

Loto
Québec

présente

**MONTREAL
EN LUMIERE**

en collaboration avec

Banque Scotia.

MONTREAL EN LUMIERE

**25 ANS DE LUMIERE
D'HIER A DEMAIN**



TABLE DES MATIÈRES

25 ANS À FAIRE RAYONNER LA CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS	4
LIGNE DU TEMPS – 2000 À 2004	5
LIGNE DU TEMPS – 2005 À 2009	10
LIGNE DU TEMPS – 2010 À 2014	15
LIGNE DU TEMPS – 2015 À 2019	20
LIGNE DU TEMPS – 2020 À 2023	25
PRÉSIDENTS D'HONNEUR	30
MONTRÉAL EN LUMIÈRE EN QUELQUES CHIFFRES	32
DANS LES COULISSES DE MONTRÉAL EN LUMIÈRE	35
CRÉDITS PHOTOS	37



25 ANS À FAIRE RAYONNER LA CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS



L'équipe de Montréal en Lumière, en collaboration avec l'équipe de Caribou, qui a travaillé à la recherche et à la rédaction de ce dossier.

Né du désir d'encourager les gens à sortir de chez eux en plein mois de février, de dynamiser le centre-ville et de remplir les restaurants de Montréal après la Saint-Valentin, le festival Montréal en Lumière avait peut-être l'air d'un concept saugrenu au départ. Vingt-cinq ans plus tard, force est de constater que l'idée du fondateur, Alain Simard, de rassembler les arts de la scène et de la table n'était pas si folle que ça ! Montréal en Lumière a contribué à fédérer la scène culinaire montréalaise, à la faire rayonner à l'international et, surtout, à faire embrasser la nordicité aux Montréalaises et Montréalais en les faisant jouer dehors en plein cœur de l'hiver.

Grâce à tous ses autres volets (spectacles en salle, site extérieur dynamique et invitant, incontournable Nuit blanche), Montréal en Lumière apporte une chaleur toute particulière au centre-ville, et ce, même quand le mercure descend sous zéro.

En plus d'être aux premières loges de l'évolution de la culture culinaire québécoise, le festival est aussi un de ses acteurs actifs. Dès la première année, Montréal en Lumière frappait un grand coup en recevant Paul Bocuse à titre de premier président d'honneur. Au cours des années qui ont suivi, le festival a accueilli les noms les plus influents de la cuisine mondiale : Alain Passard, Charlie Trotter, Anne-Sophie Pic, Romain Meder, pour ne nommer que ceux-là. Ce sont près de 700 invités venant de plus de 20 pays qui sont passés par Montréal en Lumière. Tous et toutes ont pu goûter à l'accueil chaleureux des Québécoises et Québécois, et repartir avec une vision plus juste de la cuisine du Québec : une cuisine libre et créative, apprêtée dans les règles de l'art, qui met en vedette nos produits locaux.

Les chef-fes d'ici ont pour leur part pu apprendre de ces invités talentueux et ainsi enrichir leur vision de la cuisine. Grâce aux rencontres faites dans le cadre de Montréal en Lumière, plusieurs jeunes cuisiniers et cuisinières ont eu la chance d'aller parfaire leur apprentissage dans les plus grandes maisons de France et d'ailleurs. Et plusieurs amitiés sont nées pendant le festival - et perdurent à ce jour.

Riche en échanges, Montréal en Lumière est un terreau fertile qui a vu naître la carrière de plusieurs personnalités aujourd'hui vedettes de la gastronomie québécoise. Le festival a su créer un canevas afin que les produits québécois se fassent connaître et adopter par les chef-fes d'ici et d'ailleurs, mais aussi par les gourmands et gourmandes qui les découvraient lors des soupers aux Bonnes Tables et des nombreuses autres activités : conférences, démonstrations, visites culinaires, activités familiales, Quartier gourmand, etc. Grâce à ce profond désir de démocratiser la gastronomie, Montréal en Lumière a ainsi multiplié les initiatives pour inviter toute la métropole à la fête.

En constante évolution, la cuisine québécoise et le festival ont peu à peu délaissé les nappes blanches alors qu'en cuisine, on retirait la toque. En parcourant les menus des milliers de repas qui ont été servis dans les 25 dernières années, c'est un peu l'histoire de notre cuisine qu'on voit défiler. Et on remarque cette fierté croissante de faire briller dans l'assiette nos meilleurs produits et notre savoir-faire.

Par ailleurs, qui dit bons repas et bons produits dit bons vins. Le monde vinicole a toujours accompagné le festival. Vignerons et vigneronnes, sommelières et sommeliers de renom nous ont ainsi fait goûter, au fil des ans, de délicieux jus afin d'ouvrir nos horizons.

Montréal en Lumière a également donné une voix à ceux et celles qui ne bénéficient pas d'autant de visibilité médiatique que d'autres. On n'a qu'à penser à l'édition de 2010 consacrée aux femmes en gastronomie et à l'événement Le brunch des femmes en gastronomie présenté en 2020, ou encore au maillage effectué avec les chefs autochtones lors de l'édition de 2022 et aux journées dédiées à la cuisine des Premières Nations lancées au Quartier gourmand en 2023.

Montréal en Lumière a en outre toujours été à l'affût des nouvelles tendances en cuisine. Déjà, en 2002, le festival présentait une conférence sur la cuisine bio, et, en 2003, une de ses Bonnes Tables présentait un salon des vins naturels.

Depuis 2000, la gastronomie a été pour Montréal en Lumière une occasion de faire voyager les festivaliers et festivalières, mais aussi une source de rencontres. La nourriture a un grand pouvoir : celui de rassembler.

Dans ce dossier de presse, vous découvrirez les faits saillants de ces 25 ans de Montréal en Lumière, avec comme trame de fond l'histoire récente de la culture culinaire québécoise grâce, entre autres, aux témoignages de gens qui l'ont vécue. Vous trouverez également les événements culturels qui ont marqué les volets artistique et extérieur, ainsi que quelques secrets de coulisse de ce grand festival montréalais.

Bon retour dans le temps !



2000 - 2004



GRANDES TENDANCES

- Si les nappes blanches et le service plus protocolaire sont encore très présents dans les établissements, la bistronomie commence à faire des adeptes.
- Les chef-fes d'Europe invité-es dans le cadre des Bonnes Tables arrivent avec l'idée des menus dégustation, une rareté à Montréal à l'époque.
- Des produits qui deviendront des chouchous des chef-fes font leur apparition sur les menus: le cerf de Boileau, les fromages de la Maison d'affinage Maurice Dufour (aujourd'hui Famille Mignerone de Charlevoix), le porc Gaspor, les miels de la Ferme apicole Desrochers (aujourd'hui Miels d'Anicet) et le lapin de Stanstead.
- On commence à voir apparaître les « fromages fins » du Québec sur les menus des bonnes tables montréalaises.

ALIMENTS VEDETTES DES MENUS

Encore très influencés par la gastronomie française, plusieurs chef-fes québécois-es mettent de la truffe et du foie gras sur leur menu. En 2003, 2004 et 2005, l'ITHQ offrait d'ailleurs dans ses démonstrations destinées au grand public les ateliers Foie gras I et Foie gras II.

EXEMPLE DE PLAT

Foie gras de canard comme un chaud-froid en écorce d'épices, quartier de pamplemousse confit et compote de figue et betterave rouge
 - Plat servi lors du Dîner du président d'honneur, Georges Blanc, le jeudi 19 février 2004 au Grand Salon du Fairmont Le Reine Elizabeth

CHANSONS POPULAIRES DE L'ÉPOQUE

Juste pour voir le monde - La Chicane
La désise - Daniel Boucher

PENDANT CE TEMPS, DANS LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

- 2000** L'émission *Les pieds dans les plats*, avec Daniel Pinard, fait connaître les producteurs québécois et des façons de faire honneur à leurs produits (2000-2002).
- 2001** Ouverture du restaurant Au Pied de Cochon, avec sa cuisine ouverte, un restaurant non-fumeur et sans nappe sur les tables
- 2002** Grosse année pour l'alimentation à la télé québécoise avec les débuts des émissions *Ricardo*, *À la di Stasio* et *L'épicerie*
- 2003** Fin de la cigarette dans les restaurants

Le restaurant végétalien Aux Vivres s'installe dans le boulevard Saint-Laurent et Les chèvres, qui fait une place de choix aux légumes dans les assiettes, ouvre à Outremont. Arrivée de Facebook dans nos vies. On commence à partager des photos des plats que l'on cuisine et on identifie les restaurants où on va manger.

Toqué! fête ses 10 ans et déménage à la place Jean-Paul-Riopelle.

- 2004** Ouverture du Pullman, premier bar à vin de Montréal
 Arrivée graduelle de Facebook dans nos vies. Dans les prochaines années, on commencera à partager des photos des plats que l'on cuisine et on identifiera les restaurants où on va manger.

VOLET ARTS

- 2003** La compagnie de danse La La La Human Steps présente le spectacle *Amelia* en ouverture. Le Buena Vista Social Club et la comédie musicale *Les Misérables* sont de la programmation.
- 2004** Pendant la première Nuit blanche, la Nuit de l'humour présente les humoristes de l'heure: François Massicotte, Les Denis Drolet, Mike Ward, Michaël Rancourt, Crampe en masse...

VOLET EXTÉRIEUR

- 2002** Près d'un demi-million de festivaliers et festivalières sont au rendez-vous, dont 400 000 personnes sur le site extérieur pour la Fête de la lumière et ses feux d'artifice.
- 2004** La première Nuit blanche attire 100 000 noctambules.



« Même si, à la base, Montréal en Lumière a été créé pour les Montréalais et Montréalaises, pour nous, les chefs, c'était vraiment une fête. Le festival est arrivé à un moment où la médiatisation autour des chefs débutait. C'était avant les réseaux sociaux, donc on n'avait pas accès aux chefs internationaux qu'on suivait, dont on avait les livres et dont on admirait le travail. Mais avec Montréal en Lumière, c'est comme si le stage en cuisine dans un restaurant étoilé ou reconnu venait à nous. C'était vraiment une nouvelle façon de faire, d'inviter un chef à cuisiner dans notre cuisine avec notre brigade. »

« De tous les événements auxquels j'ai assisté pendant Montréal en Lumière, celui qui m'a le plus marqué est le souper de Charlie Trotter au Toqué!, en 2000. C'était la première fois qu'il venait au Canada. J'avais tous ses livres. Tout le Montréal culinaire voulait y être. C'était impossible d'avoir des places, mais j'avais réussi à en avoir comme j'avais travaillé au Toqué!. L'ambiance était à couper au couteau. Je me souviens du consommé de champignons avec des crêtes de coq, sous une croûte feuilletée, légèrement alcoolisé, et de la terrine de radis avec des radis miniatures et une présentation étagée. C'était vraiment unique! Il y avait tellement de travail dans les assiettes! »

- Stelio Perombelon, ancien chef ayant participé à plusieurs éditions de Montréal en Lumière et aujourd'hui professeur à l'ITHQ



« Au départ, je n'étais vraiment pas certain du concept du festival. Pour moi, c'était une idée farfelue. Je ne pensais jamais que les gens allaient avoir envie de faire la java en février! Je me suis trompé! »

« La deuxième fois que Bocuse est venu au festival, en 2001, j'ai eu l'occasion d'avoir une discussion d'une heure et demie avec lui. Il était super gentil. Je me souviens que je lui avais demandé: "Vous qui êtes une légende vivante, avec votre pif, où s'en va la gastronomie?" Il m'avait dit: "Je ne suis pas devin, mais je pense que d'ici quelques années, quand les gens iront au restaurant, ils voudront savoir d'où viennent les aliments qui sont dans leur assiette. Les bonnes maisons vont être capables de restreindre leur menu afin de pouvoir identifier l'origine de tout ce qu'elles mettent dans les assiettes." J'avais pensé qu'il était un peu fou! »

« Tous les chefs étaient vraiment impressionnés des produits auxquels on avait accès en février, et même du fait qu'on avait de la vigne qui poussait ici. Je me souviens de la stupéfaction de Christophe Michalak [Hôtel Plaza Athénée], grand chef pâtissier en France venu en 2003, devant notre vin de glace. »

- Jean-Philippe Tastet, ex-chroniqueur gastronomique et petite main chez Tastet

« J'ai accompagné Paul Bocuse dans le Grand Nord québécois en marge de Montréal en Lumière. On lui a fait découvrir l'omble chevalier, la baleine, le phoque fumé. »

« Montréal en Lumière a été un succès instantané. On a tout de suite eu de grosses pointures. C'était merveilleux en cuisine. Ces chefs-là s'adaptent. Ils nous faisaient découvrir leur cuisine et nous, on leur faisait découvrir notre culture. »

- Jean-Paul Grappe, ancien chef, enseignant à l'ITHQ pendant plus de 20 ans et conseiller culinaire pour le festival

« J'ai couvert le festival dès ses débuts, c'était vraiment excitant. Il y avait des événements spectaculaires. On se battait pour avoir des places, ça se vendait vraiment rapidement! »

- Lesley Chesterman, auteure, chroniqueuse, et ancienne critique gastronomique

FAITS SAILLANTS

La première édition de Montréal en Lumière se tient sous la présidence d'honneur du grand chef Paul Bocuse. Parmi les premiers restaurants participants, plusieurs demeureront fidèles au festival. On n'a qu'à penser à Chez la Mère Michel, de Micheline Delbuguet, une des premières femmes cheffes du Québec, à La Chronique, au Toqué! ou encore Au Petit Extra. Plusieurs chefs qui marqueront l'histoire de la restauration montréalaise sont aussi de la partie: Martin Picard (Le Club des Pins), David McMillan (Globe), Claude Pelletier (Mediterraneo) et Junichi Ikematsu (Soto). La première édition attire 200 000 personnes.

Paul Bocuse revient au festival et anime un événement grand public au Complexe Desjardins, où il sert son célèbre pot-au-feu. Le sommelier François Chartier présente son Club de vins. On sert du caribou et du poisson fumé dans le cadre d'un brunch nordique au restaurant La Bourgade. Les produits du terroir sont mis en lumière lors d'un atelier sur le foie gras et la cuisine régionale du Québec. Les jeunes chefs Ian Perreault et Laurent Godbout participent à Montréal en Lumière avec leur nouvel établissement respectif, Area et Chez L'Épicier.

