514-564-5056 www.tavernedominion.com

Alexandre Gosselin

Aujourd'hui chef propriétaire du restaurant Chez Victoire, Alexandre Gosselin possède, malgré son jeune âge, une feuille de route impressionnante par la qualité des chefs avec qui il a appris et la quantité des établissements où il a travaillé. Diplômé de l'ITHQ, il a complété cette formation avec des stages prestigieux en Europe auprès de Paul Bocuse, Alain Chapel et les frères Pourcel. Plus près de nous, Alexandre Gosselin a travaillé avec nos grands chefs montréalais tels Nicolas Jongleux au Jongleux Café, Thierry Baron au Chorus et Yvan Lebrun à L'Initiale avant d'être sous-chef chez Anise, Europea et Leméac, et de devenir chef du restaurant Ô Chalet, le Simpléhic à Verdun, Le Local, Bar & Boeuf et BBQ. Chez Victoire, 1453 avenue du Mont-Royal est (coin Fabre), 514-521-6789. www.chezvictoire.com

Daren Bergeron

Daren Bergeron a voyagé en Europe, aux États-Unis et ailleurs au Canada dont 3 années comme chef de cuisine au restaurant Lumière de Vancouver avant de prendre les rennes du Decca 77. Littéralement encensé par la critique, le Decca 77 est connu comme un haut lieu de la gastronomie, le tout dans un décor qui a été primé pour la qualité du design. Decca 77, 1077 rue Drummond, 514-934-1077, www.decca77.com

Marc-André Cyr et Vanessa Laberge

Marc-André Cyr travaille depuis de longues années chez Olive & Gourmando. Ce dernier se présente aussi comme un boulanger itinérant qui donne des cours, des démonstrations et des consultations sur la boulangerie artisanale. Vanessa Laberge est chef de cuisine chez Olive & Gourmando. Formant un couple au travail comme à la maison, Vanessa et Marc-André unissent leurs connaissances pour créer des pizzas délicieuses. Olive & Gourmando, 351 rue Saint-Paul Ouest, Vieux-Montréal, (514) 350-1083. www.oliveetgourmando.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

Guillaume Cantin

Guillaume Cantin, jeune chef de 25 ans, s'est surtout fait connaître à l'été 2010 alors qu'il remportait la grande finale de la première saison de l'émission *Les Chefs!* à Radio-Canada. Originaire de Lévis, Guillaume a commencé dans la restauration à l'âge de 16 ans en tant que plongeur. Après quelques expériences dans la restauration-minute, il décide de faire son cours à l'école hôtelière où il s'intéresse à la sommellerie, la pâtisserie et la cuisine. Désireux d'ouvrir son propre restaurant un jour, Guillaume est présentement en cuisine au restaurant Les 400 coups. Les 400 Coups, 400 rue Notre-Dame Est, 514-985-0400. www.les400coups.ca

Stéphanie Labelle

Graduée de l'ITHQ en pâtisserie en 2003, Stéphanie Labelle est aujourd'hui chef propriétaire de la pâtisserie Rhubarbe. Entre ces deux dates, une feuille de route impressionnante. D'abord un stage chez Area avec Ian Perrault pour ensuite aller en Europe travailler une saison chez Patrick Chevallot à Val d'Isère suivi d'un an chez Pierre Hermé à Paris. De retour à Montréal, Stéphanie Labelle a continué à travailler pour des maisons renommées telles que Les Chocolats de Chloé, le Decca 77, le Club 357C et à La Salle à Manger. Rhubarbe, 5091 de Lanaudière, 514-903-3395. www.patisserierhubarbe.com

Marjorie Maltais

Marjorie Maltais est entrée dans toutes les maisons québécoises en tant que finaliste à l'émission *Les Chefs!* présentée à Radio-Canada. Native de Jonquière, elle commence son aventure culinaire au Centre de formation professionnelle d'Arvida en 1995. Gagnante de concours aux niveaux québécois et canadien, elle poursuit sa formation auprès du chef Normand Laprise du restaurant Toqué de même que Daniel Vézina au Laurie-Raphael. Présentement à la maison avec son jeune enfant, Marjorie Maltais est chroniqueuse à *Salut Bonjour* le samedi à TVA.

