

LE MONTRÉALAIS MATHIEU CLOUTIER SACRÉ MEILLEUR CHEF DU CANADA À L'ISSUE DES CHAMPIONNATS CULINAIRES CANADIENS

Le 30 novembre 2009

Sept des meilleurs chefs du Canada se sont réunis à Vancouver le 27 et le 28 novembre dernier pour la finale *Des chefs en or* des Championnats culinaires canadiens. Au terme de deux jours d'une compétition acharnée, le Montréalais Mathieu Cloutier, du restaurant Kitchen Galerie, a décroché la médaille d'or du Championnat culinaire canadien 2010. Le Torontois David Lee (restaurant Nota Bene) s'est adjugé la médaille d'argent; quant à la médaille de bronze, elle a été décernée à l'Outaouais Michael Carmichael (restaurant E18hteen).

Les chefs sélectionnés pour la finale avaient tous remporté haut la main les concours régionaux *Des chefs en or*, qui se sont déroulés en automne 2009 dans plusieurs villes canadiennes. Il s'agissait des personnes suivantes :

Vancouver : Rob Feenie, Cactus Club Café
Edmonton : Nathin Bye, Lazia Restaurant
Calgary : Jan Hrabec, Crazyweed Kitchen
Ottawa : Matthew Carmichael, Restaurant E18hteen
Montréal : Mathieu Cloutier et Jean-Philippe Saint-Denis, Kitchen Galerie
St. John's : Ivan Kyutukchiev, Bianca's
Toronto : David Lee, Nota Bene

Plat accompagnant le cru mystérieux

La fin de semaine de compétition a commencé par une épreuve consistant à composer un mets se mariant parfaitement avec un « cru mystérieux ». Cet événement s'est tenu vendredi soir au Republic, l'un des bars-restaurants les plus huppés de Vancouver. La veille au soir, chaque chef s'est vu remettre une bouteille de vin dépourvue d'étiquette et scellée par un bouchon non marqué. Les chefs en lice savaient seulement que ce vin était canadien et qu'il avait été choisi spécialement pour l'occasion par David Lawrason, conseiller œnologique national et expert pour le programme *Des chefs en or*.

Les cordons-bleus avaient pour mission de goûter le vin puis d'élaborer un mets faisant ressortir à la perfection toutes les notes du breuvage, un défi rendu encore plus difficile par le fait que ce repas devait être servi aux 250 convives assistant à l'événement, sans dépasser un budget de 400 dollars. Les chefs ont dû acquérir tous les ingrédients nécessaires à Granville Island et justifier toutes leurs dépenses, reçus à l'appui.

Les convives ont eux aussi eu la possibilité de goûter le cru mystérieux, qui s'est avéré être un Black Hills Alibi 2008, un mélange de l'Okanagan associant 80 % de sauvignon blanc et 20 % de sémillon. Ce cru est un nectar délicieux, aux arômes plaisants et pourtant suffisamment marqués pour représenter un vrai défi de sommellerie. La moitié du sémillon a été élevée en chêne; c'est un vin tendu avec une parfaite acidité en bouche. Quant au sauvignon blanc canadien, ses arômes se développent de façon surprenante – notes végétales, effluves de fruits mûrs flottant au-dessus du verre, arômes d'agrumes enveloppant le palais et légères notes vanillées, en raison de l'utilisation de chêne. Les invités ont également pu savourer

chacun des mets uniques imaginés pour exhausser la saveur de ce vin. Les 250 convives et les neuf juges ont été ébahis par la maestria des chefs en lice, qui ont tous relevé le défi avec brio en concoctant des mets spectaculaires parfaitement assortis au cru sélectionné, tout en respectant des contraintes budgétaires drastiques. À cette occasion, les personnes invitées ont voté pour le « Coup de cœur du public », une distinction qui est revenue à Mathieu Cloutier, restaurateur de Montréal.

Concours de la Boîte noire

Dans le cadre de ce concours, qui est considéré comme le plus délicat des trois épreuves organisées, chaque chef s'est vu remettre un ensemble identique d'ingrédients tenus secrets. Une fois en possession de la « boîte noire », les chefs disposaient d'une heure pour imaginer deux plats différents pour les neuf juges nationaux – une véritable course contre la montre à raison d'un plat toutes les 15 minutes.

Les ingrédients fournis comprenaient des cailles, de l'omble chevalier, du fenouil frais, des pitayas (« fruits du dragon »), du riz arborio et de la bière blonde Hoppelganger. Mathieu Cloutier avait pris une petite longueur d'avance en remportant la première épreuve d'accord mets/vin, mais les autres concurrents ont réduit l'écart lors du concours de la Boîte noire. Avant d'aborder la troisième et dernière étape, chacun des concurrents avait une chance de l'emporter. « Difficile d'imaginer un test plus éprouvant, même pour sept chefs aussi talentueux », a déclaré James Chatto, juge en chef. Le public, entièrement conquis, a manifesté son approbation en applaudissant avec enthousiasme à chacun des plats présentés, tous servis avec ponctualité et flair. Selon la majorité des chefs, ce concours a constitué le défi le plus ardu de toute leur carrière culinaire!