Les chef-fes d'ici sont à l'honneur lors du Dîner des grands chefs québécois au Café des Beaux-Arts: ces quatre soirées impliquent huit chefs régionaux, dont Yvan Lebrun, de l'Initiale, à Québec. Les chef-fes des restaurants des établissements Relais & Châteaux sont aussi en vedette lors du Dîner des grands chefs Relais gourmands canadiens, avec, entre autres, Anne Desjardins (L'Eau à la Bouche) et Alain Labrie (Auberge Hatley). Des conférences sur les plaisirs végétariens et l'alimentation biologique laissent entrevoir des tendances qui ne sont pas près de s'essouffler.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Paul Bocuse, le pape de la gastronomie française

VILLE À L'HONNEUR

Lyon

CHEF INVITÉ MARQUANT

Charlie Trotter, États-Unis - invité par Normand Laprise, qui le voit comme son idole

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Charlie Trotter, réputé chef américain de Chicago

VILLE À L'HONNEUR

Chicago

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Charlie Trotter, États-Unis - invité par Normand Laprise, qui le voit comme son idole

Giuliano Bugialli, Italie - maître de la cuisine italienne

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Serge Dansereau, chef québécois établi en Australie

PAYS À L'HONNEUR

Australie

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Gordon Bailey, Canada - chef manitobain officiant à l'Île-du-Prince-Édouard

Rob Feenie, Canada - légende de la scène culinaire de Vancouver

Tadashi Ono, États-Unis - fier représentant de la cuisine japonaise de New York

La série d'événements Le Québec à la table met les produits et les chef-fes d'ici en vedette. Richard Bastien, du Café des Beaux-Arts, organise la Soirée gastronomique de la relève avec Ian Perreault (Area), Alexandre Loiseau (La Bastide), Jean-François Vachon (Les continents), Patrice Demers (Leméac) et Stelio Perombelon (Leméac). Au Cube se tient Le salon des vins naturels avec le chef Claude Pelletier et les importateurs de vins Groupe Rézin et Aux Trois sommeliers. On nous promet de nous faire découvrir « ce qui se fait de plus chic en ce moment à Paris ». Une certaine Graziella Battista, qui deviendra une habituée du festival, fait sa première apparition avec son restaurant Il Sole.

À l'occasion du cinquième anniversaire de Montréal en Lumière, la Nuit blanche, qui deviendra un événement phare du festival, est lancée. Lyon est à l'honneur grâce au souper Bouchon Lyonnais et à un mâchon lyonnais organisé par Martin Picard, qui reçoit des chefs de la capitale de la gastronomie française. Au restaurant Les chèvres, Stelio Perombelon propose un repas avec le chef Rob Feenie, du restaurant vancouverois Lumière, lors duquel les légumes sont les vedettes de l'assiette. Le restaurant Les infidèles organise un souper hommage aux fromages québécois. L'iconique restaurant Moishes participe aussi à cette édition.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Santi Santamaria, fier représentant étoilé de la cuisine catalane

VILLES À L'HONNEUR

Catalogne, San Francisco

CHEF-FES INVITÉ-ES MARQUANT-ES

Xavier Pellicer, Espagne - chef étoilé espagnol prônant avant l'heure une cuisine plus sante

Régis Marcon, France - chef français triplement étoilé

Nancy Oakes, États-Unis - cheffe pionnière de la côte ouest américaine

Masaharu Morimoto, États-Unis - chef japonais dont le surnom « The Iron Chef » a été donné à son émission de télévision

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Georges Blanc, chef français triplement étoilé et dont le restaurant est le plus vieil établissement à avoir reçu une étoile Michelin

VILLES ET RÉGIONS À L'HONNEUR

Rhône-Alpes, Lyon, Boston

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Rob Feenie, Canada - légende de la scène culinaire de Vancouver

Masaharu Morimoto, États-Unis - chef japonais dont le surnom « The Iron Chef » a été donné à son émission de télévision



LES ANNÉES 2000 - 2004 VUES PAR MARC DE CANCK (LA CHRONIQUE)

FAIRE RAYONNER LA GASTRONOMIE MONTRÉLAISE À TRAVERS LE MONDE

Marc De Canck a ouvert le restaurant La Chronique, rue Laurier Ouest, en 1995. Cinq ans plus tard, il était du tout premier Montréal en Lumière et n'a pas manqué une édition depuis. En 2023, il célèbre donc sa 25^e participation à l'événement. Pour l'occasion, le chef aux 50 ans d'expérience en cuisine replonge dans ses souvenirs.

En 2000, pourquoi avez-vous accepté de participer à un festival qui n'avait pas encore fait ses preuves ?

Dès le départ, je trouvais que le concept du festival était novateur. Puis, j'avais déjà fait de la cuisine à quatre mains avec des chefs à l'international grâce à divers événements. J'avais même été invité au Vietnam et j'avais trouvé ça très excitant et enrichissant. Je savais donc que la formule était intéressante, alors je m'étais dit : « Pourquoi pas ? »

Vous souvenez-vous de la cuisine de cette époque ?

Ce que je pourrais dire surtout des années 2000, c'est que les chefs d'ailleurs pensaient encore qu'on ne mangeait rien d'intéressant [au Québec]. Je trouve que cette opinion a changé il y a quatre ou cinq ans seulement. Avant ça, ils croyaient qu'au Québec, on n'avait pas accès facilement à des aliments. J'avais envie de leur dire : « Sachez qu'on mange au Québec, et qu'on mange bien ! » Ce sont vraiment des préjugés. En Amérique du Nord, on est très ouverts sur le reste du monde, mais je remarque qu'en Europe, dès qu'il y a de l'eau entre eux et les autres, ça les intéresse moins. Ce qui étonnait aussi beaucoup les chefs en visite à l'époque, c'était notre façon d'être. En cuisine, ici, c'est convivial, on ne gueule pas et on a le droit à l'erreur.

Avez-vous des souvenirs précis liés à la première édition de Montréal en Lumière ?

J'ai été marqué, en 2000, par la présence de Paul Bocuse, qui était l'invité d'honneur de cette édition. Ce n'est pas n'importe quoi, ça ! Personne n'avait manqué la conférence de presse ; tous les chefs de Montréal voulaient l'entendre parler ! Tout le monde était impressionné ! Pour l'occasion, il avait été interviewé par Françoise Kayler, la critique gastronomique qui tuait les restaurants ou les faisait vivre.

Depuis 2000, vous n'avez manqué aucune édition. Pourquoi ?

Honnêtement, j'ai vraiment du *fun* ! J'aime la fraternité que ça crée. Puis, à La Chronique, on n'a jamais voulu suivre les modes, mais on a tout de même toujours été dans cette mouvance qui cherche à faire rayonner la gastronomie montréalaise. C'est pour ça que je trouve important de montrer à des chefs de partout dans le monde tout ce qu'on peut faire ici. D'ailleurs, avant le festival, il m'est souvent arrivé d'aller visiter dans leur pays les chefs qu'on allait recevoir. Je le fais de mon plein gré et à mes frais parce que je trouve que ça fait partie d'une amorce pour rencontrer le chef, pour lui faire comprendre qu'on peut avoir facilement tous les ingrédients dont il a besoin et pour montrer que la gastronomie montréalaise, c'est du sérieux.

Avez-vous gardé des liens avec certaines personnes avec lesquelles vous avez été jumelé ?

En 25 ans, j'ai travaillé avec une trentaine de chefs ! J'ai gardé un lien avec la plupart d'entre eux. À Paris, j'ai été reçu et je suis sorti avec un chef qu'on avait accueilli à Montréal. Si demain je vais en Belgique, je vais aller manger chez Alexandre [Dionisio], qui est venu chez nous deux fois dans le cadre du festival. En Argentine, au Portugal, presque partout où on connaît des chefs qui sont venus à Montréal en Lumière, on est les bienvenus.

Certains vous ont marqué plus que d'autres ?

Chacun laisse sa marque. Ça fait 50 ans que je suis dans le métier et je veux toujours apprendre et essayer de nouvelles choses. Alors je retire des apprentissages de chacun. Ensuite, on ne copie jamais une recette, mais certains nous disent qu'on peut la refaire après leur départ ; dans ce cas, on utilise des techniques apprises.

Qu'aimez-vous faire découvrir de Montréal à celles et ceux qui vous visitent ?

On s'occupe vraiment bien d'eux ! On les sort au resto le midi, le soir - et même parfois après le service. Olivier de Montigny, mon associé, est plus jeune que moi et sort avec eux dans les bars. Pour choisir les sorties, je les questionne sur leurs intérêts. S'ils parlent du *smoked meat*, je les amène à un endroit qui n'est pas dans les guides. S'ils ont entendu parler du Toqué !, on appelle Normand et on organise ça. S'ils ont plus envie de *fast food*, on va manger du *fast food*. C'est important, et c'est un plaisir pour nous de faire ça !

Parfois, quand on a développé une belle affinité, le dernier soir ou alors le dimanche matin pour le brunch, on fait une grande table au resto et on mange tous ensemble. On appelle d'autres chefs et on se ramasse toute une gang.

La plupart des chefs qui sont venus ici pendant Montréal en Lumière veulent revenir. Je te jure que si on leur donne un coup de fil pour les réinviter, plusieurs seront déjà à la porte avec leurs couteaux !

Avez-vous des anecdotes liées aux sorties ?

J'ai déjà demandé à la cheffe française Ghislaine Arabian [du Pavillon Ledoyen, à Paris] ce qu'elle aimait dans la vie à part cuisiner. Quand elle m'a dit qu'elle trippait sur les bonsaïs, j'ai pris quatre heures de mon temps pour l'amener à Bonsaï Gros-Bec, dans Lanaudière. Montréal en Lumière, ça nous fait parfois sortir des cuisines !

Une autre fois, un chef m'avait demandé, entre deux services, d'aller voir les chutes Niagara. J'ai dû lui expliquer que ça ne serait pas possible !





2005-2009



GRANDES TENDANCES

- En 2005, plusieurs chef-fes d'ici portent encore la toque, comme en témoignent les photos des programmes du festival. En 2008, la tendance est déjà à la baisse.
- La cuisine moléculaire a gagné l'Amérique du Nord et plusieurs chef-fes intègrent l'espuma, notamment, à leurs plats.
- Les restaurants en vogue se targuent de faire une cuisine du marché.
- Le porto connaît ses années de gloire au Québec.
- Le terme *farm-to-table*, un courant popularisé par Dan Barber, commence à entrer dans le vocabulaire.

ALIMENTS VEETTES DES MENUS

Le foie gras est encore très présent sur les menus, tout comme le cerf de Boileau. Le risotto fait une entrée remarquable et les pétoncles sont partout. Les saveurs asiatiques et les fruits exotiques sont très populaires.

EXEMPLE DE PLAT

Duo d'omble de l'Arctique de Norvège et de foie gras mariné, œuf de caille, feuille de kimono, soupçon de ponzu et truffes noires, perles noires
- Plat servi en 2008 au Laloux avec le chef Marc Thuet, du Thuet Bistro Bakery de Toronto

CHANSONS POPULAIRES DE L'ÉPOQUE

Les étoiles filantes - Les Cowboys Fringants
Embarque ma belle - Kaïn
Dégénération - Mes Aïeux

PENDANT CE TEMPS, DANS LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

- 2005** Ouverture des restaurants Joe Beef et Le Club Chasse et Pêche
- 2006** Anthony Bourdain visite Montréal et le chef Martin Picard dans son restaurant Au Pied de Cochon pour un épisode de *No Reservations*.
- 2007** Première saison de *Curieux Bégin*
L'émission *Du cœur au ventre*, avec Daniel Pinard, est en ondes (2007-2009).
- 2008** Ouverture de la Buvette chez Simone

VOLET ARTS

- 2005** Daniele Finzi Pasca et Ginette Laurin sont les coprésidents d'honneur. Le Cirque Éloize présente le spectacle *Nomade - La nuit, le ciel le plus grand*. Concerts de M, Jean-Pierre Ferland et Lambert Wilson.
- 2006** Marie Chouinard et Arielle Dombasle sont coprésidentes d'honneur. Dave St-Pierre présente *La pornographie des âmes*. Pink Martini, Michel Louvain et Sophie Milman sont en spectacle.
- 2007** Angèle Dubeau, qui fête ses 30 ans de carrière, est coprésidente d'honneur avec Johnny Clegg. Yann Perreau présente son spectacle *Perreau et la Lune* et la célèbre cantatrice Barbara Hendricks est de retour au festival.
- 2008** Jane Birkin, Bobby McFerrin et Michel Fugain offrent des concerts.
- 2009** Éric-Emmanuel Schmitt est président d'honneur et présente *Ma vie avec Mozart*. Pierre Lapointe présente le spectacle concept *Mutantès* et la Compagnie Marie Chouinard offre la première d'*Orphée de Eurydice*. Catherine Major et Alexandre Désilets sont en concert.

VOLET EXTÉRIEUR

- 2005** Fête du Montréal intérieur et souterrain: une course à pied sillonnant le réseau souterrain de la ville est tenue. Glissade Le lait, spectacle quotidien de pyrotechnie, dôme Hydro-Québec.
- 2006** La Fête de la lumière déménage de la rue Sainte-Catherine au Vieux-Port.
- 2007** Le festival organise le tout premier grand événement d'ouverture de son histoire: un concert extérieur gratuit avec DJ Champion et Éric Lapointe.

« Selon moi, l'édition de 2008, où Toronto était la ville à l'honneur, a été importante, car les deux solitudes se rencontraient. On sentait une belle complicité entre les cuisiniers et on sentait que les chefs de Toronto voulaient nous impressionner! »

« Quand le chef français Christian Constant est venu en 2009, il a été vraiment impressionné par la scène culinaire montréalaise. Il m'avait dit: "Si j'étais jeune, je ferais ma carrière ici." »

- Lesley Chesterman, auteure, chroniqueuse et ancienne critique gastronomique

« Pendant le festival, j'ai amené un chef de Strasbourg qui avait à l'époque 3 macarons Michelin à La Montée de lait, tenue par Ségué Lepage et Martin Juneau. Il m'avait dit: "Un restaurant comme ça en France, ça ne serait pas possible. Il y a un trop grand décalage entre la qualité dans les assiettes et l'ambiance super relax et cool. Chez nous, ces assiettes-là, tu vas les trouver dans des endroits avec du cristal et de l'argenterie. Dans nos bistros de quartier, on ne sert pas ce genre de cuisine." »

- Jean-Philippe Tastet, ex-chroniqueur gastronomique et petite main chez Tastet

« C'était très intéressant: les chefs arrivaient d'ailleurs avec une vision totalement différente de ce qu'était réellement notre cuisine. Ils pensaient qu'on était américains. Il fallait leur faire un petit cours d'histoire: l'héritage autochtone, français, anglo-saxon, l'influence de l'Expo 67 sur notre cuisine... C'était mon but pendant le festival de changer leur perception sur la cuisine québécoise. Ma grande satisfaction, c'était de savoir que je leur faisais découvrir nos produits, notre culture culinaire. »

« Au début du festival, les chefs étrangers cuisinaient avec beaucoup de truffe. Ça coûtait une fortune. Après sept ou huit ans, on les a "obligés" à utiliser nos produits! »

- Jean-Paul Grappe, ancien chef, enseignant à l'ITHQ pendant plus de 20 ans et conseiller culinaire pour le festival



« La venue du grand chef Gualtiero Marchesi, en 2005, a été un événement vraiment couru, car c'est une icône de la cuisine italienne qui n'était jamais venue au Canada. Il est aussi à la tête de l'école de cuisine italienne ALMA et il venait pour signer une entente de partenariat avec l'ITHQ pour la création du nouveau programme de formation supérieure en cuisine italienne. Nous étions la première école au Canada à laquelle il s'associait. Lors des Dîners du président d'honneur qui avaient lieu à l'ITHQ, il avait servi son fameux risotto au safran, recouvert d'une feuille d'or, et il n'avait pas voulu qu'on serve de vin pour l'accompagner. Il voulait que les gens s'imprègnent complètement de son plat. »

- Paul Caccia, directeur principal des communications et du développement commercial à l'ITHQ

FAITS SAILLANTS

Carlo Petrini, le fondateur du mouvement *slow food*, est de retour au festival après avoir participé à la première édition. Philippe Mollé prend le relais de sœur Angèle à l'animation de la Semaine des saveurs à la grande place du Complexe Desjardins. Des photos rigolotes, sur lesquelles les chef-fes participant-es posent avec un accessoire ou un aliment, font leur apparition dans le programme. On voit aussi les premiers sites web de restaurants. L'ITHQ offre deux ateliers sur le risotto, un plat encore peu cuisiné ici.

