

# LES TOUILLEURS

## CALENDRIER DES CHEFS

### Automne 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.

#### Soirées carte blanche

Afin de célébrer le temps des fêtes, mais aussi de vous donner le plus d'idées possibles pour vos réceptions, Les Touilleurs ont donné aux chefs du mois de novembre et décembre « carte blanche » pour un dîner de Noël. Chacun ira de sa touche bien personnelle pour revisiter le temps des fêtes et concocter un dîner complet, de l'apéro au dessert. Beaucoup de surprises à l'horizon.

## 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.*

### **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 son nom. Situé sur avenue des Pins entre St-Denis et St-Laurent, ce restaurant maintenant tenu par un autre chef demeure encore aujourd'hui un haut lieu de la cuisine française. Aujourd'hui, ce cuisinier-voyageur-auteur-compositeur-interprète consacre son temps à la musique. Après *Vos désordres sont désirs*, paru en 2002, il a lancé son dernier CD, *Bleu de mémoire*, en 2005. [www.philippelaloux.com](http://www.philippelaloux.com)

### **Alexandre Gosselin**

Alexandre Gosselin est aujourd'hui chef au restaurant Bar & Boeuf. Anciennement chef au restaurant Le Local, Alexandre Gosselin présente, malgré son très jeune âge, un CV impressionnant par la qualité des chefs avec qui il a appris. 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 puis, chef du restaurant ô Chalet et ensuite au Simpléhic à Verdun. Bar & Boeuf, 500 McGill, Vieux-Montréal, 514-866-3555. [www.baretboeuf.com](http://www.baretboeuf.com).

### **Marie-Fleur St-Pierre**

Après Toqué, Ferreira Café, Les Caprices de Nicolas et Barroka, 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 du magazine *Gourmet*, 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 franchement espagnole et le tout à des prix très abordables. *Tapeo, 511 rue Villeray, Montréal, 514-495-1999.* [www.restotapeo.com](http://www.restotapeo.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. On peut aussi découvrir le talent de Daren Bergeron en dégustant l'un des multiples puddings au riz concoctés par ce chef et offert à la boutique Riz en folie. *Decca 77, 1077 rue Drummond, 514-934-1077, [www.decca77.com](http://www.decca77.com) ; Riz en folie, 2153 rue Mackay, 514-750-3415, [www.rizenfolie.com](http://www.rizenfolie.com)*

### **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. Il a aussi fait plusieurs stages auprès de chefs reconnus tels que 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-proprétaire 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](http://www.msurmasson.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 son carnet d'adresse. *Taverne Square Dominion, 1243 rue Metcalfe, Montréal, 514-564-5056.*

### **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](http://www.lescs.com). Pullman, 3424 avenue du Parc, 514-288-7779

### **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](http://www.restaurantvertige.com)*

### **Jean Fortin**

Né au Québec mais italophile 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.

LUNDI		MARDI		MERCREDI				
<b>SEPTEMBRE</b>								
6	Fête du travail			8	Marc-André Jetté Newtown <b>Cuisiner les poissons</b>	110\$		
13	Philippe Laloux Cuisinier à domicile <b>Poissons faciles</b>	110\$	14	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Foie gras</b>	120\$	15	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Foie gras</b>	120\$
20	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo <b>Tapas</b>	110\$	21	Daren Bergeron Decca 77 <b>Regard sur l'Asie</b>	120\$	22	Daren Bergeron Decca 77 <b>Regard sur l'Asie</b>	120\$
27	Jean-François Vachon M sur Masson <b>Cuisiner avec les champignons</b>	110\$	28	Jean-François Vachon M sur Masson <b>Cuisiner avec les champignons</b>	110\$	29	Jean-François Vachon M sur Masson <b>Cuisiner avec les champignons</b>	110\$
<b>OCTOBRE</b>								
4	Éric Dupuis Taverne Square Dominion <b>Les braisés</b>	110\$	5	Éric Dupuis Taverne Square Dominion <b>Les braisés</b>	110\$	6	Éric Dupuis Taverne Square Dominion <b>Les braisés</b>	110\$
11	Action de Grâce		12	Stelio Perombelon Les Cons Servent <b>Tout dans une casserole</b>	110\$	13	Stelio Perombelon Les Cons Servent <b>Tout dans une casserole</b>	110\$
18	Philippe Laloux Cuisinier à domicile <b>Poissons faciles</b>	110\$	19	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Foie gras</b>	120\$	20	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Foie gras</b>	120\$
25	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo <b>Tapas</b>	110\$	26	Daren Bergeron Decca 77 <b>Regard sur l'Asie</b>	120\$	27	Daren Bergeron Decca 77 <b>Regard sur l'Asie</b>	120\$
<b>NOVEMBRE</b>								
1	Thierry Baron Vertige <b>Carte blanche</b>	110\$	2	Thierry Baron Vertige <b>Carte blanche</b>	110\$	3	Thierry Baron Vertige <b>Carte blanche</b>	110\$
8	Marc-André Jetté Newtown <b>Carte blanche</b>	110\$	9	Marc-André Jetté Newtown <b>Carte blanche</b>	110\$	10	Marc-André Jetté Newtown <b>Carte blanche</b>	110\$
15	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Carte blanche</b>	110\$	16	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Carte blanche</b>	110\$	17	Alexandre Gosselin Bar & Bœuf <b>Carte blanche</b>	110\$
22	Stelio Perombelon Les Cons Servent <b>Carte blanche</b>	110\$	23	Stelio Perombelon Les Cons Servent <b>Carte blanche</b>	110\$	24	Stelio Perombelon Les Cons Servent <b>Carte blanche</b>	110\$
29	Jean Fortin Cuisine à l'italienne <b>Carte blanche</b>	110\$	30	Jean Fortin Cuisine à l'italienne <b>Carte blanche</b>	110\$	1 Déc	Jean Fortin Cuisine à l'italienne <b>Carte blanche</b>	110\$
<b>DÉCEMBRE</b>								
6	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo <b>Carte blanche</b>	110\$	7	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo <b>Carte blanche</b>	110\$	8	Marie-Fleur St-Pierre Tapeo <b>Carte blanche</b>	110\$