



**LETTRES À
UN JEUNE
CHEF
JÉRÔME
FERRER**

AVEC PIERRE CAYOUE

vib éditeur

**LETTRES À
UN JEUNE
CHEF
JÉRÔME
FERRER**

AVEC PIERRE CAYOUILLE

vib éditeur

Une société de Québecor Média

AVANT-PROPOS

La gastronomie québécoise a connu, au cours des quinze dernières années, un essor sans précédent. Les Québécois ont découvert ou redécouvert la richesse des produits de leur terroir, leur connaissance de la cuisine et des aliments s'est considérablement accrue et ils se sont mis, tout simplement, à manger mieux. Nous sommes de plus en plus nombreux à fréquenter les marchés publics, et les restaurants de grande réputation se multiplient. Plusieurs jeunes chefs jouissent d'une notoriété comparable à celle de nos grands artistes et font parler d'eux en Europe et aux États-Unis. Parallèlement, les artisans et les producteurs sont parvenus à développer des produits qui font l'envie du monde entier. Bref, le Québec se sent beaucoup mieux dans son assiette.

Tous en conviennent : Jérôme Ferrer y est pour beaucoup dans cette petite révolution. À la barre de

son vaisseau amiral, le restaurant gastronomique Europea, ce grand chef cuisinier s'est donné pour mission de mettre en valeur le savoir-faire des artisans et des producteurs de toutes les régions du Québec. Et il s'y applique avec bonheur, jour après jour ; c'est sa façon de rendre hommage à ce pays qui, dit-il, l'a fait renaître.

Manger chez Jérôme Ferrer, c'est entreprendre un voyage à travers les terroirs. Son irrésistible « Escalope de foie gras saisie et cuite à l'étouffée aux écorces de bois d'érable, puis posée sur un galet de rivière pour caraméliser au vin de glace » résume à elle seule tout son art. Le foie gras, bien sûr, rappelle ses racines françaises ; « Mais c'est un foie gras du Québec, et nous en faisons de l'excellent », insiste-t-il. L'écorce et le sirop d'érable, quant à eux, évoquent bien sûr la forêt québécoise. Et le galet provient du lit d'une rivière de Gaspésie.

Un repas à l'Europea est une expérience unique. Il n'y a pas la succession classique de l'entrée, du plat principal et du dessert. D'ailleurs, ce qui tient lieu de dessert est en fait une succession de six desserts, un « passeport pour la gourmandise » conçu par l'un des meilleurs chefs pâtisseries du monde.

Les plus grands sont les plus humbles, dit-on. Avec Jérôme Ferrer, l'adage se confirme. Il aurait pourtant tout pour avoir la grosse tête, lui qui accu-

mule les succès et les honneurs. Après tout, ne fait-il pas partie des Maîtres cuisiniers de France, une confrérie sélecte de quelque 300 cuisiniers français où l'on retrouve, entre autres, l'homme qui a révolutionné la cuisine contemporaine, Paul Bocuse ?

Sans être insensible aux marques de reconnaissance qui saluent son travail et celui de son équipe, Jérôme Ferrer garde les deux pieds sur terre. Il évite le glamour généralement associé aux restaurateurs célèbres. C'est au détour d'une conversation qu'il vous glissera, comme ça, que les membres de l'un des plus grands groupes de rock du monde ont choisi son restaurant pour se détendre après leur spectacle à Montréal, l'année dernière. Et c'est aussi du bout des lèvres qu'il vous racontera qu'un tennisman qui caracole au sommet du classement mondial a célébré ses 30 ans à l'Europea. D'autres pavoiseraient, exposeraient les photos de leurs clients célèbres et chercheraient à en tirer une gloire personnelle. Pas Jérôme, irrémédiablement allergique qu'il est au clinquant et à la gloire médiatique.

Le destin de ce Franco-Espagnol d'origine n'a rien de banal. C'est une vie, on le verra, faite à la fois de grandes joies et de grands drames, et marquée à l'enseigne de la résilience et du courage.

Sa passion pour la cuisine remonte à l'enfance. Il avait six ou sept ans, raconte-t-il, quand il est

«tombé dans la marmite». C'est en observant sa grand-mère originaire de Catalogne qu'il a découvert le plaisir de cuisiner et qu'il a su qu'il en ferait sa vie. « Elle m'a appris qu'il n'y a pas de grande ou de petite cuisine : il n'y a que la bonne cuisine. Elle m'a aussi montré que la table est un lieu de bonheur », dit-il. Plus tard, auprès de son père vigneron, il s'est imprégné de l'amour du vin. Il a aussi été le témoin des bonheurs et des tourments de l'existence des petits producteurs.