C'est la première édition de la Fête du Montréal intérieur et souterrain. Yvan Lebrun, de l'Initiale, à Québec, est reçu au restaurant Les Chèvres. C'est le début de la Fête des Fromages d'ici au Complexe Desjardins, et de nombreuses activités se tiennent au marché Jean-Talon. Au Petit Extra, on tient la soirée La région du Bas-Saint-Laurent des femmes cheffes avec Marie-Josée Fradette et Monique Vallerand. À l'Europea, Jérôme Ferrer reçoit le chef alsacien Franck Mischler en compagnie de la jeune sommelière Élyse Lambert. Junichi Ikematsu participe pour la première fois au festival avec son restaurant Juni.

Dix-huit chefs de New York s'amènent au festival avec le plus new-yorkais des chefs français: Daniel Boulud. Pour faire un clin d'œil à la Big Apple, l'Europea tente de concocter la plus grande compote de pommes du monde devant public. Au Beaver Club, on tient la soirée Quand les femmes orchestrent avec la cheffe Hetta van Deventer, du célèbre restaurant sud-africain Laborie, à Paarl, sous les auspices d'Alain Pignard et en compagnie de l'œnologue Tania Joubert de KWV, en Afrique du Sud. Alexandre Loiseau participe pour la première fois avec son restaurant Cocagne.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Gualtiero Marchesi, premier restaurateur italien à décrocher trois étoiles, considéré comme le père de la « nouvelle cuisine italienne »

RÉGION ET VILLE À L'HONNEUR

Émilie-Romagne, Chicago

CHEF INVITÉ MARQUANT

Jean-Luc Boulay, Canada - chef propriétaire du Saint-Amour, véritable institution gastronomique de la ville de Québec

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Émile Jung, plus jeune chef étoilé de France et dernier chef strasbourgeois à avoir connu l'honneur des trois étoiles

RÉGION ET VILLE À L'HONNEUR

Alsace, Vancouver

CHEFFE INVITÉE MARQUANTE

Melissa Craig, Canada - grand nom de la cuisine canadienne, cheffe exécutive du Bearfoot Bistro, à Whistler

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Daniel Boulud, chef américain d'origine lyonnaise qui a bâti un empire gastronomique et a ouvert un restaurant au Ritz-Carlton de Montréal, Maison Boulud, en 2012

PAYS ET VILLES À L'HONNEUR

Afrique du Sud, New York, Gaspésie

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Dan Barber, États-Unis - chef des très réputés Blue Hill, à Manhattan, et Blue Hill at Stone Barns, pionnier du concept *farm-to-table*

Edward Tuson, Canada - grand locavore et chef pendant 15 ans au restaurant de l'auberge Sooke Harbour House, au sud de l'île de Vancouver

Le festival fait un coup de chapeau au 400^e anniversaire de Québec et invite de grand-es chef-fes de la Capitale nationale: François Blais, Yves Chrétien, Yvan Lebrun, Stéphane Modat, Marie-Chantal Lepage et Daniel Vézina. Depuis les débuts de Montréal en Lumière, 245 personnalités du monde de la gastronomie ont déjà participé. Les Fromages d'ici présentent La grande raclette, qui permet au public de se sustenter avant la désormais traditionnelle Nuit blanche. Jean-Paul Grappe donne une conférence sur l'importance de l'achat local, un terme qui n'est pas encore très utilisé à l'époque. La grande critique gastronomique Françoise Kayler propose aussi une conférence. Marc-André Jetté, en cuisine, et Patrice Demers, en pâtisserie, officient maintenant au Laloux. Stelio Perombelon est quant à lui déménagé aux Cons servent. Martin Juneau et Ségué Lepage soulignent le quatrième anniversaire de La Montée de lait pendant le festival.

Le festival célèbre sa 10^e édition lors de la soirée 10 étoiles pour le 10^e, avec des chefs cumulant 10 étoiles au Guide Michelin, dont le président d'honneur de 2009, Alain Passard. On organise une soirée Slow Food Montréal et Arche du goût au Decca77. Première présence au festival du restaurant DNA de Derek Dammann et Alex Cruz: pour l'occasion, une soirée met en vedette la gastronomie canadienne, avec le sommelier Michel Phaneuf, les producteurs Bernard Petit et Pierre-André Daignault ainsi que des vigneron canadiens dont Léon Courville, alors du Domaine Les Brome. Daniel Vézina, qui a ouvert le Laurie Raphaël Montréal, présente un festin tout truffe. Au Portus Calle, la cheffe Helena Loureiro tient une soirée lors de laquelle elle cuisine des produits québécois à la sauce portugaise. On offre une conférence sur l'histoire du cidre de glace, une réussite toute québécoise.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Susur Lee, célèbre chef canadien basé à Toronto et pionnier de la cuisine fusion chinoise et française - il avait été chef invité en 2005

PAYS ET VILLE À L'HONNEUR

Chili, Toronto

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Thierry Marx, France - chef étoilé engagé dont le travail s'inspire de la cuisine moléculaire

Jamie Kennedy, Canada - chef réputé de Toronto installé à Sandbanks, où il sert la meilleure poutine de l'Ontario

Guillermo Rodriguez, Chili - chef très impliqué dans la gastronomie de son pays

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Alain Passard, chef triple étoilé, propriétaire du restaurant l'Arpège à Paris

VILLE À L'HONNEUR

Paris

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

William Ledeuil, France - chef de trois restaurants à Paris, dont le restaurant étoilé Ze Kitchen Gallery, considéré comme un des acteurs du renouveau des légumes en cuisine avec Alain Passard



LES ANNÉES 2005 - 2009 VUES PAR PATRICE DEMERS



« Ça m'excite beaucoup plus d'avoir un plat très créatif avec une carotte qu'un plat classique avec de la truffe ou du foie gras. Je pense qu'il est plus facile de cuisiner des produits de luxe, mais moi, personnellement, je préfère cuisiner des produits plus simples de manière créative. »

DE PLUS EN PLUS DE FIERTÉ AUTOUR DE NOTRE GASTRONOMIE

Le chef Patrice Demers, aujourd'hui copropriétaire du restaurant Sabayon avec sa conjointe, la sommelière Marie-Josée Beaudoin, laisse sa marque depuis une vingtaine d'années sur la scène gastronomique montréalaise. Au milieu des années 2000, il est au début de sa carrière et officie aux côtés de Stelio Perombelon au restaurant Les Chèvres. Puis il se dirige au Laloux en 2007, où il commence à travailler avec les deux complices qui l'accompagnent encore aujourd'hui: Marie-Josée et le chef Marc-André Jetté. Le pâtissier le plus populaire du Québec se rappelle cette époque charnière tant pour la culture culinaire du Québec que pour sa carrière.

À quoi ressemblait la scène gastronomique montréalaise au milieu des années 2000 ?

Dans tous les restaurants de Montréal, les chefs avaient travaillé soit avec Normand Laprise, soit avec Nicolas Jongleux [propriétaire du restaurant Les Caprices de Nicolas, décédé en 2000]. Ces chefs-là avaient pris les rênes de plein de nouvelles tables en ville. On voyait une foule de nouveaux restaurants émerger, les premiers bars à vin ouvraient; c'était très dynamique. On voyait aussi qu'il était de plus en plus facile de trouver des produits de qualité, entre autres grâce à Normand Laprise, qui a été l'un des premiers à mettre le nom des producteurs sur ses menus.

Est-ce qu'à cette époque-là, on était en train de définir la gastronomie montréalaise et québécoise ?

Ça commençait, oui, mais il y avait encore des choses dont on était moins fiers. Je pense notamment à l'utilisation des produits sauvages du Québec. Il y avait plein de chefs qui avaient commencé à les utiliser, comme Anne Desjardins, par exemple, qui travaillait beaucoup avec François Brouillard, des Jardins sauvages. Mais il y avait encore un côté très « cuisine régionale » associé à ça. Moi, je l'admets, j'avais un peu honte de mettre ces produits-là sur mon menu. J'étais plus excité par des produits exotiques comme des kumquats. C'est ce qui a changé graduellement: la fierté d'utiliser les produits d'ici.

Quant à la popularisation du sirop d'érable en cuisine, on doit ça à Martin Picard. On a toujours eu du sirop d'érable au Québec, mais il était cantonné à la cabane à sucre ou aux desserts maison. On n'était pas fiers de l'utiliser dans un dessert de restaurant gastronomique. Je préférerais à l'époque utiliser du sucre demerara par exemple. Aujourd'hui, l'érable est le produit que j'utilise le plus et que je suis le plus fier de mettre en valeur.

C'est comme si on n'avait pas encore réalisé tout le potentiel et la richesse de nos produits...

Exactement. Et moi, je l'ai réalisé en voyageant. Ce que je recherchais dans les pays où j'allais, c'étaient les produits typiques de ces coins du monde, des produits qu'on ne retrouvait pas ailleurs.

Comment qualifierais-tu aujourd'hui ta cuisine de l'époque ?

Aux Chèvres, c'était facile, car le restaurant avait déjà une identité très forte, celle de la cuisine des légumes. Quand j'y repense, ce restaurant-là était en avance sur son temps et c'est sûrement pour ça que, financièrement, c'a été une catastrophe! [Rires] Par contre, toutes les critiques étaient derrière nous et une belle clientèle nous suivait. Cette vision de la cuisine a beaucoup influencé ma pâtisserie. Je me suis mis à faire une pâtisserie très axée sur les fruits, pas trop sucrée, qui suit les saisons. Ce sont des bases qui sont restées avec moi tout au long de ma carrière.

Quels étaient les restaurants importants dans ces années-là ?

Le Toqué!, évidemment, et Au Pied de Cochon. Le Joe Beef, ouvert en 2005, a marqué son époque et a créé un nouveau style. Je me rappelle d'autres endroits, malheureusement fermés, qui m'ont beaucoup marqué, dont La Montée de lait, avec un Martin Juneau qui faisait une cuisine hyper créative.

Te rappelles-tu tes premières expériences à Montréal en Lumière ?

C'est avec le restaurant Les Chèvres que j'ai participé pour la première fois. On avait reçu pendant deux soirées Rob Feenie - qui était à l'époque une très, très grosse vedette -, chef de Lumière, un Relais & Châteaux de Vancouver, qui avait sa propre émission au Food Network. Dès que ç'avait été annoncé, les repas s'étaient vendus en quelques minutes seulement.

Au Laloux, mon plus beau souvenir du festival, c'est en 2009, quand on avait reçu les chefs Christophe Pelé et Giuliano Sperandio, qui étaient à La Bigarrade, un petit restaurant de 18 places dans le 17^e arrondissement de Paris. Il y avait tout un buzz autour de ce restaurant qui venait d'obtenir une première étoile Michelin. Ç'a été deux des plus belles soirées de restauration de ma vie. Deux des plus intenses, aussi! Giuliano faisait du risotto à la commande, je n'avais jamais vu ça de ma vie! Il avait cinq poêles qui roulaient en même temps. Quand ils ont su qu'il y avait une équipe de pâtisserie au Laloux, ils ont décidé de faire quatre petits desserts par client, servis un à la suite de l'autre. Je n'ai pas chômé ces deux soirs-là! On est resté en contact avec eux. Je suis allé manger quelques années plus tard à La Bigarrade et dernièrement au Taillevent, où travaille aujourd'hui Giuliano.

Ça apporte quoi de participer à Montréal en Lumière ?

Apprendre de nouvelles techniques, voir des façons complètement différentes de travailler. C'est motivant et ça pousse à travailler à plus que 100% de notre capacité!

Cette année, MEL fête ses 25 ans. Qu'est-ce qui a le plus changé ces 25 dernières années sur la scène gastronomique montréalaise ?

Je pense que c'est la fierté qu'on a à présenter notre cuisine. À une époque, on essayait de faire une cuisine française classique, mais là, je pense que tout le monde sait qu'il y a une véritable identité à notre cuisine québécoise, qu'il y a un style et une décontraction dans nos tables. On offre quelque chose d'assez unique et, maintenant, on en est très fiers!



2010 - 2014



GRANDES TENDANCES

- Les restaurants qui offrent une cuisine soignée dans une ambiance décontractée et une carte remplie de vins nature, comme Le Comptoir charcuteries et vins, La Salle à Manger, Lili. Co, Hôtel Herman et Les trois petits bouchons, ont la cote.
- La formule des petits plats à partager est de plus en plus populaire. « On vous conseille de 2 à 3 plats par personne », entend-on dans plusieurs restaurants de la ville.
- Les abats sont aussi plus présents sur les cartes: langue de veau, cœur de cheval, rognons d'agneau; toutes les parties de l'animal sont utilisées.
- Les restaurants sont de plus en plus nombreux à inscrire la provenance des aliments sur les menus.
- Les vins orange commencent à s'inviter sur les cartes des restaurants montréalais.
- Les produits boréaux québécois sont plus présents sur les menus.
- La culture du cocktail et de la mixologie s'amène à Montréal.
- C'est l'âge d'or des restaurants « apportez votre vin ».

ALIMENTS VEDETTES DES MENUS

Les miniburgers ont la cote ainsi que les tartares de toutes sortes. On fait des raviolis à toutes les sauces. On aperçoit encore des ananas et des mangues, mais on voit apparaître sur les menus des ingrédients plus locaux comme la purée d'ail noir et les pousses d'asclépiade.

