CUISINES DE CHEFS

Si un chef est incontestablement le maître des lieux dans la cuisine de son établissement, imaginez ce qu'il en est chez lui! Cinq d'entre eux ont accepté d'ouvrir les portes de leur cuisine à la maison. Même si tous ces chefs travaillent en moyenne 60 heures par semaine, ils trouvent encore le temps de recevoir!

TEXTE: NATALIE SICARD | STYLISME: JULIE TAYLOR | PHOTOS: RODOLF NOËL

LAURENT GODBOUT

CHEF PROPRIÉTAIRE DE CHEZ L'ÉPICIER, À MONTRÉAL, ET COPROPRIÉTAIRE DE L'ATTELIER ARCHIBALD, À GRANBY

MATHIEU CLOUTIER

CHEF COPROPRIÉTAIRE DE KITCHEN GALERIE ET DE KITCHEN GALERIE POISSON, À MONTRÉAL, ET ANIMATEUR DE L'ÉMISSION *ÇA VA CHAUFFER!*

JÉRÔME BUIRETTE

CHEF À DOMICILE ET PROPRIÉTAIRE DE GOURMEYEUR, LA BOUTIQUE

DANNY ST PIERRE

CHEF PROPRIÉTAIRE D'AUGUSTE ET DE CHEZ AUGUSTINE, À SHERBROOKE, ET ANIMATEUR DE L'ÉMISSION *QU'EST-CE QU'ON MANGE POUR SOUPER?*

JÉRÔME FERRER

CHEF COPROPRIÉTAIRE DE GROUPE EUROPEA, À MONTRÉAL, ET GRAND CHEF RELAIS & CHÂTEAUX

LAURENT GODBOUT

MINIMALISTE ET FONCTIONNELLE

Dans ce concept d'habitation inspiré du Bauhaus, la cuisine arbore des lignes épurées. Le blanc et le noir, disposés en alternance, sont dynamisés par un mauve pimpant qui, pour ce chef, symbolise la joie de vivre. Sur une étagère de 20 pi de long, rehaussée de cette couleur, s'aligne la vaisselle et les plats prêts à servir. Le comptoir, qui semble flotter au-dessus de l'îlot, dissimule un rangement ingénieux dans lequel on peut déposer les couteaux et les ustensiles. Rien n'est laissé à la vue des invités de Laurent Godbout et de Véronique Deneault, sa compagne et assistante, avec qui il a conçu l'aménagement. «Nous voulions une cuisine fonctionnelle pour travailler facilement à deux. L'idée du mur en bois vient de Laurent, qui s'est inspiré d'une installation semblable qu'il a vue à Chicago. Nous avons opté pour une pose à la verticale afin d'accentuer la hauteur de la pièce.» Chose certaine, ce rappel du bois environnant procure de la chaleur à l'ensemble.

1. Le comptoir en quartz noir (Summun Granit) intègre une table de cuisson à gaz et une hotte escamotable. | 2. Des dattes farcies au foie gras sortant du four... Un délice! | 3. Les suspensions (Moooi) ajoutent une touche originale à l'ensemble. | 4. Sur les armoires immaculées (Cuisines BeauRegard), on note l'absence de poignées. Tabourets (Maison Corbeil). | 5. La composition murale augmente l'effet 3D. Assiettes (3 femmes & 1 coussin).

2

3

DATTES FARCIES AU FOIE GRAS

Pour 4 personnes

—

INGRÉDIENTS

250 g (1/2 lb) de foie gras frais, coupé en 16 cubes égaux
16 dattes Medjool dénoyautées
Fleur de sel, au goût

—

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans une poêle très chaude, saisir les cubes de foie gras rapidement des 2 côtés. Réserver sur du papier absorbant, puis farcir chaque datte de 1 morceau de foie gras. Déposer sur une plaque allant au four et faire cuire 5 minutes. Sortir et assaisonner d'un peu de fleur de sel.

MONTAGE

Servir les dattes farcies sur un plateau avec un bon verre de champagne!

5

4

MATHIEU CLOUTIER

APAISANTE ET CHALEUREUSE

Cette cuisine a plu illico au chef et à sa compagne lors de la visite initiale de la maison. Les boiseries et le plancher sont en chêne, les armoires et les îlots sont en merisier, et du bois de grange sert d'écrin aux encastrés au-dessus du comptoir-repas, qui est lui aussi en chêne. À cette combinaison d'essences s'ajoutent la texture brute de la brique ancienne ainsi que l'effet lisse et lustré de la pâte de verre qui habille les murs. Cet heureux mélange de matières et de finis est particulièrement apprécié par Mathieu, d'autant plus qu'il est mis en valeur par les nombreux spots au plafond, qui modulent l'ambiance de jour comme de soir. «Il n'y a rien de plus apaisant qu'un éclairage tamisé pour prendre le temps de cuisiner en sirotant un verre de vin.» Deux suspensions de style Tiffany, dont la forme rappelle celle des lanternes marocaines, ajoutent une touche de couleur à l'ensemble. Cette note méditerranéenne est une idée de sa conjointe, d'origine italienne, qui se plaît à préparer de bons petits plats inspirés de sa culture. Cuisiner à deux, c'est tellement mieux, d'où le concept d'îlots en duo!