Après avoir ouvert un premier restaurant gastronomique dans le sud de la France, Jérôme Ferrer et ses deux associés – des amis auxquels il demeure fidèle aujourd'hui – ont choisi de venir au Québec. Victimes d'une escroquerie, ils se sont retrouvés pratiquement sans le sou et ont dû exercer divers métiers avant d'ouvrir, de peine et de misère, le (petit) restaurant Europea, dans un demi sous-sol de la rue de la Montagne, à Montréal.

Dix ans plus tard, les trois hommes se trouvent à la tête d'une entreprise qui ne cesse de croître et d'essaimer un peu partout. Mais attention ! On aurait tort de voir un conte de fées dans ce parcours brillant. Il suffit de le côtoyer un peu pour constater que le succès de Jérôme Ferrer repose avant tout sur son engagement, son ardeur à la tâche et sa passion. Il n'y a pas de mystère, pas de recette magique

dans sa réussite. L'homme est un véritable bourreau de travail. Quand il prévient dans ces lettres les aspirants chefs qu'il leur faudra faire des sacrifices, il sait ce dont il parle. Depuis l'ouverture de l'Europea, il y a onze ans, pas un seul repas du soir n'y a été servi sans que lui-même ou son associé, le chef Patrice De Felice, ne soient présents en cuisine.

Les journées de Jérôme Ferrer commencent aux aurores. À 7 heures, il arrive à son restaurant principal. Avec son équipe, il fait un retour sur les événements de la veille et planifie la journée. Comme il a choisi d'être à la fois un chef cuisinier et un homme d'affaires, il profite aussi de ce moment pour discuter avec ses administrateurs des dossiers courants de ses diverses entreprises. Il prend une bouchée en vitesse – en se contentant souvent d'un repas très simple, préparé en moins de dix minutes – puis entre en cuisine vers 11 heures pour le service du midi. Il en ressortira vers 14 heures et consacra une partie de l'après-midi à rencontrer des artisans et des représentants divers. Autour de 16 h 30, il s'accorde un peu de temps pour discuter avec quelques proches collaborateurs de changements de plats ou de nouvelles recettes, ou pour faire quelques appels personnels. Vers 17 h 30, il rassemble sa brigade de cuisiniers en prévision du coup de feu de 18 heures. Il retourne alors en cuisine pour n'en ressortir que passé minuit.

«Et le lendemain matin, ça recommence», confie-t-il dans un large sourire, avec son accent chantant du Sud, en s'empressant d'ajouter que cette existence le rend heureux. C'est sa vie, c'est là, au milieu de sa brigade et des clients, qu'il se sent le mieux. C'est là, aussi, qu'il a trouvé un peu de réconfort le soir du plus grand deuil qu'il a connu.

Elle est bel et bien révolue l'époque des débuts, où il se rendait au marché tous les jours pour acheter les aliments de la soirée avec en tête les recettes inventées la veille. Mais Jérôme Ferrer continue d'aller régulièrement sur les marchés publics pour observer les tendances et rester à l'affût des nouveaux arrivages.

Avec tout cela, il ne lui reste guère de temps à consacrer à sa vie sociale. Les repas chez des amis ? « Peu d'entre eux m'invitent. C'est dommage. Ils ne craignent pas d'être jugés, car ils savent bien que ce n'est pas mon genre, mais tout de même, je crois qu'ils redoutent de me décevoir. Même ma mère n'ose plus m'inviter chez elle et me faire à manger, de crainte de ne pas être à la hauteur ! »

S'il a accepté de m'accorder une quinzaine d'heures d'entretien, c'est que Jérôme Ferrer se sentait le devoir de transmettre son savoir et son expérience aux prochaines générations de cuisiniers. C'est une façon de plus, précise-t-il, de « redonner »

à cette société qui l'a accueilli avec tant de chaleur et de générosité.

Il lui arrive de s'étonner de voir que les Québécois traînent encore des complexes autour de leur cuisine traditionnelle ou des produits de leur terroir. Pourtant, assure-t-il, il n'y a pas de honte à préparer un bon ragoût de boulettes ou une tourtière. Bien au contraire, cela devrait être une fierté, car la cuisine, c'est à la fois l'histoire et l'âme d'un peuple. Et les Québécois ont aussi toutes les raisons d'être fiers de leurs fromages, de leurs cidres et tous les autres produits qu'ils continuent de rendre meilleurs. S'il peut contribuer à éveiller le Québec à la richesse de ses ressources, Jérôme Ferrer en sera bien heureux.