EXEMPLE DE PLAT

Filet de maquereau grillé, lentilles Béluga, seigle d'automne, poireau confit, aulne crispé et sarrasin - Plat servi en 2012 au restaurant La Fabrique, avec le chef invité Nicolas Darnauguilhem, du Neptune, à Genève

CHANSONS POPULAIRES DE L'ÉPOQUE

On va s'aimer encore - Vincent Vallières
J'aime ta grand-mère - Les Trois Accords

PENDANT CE TEMPS, DANS LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

- 2010** Arrivée en ondes de la chaîne spécialisée Zeste ainsi que des émissions *Les chefs!* et *Un souper presque parfait*
 Début d'Instagram
 Le Noma est sacré meilleur restaurant au monde par le classement World's Best 50 Restaurants (2010 - 2014).
 Ouverture de Pâtisserie Rhubarbe et de Patrice Pâtissier, qui ont donné un nouveau souffle à la pâtisserie québécoise (2010 et 2014)
- 2011** Anthony Bourdain est de retour à Montréal. Pour son émission *The Layover*, il visite une fois de plus son ami Martin Picard, qui lui fait découvrir la ville en 24 heures avec Normand Laprise.
- 2012** Première de cinq éditions du festival de cuisine Omnivore, à Montréal
- 2013** Le magazine *Time* fait réagir avec sa une titrée « Gods of Food », mettant en vedette les chefs David Chang, René Redzepi et Alex Atala.
 Première saison d'*Un chef à la cabane*
 Arrivée du média *Eater Montreal* en ligne
- 2014** Création de *Caribou*, un magazine sur la culture culinaire québécoise

VOLET ARTS

- 2010** 40 spectacles. Dominic Champagne et Misia sont coprésidents d'honneur.
- 2011** Carole Bouquet et Marie-Josée Lord sont coprésidentes d'honneur. En concert: Vanessa Paradis, Carole Bouquet, Marie-Josée Lord, Florence K et Natalie Choquette, Morcheeba. Exposition de l'artiste Corno.
- 2012** Toots Thielemans et Luc De Larochellière sont les coprésidents d'honneur. Carlos Saura présente *Flamenco Hoy*. Stromae, Cœur de Pirate, Brigitte Boisjoli, Catherine Major, The Barr Brothers et Arthur H sont de la programmation.
- 2013** Alain Lefèvre et Daniel Piazzolla sont les coprésidents d'honneur. Elisapie, M, Diana Krall et Dany Placard sont de la programmation.
- 2014** Régine Chassagne (Arcade Fire) et Joshua Bell sont les coprésidents d'honneur. Michel Rivard, Pierre Lapointe, Dan Bigras, Kevin Parent, Thomas Fersen, Zachary Richard et Juliette Greco sont de la programmation.

VOLET EXTÉRIEUR

- 2011** Spectacles de Manu Militari et de Vincent Vallières
- 2012** Après quelques années dans le Vieux-Port, Montréal en Lumière établit définitivement son site extérieur gratuit dans le Quartier des spectacles, sur la place des Festivals et ses environs. Bran Van 3000 offre un grand spectacle extérieur.
- 2013** 10^e anniversaire de la Nuit blanche et spectacles de Dumas, de Grimskunk, de Boogât, de Qualité Motel et de David Usher.
- 2014** L'événement son et lumière sans précédent *185 bravos* est présenté pour célébrer les 80 ans de l'Orchestre symphonique de Montréal, les 50 ans de la Place des Arts, les 40 ans de Dupeppe et les 15 ans de Montréal en Lumière. Spectacles de Louis-Jean Cormier, des Dead Obies, de Jimmy Hunt et de Jason Bajada.



Je garde de beaux souvenirs de mes participations comme cheffe invitée aux événements de Montréal en Lumière. Ce que j'en retiens, c'est une belle effervescence, de belles rencontres avec des chef-fes et des brigades ainsi que des événements où j'ai été amenée à me dépasser en tant que cheffe, qui ont amené mes réflexions sur la cuisine plus loin. »

- Anne Desjardins, ancienne cheffe de L'eau à la bouche, à Sainte-Adèle, et invitée du festival en 2002, 2003 et 2011



Montréal en Lumière a vraiment mis Montréal sur la mappe gastronomique mondiale. Avoir des chef-fes et des journalistes d'ailleurs qui parlent de la cuisine de notre ville, c'est vraiment précieux. »

- Lesley Chesterman, auteure, chroniqueuse et ancienne critique gastronomique



Je suis encore en relation avec beaucoup de chefs. Je vais en visiter plusieurs. À Patrick Bertrand (Le Relais Bernard Loiseau) et Gilles Tournadre (Restaurant Gill), j'ai fait découvrir les cœurs de quenouille, les boutons de marguerite. Plusieurs chefs ont ramené des aliments d'ici dans leur cuisine. J'envoie chaque année des têtes-de-violon à Jacques Chibois [venu en 2001 et 2014 au festival]. »

- Jean-Paul Grappe, ancien chef, enseignant à l'ITHQ pendant plus de 20 ans et conseiller culinaire pour le festival



FAITS SAILLANTS

Le festival reçoit 39 chefs et vigneron du Portugal, la plus grande délégation jamais reçue! Danny St Pierre, le dynamique chef du restaurant Auguste, à Sherbrooke, est invité à La Fabrique. La Chronique fête ses 15 ans. Des activités au marché Jean-Talon mettent en vedette plusieurs vigneron québécois. Au Complexe Desjardins, on propose Le Carrefour des saveurs, avec producteurs et transformateurs locaux.

Le festival propose une édition qui met les femmes à l'honneur; la cheffe française Anne-Sophie Pic devient la première femme présidente d'honneur de Montréal en Lumière. En plus des grosses pointures internationales, plusieurs cheffes du Québec participent à cette édition: Colombe St-Pierre, Chloé Gervais-Fredette, Marie-Chantal Lepage et Emmanuelle Leftick (qui officie à San Francisco). Vingt-cinq productrices de vin sont aussi de la partie. C'est la première participation du restaurant Accords ainsi que de la Brasserie T! et du F Bar, situés sur la place des Festivals.

La Belgique est à l'honneur de cette édition. Le Bistro Le Répertoire propose une soirée thématique Tintin, alors que le restaurant DNA reçoit des producteurs québécois d'origine belge: Gérard Mathar (Gaspésie Sauvage) et Bernard Petit (Ferme Benchris). On y sert également le premier accord vins 100% québécois de l'histoire du festival. Les vins de l'Oregon sont à l'honneur avec la présence du vigneron David Millman. Au Graziella, on organise une soirée sur les vins nature italiens avec le réputé chef belge Jacques Marit. Au Toqué!, le président d'honneur, Yves Mattagne, cuisine avec l'équipe et le chef d'origine belge de La Chronique, Marc De Canck. Les 25 ans du Laloux sont célébrés avec Jonathan Lapi-erre-Réhayem, le chef invité Alex Malaise, le fondateur Philippe Laloux et une belle brochette d'ancien-nes chef-fes: André Besson, Danny St Pierre, Marc-André Jetté, Seth Gabrielse, Patrice Demers, Michelle Marek. Le Laurie Raphaël organise une soirée gibier du Québec avec le chef luxembourgeois Clément Petitjean. Au Contemporain, Antonin Mousseau-Rivard propose une première soirée: L'Automatisme, du pinceau à la table.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Fausto Airoidi, maître de la cuisine contemporaine portugaise et acteur majeur du renouveau culinaire de Lisbonne

PAYS, VILLE ET RÉGION À L'HONNEUR

Portugal, La Nouvelle-Orléans, Cantons-de-l'Est

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

José Avillez, Portugal - un des chefs les plus réputés du Portugal

Albano Lourenço, Portugal - premier chef portugais à avoir reçu une étoile Michelin

Joachim Koerper, Portugal - chef du seul restaurant de Lisbonne avec une étoile Michelin

Sergi Arola, Espagne - considéré comme l'un des orfèvres de la gastronomie espagnole

PRÉSIDENTE D'HONNEUR

Anne-Sophie Pic, femme chef-fe étoilée Michelin la plus décorée au monde

THÉMATIQUE ET RÉGION À L'HONNEUR

Femmes à l'honneur, Charlevoix

CHEFFES INVITÉES MARQUANTES

Elizabeth Falkner, États-Unis - cheffe pâtissière de San Francisco et personnalité médiatique

Cristina Bowerman, Italie - seule femme cheffe avec une étoile Michelin à Rome

Dominique Crenn, États-Unis - cheffe française établie à San Francisco, première femme aux États-Unis à avoir décroché trois étoiles au Guide Michelin

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Yves Mattagne, chef le plus médiatisé de la Belgique

RÉGIONS ET VILLES À L'HONNEUR

Wallonie-Bruxelles, Outaouais, Seattle

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Thierry Rautureau, États-Unis - célèbre chef de Seattle à la tête du Rover's, il est surnommé « le chef au chapeau »

Tjaco van Eijken, Pays-Bas - chef néerlandais qui a entre autres travaillé au restaurant Spoon d'Alain Ducasse, à Hong Kong

Alors qu'on célèbre l'Argentine, Chez L'Épicier reçoit le chef Gonzalo Aramburu pour une soirée de cuisine moléculaire. Les vins de la Patagonie sont à l'honneur. Le Laloux propose une soirée végé en compagnie des chefs du restaurant Vedge, de Philadelphie, avec un accord vins nature. Au Globe, on propose une soirée avec les vins bios et biodynamiques du vignoble familial argentin Bodega Cecchin. La Maison Boulud, qui a ouvert ses portes au printemps 2012, participe pour une première fois au festival. Les chefs Riccardo Bertolino et Daniel Boulud reçoivent le chef italo-argentin Mauro Colagreco, dont le restaurant 3 étoiles Michelin, Le Mirazur, sera élu meilleur restaurant du monde en 2019.

Pour souligner sa 15^e édition, Montréal en Lumière propose une thématique plus locale, avec 65 personnes invitées prestigieuses. Afin de se renouveler, elle revoit aussi sa programmation gastronomique avec la création de neuf nouvelles séries. L'une d'elles, les Amitiés gourmandes, permet à un chef montréalais de recevoir un collègue avec lequel il s'est lié d'amitié lors d'une édition antérieure. Jérôme Ferrer reçoit ainsi le chef français Jacques Chibois. Dans le cadre de la série Planète gourmande, des personnalités connues sont reçues par des toques montréalaises. Par exemple, Chez Lévêque reçoit Jean-Pierre Ferland. La série Esprits libres propose des événements originaux et insolites, comme le retour du restaurant La Paryse (institution montréalaise fermée en 2012), l'instant d'un soir, au Pullman. Le Toqué! reçoit des ancien-nes (Hugue Dufour, Mehdi Brunet-Benkritly, Cheryl Johnson, Guillaume Sylvestre) pour son Dîner des Anciens combattants. Pour sa part, après 14 ans, Charles-Antoine Crête y officie une dernière fois. Chez L'Épicier organise une soirée hommage aux plats classiques de chefs montréalais avec Ian Perreault, Danny St Pierre et Patrice Demers. Graziella célèbre ses 20 ans en cuisine. Antonin Mousseau-Rivard organise une soirée Bouffe et tounes avec son père, Michel Rivard. Au restaurant Accords, on sert un accord mets et vins orange. Les finalistes de l'édition 2013 de l'émission *Les chefs!* (dont Isabelle Deschamps-Plante) proposent leurs meilleures recettes avec les Fromages d'ici lors d'un événement spécial.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Francis Mallmann, éminent chef argentin connu pour son style de cuisine rustique sur feu ouvert, vu dans la première saison de *Chef's Table* en 2015

PAYS ET VILLES À L'HONNEUR

Argentine (Buenos Aires), Philadelphie, Saguenay-Lac-Saint-Jean

CHEF INVITÉ MARQUANT

Martin Molteni, Argentine - chef mettant en lumière la cuisine précolombienne

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Pierre-André Ayer, chef étoilé suisse pratiquant son art à Fribourg, sacré « Romand de l'année » par le réputé guide Gault & Millau en 2014

THÉMATIQUE, VILLE ET RÉGION À L'HONNEUR

Pleins feux sur Montréal, San Francisco, Laurentides

CHEF INVITÉ MARQUANT

Michael Tusk, États-Unis - célèbre chef officiant à San Francisco

LES ANNÉES 2010 - 2014 VUES PAR GRAZIELLA BATTISTA



LE TOUR DU MONDE EN CUISINE

Graziella Battista a ouvert son restaurant homonyme dans le Vieux-Montréal en 2008. Elle est aujourd'hui reconnue comme l'une des cheffes les plus talentueuses en ville. Au Graziella, elle fait découvrir une cuisine italienne de qualité à sa clientèle depuis 15 ans, mais elle acquiert depuis plus de 20 ans des connaissances culinaires de partout dans le monde grâce à Montréal en Lumière.

Vous avez ouvert Graziella en 2008, mais participez à Montréal en Lumière depuis 2003, alors que vous étiez à votre premier restaurant, Il Sole. Vous souvenez-vous de vos premières participations ?

Oui. À l'époque, il y avait une quarantaine de restaurants participants. Dès le départ, j'ai eu le coup de foudre pour ce festival. J'ai toujours trouvé que le concept cadrerait parfaitement avec ce qu'on fait en tant que restaurateur: chercher à développer des relations avec les fournisseurs, avec les clients. Pendant le festival, c'est encore mieux parce qu'on a un ami - un chef invité! - avec nous pour le faire.

Quand on y pense, à l'époque, ce jumelage en plein hiver, qui pouvait apporter de l'activité en ville, c'était novateur. C'est précieux pour le client d'avoir accès à des chefs d'ailleurs. Même chose pour l'équipe du resto: c'est très riche en apprentissages!

C'est donc l'idée de cuisiner avec quelqu'un d'autre qui vous attire dans le concept de Montréal en Lumière ?

Oui, mais j'aime aussi chercher à créer une ambiance spéciale pour les passionnés de gastronomie. Comme les chefs invités viennent d'ailleurs, je mets tout en œuvre pour faire voyager les clients sans qu'ils prennent l'avion. Et les rencontres sont souvent concluantes: combien de fois ai-je su que des clients qui avaient assisté à des soirées du festival étaient ensuite allés visiter les chefs dans leurs établissements à travers le monde?

Vous avez reçu des chefs de partout au fil des ans ?

Oui! D'Italie, bien sûr, mais aussi de New York, de France, du Portugal, de l'Argentine, de Belgique... Justement, à mon avis, le festival représente bien cette particularité de la cuisine québécoise qui est faite d'un mélange de cuisines de partout dans le monde.

Est-ce que des visites ont été plus marquantes que d'autres ?

Elles sont toutes marquantes, mais j'ai reçu deux fois le chef italien Vincenzo Cammerucci. Je suis aussi allée le voir en Italie. Il est tellement généreux! J'adore son éthique de travail, son interprétation de la cuisine dans l'assiette. Sa vision des choses vient me chercher et je m'y reconnais. Pour moi, il est presque devenu un mentor.

