



VÉZINA

DANIEL VÉZINA LE PARCOURS D'UN GAGNANT

ALLURE JEUNE, YEUX PÉTILLANTS ET SOURIRE FENDU JUSQU'AUX OREILLES : TOUT CHEZ LUI RESPIRE LA JOIE DE VIVRE. DANIEL VÉZINA AIME LA VIE ET LA VIE L'AIME TOUT AUTANT!

Actif et en grande forme, le chef Dan - surnom que lui donnent ses collaborateurs - cultive la bonne humeur malgré les nombreuses heures qu'il doit désormais consacrer à ses deux restaurants-boutiques. Le premier a ouvert ses portes dans le Vieux-Port de Québec en 1991, tandis que le second accueille depuis le 14 novembre dernier les Montréalais friands de bonne bouffe à l'hôtel Le Germain. « Je ne travaille pas, je m'amuse, malgré le fait que je consacre 70 à 80 heures par semaine aux deux Laurie Raphaël », avoue celui qui est secondé dans cette entreprise par Suzanne Gagnon, son épouse et collaboratrice. Récipiendaire de nombreux prix dont celui du meilleur chef cuisinier du Québec en 1997, du Renaud-Cyr pour son apport exceptionnel au développement d'une gastronomie authentiquement régionale en 2001 et nommé chef de l'année en 2006 par l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec, Daniel Vézina ne se repose pas sur ses lauriers, bien au contraire.

On the road again...

Si l'autoroute 20 n'a plus de secret pour lui depuis qu'il partage son temps entre Québec et Montréal, ses journées se déroulent à un rythme d'enfer. « À 9 heures, je suis à mon bureau, j'écris mes chroniques pour *La Presse*, je compose les menus et je m'occupe de la paperasse jusqu'à 14 heures. » Ensuite, Daniel Vézina se rend au gym au moins trois fois par semaine, parfois plus, où l'attend son entraîneur privé qui l'accompagne dans son programme d'exercices depuis 7 ans, ce qui

explique sans doute le fait qu'il garde un physique de jeune homme malgré une gourmandise avouée. Si le reste de l'après-midi est consacré à faire ses courses au marché ou dans les petites épicerie fines, il se retrouve au resto vers 18 heures et y reste jusqu'à minuit et parfois plus tard pour diriger et travailler avec son personnel. « J'ai deux bonnes équipes, tant à Montréal qu'à Québec, mais je dois quand même mettre mon grain de sel pour que ça goûte Daniel Vézina. »

Retour aux sources

Né à Montréal en 1961, plus précisément sur la rue Evelyn à Verdun, il déménage avec sa famille à Québec alors qu'il n'a que 3 ans. Dans les années 60, il passe la majeure partie de son enfance dans la vieille capitale et l'été, dans un chalet que ses parents louent à l'île d'Orléans où il s'amuse à faire la cueillette des petits fruits des champs. De sa mère, il dira qu'elle n'était pas une excellente cuisinière, mais une couturière hors pair. « C'est d'ailleurs elle qui m'a appris à coudre et je sais aujourd'hui me débrouiller pour faire mes bords de pantalon... D'ailleurs, si je n'avais pas été cuisinier, j'aurais sans doute exercé la profession de couturier! » Quant à son père, aujourd'hui décédé, c'est lui qui lui a donné le goût de cuisiner, puisque sa mère n'avait guère de temps à consacrer à l'élaboration de petits plats. « Encore aujourd'hui, quand je ne me sens pas très bien, je retourne chez maman qui fait quand même du *bon manger* et je me régale de ses pâtés chinois, ses

TEL PÈRE, TEL FILS...

Daniel Vézina a baptisé ses restaurants Laurie Raphaël du nom de ses deux enfants. Il a de quoi être fier de sa progéniture : son fils suit ses traces, tandis que sa fille marche sur celles de sa mère. Âgé de 20 ans, Raphaël étudie présentement la cuisine à Nice, tandis que Laurie, 17 ans, sera en gestion hôtelière au Collège Mérci à Québec. « Jeune, mon fils était très gourmand et il est tombé dans la sauce sans que je le force à choisir ce métier. Lorsqu'il venait au resto, il venait de son propre gré et jamais je ne l'ai forcé. Ça doit être dans les gènes... »



LE LAURIE RAPHAËL : PLUS QU'UN RESTAURANT!

Saviez-vous qu'il était aussi possible d'acheter au Laurie Raphaël différents produits faits maison tels que confitures, huiles, tapenades... ainsi que des articles pour la cuisine conçus par des artisans québécois ? On peut également se les procurer sur le site www.laurieraphael.com.