Marie-Fleur St-Pierre

Après Toqué, Ferreira Café, Les Caprices de Nicolas et Barraka, Marie-Fleur St-Pierre cuisine au Tapeo où elle est devenue chef. Encensé par la critique, Tapeo est un des meilleurs endroits à Montréal pour découvrir les tapas espagnols typiques. Mentionné par Ruth Reichl, rédactrice en chef de *Gourmet Magazine*, comme un de ses restaurants préférés à Montréal dans une entrevue avec Marie-Claude Lortie de *La Presse*, Tapeo offre une nourriture excellente, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Marie-Fleur a lancé un livre de recettes de tapas en 2010, *Les tapas de Marie-Fleur*. Tapeo, 511 rue Villaray, Montréal, 514-495-1999. www.restotapeo.com

Marie-Chantal Lepage

Originaire de Québec, Marie-Chantal Lepage est chef au restaurant Monte Cristo du Château Bonne Entente depuis 2005. Intéressée par la cuisine dès l'âge de 16 ans, cette autodidacte apprend son métier à plusieurs endroits dont l'Hôtel Château de La Chaudière, le Café Henri Burger à Ottawa et La Table de Serge Bruyère à Québec. Elle est ensuite chef à l'hôtel Belle Plage de Matane, à La Bastille Chez Bahüaud à Québec ainsi qu'au Manoir Morency durant plus de 10 ans. Gagnante de plusieurs prix dont celui de chef de l'année au niveau national décerné par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Marie-Chantal Lepage est aussi l'auteure du livre de recettes Marie-Chantal Lepage, chef du Château Bonne Entente publié en 2006 aux Éditions de l'homme. *Château Bonne Entente, 3400 chemin Sainte-Foy, Sainte-Foy-Sillery, 1-800-463-4390* www.chateaubonneentente.com

LUNDI		MARDI		MERCREDI				
JANVIER								
9		10	Philippe Laloux Cuisinier – musicien - auteur Soupes repas	95\$	11	Éric Dupuis Taverne Square Dominion Après ski au chalet	110\$	
16	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$	17	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$	18	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$
23	Daren Bergeron Decca 77 La cuisine du Decca 77	110\$	24	Marc-André Cyr et Vanessa Laberge Olive & Gourmando Pizzas	95\$	25	Marc-André Cyr et Vanessa Laberge Olive & Gourmando Pizzas	95\$
30	Thierry Baron Vertige Cuisiner le canard	110\$	31					
FÉVRIER								
					1	Éric Dupuis Taverne Square Dominion Après ski au chalet	110\$	
6	Guillaume Cantin Les 400 Coups Les pâtes maisons	110\$	7	Philippe Laloux Cuisinier – musicien - auteur Soupes repas	95\$	8	Philippe Laloux Cuisinier – musicien - auteur Soupes repas	95\$
13	Stéphanie Labelle Rhubarbe Tout chocolat	95\$	14	Daren Bergeron Decca 77 Dîner de la St-Valentin	110\$	15	Éric Dupuis Taverne Square Dominion Après ski au chalet	110\$
20	Guillaume Cantin Les 400 Coups Les pâtes maisons	110\$	21	Marjorie Maltais Chef, chroniqueuse Cuisiner le poisson	110\$	22	Marjorie Maltais Chef, chroniqueuse Cuisiner le poisson	110\$
27	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$	28	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$	29	Alexandre Gosselin Chez Victoire Tartares et carpaccios	110\$
MARS								
5	Thierry Baron Vertige Cuisiner le canard	110\$	6	Stéphanie Labelle Rhubarbe Tout chocolat	95\$	7	Éric Dupuis Taverne Square Dominion Après ski au chalet	110\$
12	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo Tapas	110\$	13	Marc-André Cyr et Vanessa Laberge Olive & Gourmando Pizzas	95\$	14	Marc-André Cyr et Vanessa Laberge Olive & Gourmando Pizzas	95\$
19	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo Tapas	110\$	20	Marie-Chantal Lepage Château Bonne Entente A la façon de Marie-Chantal	110\$	21	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo Tapas	110\$
26	Thierry Baron Vertige Cuisiner le canard	110\$	27	Marjorie Maltais Chef, chroniqueuse Cuisiner le poisson	110\$	28	Marjorie Maltais Chef, chroniqueuse Cuisiner le poisson	110\$