Quelle est la réaction des chefs qui sont en visite à Montréal ?

Ils adorent venir à Montréal! Ils sont émerveillés par nos produits. Aussi, les chefs invités vont toujours en salle pour discuter avec les clients, et le commentaire qui revient toujours, c'est qu'on a de la chance d'avoir une clientèle aussi curieuse et reconnaissante du travail des chefs.

Comment décririez-vous la cuisine des années 2010 à 2014 ?

Pour moi, la cuisine, c'est une expression de la personne qui la fait. Je ne vois pas ça comme « des tendances ». Je pense que chaque chef doit trouver sa propre ligne directrice.

D'ailleurs, quels sont les chefs capables de passer l'épreuve du temps? Ce sont ceux qui ont leur signature propre.

Vous souvenez-vous des personnes invitées au Graziella à cette époque ?

Oui! En 2010, j'avais reçu la cheffe Rita Chagas et la vigneronne Sandra Tavares da Silva, du Portugal, deux femmes extraordinaires. En 2011, c'était Cristina Bowerman, de Rome, qui a un restaurant étoilé par Michelin et que j'admire énormément pour son implication à mettre de l'avant la cuisine durable, entre autres. Je suis allée la voir souvent en Italie! En 2012, j'avais reçu Jacques Marit et sa femme, de Belgique. En 2013, on a eu de la visite d'Argentine: la cheffe Natalia Machado et le chef Guido Tassi, un jeune passionné qui nous a vraiment fait voyager grâce à ses mélanges d'épices. Ça a été extraordinaire. Puis en 2014, j'ai tenu à réinviter Vincenzo Cammerucci pour souligner mes 20 ans en cuisine.

Vous semblez avoir conservé des relations avec plusieurs, n'est-ce pas ?

Avec tous les chefs et vigneronns qui sont passés, oui! Ces rencontres sont tellement riches! On apprend toujours de nouvelles techniques et on découvre de nouveaux ingrédients. Je fais encore une purée d'olives noires avec morue inspirée d'Argentine, et je me souviens encore de la caille farcie de Jacques Marit.

Après 20 ans de participation à Montréal en Lumière, vous avez sûrement accumulé plusieurs souvenirs ?

Oui, je garde de beaux souvenirs des sorties qu'on fait avec les invités. Je sors avec eux. On organise des soirées, on va au resto: on veut leur faire découvrir Montréal, mais aussi le Québec. Je suis même déjà allée en Mauricie avec un chef pour faire du traîneau à chiens.

Et j'ai un souvenir marquant qui m'avait rendue tellement fière avec le chef Giovanni Grasso, de Turin. Je l'avais amené manger dans mon restaurant de sushis préféré à Montréal. À la table, il s'est retourné et m'a dit: « Je n'en reviens pas. J'ai l'impression d'être au Japon! » Ça m'avait beaucoup touchée!



2015 - 2019



GRANDES TENDANCES

- Alors que l'ère des chefs vedettes se poursuit, on entre dans l'ère des producteurs vedettes, qui sont mis en évidence sur les menus de plusieurs restaurants et dans les événements.
- On sent l'influence de la cuisine scandinave dans les cuisines montréalaises.
- On parle moins de terroir québécois et plus de culture culinaire québécoise.
- On s'intéresse aux conditions d'élevage des animaux et on s'assure de valoriser toutes leurs parties quand on les cuisine. Plusieurs boucheries pratiquant la philosophie « du museau à la queue » s'installent dans le paysage montréalais (Ça va barder!, Boucherie Lawrence, Pascal le boucher).
- Les légumes sont sublimés dans les assiettes.
- On commence à parler de cuisine responsable.

ALIMENTS VEETTES DES MENUS

Le lapin de Stanstead et le porc de la ferme Gaspior se retrouvent sur plusieurs menus. On voit aussi apparaître des petits fruits nordiques (amélanche, argousier) dans les plats.

EXEMPLE DE PLAT

Barbue « aigre douce », argousier, érable, riz sauvage, rabiole, caméline
- Plat servi du 24 au 27 février 2016 au restaurant Les 400 coups

CHANSONS POPULAIRES DE L'ÉPOQUE

Paradis City - Jean Leloup
Fille de personne II - Hubert Lenoir

PENDANT CE TEMPS, DANS LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

- 2015** Première saison de *Chef's Table*, sur Netflix
Ouverture du Mousso et du Candide
Sortie du livre *Montreal Cooks*, de Tays Spencer et Jonathan Cheung, propriétaire de la librairie Appetite for Books
Pour la première fois de l'histoire du top 100 du classement The World's 50 Best, un restaurant québécois en fait partie, le Joe Beef, en 81^e position.
Le Toqué! est couronné meilleur restaurant du Canada par le Canada's 100 Best (2015 et 2016)
- 2016** L'Atelier de Joël Robuchon ouvre au Casino de Montréal
- 2018** Première édition du gala des Lauriers de la gastronomie québécoise
Tenue de Women with Knives au Centre Phi, une série d'événements socioculinaires avec Ana Roš sur la place des cheffes dans les grandes cuisines du monde
Ouverture du restaurant Vin Mon Lapin

VOLET ARTS

- 2015** Stephan Eicher et Bobby Bazini sont les coprésidents d'honneur. Christine and the Queens, The Tragically Hip et Marie-Pierre Arthur sont en spectacle.
- 2016** Zaz et Betty Bonifassi sont les coprésidentes d'honneur. Lou Doillon, Radio Radio, The Seasons, Tanya Tagaq et AaRon sont de la programmation.
- 2017** Daniel Lavoie est le président d'honneur. Alain Lefèvre, Alex Nevsky, Peter Peter, Matt Holubowski, Bruno Pelletier et Valaire sont en concert.
- 2018** Isabelle Boulay est la présidente d'honneur. Patrice Michaud, Stacey Kent, Vieux Farka Touré, Geoffroy, Random Recipe et The Franklin Electric sont de la programmation.
- 2019** Dominique Fils-Aimé, Soran et Whitehorse sont en spectacle.

VOLET EXTÉRIEUR

- 2015** Une tyrolienne survole la rue Sainte-Catherine. Spectacles de Pierre Kwenders, d'Elisapie, de Random Recipe, de Misteur Valaire et de CRI.
- 2016** Lancement d'Illuminart, un circuit de 25 œuvres alliant art, lumière et technologie déployé sur 3,6 kilomètres. Spectacles de Rymz et de Lisa Leblanc.



Chaque année, Montréal en Lumière nous donne l'occasion de faire participer des chef-fes du Canada et du monde entier. Un de mes meilleurs souvenirs est d'avoir pu rassembler mes anciens cuisiniers : Thomas Haas, Dale MacKay, Patrick Kriss et Riccardo Bertolino lors de l'édition de 2018. Chacun d'entre eux m'avait rendu hommage lors d'un souper nommé La Réunion et avait créé un plat inspiré par leur parcours et la cuisine que nous avons partagée durant leur temps passé dans mes restaurants. Ça avait été un événement amical, inspirant et créatif reflétant l'esprit du festival. »

- Daniel Boulud, chef propriétaire de plusieurs établissements à travers le monde, président d'honneur du festival en 2007 et invité en 2018 et 2019



Je me rappelle : le chef Dany Bolduc, du H4C, avait mis cinq chef-fes sur sa *wish list* pour l'édition de 2019, dont Amélie Darvas, qui venait d'ouvrir son restaurant Äponem. Elle m'avait donné une réponse positive. Après, je n'ai plus eu de ses nouvelles jusqu'en janvier. J'étais bien stressée, car on avait déjà annoncé sa venue. Dans ma prise de parole à la conférence de presse, en décembre 2018, j'avais dit : « Parions qu'il y a une étoile qui brille pas loin pour elle. » En janvier 2019, elle obtenait sa première étoile Michelin... et elle est bel et bien venue au festival. »

- Julie Martel, gestionnaire de la programmation du festival depuis 2017

FAITS SAILLANTS

Le festival reçoit celui qui a été sacré Meilleur Sommelier du monde en 2013, ravissant la première place à Véronique Rivest: Paolo Basso. En plus de donner un atelier, il choisit les vins qui sont servis pendant les Dîners du président d'honneur. Pendant une conférence sensorielle sur les huiles, on parle d'une nouvelle venue d'ici: l'huile de caméline. Au H4C, le chef Dany Bolduc propose des soirées 100% végé. Les produits cueillis par François Brouillard, des Jardins sauvages, sont mis à l'honneur pendant un Apéro sauvage et lors d'une soirée au restaurant Les 400 coups avec le chef Guillaume Cantin. La musique s'invite au restaurant alors que le groupe Misteur Valaire est reçu pour un souper Au Cinquième Péché. Le festival crée une alliance avec La Tablée des Chefs et organise un Salon du livre gourmand au Complexe Desjardins. Montréal en Lumière est sélectionnée par l'UNESCO comme événement de choix dans le cadre de l'Année internationale de la lumière.

Les alcools d'ici sont en vedette avec plusieurs nouveautés: le Mondial des cidres au Complexe Desjardins, l'Apérofest (apéros d'hiver, alcool d'érable, tournées de mixologie, soirées au Lab) et un premier événement sur les microdistilleries québécoises à la SAT. Les chefs montréalais jouent à la chaise musicale avec la série Planète Montréal: Hakim Chajar est reçu à la Fabrique et Patrice Demers est reçu au restaurant Accords. Laurent Godbout organise Chez L'Épicier une soirée rétrospective de ses 15 participations à Montréal en Lumière. Au Hambar, on organise la soirée Du museau à la queue, en collaboration avec Porc de Beurivage. À l'Hôtel Herman, on rend hommage au resto du quartier chinois prisé des chef-fes, Mon Nan. Le groupe Milk & Bone s'invite au Lili. Co.

Montréal célèbre son 375^e anniversaire et le festival lui rend hommage. Grâce au réseau Délice, des chefs de Suède, de Finlande, de Turquie, du Mexique, de la Lettonie, de la Belgique et de l'Afrique du Sud sont en visite au festival. Le Balmoral se transforme en bouchon lyonnais avec le chef Joseph Viola (et ce dernier offre de la soupe gratuitement sur le site extérieur du festival). On célèbre les vins d'ici avec une Soirée VIP mets et vins québécois au Bistro Laurentien La Coupole. La gastronomie norvégienne est à l'honneur Chez Victoire. Lors de la soirée Le cœur des forêts du Québec et de la Lettonie, on explore les produits boréaux au Laloux.

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Anthony Dong, réputé chef chinois du Futian Shangri-La, à Shenzhen

PAYS, VILLE ET RÉGION À L'HONNEUR

Suisse, Washington, Lanaudière

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Jérôme Bocuse, fier héritier de Paul Bocuse, et Christophe Muller, chef de cuisine du restaurant de Bocuse à Lyon

VILLES ET PAYS À L'HONNEUR

Shenzhen, Chine, Boston, Laval

CHEFFE INVITÉE MARQUANTE

Lydia Shire, États-Unis - cheffe et restauratrice renommée de Boston

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), établissement de formation spécialisée en tourisme, en hôtellerie et en restauration fondé en 1968

VILLES ET PAYS À L'HONNEUR

Lyon, France, Montréal

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Joseph Viola, France (venu aussi en 2008) - Meilleur Ouvrier de France et roi des bouchons lyonnais

Filip Langhoff, Finlande - jeune chef étoilé, fier représentant de la cuisine nordique

On célèbre les 50 ans de l'ITHQ en invitant 8 prestigieuses écoles hôtelières au festival. D'anciens étudiants et étudiantes de l'école (Marie-Fleur St-Pierre, Danny St Pierre, Martin Juneau, Ann-Rika Martin, Jonathan Lapierre-Réhayem) proposent des circuits gastronomiques. La directrice générale de l'ITHQ, Liza Frulla, tient une soirée de cuisine italienne avec sœur Angèle. Le festival reçoit pour la première fois à Montréal Michael Bom Frost, du Nordic Food Lab, à Copenhague, pour une conférence. Gérald Le Gal et Ariane Paré-Le Gal, de Gourmet Sauvage, proposent le repas Les gourmets sauvages Au Petit Extra. Au Beaver Hall, on revisite les grands classiques du *Grand Larousse gastronomique*. Les gibiers du Québec sont à l'honneur au Quartier Général et au Blumenthal lors d'une soirée de dégustation boréale avec le chef autochtone d'origine algonquine Martin Brisson, de la Côte-Nord. Au Portus 360, huit étudiants de l'école Waswanipi, dans le Nord-du-Québec, ont l'occasion de cuisiner avec la cheffe Helena Loureiro.

Montréal en Lumière fête ses 20 ans et s'offre de nouvelles photos de chef-fes pour son programme. Au tout nouveau Quartier gourmand, le public peut entre autres assister à un entretien avec Josée di Stasio, à une conférence sur la critique avec Jean-Philippe Tastet, à un atelier sur Instagram - l'outil préféré des foodies - et à un atelier sur l'art du latte. Autres nouveautés: une Nuit gourmande pour célébrer les 20 ans, des Circuits gourmands Tastet et des Circuits experts, sommeliers, microbrasseries et mixologues. Le festival rend hommage à Jean-Paul Grappe pour sa contribution significative à la gastronomie québécoise. Au Kitchen Galerie, on revisite 20 plats qui ont marqué le festival grâce à l'événement 20 ans 20 services, en compagnie du président fondateur, Alain Simard. Le Petit Extra célèbre ses 20 ans de participation au festival. La ferme Cadet Roussel est invitée au Candide. Chez Chose, on rend hommage aux producteurs québécois. Le sommelier Pier-Alexis Soulière, tout juste couronné Meilleur Sommelier des Amériques, s'invite à La Chronique. Les vignerons Benoit Fouassier et Damien Coquelet sont reçus au Leméac, tandis que le Domaine du Nival et le Vignoble Ste-Pétronille participent à un barbecue d'hiver avec la Ferme Gaspour au Local. On rend hommage à Joël Robuchon, le chef le plus étoilé du monde décédé en 2018, à l'Atelier qui porte son nom au Casino de Montréal.

