

DANIEL VÉZINA

laurie raphaël

PAR PIERRE CHAMPAGNE

Un passionné. Un maître. Un connaisseur. Un virtuose. Un géant. Un cordon-bleu. Une grande toque. Un allumé. Un enragé. Un fanatique. Un aficionado. Un mordu. Un accro. Un prodige. Un prodigieux. Les mots nous manquent lorsque vient le temps de décrire Daniel Vézina, un des chefs propriétaires les plus renommés du Québec. Avant de lancer son propre restaurant, le laurie raphaël, le 23 juillet 1991, il était, à 27 ans, le chef exécutif des cuisines de Serge Bruyère, le plus grand des grands cuisiniers de la capitale nationale durant le xx^e siècle.

« Cuisiner, c'est faire l'amour avec la vie, affirme le chef Vézina. Avec les fruits de la terre et de la mer, avec les plantes et les légumes, avec les fines herbes et les épices. C'est créer des recettes qui demeureront toujours originales 10 ou 100 ans plus tard. C'est d'en inventer des nouvelles. Des créations qui traverseront les époques. C'est comme faire un tableau. »

Lorsqu'on a la chance de nous entretenir quelques minutes avec Daniel Vézina, c'est d'abord l'artiste qui répond et, si on insiste un peu, c'est l'homme d'affaires qui prend la relève. « Dès que Suzanne Gagnon, mon associée et agente, et moi avons terminé de payer notre restaurant, il y a trois ans, on l'a complètement repensé et rénové. Une transformation radicale. Lorsque l'on se spécialise dans la cuisine évolutive, il faut que tout ce qui nous entoure évolue avec nous. On cuisine avec de nouveaux produits, on crée de nouvelles recettes, mais on cherche aussi un nouveau décor, un nouveau concept. C'est ainsi que le laurie raphaël, qui était d'abord et avant tout un restaurant depuis son ouverture en 1991 sur la rue Sault-au-Matlot, est devenu, avec les récentes transformations, une boutique gastronomique, une école de cuisine et une table prestigieuse. Les résultats ont depuis lors prouvé que notre décision de tout jeter par terre et de recommencer était la bonne », affirme le chef propriétaire.

Et pour confirmer leur succès, Daniel Vézina et Suzanne Gagnon ouvriront, à la mi-novembre, dans l'hôtel Germain de Montréal, un tout nouveau laurie



Photo : Louis Arthur

Passionné, maître, cordon-bleu, virtuose...

raphaël Restaurant/Boutique portant la même signature que celui de Québec. Ce partenariat se veut un beau mariage de gens d'affaires de Québec amateurs de gastronomie, d'esthétique et d'élégance. « Lorsque nous avons imaginé notre nouveau concept, alliant la boutique gastronomique à la table prestigieuse et à l'école de cuisine, c'était justement dans le but de l'exporter. Nous y sommes parvenus. Ce n'est que le début », affirme le chef propriétaire. ■