À Montréal, le Laurie Raphaël est situé au 2050, rue Mansfield, dans l'hôtel Le Germain, 514 985-6072.

À Québec, au 117, rue Dalhousie, dans le Vieux-Port, 418 692-4555.

hot chicken et ses spaghettis, du *comfort food* sur lequel je ne lève pas le nez. » En bon Québécois, Daniel Vézina ne craint pas d'utiliser l'expression « faire à manger » et ne se gêne pas pour dire que quelqu'un qui n'est pas gourmand n'aura pas le goût de cuisiner.

30 ans de passion

Daniel Vézina a commencé à travailler en cuisine à l'âge de 16 ans. Il a pris ses premiers cours avec Guy Auclair, pour ensuite travailler avec Serge Bruyère pendant trois ans. Ce n'est que lorsqu'il est entré au restaurant L'Échaudée, à 23 ans, qu'il a commencé à élaborer ses propres recettes. « Au début, je passais 70 heures par semaine derrière les fourneaux. Après avoir travaillé 13 ans pour les autres, j'ai décidé d'ouvrir mon propre restaurant à Québec. » Alors invité régulièrement à Montréal pour animer des émissions culinaires à Radio-Canada, il découvre en même temps les bons petits restos, les épiceries fines et les bars de la métropole, ce qui lui donne envie d'y ouvrir un restaurant. Ainsi, 16 ans plus tard, un autre Laurie Raphaël voit le jour pour le plus grand bonheur des gourmets montréalais. Locataire d'un condo au 19^e étage d'un édifice prestigieux où de sa cuisine il a une vue imprenable sur le centre-ville d'un côté et sur le mont Royal de l'autre, il trouve parfois le temps de cuisiner pour ses enfants lorsqu'ils sont à la maison. Il admet toutefois ne plus recevoir aussi fréquemment qu'avant, d'autant plus qu'il donne aussi des cours de cuisine à l'Atelier de Québec.

Mille et un projets

Hyperactif, Daniel Vézina ? On pourrait le croire, car après avoir publié trois livres de cuisine dont *Le fruit de ma passion* en 2005 aux Éditions La Presse, il caresse le projet d'en publier un 4^e, qui serait un traité sur la cuisine québécoise à travers sa vie et sur sa relation avec la nourriture. Il parle également de l'ouverture d'un troisième restaurant, sans pour autant donner plus de précisions à ce sujet. Tout cela sans parler de ses nombreux voyages, lui qui arrive tout bronzé du Mexique, qui repartira pour la Grèce au mois de mai et qui visitera l'Espagne au mois de juin. « Voyager, ça m'éveille, ça m'ouvre l'esprit, ça m'inspire ! » Entre ses recettes et ses nombreux voyages, Daniel Vézina, un grand amateur d'opéra, trouve aussi le temps de



jouer au golf, de faire du vélo, de pêcher la truite avec son ami Garou, de faire du ski l'hiver et du *wakeboard* l'été sur le lac Beauport, où il possède un bateau. Quant à ses amis, qui pour la plupart vivent à Montréal, Daniel Vézina partage son plaisir de la bonne bouffe avec Normand Laprise, le chef du Toqué et Martin Picard du Pied de cochon. Cela sans parler des nombreuses personnalités

dont les Patrice L'Écuyer, Denis Bouchard, Richard Petit, Linda Lemay, Mahée Paiement, Serge Postigo, Isabelle Maréchal... qui se pointent parfois à l'un ou l'autre de ses restaurants et avec lesquels il a établi des liens d'amitié. « J'aime plaire et faire plaisir. Quand je fais à manger et que les gens sont contents, c'est le plus beau cadeau qu'on puisse me faire. »

8 questions en rafale

Plat préféré : s'il ne me restait qu'une seule journée à vivre, je voudrais déguster du caviar Sevruga et terminer avec une poêlée de foie gras.

Fruit préféré : orange et mangoustine.

Légume préféré : asperge verte.

Boisson préférée : champagne et gin Bombay *tonic* avec lime.

Couleur préférée : bleu poudre.

Designer préféré : Philippe Dubuc, Hugo Boss et Custo Barcelona pour ses vêtements d'allure *street wear*.

Moment inoubliable : lors de mon premier repas il y a 17 ans alors que je venais d'ouvrir le Laurie Raphaël, je recevais une trentaine de personnes dont des membres de ma famille et des amis. J'étais tellement nerveux que j'ai préparé un fondant au fromage de chèvre... sans croûtons. On a bien ri!

Plus beau souvenir professionnel : le banquet que j'ai préparé pour les 34 chefs d'État à la Maison du gouverneur général lors du Sommet des Amériques.