THÉMATIQUE ET RÉGION À L'HONNEUR

Le savoir à l'honneur, Côte-Nord

CHEFS INVITÉS MARQUANTS

Joseph Viola, France (venu aussi en 2008) - Meilleur Ouvrier de France et roi des bouchons lyonnais

Hakim Chajar, Canada - chef d'origine marocaine, gagnant de l'émission *Les chefs! La revanche!* en 2014

Jean-Sébastien Sicard, Canada - chef du réputé restaurant Chez Mathilde, à Tadoussac

THÉMATIQUES À L'HONNEUR

Le Monde, Notre monde, Voyage au cœur du monde

CHEF-FES INVITÉ-ES MARQUANT-ES

Uri Jeremias, Israël - célèbre chef israélien reconnu pour sa longue barbe blanche et son amour du poisson

Justa Nobre, Portugal - grande représentante de la cuisine traditionnelle portugaise

Arnaud Marchand, Canada - chef copropriétaire de Chez Boulay, à Québec, et finaliste de la première saison de l'émission *Les chefs!*

Mike Bagale, États-Unis - chef américain reconnu pour sa créativité, longtemps chef de cuisine du restaurant triplement étoilé Alinea, à Chicago

Jouvens Jean, États-Unis (aussi venu en 2014 et 2020) - chef qui fait rayonner la cuisine de son pays d'origine, Haïti

LES ANNÉES 2015 - 2019 VUES PAR ANTONIN MOUSSEAU-RIVARD



INSTAGRAM, INFLUENCE SCANDINAVE ET NOUVELLE GASTRONOMI

Depuis 2012, Antonin Mousseau-Rivard est un habitué de Montréal en Lumière. Déjà, au Contemporain (le restaurant du Musée d'art contemporain de Montréal), le chef donnait un aperçu de son style en organisant des soirées où différents courants d'art étaient mis de l'avant, comme L'Automatisme, du pinceau à la table (2012) ou encore Bouffe et tounes (2013), avec son père, Michel Rivard. En 2015, quand il a ouvert son propre restaurant, Le Mouso, le talentueux cuisinier a continué à faire vivre des expériences uniques à sa clientèle et aux chefs invités qui l'ont visité au cours des années. Retour sur une époque d'effervescence pour ce chef novateur.

Qu'est-ce que les années 2015 à 2019 représentent dans ta carrière ?

Ce sont les plus belles ! C'était la fin du restaurant Le Contemporain, le début du Mouso. C'était l'époque où mon compte Instagram était très populaire. Ce sont les années où j'ai eu le plus de plaisir à Montréal en Lumière parce que, bien sûr, c'était avant la COVID. Pendant cette période, on a reçu des gens formidables avec qui on a développé de super relations. On a réussi à faire des événements qui sortaient vraiment de l'ordinaire.

Quelle a été l'influence d'Instagram sur ta carrière ?

Mon histoire avec Instagram est partie en fou. J'ai appelé le compte @lemouso parce que je savais déjà que mon futur resto allait porter ce nom. Tous les jours, je faisais des tests au Contemporain et je publiais mes photos. Certaines d'entre elles étaient reprises par de grands médias comme *Bon Appétit*. On m'offrait des trucs comme si j'étais un influenceur. Quand les comptes comme @GastroArt ou @TheArtOfPlating partageaient une de mes photos, ça me faisait gagner de 5000 à 10 000 abonnés. Mon compte a rejoint beaucoup de chefs et j'ai eu beaucoup d'échanges avec plusieurs d'entre eux autour de techniques de cuisine. Le but de mon compte, c'était vraiment de faire de la recherche et de développement et de montrer ce que j'allais servir éventuellement au Mouso. Parce que personne ne comprenait vraiment ce que je voulais faire : un menu unique, des plats qui sortent de l'ordinaire, des techniques nouvelles, un mélange salé et sucré, une cuisine sans frontières...

À quoi ressemblait la scène culinaire montréalaise à cette époque-là ?

La gastronomie était un peu morte. Je ne veux pas dire que personne n'en faisait, mais on était moins dans le « *fine dining* » et plus dans le « Montréal bon vivant ». Quand Lesley Chesterman a sorti sa critique sur Le Mouso, elle a souligné que c'était un « gros move » de retourner à la gastronomie alors que la scène culinaire de Montréal était surtout représentée par des endroits où on mangeait en abondance. Avec Le Mouso, on voulait vraiment ramener la gastronomie au premier plan et travailler les produits locaux - comme beaucoup le faisaient déjà -, mais avec un côté technique un petit peu plus poussé.

Dirais-tu que tu as été influencé par la cuisine scandinave, un courant très fort à l'époque ?

Oui. Mon père m'a donné le livre du Noma en 2011 ou 2012. Pour moi, c'était comme l'anneau du *Seigneur des anneaux*. Je l'ouvrais et je devenais anxieux juste à voir comment c'était malade - et parce que c'est ça que je voulais faire. En même temps, je ne voulais pas me faire influencer par ce que je voyais. J'ai travaillé longtemps à ne pas me laisser influencer par d'autres, à essayer d'avoir ma propre couleur, mes propres techniques, mes propres saveurs. C'est sûr qu'il a fallu accepter l'influence avec l'importance qu'ont pris les réseaux sociaux. Une influence super positive de la cuisine scandinave a été le côté recherche et développement, qui n'était pas si exploité à Montréal à l'époque. Au Mouso, on est arrivés avec des techniques comme la fermentation, qui étaient alors moins *mainstream*, mais aussi avec l'idée de travailler les grains, par exemple.

Qu'est-ce que représente Montréal en Lumière pour toi ?

Ce que j'ai apprécié de mes premières expériences avec Montréal en Lumière, au Contemporain, c'est qu'on m'a laissé développer mes propres idées. On m'avait invité sur un comité pour participer à l'élaboration de nouvelles séries avec Jean-Pierre Curtat. On avait créé la série Esprits libres, qui permettait de soumettre un concept qui n'était pas nécessairement en lien avec la destination en vedette chaque année. Ça m'a vraiment permis de m'éclater. On a donc pu faire un repas 100% automatiste où la peinture se mangeait, où les assiettes étaient des œuvres d'art, le tout dans un musée. Et au Mouso, on a continué à développer des concepts « pétés », où les gens ne savaient pas ce qu'ils mangeaient, où il y avait juste des couleurs écrites sur le menu, ou encore des repas de 25 services avec des chefs invités. Pour moi, Montréal en Lumière, ça représente la créativité, beaucoup de bons souvenirs et de belles rencontres - passées mais aussi à venir !

Quelle est ta meilleure anecdote en lien avec Montréal en Lumière ?

C'était en 2018, avec Matt Lambert, le seul chef qui avait pu rester pour un souper avec moi après l'événement avec les chefs Atsushi Tanaka, de Paris, et Sean MacDonald, de Toronto. Je lui avais demandé où il voulait aller manger et il avait répondu : « Au Pied de Cochon ou au Joe Beef ». J'ai dit : « On va aller aux deux endroits ! » J'ai appelé Au Pied de Cochon et je leur ai dit : « On s'en vient de 17 h à 19 h. On ne veut pas trop manger parce qu'on va au Joe Beef après ! » Et j'ai appelé au Joe Beef pour leur dire : « On va venir manger de 19 h à 21 h, mais on va arriver du Pied de Cochon, alors on ne voudra pas trop manger ! » Erreur : il ne fallait pas leur dire ! On est arrivés Au Pied de Cochon, et il y avait une montagne de nourriture sur la table. Même scénario au Joe Beef. Je n'ai jamais autant mangé et bu de toute ma vie ! Et lui non plus ! Ce fut une soirée mémorable !



2020 - 2023



GRANDES TENDANCES

- Les vins québécois ont la cote et sont de plus en plus présents sur les menus des restaurants montréalais.
- Avec la pandémie de COVID-19, les fermetures prolongées et répétées, le manque de main-d'œuvre et l'inflation importante, les restaurants doivent se réinventer. On voit apparaître différents changements: certains restaurants revoient leurs heures d'ouverture alors que d'autres instaurent le partage des pourboires ou haussent le prix des plats.
- L'achat local est sur toutes les lèvres. Les gens sont de plus en plus soucieux de la provenance de leurs aliments, à la maison comme au restaurant.
- Les poissons et les fruits de mer locaux sont valorisés et mis en vedette sur les menus. Davantage de restaurants sont certifiés Fourchette bleue.

ALIMENTS VEDETTES DES MENUS

Les aliments locaux et boréaux sont la norme sur les menus. Les légumes oubliés comme le navet et les topinambours retrouvent leur lettre de noblesse.

EXEMPLE DE PLAT

Carré de cerf, topinambours, panais et jus aux morilles
- Plat servi à l'État-Major pendant l'édition 2023 de Montréal en Lumière

CHANSONS POPULAIRES DE L'ÉPOQUE

Copilote - FouKi (avec Jay Scott)
Coton ouaté - Bleu Jeans Bleu

PENDANT CE TEMPS, DANS LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

- 2020** Fermeture des restaurants (22 mars)
Montréal en Lumière reçoit le prix Distinction - Gastronomie de Tourisme Montréal.
- 2021** Création de la plateforme consacrée à la cuisine de Radio-Canada: Mordu
Afin de souligner la grande résilience des restaurateurs et restauratrices durant la pandémie, le gala des Lauriers de la gastronomie québécoise remet un prix collectif aux restaurateurs et restauratrices du Québec.
- 2022** Le 31 janvier 2022, les restaurants rouvrent leurs portes pour une quatrième fois en deux ans. Au cours de ces deux années pandémiques, ils auront été fermés quasiment onze mois. Le restaurant Mastard, de Simon Mathys, est nommé deuxième meilleur nouveau restaurant canadien de l'année par le magazine *enRoute*.
L'équipe canadienne composée de Samuel Sirois, Gilles Herzog et du commis Léandre Legault-Vigneau termine en 11^e position de la finale du Bocuse d'Or à Lyon, en France.
- 2023** Vin Mon Lapin est sacré meilleur restaurant au Canada du palmarès annuel de Canada's 100 Best Prime Video présente la série documentaire *Pendant ce temps en cuisine*, qui suit le parcours de six chefs québécois pendant un an, dont Antonin Mousseau-Rivard, du Mouso, ainsi que Maria-José et Zoya de Frias, du Virunga.
Ricardo annonce son départ de son émission homonyme, en ondes depuis 2002. Il est remplacé, en septembre 2023, par son acolyte Isabelle Deschamps-Plante.

VOLET ARTS

- 2020** The Franklin Electric, Shay Lia, Jon Vinyl et 070 Shake sont de la programmation.
- 2021** Nuit blanche virtuelle avec présentation, entre autres, du *Cabaret de la Nuit blanche* animé par Arnaud Soly et avec Klô Pelgag, Katherine Levac, Antonin Mousseau-Rivard et plusieurs autres.
- 2022** Pierre Lapointe, Le Couleur, AHI et Alicia Moffet sont en spectacle.
- 2023** Célébration des 20 ans de la Nuit blanche avec Claudia Bouvette, Valaire, Choses Sauvages et Kid Koala. Spectacle *20 ans déjà* pour célébrer les 20 ans du film et de la musique des *Triplettes de Belleville*. Concert *1969 Live*, qui réunit sur scène Half Moon Run, Les sœurs Boulay et Safia Nolin. Présentation de *Riopelle symphonique*, une œuvre musicale créée pour le centenaire de naissance de Jean Paul Riopelle. Les groupes Bedouin Soundclash et Bon Entendeur sont aussi de la programmation.

VOLET EXTÉRIEUR

- 2020** *Voltigo RBC* met en vedette la plongeuse canadienne Lysanne Richard et d'autres adeptes de la discipline dans une piscine. *Dynamo* propose de la haute voltige en mariant arts du cirque, trampoline et chorégraphie.
- 2022** Le festival inaugure le Sentier de patin, un parcours illuminé et surélevé de 300 mètres qui sillonne la place des Festivals, ainsi qu'une nouvelle patinoire sur l'esplanade Tranquille, où se tient notamment le spectacle de patinage *Cadence*, des 7 doigts.
- 2023** Retour du Sentier de patin



« Ça a été une semaine incroyable ! On a cuisiné beaucoup, je voulais apprendre. On commençait à cuisiner le matin et on finissait tard le soir. J'étais vraiment en mode élève, je voulais tout absorber. Il y a des techniques apprises que j'utilise encore. Ce que je retiens de cette expérience, ce sont les échanges et les connaissances acquises. C'était magique ! »

- Simon Mathys, chef du Mastard, qui a reçu en 2023 Romain Meder, ancien chef du mythique Plaza Athénée, à Paris, et aujourd'hui au tout aussi prestigieux Les Chemins, du Domaine de Primard, un Relais & Châteaux d'Eure-et-Loir, en France



FAITS SAILLANTS

Montréal en Lumière propose une nouvelle formule pour son programme papier en collaboration avec le magazine *Caribou*: davantage d'articles de fond sur les tendances en gastronomie (vins vivants, alimentation végétalienne, lien entre chef-fes et producteur-rices). Le festival rend hommage à sœur Angèle pour son apport à la gastronomie québécoise lors du Brunch des femmes en gastronomie cuisiné par des cheffes. Pendant ce brunch, le documentaire *À la recherche des femmes chefs* est présenté en première canadienne et est suivi d'une table ronde avec, entre autres, les documentaristes Estérelle Payany et Vérane Frédiani ainsi que la cheffe Colombe St-Pierre. Alors qu'au Quartier gourmand on goûte aux produits des îles de la Madeleine, plus bas, à L'Astral, on goûte à celles du Japon. La Chronique célèbre ses 25 ans. Kim Côté, de Côté Est, est reçue avec les vigneronnes des Pervenches au Leméac. Jean Soulard est l'invité de l'Europea. Les vignobles québécois Pigeon Hill et Rivière du Chêne sont en vedette Au Petit Extra. On organise une soirée pour l'équipe canadienne du Bocuse d'Or au Beau Mont. L'Atelier de Joël Robuchon accueille le chef étoilé Christophe Bellanca. Au Rosélys, on rend hommage aux grandes femmes des arts de la table du Québec. La sommelière Michelle Bouffard propose quant à elle des entrevues devant public avec dégustation de vins.

Le festival doit se tourner vers une édition numérique: depuis mars 2020, la pandémie a obligé la fermeture des restaurants. Montréal en Lumière met en place la campagne J'adore mon resto, qui vise à encourager et à soutenir la gastronomie québécoise en invitant les gens à commander des repas à emporter dans les restaurants montréalais. Marina Orsini en est la porte-parole. Les foodies peuvent se rabattre sur les webséries *Autour de la table avec...*, *La brigade découverte*, *Chef en ébullition* et *C'est l'heure de l'apéro*. Le festival présente aussi son premier balado, *Du monde en cuisine*, qui accueille à son micro des personnalités inspirantes dont les initiatives de gastronomie sociale contribuent à des changements sociétaux. Dans une vidéo enregistrée près de la place des Festivals et diffusée sur les réseaux sociaux, Luce Dufault interprète *Quand les hommes vivront d'amour*, de Raymond Lévesque, en mémoire des victimes de la COVID-19. La série Couette & Gastronomie est aussi créée pour dynamiser le secteur hôtelier et permettre au public de profiter d'une expérience de restauration en chambre alors que les restaurants sont fermés.