Avec l'œil neuf de celui qui a choisi de s'établir dans un nouveau pays (ses partenaires et lui avaient aussi songé à l'Italie), le chef n'en finit plus de s'émerveiller de la créativité et de l'audace des jeunes cuisiniers d'ici. Il aime le Québec et Montréal, où il a trouvé la synthèse parfaite de l'Europe et de l'Amérique, un art de vivre qui le séduit et une grande ouverture d'esprit.

Ces *Lettres à un jeune chef*, il a voulu qu'elles soient aussi des lettres d'amour au Québec, qui lui a ouvert les bras et lui a permis de renaître.

PIERRE CAYOUCETTE

Première lettre

L'ÉTINCELLE
DANS LES YEUX

Je ne te surprendrai pas en te disant d'emblée que si tu veux en faire ton métier, la cuisine doit être pour toi une véritable passion. Le mot est galvaudé, je sais, on le sert à toutes les sauces, pour parler de toutes les professions. Mais je t'assure que, dans la vie d'un chef, il prend tout son sens.

Il y a une condition fondamentale : pour réussir et t'épanouir dans le monde de la restauration, tu devras être animé davantage par le besoin de donner que par le désir de recevoir. C'est vraiment un état d'esprit essentiel. Et si tu deviens chef, cette passion de donner, tu seras appelé à la transmettre. Tu deviendras un meneur, tu seras à la tête de ce qu'on appelle en cuisine une « brigade » – le choix

de ce terme n'est pas innocent. Mais l'autorité, ce n'est pas l'autoritarisme. Le respect ne se commande pas : les gens dans ton équipe te suivront dans ta démarche parce que tu leur auras montré que tu sais où tu vas, et que ta passion est contagieuse.

Cette passion, il faut qu'elle vienne de tes tripes, qu'elle soit plus forte que tout, que tu ne puisses envisager ta vie ailleurs que dans une cuisine, dans un restaurant. Si tu n'éprouves pas ce désir, si tu n'as pas cette conviction inébranlable, tu peux tout de suite renoncer à ton projet.

Nous tous qui travaillons en restauration exerçons un métier ancien, un rôle bien particulier. Notre plaisir, c'est de faire plaisir aux autres. Nous, nous passons au second rang, toujours. Il faut accepter dès le début de sa carrière que, les soirs où les gens sortiront faire la fête, nous n'en serons pas. Que les grandes fêtes annuelles, les congés fériés, ce n'est pas pour nous. Ces jours-là, nous travaillons trois fois plus qu'en temps normal.

Un fort sentiment d'abnégation doit donc t'animer. La cuisine, c'est le don de soi. Ça transcende tout le reste, même les plats qu'on sert.

J'accueille souvent dans mon équipe des jeunes en stage de formation. Je m'attable avec eux autour d'un café et on fait ensemble un tour d'horizon. Récemment, j'en ai reçu deux en provenance de l'Insti-

tut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, et deux autres de France. Nous avons parlé de cuisine, évidemment, et j'ai pris le temps de leur expliquer la philosophie de mon restaurant, l'Europea. Pour moi, il est important que les stagiaires et les recrues n'exécutent pas seulement un travail technique mais qu'ils s'imprègnent d'une personnalité, d'une culture organisationnelle, d'une signature. Dans une assiette, le client doit sentir la personne et non pas le mélange éclectique de plusieurs idées. Mais ça ne veut absolument pas dire qu'il faut travailler comme un robot.

Dans le recrutement, je fais partie de ces chefs qui ne lisent jamais les curriculum vitæ. Pour moi, à l'embauche, l'expérience formelle n'a pas vraiment de valeur. Le plus important, c'est l'étincelle dans les yeux. Et je la perçois instantanément, dès la première conversation. Je t'assure : en regardant l'aspirant droit dans les yeux, je parviens à avoir l'heure juste, à savoir si c'est quelqu'un qui a la trempe d'un cuisinier ou pas. Il peut avoir travaillé dans les maisons tenues par les plus grands noms de la cuisine contemporaine, brandir une feuille de route de prime abord impressionnante : s'il n'était qu'un simple exécutant dans ces restaurants célèbres, son beau pedigree n'a que peu de valeur à mes yeux.