La grande finale

Pour cette épreuve, les chefs pouvaient confectionner le plat de leur choix – les seules limites étaient celles de leur imagination, ainsi que le fait qu'ils ne disposaient que de l'après-midi du samedi pour créer leur chef-d'œuvre. Les participants étaient autorisés à choisir tous les ingrédients qu'ils souhaitaient; toutefois, le plat préparé devait être servi à 400 convives sans autre assistance que deux sous-chefs et deux apprentis en cours de formation au Pacific Institute of Culinary Arts. Une fois encore, l'accord mets-vin faisait partie intégrante de l'épreuve. Chaque chef avait reçu pour consigne de travailler avec l'établissement vinicole avec lequel il s'était associé pour les concours régionaux. Toutefois, ils n'étaient pas tenus d'utiliser le même cru.

Le médaillé d'or Mathieu Cloutier a présenté à nouveau le plat qu'il avait préparé lors du gala *Des chefs en or* de Montréal, et qui lui avait valu de remporter l'or. Il s'agissait d'un petit carré de lapin très fin, désossé et nettoyé, dont la chair, lentement confite dans de la graisse de canard, avait acquis une saveur exquise tout en demeurant merveilleusement juteuse. À côté du carré de lapin trônait une quenelle de parfait de foie gras particulièrement riche ainsi que de très petits dés de betterave légèrement marinée. Ce qui, au premier abord, ressemblait à un

chou de Bruxelles, s'est avéré être des rillettes de lapin et du foie gras enveloppés de jeunes feuilles d'épinard. Une zébrure de caramel de betterave rouge marbrait l'assiette d'un coulis rouge. Pour plus de croustillant, le plat était accompagné d'un morceau de pain frit pas plus gros qu'une pièce de deux dollars.

Le vin servi avec le mets était un chardonnay « South Bay » 2007 de la cave vinicole Huff Estate, située dans le comté de Prince Edward, dont la personnalité généreuse et le goût de chêne se mariaient idéalement aux saveurs du plat.

Le médaillé d'argent, le Torontois David Lee, avait également choisi de reprendre le plat qu'il avait présenté lors du concours *Des chefs en or* de Toronto, qui s'est déroulé tout juste une semaine avant la finale. Il lui a néanmoins ajouté un certain nombre de nouveaux ingrédients. Au moment de décrire son plat, il a montré aux juges quelques racines de gingembre sauvage qu'il fait mariner depuis deux ans dans du vinaigre et qu'il utilise pour relever le goût de sa compote de pommes aigres. Une larme de cette compote décorait la longue lanière de peau de poulet croustillante, servie froide, qui supportait un morceau de cartilage de poitrine de poulet de deux pouces, mitonné pendant plus de 24 heures dans un autocuiseur avec du gingembre et de la coriandre. La consistance de la viande était considérablement attendrie, même si elle conservait le croquant étonnant et original propre au cartilage. David Lee avait choisi d'accompagner ce plat de bouchées de poulet confit, d'une purée de chou-fleur crémeuse et d'un ruban de pancetta provenant de son restaurant de Toronto. L'ensemble était garni de minuscules pétales de fleurs colorées et de feuilles de marjolaine. Ce plat fascinant était magnifiquement mis en valeur par un riesling demi-sec (June's Vineyard Riesling 2007) produit dans la région de Niagara par l'établissement vinicole 13th Street Winery. Son bouquet aux accents de miel et aux arômes de terpène faisait ressortir à merveille les notes de pommes et de gingembre du mets.

Comme dans une compétition sportive, où la différence entre le bronze et la quatrième place dépend parfois de quelques millisecondes, la médaille de bronze du CCC s'est jouée à quelques centièmes de point entre Rob Feenie (Vancouver) et Matthew Carmichael (Ottawa). L'Outaouais s'est imposé de justesse. Le premier élément de son plat se composait d'une grande coquille de moule renfermant une noix de pétoncle de la baie Qualicum savoureuse et crémeuse, accompagnée d'oursin vert et d'œufs de saumon baignant dans du lait de noix de coco mousseux. Cette simple bouchée à l'exquise saveur marine faisait déferler toute une vague de délicates notes océanes. Le deuxième élément était composé d'une petite tranche de morue carbonnière recouverte d'un glaçage au miel, au citron et au gingembre. Le filet de morue s'évasait en pétales luisants au premier coup de fourchette. Près du poisson, le chef avait dessiné une virgule de purée de carottes et de noix de coco. Les saveurs de la noix de pétoncle et de la noix de coco étaient subtilement mises en valeur par un excellent chardonnay (Closson Chase South Clos 2007).

« Ce fut une fin de semaine superbe pour les meilleurs chefs du Canada », a déclaré Stephen Leckie, président et co-fondateur du programme *Des chefs en or*. « L'intensité qui émanait des chefs au cours de ces trois défis a également fait de cet événement un excellent moment pour la centaine d'invités venus des quatre coins du pays pour assister à cette compétition acharnée.