RÉGION ET THÉMATIQUE À L'HONNEUR

Îles de la Madeleine, Voyage au cœur des saveurs

CHEF-FES INVITÉ-ES MARQUANT-ES

Guga Rocha, Brésil - chef vedette du Brésil

João Dias, Portugal - protégé du grand chef portugais José Avillez

Martin Olsen, Danemark - chef danois du restaurant Marv & Ben, à Copenhague

Clément Vergeat, France - jeune chef français, ex-candidat de *Top Chef*

Cortney Burns, États-Unis - cheffe du célèbre restaurant Bar Tartine, à San Francisco

Daniel Burns, États-Unis - chef originaire de Nouvelle-Écosse, pâtissier et sous-chef au Noma

Michael Anthony, États-Unis - chef du célèbre restaurant new-yorkais Gramercy Tavern

Alvin Leung, Canada - chef étoilé, surnommé le « *Demon Chef* », et juge à l'émission *MasterChef Canada*

Emmanuel Pilon, France - ancien chef adjoint d'Alain Ducasse au Plaza Athénée et chef au Louis XV

THÉMATIQUE À L'HONNEUR

J'adore mon resto, édition virtuelle

Au lieu de proposer des jumelages entre des chef-fes des quatre coins du monde et de Montréal, le festival propose à cinq chef-fes autochtones canadien-nes de mettre en valeur les saveurs et traditions de leur cuisine dans les restos montréalais. La cheffe d'origine abénakise Lysanne O'Bomsawin est invitée dans les cuisines du Virunga. Le restaurant H3 accueille le chef innu Sylvestre Hervieux-Pinette. Le chef anishnabe Shawn Adler est reçu au Kamuy. Le chef wolastoqiyik Maxime Lizotte se retrouve à l'État-Major. Enfin, le chef allochtone Martin Gagné, dont la cuisine s'inspire de celle des Premières Nations, est reçu à l'ITHQ. À cause des restrictions sanitaires, le Quartier gourmand est remplacé par une série de six capsules web dans lesquelles le chef Jérémie Jean-Baptiste présente la façon de cuisiner six produits locaux. L'Auberge Saint-Gabriel reçoit Dominic Labelle, de Parcelles, et Simon Mathys invite au Mastard la gang des Faux Bergers, de Baie-Saint-Paul.

Une quarantaine de restaurants et établissements montréalais accueillent des chef-fes et des producteur-rices d'ici et d'ailleurs. La nordicité est à l'honneur avec la présence de cinq chefs scandinaves. L'équipe de Vin Mon Lapin reçoit Jeremy Charles, de la Merchant Tavern, à St. John's, et Deirdre Heekin, du domaine viticole vermontois La Garagista. Les chefs John Horne et Ron McKinlay, du restaurant Canoe, à Toronto, s'amènent au Monarque. Les gars de Menu Extra accueillent le vigneron français Julien Labet. Le festival présente le troisième colloque sur l'identité culinaire québécoise et propose une collaboration entre le restaurant Toqué! et la Fondation Jean Paul Riopelle pour souligner le 100^e anniversaire de naissance du peintre québécois. Antoni Porowski, de l'émission *Queer Eye*, présente son spectacle *Antoni: Let's Do Dinner*. Au Quartier gourmand, des ateliers et des conférences sur l'alimentation durable, les traditions culinaires autochtones, les pâtisseries véganes et les légumes asiatiques sont notamment au programme. Le festival accueille une cohorte de médias spécialisés français comme Food & Sens et Fine Dining Lovers.

THÉMATIQUE À L'HONNEUR

Savourer notre nordicité

CHEF INVITÉ MARQUANT

Nick Liu, Canada - chef du restaurant de nouvelle cuisine asiatique DaiLo, à Toronto

THÉMATIQUES À L'HONNEUR

Le meilleur de Montréal l'hiver!, Montréal reçoit

CHEF-FES INVITÉ-ES MARQUANT-ES

Benoît Neusy, Belgique - chef étoilé parmi les plus réputés de Belgique

Ina Niinireto, Finlande - jeune cheffe finlandaise qui a fait ses armes dans de grands établissements de Stockholm

Timothy Charles, Canada - chef de cuisine du Fogo Island Inn

Romain Meder, France - ancien chef du Plaza Athénée et chef du restaurant étoilé Les Chemins

LES ANNÉES 2020 - 2023 VUES PAR MARIA-JOSÉ DE FRIAS

ENSEMBLE À TRAVERS LES ÉPREUVES

Maria-José de Frias, originaire du Congo, a ouvert en 2016 Le Virunga, où elle fait découvrir les saveurs de l'Afrique subsaharienne. La cheffe œuvre en cuisine pendant que sa fille Zoya est en salle. Le Virunga participe à Montréal en Lumière depuis 2020. Maria-José revient sur cette période teintée par la pandémie et pendant laquelle le festival a, selon elle, joué un rôle primordial.

Qu'est-ce que cela vous a fait en 2020 de savoir que Montréal en Lumière vous incluait dans sa programmation ?

Ah, mon Dieu ! C'était beaucoup d'honneur pour ma petite personne ! J'étais vraiment honorée ! Montréal en Lumière, c'est une grande famille ; ce n'est pas un petit événement. J'étais impressionnée et, en même temps, j'étais stressée. Quand on nous fait confiance, on ne veut pas décevoir. Ma grande peur partait surtout du fait que j'arrivais avec une cuisine africaine complètement différente et peu connue ici, à une période où les gens étaient peu familiers avec la cuisine gastronomique ethnique. Je voulais arriver à défaire les clichés liés à la cuisine africaine et réussir à rassembler tout le monde avec mes plats. Même après plusieurs participations, je le vis chaque fois comme si c'était la première.

Avez-vous senti une différence de perception à la suite de vos participations ?

Oui, ça a donné un grand boum ! Les Québécois sont curieux : s'ils viennent te voir et que tu ne les déçois pas, ils sont fidèles, alors j'avais déjà réussi à bâtir une belle clientèle. Je pense que Montréal en Lumière a fait tomber des barrières et m'a donné accès à plus de personnes, à des médias et à des critiques qui ont pu constater qu'il est possible de proposer une fine cuisine africaine.

Est-ce un défi, lorsqu'on propose une cuisine d'ailleurs, de travailler avec les produits d'ici ?

Pour moi, c'est important depuis le jour de travailler avec les produits d'ici. Je suis partie du principe que si j'étais dans mon pays, au Congo, j'utiliserais les produits locaux. Je suis au Québec et je veux faire la même chose. Ça a été plus dur de trouver mes producteurs de chèvres et de moutons parce que c'est moins consommé ici, mais j'ai réussi, et je travaille avec des producteurs extraordinaires. Bien sûr, j'ai dû adapter quelques plats, mais au final, j'arrive toujours à trouver de belles alternatives.

Comment avez-vous vécu la pandémie qui a teinté les dernières années ?

Comme pour tout le monde, ce n'était pas facile de vivre dans cette incertitude. Mais ce qui était bien, c'est que des événements comme Montréal en Lumière ont continué, même si c'était sous une formule différente. Ça nous a motivées à garder le moral et ça a permis à nos clients de savoir qu'on était encore là, qu'on ne lâchait pas. C'était différent, mais c'était important. Personnellement, ça m'a vraiment aidée de sentir qu'on était soutenus en tant que restaurateurs.

Est-ce que les jumelages faits avec d'autres cheffes dans le cadre de Montréal en Lumière vous ont permis une belle créativité ?

Toujours ! L'an passé, on était avec Émilie Bégin, du Labo culinaire. L'année d'avant, c'était avec Lysanne O'Bomsawin, du Traiteur Québécois. J'ai toujours été jumelée avec des femmes, et c'est merveilleux ! Je cherche toujours ce qui nous rassemble, puis on bâtit à partir de ça : c'est très créatif et enrichissant !

On dit même que vous avez conservé la recette de poisson fumé de Lysanne sur votre menu. Pourquoi ?

Oui, la recette revient parfois. Le fumage, c'est un point commun de sa culture et de la nôtre ; c'est un système de conservation des aliments qu'on connaissait toutes les deux. Alors je trouvais que cette recette nous ressemblait. On a gardé de bonnes relations et on va sûrement collaborer de nouveau.

Si vous deviez choisir un seul mot pour décrire le festival...

Amour. Parce que Montréal en Lumière est un moment où on partage l'amour de notre cuisine avec tout le monde et où on transmet notre amour pour ce métier qui n'est pas toujours facile.

Que croyez-vous que Montréal en Lumière apporte à la scène gastronomique de Montréal ?

Sans aucun doute, l'événement met en lumière le savoir-faire des chefs et des cheffes. Ça m'a mise en lumière, tout comme ma cuisine !

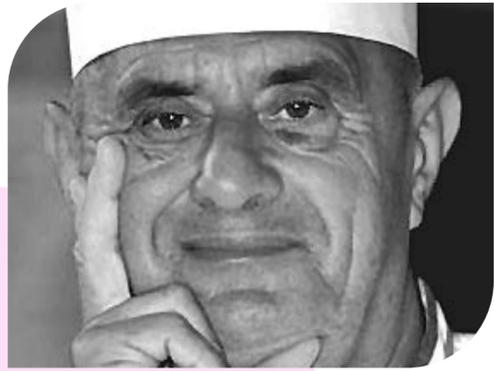
Comment entrevoyez-vous l'avenir de la restauration ?

Je suis quelqu'un qui voit toujours le verre à moitié plein. Le contexte actuel n'est pas facile, mais comme on dit dans mon pays : « Une mauvaise situation n'est pas une calvitie » ! Ça veut dire que tant que ce n'est pas complètement perdu, il reste toujours quelque chose à faire pour que ça reprenne.

Et l'avenir du Virunga ?

Comme tout le monde, on se bat présentement pour retrouver ce qui a été perdu dans les dernières années ; nous luttons pour rester. Mais j'espère évoluer, et continuer à faire encore plus connaître ma cuisine. On retrousse nos manches et on va vers l'avant !





Paul Bocuse, 2000



Charlie Trotter, 2001



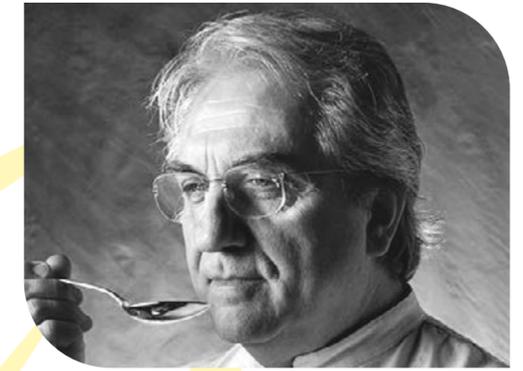
Serge Dansereau, 2002



Santi Santamaria, 2003



Georges Blanc, 2004



Gualtiero Marchesi, 2005



Émile Jung, 2006



Daniel Boulud, 2007



Susur Lee, 2008



Alain Passard, 2009



Fausto Airoldi, 2010



Anne-Sophie Pic, 2011



Yves Mattagne, 2012



Francis Mallmann, 2013



Pierre-André Ayer, 2015



Anthony Dong, 2016



Jérôme Bocuse, 2017



Christophe Muller, 2017



MONTRÉAL EN LUMIÈRE EN QUELQUES CHIFFRES

2000

Fondé par Alain Simard, le festival Montréal en Lumière est lancé en 2000 avec la volonté de redynamiser l'hiver en ville. Avec Paul Bocuse à la présidence d'honneur, la première édition attire 200 000 personnes.

100 000

C'est le nombre de visites enregistrées lors de la première Nuit blanche, en 2004.



6

Six restaurants comptent 20 participations ou plus au festival. Du lot, deux ont été de toutes les éditions de Montréal en Lumière: La Chronique et Au Petit Extra. Que ce soit avec le Toqué!, la Brasserie T! ou le Beau Mont, l'équipe de Normand Laprise et Christine Lamarche ont également participé à toutes les éditions.

225

Depuis 2000, 225 restaurants ont participé aux Bonnes Tables de Montréal en Lumière en proposant des repas thématiques avec un-e chef-fe invité-e.

30

Les 18 président-es d'honneur qui se sont succédé jusqu'en 2017 (dernière année où il y a eu une présidence d'honneur au festival) comptent plus de 30 étoiles au Guide Michelin!

700

Quelque 700 invités venant des 5 continents ont participé à Montréal en Lumière.



2018

Le festival reçoit en 2018 le titre d'Événement gastronomique de l'année au gala des Lauriers de la gastronomie québécoise.



2005 c. 2015

Alors qu'en 2005, la toque est de mise pour la grande majorité des chef-fes (plus de 85%) sur la photo officielle du programme de Montréal en Lumière, 10 ans plus tard, un seul chef la porte encore.



50

Depuis 2018, La Tablée des Chefs a envoyé 50 apprenti-es cuisinier-ères travailler dans les événements de Montréal en Lumière.

+ 47%

L'inflation, ça s'applique aussi à la restauration. En 2013, un menu dégustation pouvait coûter environ 150\$ (avec les vins, avant taxes et pourboire) dans un restaurant haut de gamme de la métropole. En 2023, il fallait déboursier 220\$ pour visiter cette même Bonne Table lors du festival. Une augmentation de 47% en une décennie seulement.

1M

En 2014, le festival dépasse pour la première fois le million de visites.



J'ADORE
MON
RESTO

J'ADORE
MON
RESTO
1000 439-2200 MONTREAL EN LUMIERE

ÉTAT MAJOR

ÉTAT MAJOR
Suzi Victor

ÉTAT MAJOR
etatr... 905-8288
Suzi Catherine

DANS LES COULISSSES DE MONTRÉAL EN LUMIÈRE



Organiser un festival comme Montréal en Lumière n'est pas une mince affaire. Demandez à Julie Martel, qui est gestionnaire de la programmation du festival depuis 2017 et travaille avec son équipe de trois personnes à veiller à ce que tous les chefs invités arrivent à bon port. Elle vous entraîne en coulisse pour vous faire découvrir comment ça se passe.

Comment se fait le jumelage avec les chefs ?

Avant 2017, c'était l'équipe de la programmation qui choisissait tous les chefs invités, car il y avait des pays, des régions ou des villes à l'honneur. Le festival prenait des ententes avec les organisations touristiques de ces destinations. Ensuite, l'équipe procédait aux jumelages avec les différents restaurants participants de Montréal.

Ça a changé depuis que les chefs de partout sur la planète développent des relations entre eux sur les réseaux sociaux. Au début du festival, il n'y avait pas autant de façons de communiquer. Les relations entre les chefs se développaient donc surtout lors de voyages. Depuis, les chefs québécois échangent sur les réseaux sociaux avec des confrères et consœurs d'ailleurs qui partagent leurs valeurs. Des amitiés numériques se tissent et les invitations pour se visiter mutuellement sont lancées. De plus, les chefs bougent plus, voyagent davantage.