En revanche, quelqu'un qui n'a jamais séjourné dans les grandes maisons ni côtoyé les vedettes de la restauration peut avoir cette étincelle dont je te parle, et qui lui fera connaître une superbe carrière. J'ai un bel exemple en tête et je brûle de te raconter son histoire.

Il y a quelques années, on a accueilli à l'Europea un jeune homme plutôt atypique. Quand il s'est présenté au restaurant, il nous a avoué d'emblée qu'il n'avait jamais mis les pieds dans une école hôtelière et qu'il n'avait jamais travaillé dans un grand restaurant. Il avait été employé dans quelques restaurants touristiques du Vieux-Montréal, sans plus.

Quand il est venu me remettre son CV (tu sais ce que je pense de ce document), il m'a regardé droit dans les yeux et m'a dit ceci : « Je sais que je n'ai aucun espoir d'intégrer votre brigade. Mais si, un jour, vous voulez me donner ma chance, j'aimerais apprendre à vos côtés. »

Ça m'a plu. Quand la personne ne se vante pas, ne se présente pas comme un « technicien hors pair », j'ai tendance à lui prêter une oreille attentive. J'aime l'humilité de celui ou de celle qui revendique seulement la passion de vouloir bien faire, de se surpasser. C'est la qualité première d'un cuisinier. Il faut toujours se remettre en question, qu'importe le niveau. Ce n'est pas une profession pour les arrogants,

les vantards. Les plus grands sont ceux qui, malgré le succès, doutent toujours d'eux-mêmes.

Ce garçon dont je te raconte l'histoire, je l'ai embauché il y a quatre ans. Les débuts ont été difficiles pour lui, tu t'en doutes. D'autant plus qu'à ses côtés, il y avait des gens doués, très bien formés et dont le parcours leur avait donné des bases solides. Lui, il était novice. Il découvrait tout, comme l'aurait fait un particulier ou même un solide gastronome propulsé dans l'environnement étourdissant d'une cuisine professionnelle.

Je te répète donc qu'il n'avait aucune formation. Mais quand il y a la passion, quand il y a la volonté, on apprend dix fois plus vite. Ce jeune homme, aujourd'hui, travaille toujours avec nous. On l'a formé. De commis de cuisine, il est devenu chef de partie.

Un beau jour, sans doute parce que j'ai moi-même accumulé pas mal de titres honorifiques gastronomiques, on m'a appelé pour être le juge du Canada au concours du Trophée international de cuisine et pâtisserie, qui avait lieu à Paris. C'était il y a un an et demi. J'ai dit oui.

Ce garçon auquel je m'étais attaché vivait alors une épreuve personnelle difficile, une séparation. J'ai appelé à Paris les dirigeants de ce grand concours où 14 pays étaient en compétition, et je leur ai demandé si je pouvais présenter pour le Canada la

candidature d'un jeune cuisinier de chez moi. Cela me tenait à cœur. Ils m'ont dit que cela était possible, à condition que je ne le note pas. Bien entendu, j'ai accepté cette condition ; c'était une question d'éthique élémentaire. La note finale, m'avait-on précisé, correspondrait à la moyenne des notes des juges des 13 autres pays.

J'ai convoqué mon jeune chef de partie pour lui annoncer la bonne nouvelle : « Tu es admis à concourir, tu vas venir à Paris avec moi. » Il s'est figé sur place, incrédule. Ce serait son premier voyage en Europe, la première fois qu'il verrait Paris. Je crois même que c'était son baptême de l'air.

Il s'est donc inscrit au concours, tout en se sentant un peu comme un imposteur. Nous l'avons aidé à se préparer. Je lui ai dit : « Tu n'as jamais fait l'école hôtelière. Cette compétition internationale constitue la plus belle revanche que tu puisses avoir sur le passé, sur ton manque de formation, sur le fait que tu n'as pas de diplôme. Tu vas participer à ce concours international auquel la plupart des jeunes qui sortent des écoles hôtelières n'ont pas accès. Ne t'attends pas à grand-chose. Sois fier d'y être, savoure le moment. Le fait de représenter ton pays est une victoire en soi. Laisse-toi aller. Tu n'as aucune raison de ressentir du stress : il est pratiquement assuré que tu ne te classeras pas dans

le top 5. Vas-y avec le cœur, comme tu l'as toujours fait ici. »

Notre ami a participé à l'épreuve dans la joie, en toute simplicité, sans aucun orgueil. Il savait qu'il avait devant lui des bêtes de concours. Tu sais la meilleure ? Il a terminé en quatrième place, sur 14 concurrents ! Et il s'en est fallu de très peu qu'il ne monte sur le podium. Après la divulgation des résultats, il était si heureux qu'il en pleurait de joie. Tu t'imagines ? Il venait de séduire des juges parmi lesquels se trouvaient quelques-uns des plus grands chefs du monde entier, souvent des deux ou des trois étoiles Michelin.