1. Un robinet en col de cygne spiralé, comme ceux qu'on voit dans les cuisines professionnelles, est un must pour le chef. Tableau (Bouclair maison), bouquet (Flore) | 2. Assortis aux armoires, les deux îlots en bois teint chocolat sont dotés d'une niche et de tiroirs pour y ranger l'équipement nécessaire à la préparation des repas. Appareils ménagers (Brault & Martineau). | 3. Au menu: des bouchées sublimes! | 4. Un comptoir-repas où la brique et le bois sont à l'honneur. Couteaux (J.A. Henckels), tabourets Must (Maison Corbeil).

2

ARANCINIS AUX NOIX DE PIN

Pour 4 personnes

—

INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra, au goût
1 échalote française ciselée
1 gousse d'ail émincée
210 g (1 tasse) de riz Arborio (environ le quart du sac)
1 L (4 tasses) de fond de volaille chaud
125 g (1 tasse) de parmesan râpé
Sel et poivre, au goût
Le zeste de 2 citrons
10 tiges de ciboulette ciselées
45 ml (3 c. à soupe) de pignons torréfiés
100 g (1 tasse) de farine
2 œufs battus
50 g (1 tasse) de chapelure

PRÉPARATION

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et y faire suer l'échalote et l'ail. Ajouter le riz et remuer 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit nacré. Verser le fond de volaille, petit à petit, et poursuivre la cuisson, tout en remuant. Ajouter le parmesan avant la fin de la cuisson du riz, qui doit être collant, mais pas trop. Saler et poivrer. Ajouter le zeste de citron, la ciboulette et les pignons. Laisser refroidir. Faire de petites boules avec le riz froid. Fariner les boules de riz, les passer dans les œufs battus, puis les rouler dans la chapelure. Frire et servir.

—

MONTAGE

Servir avec du ketchup maison ou une mayonnaise aromatisée à votre goût.

3

4

DANNY ST PIERRE

1

ACCENTS INDUSTRIELS

La cuisine de ce chef est celle d'un loft qui a été aménagé dans une ancienne usine de textile réhabilitée dans les années 80. L'espace a complètement été refait dans un style plus actuel, tout en conservant l'empreinte du passé: plafonds hauts, poutres et structure apparentes, murs en brique… Çà et là, des teintes de gris rappellent la couleur du béton et confirment le look industriel. Dans la cuisine, qui est surplombée d'une mezzanine, le bois naturel domine et procure un effet plus intime. Le long comptoir en L comprend la cuisinière et une grande surface de travail qui fait aussi office de coin-repas. On reconnaît bien la philosophie du chef, pour qui l'organisation est aussi importante que l'art de cuisiner! Au menu: calme, simplicité et efficacité. «On n'a pas besoin de 56 000 trucs pour cuisiner.» Pour ce partisan du strict minimum, les petits électroménagers qui servent peu et les gadgets inutiles ne font qu'encombrer l'espace. Mais comme tout bon cuisinier, une chose dont il ne pourrait se passer, ce sont de bons couteaux.

2

1. Le chef, dans sa cuisine. | 2. Des bouchées de tartare pour mettre en appétit. | 3. Déposés sur une barre aimantée, râpe et couteaux sont à portée de main. | 4. Autour du comptoir, il y a de superbes tabourets en noyer (Nuevo) pour les repas pris sur le pouce. | 5. L'effet «loft» se fait sentir dans la salle à manger baignée de lumière naturelle, où trônent un foyer et une table en teck dénichée dans une brocante. Suspension (Maison du Luminaire), centre de table (Flore).

3

4

TARTARE DE BŒUF

Pour 4 personnes (12 bouchées)

—

INGRÉDIENTS

150 g (1/3 lb) de bœuf (boston, surlonge ou filet) haché finement au couteau
15 ml (1 c. à soupe) d'oignon rouge pelé et haché finement
1 gousse d'ail hachée finement
15 ml (1 c. à soupe) de mayonnaise
5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) de sauce sriracha
5 ml (1 c. à thé) de ketchup
5 ml (1 c. à thé) de câpres hachées
5 ml (1 c. à thé) de cornichons sûrs hachés
15 ml (1 c. à soupe) de persil frisé haché

GARNITURES

100 ml (6 1/2 c. à soupe) de roquette
1 généreuse poignée de chips nature écrasées

