

# Le Québec n'a rien à envier



Le chef Régis Marcon (à droite), en cuisine avec son fils Jacques.  
Courtoisie



**Pierre Jury**

Le Droit

La scène culinaire du Québec n'a rien à envier aux autres, française, péruvienne, scandinave, etc., estime Régis Marcon. Ce chef, détenteur de trois macarons au Guide Michelin depuis 12 ans, connaît suffisamment les cuisines du monde pour croire que celle du Québec a tout pour briller. Il suffit d'un peu de reconnaissance et...

« Il faudrait peut-être un peu plus d'appui du gouvernement du Québec », a-t-il lancé, cette semaine, lors d'un passage à Montréal. La promotion des aliments et des chefs du Québec, ce n'est pas gratuit.

« Oh, la qualité du gibier, ici, et puis tous ces poissons de lacs et de rivières ! », lance-t-il

en levant les yeux au ciel.

Il faut dire que la veille, il avait partagé sa table avec Jean-Paul Grappe, un compatriote qui a fait sa carrière dans l'enseignement à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Le chef Grappe a publié ce qui sont devenus avec le temps des livres de référence sur ces sujets : « Poissons, mollusques et crustacés » et « Gibier à poil et à plumes », entre 1997 et 2002. Sur ces viandes, M. Grappe disait, dans la même veine que le chef Marcon : « Les Québécois possèdent une richesse exceptionnelle dans leurs forêts... mais qui étaient mal préparés, les viandes sur-cuites, servies sèches et sans goût. »

Régis Marcon donne de l'espoir aux gens d'ici, pour lesquels il a une affection particulière. Cela vient peut-être du fait que son restaurant, Le Clos des cimes, est établi dans un village avec un nom très québécois : Saint-Bonnet-le-Froid.

Il complimente tous les Québécois au passage : « Le Québec a un avantage immense, celui de la chaleur de ses gens... »

Le chef était à Montréal pour préparer un repas d'apparat au bénéfice des diplômés de l'ITHQ. En 10 ans de partenariat avec la chaîne hôtelière Relais & Châteaux, qui y délègue l'un de ses membres pour animer la soirée, ce sont 500 stagiaires québécois qui ont poursuivi leur apprentissage aux quatre coins du monde.

La cuisine française y est toujours appréciée, même si elle a été malmenée depuis 25 ans.

« La presse anglo-saxonne nous a tiré dessus à boulets rouges, et les Espagnols aussi, se rappelle le chef Marcon. Mais nous avons peut-être besoin de nous faire dire que nous n'étions pas les meilleurs !

« Cela nous a stimulés vers toute cette recherche de l'aliment de qualité et je suis aujourd'hui très optimiste pour mes collègues, pour mon fils, pour les Troisgros, pour Roellinger qui nous rappellent le respect du produit.

« Ils nous parlent de nutrition, de bien-être santé. Vous savez, gourmandise ne veut pas dire gras, mais veut dire bon. Ce virage est amorcé, il est universel, et la clientèle a moins de réticences. Chez nous, cela a stimulé l'émergence des bistrotts, de jeunes chefs qui ont travaillé dans de grandes maisons et qui cherchent du bonheur en cuisine. Ils ne sont pas dans une guerre d'étoiles mais dans une cuisine des produits du marché qui fait plaisir. Ce sont des indépendants qu'il faut encourager car ce sont eux qui vont nous sauver ! »

Une mise en garde ? « Au Québec, ne vous laissez pas bouffer par l'industrialisation. Car si les chaînes reprennent le concept, la qualité se dilue et [l'expérience culinaire] perd de son sens. »

Partager 8

Tweeter

G+1 0

[Détente](#)

[Avis de décès](#)

[Archives](#)

[Petites annonces](#)

[Plan du site](#) [Modifier votre profil](#) [Foire aux questions](#) [Nous joindre](#) [Conditions d'utilisation](#) [Politique de confidentialité](#)