



DANIEL VÉZINA

# Golden Palate Un homme de goût

Chef Daniel Vézina conquered Quebec City with Laurie Raphaël, and now he's taking on Montreal. A delicious encounter. Après avoir séduit Québec avec le Laurie Raphaël, le chef Daniel Vézina a maintenant pignon sur rue à Montréal. Une rencontre tout en saveurs. BY | PAR NATALIE RICHARD



Photo: Jan Thijs



Photo: Jan Thijs

THE KITCHEN AND DINING ROOM AT LAURIE RAPHAËL IN MONTREAL | LA CUISINE ET LA SALLE À MANGER DU LAURIE RAPHAËL À MONTRÉAL

HE EXUDES WILD CHARISMA, a deep desire to share his love of food, and a passion for making us approach flavour in new ways. What drives Daniel Vézina more than anything is interaction with others, which explains his obvious pleasure in telling the story behind every one of his recipes. His Soupe d'oursin de la Côte-Nord comes with an anecdote about a sea-urchin fisherman from Havre-Saint-Pierre, while his recipe for Tarte Tatin is infused with memories of apple picking.

When Vézina talks about food, the things you expect to be complicated turn out to be simple—such is his gift for communication. According to him, the future of fine food is in awareness: the importance of knowing where your food came from, down to the specific farm. Buying local. Eating less and eating better.

Since his days as an apprentice to chef Serge Bruyère, Vézina has worked tirelessly and kept growing. After opening his first Quebec City restaurant, Laurie Raphaël, in 1991, he has had two cooking shows (including one that ran daily for four years), three cookbooks and, since last November, a new shop/restaurant, Laurie Raphaël Montréal. Not to mention the weekly cooking workshops he leads and the monthly column he writes for the Montreal daily *La Presse*.

Ask him to share his recipe for success and he'll tell you about his ally, wife, and mother of his two children, Suzanne Gagnon, who manages his career and all his projects. "When I have an idea, she makes it a reality... so now I tell her less and less," he laughs.

The chef also likes to talk about where he sources his ingredients, which are always local and as fresh as can be. Few can lay claim to a greater, longer-standing appre-

DE SON CHARISME fou émane une réelle passion à partager son amour de la cuisine et à nous faire découvrir un nouveau sens des saveurs. C'est l'échange avec les gens qui motive Daniel Vézina avant tout, voilà pourquoi il prend tant de plaisir à raconter l'histoire derrière chacune de ses recettes. Il y a une anecdote de cueilleur d'oursin à Havre-Saint-Pierre derrière sa Soupe d'oursin de la Côte-Nord, et c'est un souvenir de cueillette de pommes qui a inspiré sa recette de tarte Tatin.

Avec Daniel Vézina, tout ce qui peut paraître compliqué devient simple, il a un sens inné de la communication. Selon lui, l'avenir de la gastronomie réside dans la conscience, dans l'importance de savoir d'où provient ce que l'on mange, de quel producteur ou de quel éleveur. Acheter localement. Manger moins et manger mieux.

Depuis ses débuts avec Serge Bruyère, Daniel n'a jamais arrêté de travailler et d'évoluer. Après l'ouverture de son premier restaurant à Québec, le Laurie Raphaël en 1991, il y a eu deux émissions de cuisine, dont une quotidienne de quatre ans, trois livres de recettes et l'ouverture, en novembre dernier, d'un nouveau restaurant-boutique, le Laurie Raphaël Montréal. Sans compter les ateliers de cuisine qu'il donne chaque semaine et sa chronique mensuelle dans *La Presse*.

Demandez-lui les ingrédients de son succès, il vous parlera de son alliée, épouse et mère de ses deux enfants, Suzanne Gagnon, qui gère sa carrière et prend en main tous ses projets: « Quand j'ai des idées, elle part et les réalise... donc là, je lui parle de moins en moins (rires). »

Le chef aime expliquer d'où viennent ses produits toujours frais et locaux. Il faut dire qu'en matière d'appréciation du terroir, il n'y a pas plus émérite. Pour Daniel Vézina,



Photo: Laurie Raphaël

DUCK CONFIT LASAGNA WITH FOIE GRAS, PORT AND ORANGE SAUCE | LASAGNE AU CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS, SAUCE AU PORTO ET À L'ORANGE

ciation of terroir. For Vézina, terroir isn't a fad: it's both a fundamental and a privilege. He even dedicates his menu to artisanal producers.

That pride is not only reflected in his cooking. Everything in his two restaurants is the work of local artisans—design by Jean-Pierre Viau, ceramics by Pascale Girardin, dishes and furniture made in Quebec.

Vézina draws daily inspiration from his love of fine food. He adores eating as much as creating new recipes. Even his favourite dish is an original creation: the one that's made with the finest seasonal ingredients. It's a pleasure we can share by visiting Laurie Raphaël in Quebec City and ordering the "Menu Chef Chef," three surprise courses improvised on the spot. The set menu boasts classics like his Duck Confit Lasagna with Foie Gras and his Salmon Tartare with Lobster Oil as well as new creations like Milk-Fed Veal Tartare with Brined Oysters and Whelks, Hot Hollondaise Foam and Jus.

In Montreal, his menu has no main courses, only hot and cold appetizers. That means you can taste more dishes, discover more flavours, and leave room for the exceptional desserts. The names alone are mouthwatering: *Expérience autour du parfum Hypnotic Poison de Dior* (Experience Around Dior's Hypnotic Poison Perfume), *Tarte au sucre à l'érable et sa barbe à papa* (Maple Sugar Pie with Cotton Candy), *Mourir de chocolat* (Death by Chocolate). □

le terroir n'est pas une mode, c'est un terrain de base, un privilège. Il dédie même son menu aux producteurs artisans.

Et cette fierté ne se manifeste pas seulement dans sa cuisine. L'ensemble des éléments de ses deux restaurants a été créé par des artisans locaux, le design est de Jean-Pierre Viau, les céramiques de Pascale Girardin, même la vaisselle et les meubles sont fabriqués au Québec.

Au quotidien, Daniel Vézina doit son inspiration à la gourmandise. Il adore manger et créer de nouvelles recettes. Même son plat préféré est une création: ce sera toujours celui qui est fait en saison, avec le meilleur produit. Un plaisir que l'on peut partager au Laurie Raphaël quand on opte pour le « Menu Chef Chef », un trois services à l'aveugle, composé selon le souffle créateur du moment. À la carte, il nous propose autant ses classiques, Lasagne de confit de canard au foie gras ou Tartare de saumon à l'huile de homard, qu'une nouvelle vague de plats, comme le Tartare de veau de lait aux huîtres et bourgots saumurés et espuma de hollandaise chaud et jus de viande.

À Montréal, le menu ne comporte pas de plats principaux, il n'y a que des entrées, chaudes et froides. Cela permet de goûter à plus de choses, de découvrir plus de plats et de se délecter des desserts exceptionnels. Juste à lire des noms comme *Expérience autour du parfum Hypnotic Poison de Dior*, *Tarte au sucre à l'érable et sa barbe à papa* ou *Mourir de chocolat*, on en a l'eau à la bouche. □

**Laurie Raphaël Montréal** Hôtel Le Germain, 2050, rue Mansfield, 514 985-6072  
**Laurie Raphaël Québec**, 117, rue Dalhousie, 418 692-4555