—

PRÉPARATION

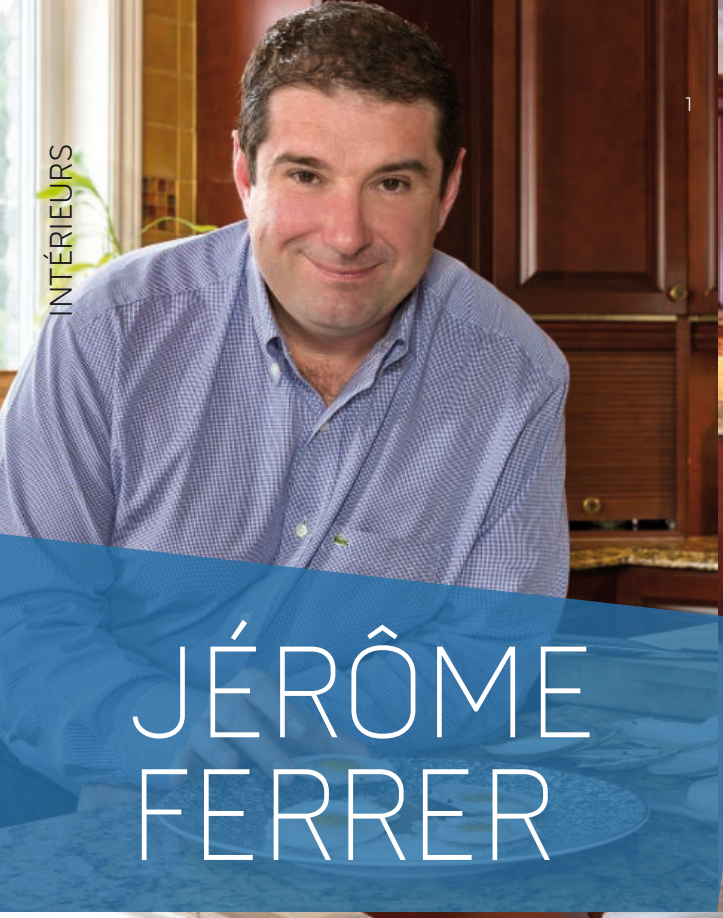
Bien mélanger la viande et les condiments.

—

MONTAGE

Répartir dans des cuillères, puis garnir de chips et de roquette.

5



1

2

JÉRÔME FERRER

3

4

EXCLUSIVITÉ WEB! | Bouchées provocantes signées Jérôme Ferrer: *Pétoncles en trompe-l'œil comme un œuf au plat.*

ESPACE, ESPACE, ESPACE!

Pour ce chef originaire du Languedoc-Roussillon, qui a élu domicile au Québec il y a une douzaine d'années, le cœur d'une maison, c'est la cuisine, et l'espace y est primordial! Jérôme Ferrer, qui a habité pendant quelque temps dans un condo trop exigu à son goût, rêvait d'une grande cuisine, qu'il a enfin trouvée dans cette maison datant des années 80. L'aménagement de la pièce a été laissé tel quel. Des rangements en nombre suffisant, un vaste plan de travail et l'indispensable gazinière: que demander de plus pour combler les besoins de ce «boulimique du travail», qui trouve le temps de recevoir chez lui le week-end?

1. Un grand îlot en granit (Summum Granit) autour duquel on peut aisément circuler. Vase et arragement floral (Flore). | 2. La gazinière (Frigidaire) coiffée est un élément incontournable dans la cuisine personnelle du chef. | 3. Bouchées de pétoncles présentées dans une assiette en porcelaine de Limoges reçue en cadeau au Dîner des Grands Chefs, au Château de Versailles, en avril 2011 .

JÉRÔME BUIRETTE

EXCLUSIVITÉ WEB! | Crevettes sautées à la provençale, à l'ail et aux tomates confites

1 2 3

+ ENCORE PLUS SUR IPAD ET SUR ANDROID
Photos additionnelles

TOUT AUTOUR DU COMPTOIR

Dans la maison de Jérôme Buirette, il y a une cuisine professionnelle ainsi qu'une autre plus modeste, mais baignée de lumière naturelle, qui répondent à tous ses besoins. L'élément-vedette? Le vaste plan de travail en Corian. Y trône en permanence un Thermomix, un appareil multifonction qui lui est indispensable comme le pétrin, d'où sort, tous les jours, une variété de pains dont l'odeur embaume la maison. Sa superficie permet d'étaler tous les aliments, et sa teinte claire, comme celle du plancher, assure une homogénéité lumineuse: «J'aime ça quand c'est blanc de blanc!» ▷

Voir le carnet page 106.

1. Pour l'amateur de fruits de mer: des crevettes sautées à la provençale accompagnées d'ail et de tomates confites. | 2. La disposition en angle des deux éviers donne au comptoir un look inusité, mais très apprécié par le chef. «On peut concentrer la vaisselle sale dans l'un et utiliser l'autre pour y rincer les aliments.» Cuisinière professionnelle (Després Laporte), frigo et hotte (JC Perreault), mosaïque et robinetterie (Ciot).