Aujourd'hui, il y a donc deux façons d'opérer les jumelages : soit un chef d'ici demande à l'équipe de la programmation si un jumelage peut être organisé avec un chef d'ailleurs qu'il connaît déjà, soit l'équipe invite un chef et le « matche » avec la Bonne Table.

Est-ce un casse-tête d'organiser ces jumelages ?

Ça arrive qu'on envoie cinq invitations et qu'aucune ne porte ses fruits. Ce n'est pas toujours un succès. Moi, je trouve cette période vraiment excitante ; tant que je n'ai pas de réponses négatives, je suis optimiste !

Parfois, des chefs qui souhaitent venir doivent refuser notre invitation, car ils sont en manque de personnel. C'est là qu'on voit que les enjeux sont les mêmes ailleurs qu'ici. D'autres ne peuvent pas venir parce qu'ils n'ont pas réussi à obtenir un visa.

Je me rappelle qu'en 2019, le chef Dany Bolduc, du H4C, avait mis cinq chefs sur sa *wish list*, dont Amélie Darvas, qui venait d'ouvrir son restaurant Àponem. Elle m'avait donné une réponse positive, mais après, je n'ai plus eu de ses nouvelles jusqu'en janvier. J'étais bien stressée, car on avait déjà annoncé sa venue. En janvier 2019, elle obtenait sa première étoile Michelin... et elle est bel et bien venue au festival !

Quelle est l'implication de Montréal en Lumière avant la venue des chefs à Montréal ?

À partir du moment où la présence du chef est confirmée, nous commençons par réserver son billet d'avion. C'est une étape assez « challengeante », car il faut trouver un vol qui lui convient. Parfois, la personne ne vient pas d'une grande ville. Elle doit prendre un train, un vol interne. Il y a aussi la question du classement dans l'avion. Par exemple, l'artisan distillateur Laurent Cazottes, qui est venu en 2023, mesure 6 pieds 5. Il fallait donc absolument lui trouver un billet en classe affaires, ou au moins une place « privilège » pour qu'il ait de l'espace pour ses jambes.

Parfois, les chefs ont quatre ou cinq connexions en avion ! D'autres fois, on les aide dans leur demande de visa. On ne les laisse jamais tomber. On est vraiment en contact constant avec eux.

Ensuite, il y a les chefs qui veulent apporter beaucoup de choses dans leurs bagages. Il faut parfois payer pour des surplus. Chaque fois, on s'informe pour savoir s'ils ont le droit d'apporter tel ou tel ingrédient. Ça arrive que certains glissent des choses dans leurs valises sans nous le dire !

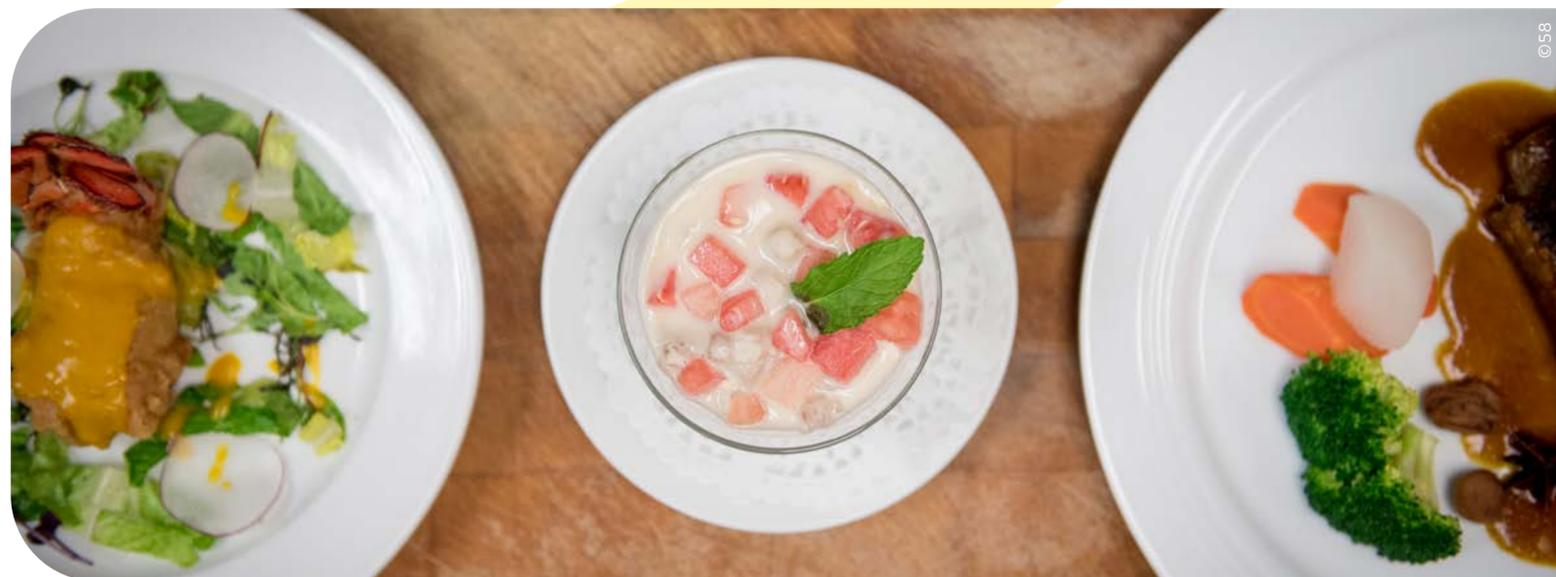
On traite les demandes de transport à la pièce, car chaque chef a des demandes différentes. C'est la même chose pour les chambres d'hôtel. À l'époque, il y avait des chambres fumeur et non-fumeur. L'un veut une suite ou une chambre avec vue ; l'autre ne veut pas être au 12^e étage, car il a peur pour le feu.

S'occuper des chefs invités, c'est une job à temps plein du mois d'octobre jusqu'à la fin du festival. Le tableau Excel dans lequel notre coordinateur du transport, Hector Poblete, note tous les déplacements et les hébergements est quelque chose ! C'est super important que tout soit réglé au quart de tour.

Et une fois que les chefs arrivent à Montréal, que reste-t-il à faire ?

À leur arrivée à Montréal, des chauffeurs vont chercher les chefs à l'aéroport. L'équipe d'Hector a un horaire quotidien avec les arrivées et les départs de tout le monde. Certains chefs n'ont pas de problème à embarquer avec d'autres dans une voiture à sept passagers alors que d'autres préfèrent être seuls. On reconduit tous les chefs à leur hôtel respectif, selon les heures d'arrivée de chacun.

Après, le restaurateur qui reçoit le chef invité prend le relais et assure le transport de l'hôtel au restaurant pour la mise en place, la préproduction et les journées événementielles. Ils s'arrangent entre eux. En général, il est rare de recevoir des demandes des chefs invités une fois qu'ils sont à Montréal. Les restaurateurs qui les accueillent s'occupent de les sortir.



©58



©59

On s'occupe toutefois de leurs demandes s'ils souhaitent changer de chambre d'hôtel ou modifier leur transport aérien.

Au moment de leur départ, on va les chercher à leur hôtel pour les conduire à l'aéroport afin qu'ils y soient trois heures avant leur vol. Comme on connaît le sens de la fête des chefs montréalais, je peux dire que plusieurs chefs invités passent tout droit et manquent de rater leur avion!

Il y a aussi des années où plusieurs vols sont annulés à cause des tempêtes de neige. Il faut alors tout réorganiser les transports.

LA SOIRÉE DES CHEFS

Chaque année, on organise une soirée pour les chefs. Je regarde mon calendrier et je mets des x sur les journées où il y a le plus de chefs invités qui sont en ville. J'essaie d'organiser la soirée des chefs où il y en a le plus de présents. Je loue une salle et j'invite tous les chefs invités et les restaurateurs locaux à un party. On les gâte. C'est bar open et buffet pour tout le monde. On rassemble entre 60 et 75 personnes chaque année. C'est une tradition depuis le début de Montréal en Lumière!

« Dès la première édition et pendant 19 ans, j'ai été conseiller culinaire pour le festival. J'aidais à recruter les chefs à travers le monde. Et quand ils étaient ici, je m'occupais d'eux. Il fallait que je connaisse bien les chefs d'ici et d'ailleurs pour les jumeler. Ça prenait une certaine sensibilité. Ce sont 528 chefs qu'on a reçus pendant cette période. On était une équipe de choc à la programmation, avec Jean Garon et Germaine Salois. »

« Je faisais toujours pas mal le même circuit avec les chefs invités: le marché Jean-Talon, pour entre autres leur faire découvrir nos produits boréaux; la poissonnerie La Mer; le parc Oméga; le Fairmont Le Château Montebello. Ils étaient assez impressionnés. »

- Jean-Paul Grappe, ancien chef, enseignant à l'ITHQ pendant plus de 20 ans et conseiller culinaire pour le festival

« J'étais professeur à l'ITHQ pendant mes années comme consultant pour Montréal en Lumière et je faisais travailler mes étudiants pendant les grands événements. Ils apprenaient vraiment beaucoup en travaillant avec les grands chefs. De plus, grâce aux liens que je créais avec les chefs, je trouvais des places de stage pour mes étudiants. C'était un effet direct de Montréal en Lumière. »

- Jean-Paul Grappe, ancien chef, enseignant à l'ITHQ pendant plus de 20 ans et conseiller culinaire pour le festival

« En 2007 et 2008, j'ai fait de la consultation pour le jumelage avec des chefs de Toronto. J'étais vraiment impressionné de voir qu'une équipe de cinq personnes montait un festival de cette ampleur. Coup de chapeau à la directrice du volet gastronomique de l'époque, Germaine Salois. »

« Le festival commençait souvent un jeudi, et le premier vendredi, tous les gens de la restauration se retrouvaient au Pullman après leurs événements. Les chefs d'ici et d'ailleurs pouvaient se rassembler. C'était vraiment la fête. »

- Stelio Perombelon, ancien chef ayant participé à plusieurs éditions de Montréal en Lumière et aujourd'hui professeur à l'ITHQ

« Quand on reçoit des chefs, on les sort toujours dans nos endroits préférés pour leur montrer que Montréal est une ville hyper dynamique. On les amène au marché, on leur présente les plus beaux produits qu'on peut trouver. Cet échange-là est le fun. Après ça, conserver ces liens d'amitié et revoir les chefs dans leur environnement, c'est vraiment génial! »

- Patrice Demers, chef copropriétaire du restaurant Sabayon

« Les chefs de Montréal prennent soin des chefs invités. Ils les amènent faire du Ski doo, du hockey. C'était vraiment un moment de complicité entre chefs. »

- Lesley Chesterman, auteure, chroniqueuse et ancienne critique gastronomique

CRÉDITS PHOTOS

- 1** Lionel Rodriguez, 2020. ©Benoit Rousseau
- 2** Montréal en Lumière, 2023. ©Benoit Rousseau
- 3** De Lausanne à Montréal, 2023. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 4** ©Jean-François Leblanc, 2000
- 5** Scott Webster, 2002. ©Jean-François Leblanc
- 6** Atelier cuisine avec Grappe, 2002. ©Jean-François Leblanc
- 7** Semaine Saveurs, 2001. ©Jean-François Leblanc
- 8** Paul Bocuse, 2000. ©Jean-François Leblanc
- 9** Christian Lévêque, Repas convivial, 2002. © Jean-François Leblanc
- 10** Atelier Bugialli, 2001. ©Jean-François Leblanc
- 11** Marc de Canck, 2023. ©Victor Diaz Lamich
- 12** Renoir, 2008. ©Jean-François Leblanc
- 13** Jean-Pierre Curtat Gray Kunz, 2007. ©Jean-François Leblanc
- 14** ©Victor Diaz Lamich, 2007
- 15** ©Jean-François Leblanc, 2005
- 16** ©Victor Diaz Lamich, 2009
- 17** Renoir, 2008. ©Jean-François Leblanc
- 18** ©Victor Diaz Lamich, 2006
- 19** Restaurant Julien, 2009. ©Jean-François Leblanc
- 20** Patrice Demers, Planète MTL, 2016. ©www.michaelbandassak.com
- 21** Normand Laprise, Sergi Arola, Toqué!, 2010. ©François Pesant
- 22** Jérôme Ferrer et Albano Lourenço, 2010. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 23** Le Globe, 2014. ©Marie-Claire Denis
- 24** Grand Salon du Fairmont La Reine Elizabeth, 2011. ©Victor Diaz Lamich
- 25** La Porte, 2013. ©Ulysse Lemerise B.
- 26** Pascal Cormier, Gérard Fischer, Kirk Brewer, 2012. ©Jean-François Leblanc
- 27** Chef Jouvens Jean, 2014. ©Marie-Claire Denis
- 28** Graziella Battista, Portus Calle, 2013. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 29** Graziella Battista, 2018. ©Benoit Rousseau
- 30** Local, 2015. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 31** Les 400 Coups, 2015. ©Benoit Rousseau
- 32** Renoir, 2018. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 33** Le Richmond Griffintown, 2016. ©Benoit Rousseau
- 34** Renoir, 2016. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 35** Joseph Viola, 2017. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 36** ©Benoit Rousseau, 2019
- 37** Portus 360, 2018. ©Benoit Rousseau
- 38** Le Petit Mousseau, Antonin Mousseau, 2018. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 39** Osco, 2023. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 40** Beaumont, 2021. ©Benoit Rousseau
- 41** Kamuy, 2022.©Benoit Rousseau
- 42** Hélicoptère, 2020. ©Benoit Rousseau
- 43** Auberge St-Gabriel, 2022. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 44** Lionel Rodriguez, 2020. ©Benoit Rousseau
- 45** Saveurs du Japon, 2020. ©Benoit Rousseau
- 46** De Lausanne à Montréal, 2023. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 47** Mastard, 2023. ©Benoit Rousseau
- 48** La Chronique, 2023. ©Benoit Rousseau
- 49** Le Virunga, Maria-José de Frias. ©inconnu
- 50** Montréal en Lumière, 2023. ©Victor Diaz Lamich
- 51** Montréal en Lumière, 2019. ©Benoit Rousseau
- 52** Quartier Gourmand, 2019. ©Frédérique Ménard-Aubin
- 53** Europea, 2022. ©Benoit Rousseau
- 54** Montréal en Lumière, 2022. ©Benoit Rousseau
- 55** Europea, 2022. ©Benoit Rousseau
- 56** Etat Major, 2021. ©Benoit Rousseau
- 57** Etat Major, 2021. ©Benoit Rousseau
- 58** Chez Chine, 2016. ©Benoit Rousseau
- 59** Nuit Blanche, Le Local, 2016. ©Benoit Rousseau
- 60** Montréal en Lumière, 2023. ©Frédérique Ménard-Aubin

Loto Québec

présente

MONTREAL EN LUMIERE

en collaboration avec

Banque Scotia



PLACE
DES
ARTS