

**Messieurs, comment le concept du livre est-il né?**

**Mathieu:** Pour nous, les ingrédients, c'est super important. Au resto Kitchen Galerie, ç'a toujours été la base. On change le menu tous les jours; on suit les saisons pour profiter des produits qu'on trouve au Québec et encourager les producteurs d'ici. À force de faire ça, on est tombés amoureux de certains produits comme le homard, les asperges et les champignons. On a hâte qu'ils arrivent! D'où l'idée d'axer le livre sur nos ingrédients fétiches québécois.

**Nommez chacun un ingrédient que vous n'auriez pas voulu intégrer dans la liste des 22 choisis.**

**Jean-Philippe:** Je n'ai jamais aimé la patate douce et, en tant que chef, je ne l'ai jamais fait entrer dans les restos où j'ai travaillé. Même chose pour le pamplemousse.

**M.:** Je n'aime pas cuisiner les abats, comme le cœur et la cervelle. Il y a tellement d'autres belles parties...

**Comment qualifieriez-vous votre relation?**

Jean-Philippe et moi, ça fait des années qu'on se connaît. Une amitié s'est développée entre nous et, avec elle, une sorte de complicité de vieux couple. Il a son style et j'ai le mien, et on réussit à se rejoindre au centre. Mais, quand on fait chacun nos choses, je lui lance une petite craque, et il fait de même.

**J.-P.:** Oui, on aime se taquiner. Mais notre volet créatif se fait beaucoup à deux. L'un a une idée, et l'autre part de là.

**M.:** Notre défi, dans ce livre, était de réaliser des choses différentes. On a deux *backgrounds* et deux styles de cuisine distincts, et ça se reflète dans nos assiettes. Mais, souvent, nos idées de base sont similaires.

**Comment décririez-vous chacun le style de cuisine de l'autre?**

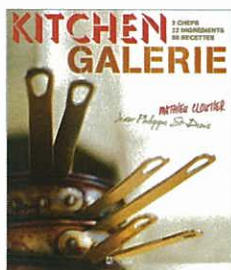
Les plats de J.-P. sont, en bon français, gros, gras et *trash*. (*rires*) C'est une cuisine réconfortante. J.-P. aime le beurre, la crème, les grosses pièces... Il n'aime pas nécessairement que les assiettes soient belles, mais il tient à ce que ça goûte très bon.

**J.-P.:** Il y a plus de finesse chez Mathieu, et sa cuisine goûte aussi bon. Mathieu a travaillé dans des restos étoilés Michelin du monde entier. Il se situe davantage



PHOTO: FREDERIC AUCAIRE

## Jean-Philippe St-Denis et Mathieu Cloutier



LES CHEFS JEAN-PHILIPPE ST-DENIS ET MATHIEU CLOUTIER FORMENT UN TANDEM DÉPAREILLÉ, DANS LA CUISINE COMME DANS LA VIE. DANS LEUR LIVRE DE RECETTES *KITCHEN GALERIE*, LES PROPRIOS DE DEUX RESTOS DU MÊME NOM FONT COMME D'HABITUDE: ILS MARIENT LEURS DIFFÉRENCES ET S'INSPIRENT DES PRODUITS QUÉBÉCOIS POUR CRÉER DES PLATS. RÉSULTAT? UN DIALOGUE CULINAIRE ALLÉCHANT, EN 22 INGRÉDIENTS.

dans le haut de gamme. Bref, un habitué de nos restos va pouvoir déterminer à l'œil mes recettes et celles de Mathieu.

**Y a-t-il une petite compétition «saine» entre vous deux?**

**J.-P.:** Non. Je n'ai pas besoin de l'impressionner: il sait que je suis le meilleur! (*rires*)

**M.:** Blague à part, Jean-Philippe a vraiment un meilleur palais que moi. Mais, si on n'est pas d'accord, on s'explique.

J.-P. va me dire: «Fais-le mais, si tu te plantes, je vais rire de toi!»

**Mathieu, qu'est-ce que la notoriété de l'émission *Ça va chauffer* a apporté à vos restos?**

Pour nous, ç'a été une super belle publicité. Les gens sont vraiment gentils; ils

viennent nous voir, ils nous encouragent... Oui, l'émission est exigeante, mais les participants se rendent compte que la vie de cuisine est difficile et que ce que j'exige dans l'émission, on l'exige dans nos restaurants.

**On doit s'attendre à quoi au cours de la deuxième saison de l'émission, qui commence cet automne?**

Cette année, on s'attend à ne pas répéter les conseils donnés aux gens l'an dernier. On voit que les cuisiniers sont très bons et que les équipes sont bien préparées. La saison passée, il y avait pas mal de défauts dans les assiettes. Cette année, notre travail de juge est plus difficile, car les gens sont très bons en cuisine et ils possèdent de bonnes techniques.