Ces grands cuisiniers évaluaient les candidats à l'aveugle. On découvrait les plats sans avoir la moindre idée de l'identité de celui ou de celle qui les avait élaborés. Quand le sien est arrivé, je l'ai su tout de suite, simplement parce que j'avais retrouvé un peu de ma signature. Je me suis dit qu'il y avait eu une belle transmission de savoir, et de philosophie, aussi. C'est toujours émouvant de réaliser qu'un jeune assimile tes connaissances et partage tes valeurs. J'étais heureux.

Tu vois bien. Ce métier, c'est une affaire de générosité. Cuisiner pour les autres, c'est un acte d'amour et de partage. Quand, par surcroît, tu parviens à enseigner ton art, c'est une joie sans pareille. Acquérir

de l'expérience sans pouvoir la transmettre, c'est inconcevable pour moi. Ça fait partie de notre vie.

Il y a quelques années, j'ai embauché deux jeunes cuisiniers québécois et je les ai envoyés aussitôt en stage en Europe, aux États-Unis et au Japon, à mes frais. Un journaliste à qui je racontais cela s'en est étonné et m'a fait remarquer que j'avais imité, à ma façon, les cours princières qui envoyaient naguère des marchands dans les pays d'Orient, à la recherche d'épices. J'ai bien ri ! En fait, c'est tout simplement que j'avais vu, dans les yeux de ces deux jeunes, l'étincelle que je recherche. Je savais que ces passionnés reviendraient de ces stages à l'étranger riches de rencontres et de nouvelles expériences. Je répète ma devise à qui veut l'entendre : ne rêvons pas notre vie, vivons nos rêves.

Apprendre et enseigner : c'est la règle d'or. Je n'ai jamais compris la propension qu'ont certains chefs – assez nombreux, malheureusement – à se mettre sans cesse en avant, à céder à la tentation du culte de la personnalité. Un chef doit mettre en valeur sa brigade, sa cuisine, ses produits. Si je suis parvenu là où j'en suis aujourd'hui, c'est grâce à l'acharnement d'une équipe, et au respect mutuel qui nous lie.

Je répète souvent aux jeunes gens qui travaillent avec moi : la formation en restauration, c'est comme celle que dispensent les écoles de conduite. Il n'y a

pas vraiment de bonnes ou de mauvaises écoles. Elles vont toutes offrir les bases élémentaires. C'est ce qu'on en fait ensuite qui compte.

Une fois introduit dans un environnement de travail, tu as le choix. Ou bien tu te contentes de faire tes heures, peinard, ou bien tu choisis d'aller au-delà de ce qu'on te demande. L'ambition, je n'ai rien contre, mais ce n'est pas la vraie motivation de cet acharnement qui permet de dépasser les attentes. Il ne s'agit pas de trouver le moyen d'occuper un emploi plus payant. Cela vient plutôt d'une envie profonde de franchir les frontières, d'explorer de nouveaux territoires.

Pour ma part, dès mes premiers stages, je faisais les quarante heures de travail qui m'étaient demandées, mais je n'en restais pas là. Je demandais aux patrons l'autorisation de rester en soirée, sans rémunération, pour travailler quelques heures, par exemple, avec le chef pâtissier. On m'embauchait pour assumer la fonction de cuisinier, pas celle de pâtissier. Bien sûr, je prêtai main-forte aux camarades quand il y avait le coup de feu, mais je n'avais pas vraiment l'occasion de me familiariser avec le sucré. Alors je me suis dit : « Soit je reste ignorant, soit je serre les dents et je me démène, sans compter mon temps, pour apprendre de nouvelles notions. » J'ai choisi d'apprendre.

Je l'ai fait dès mes débuts dans le métier. Sitôt mes journées terminées, je passais trois ou quatre heures avec le pâtissier, le chef sommelier, le maître d'hôtel ou le directeur de restauration. Nous échangeons nos opinions, ils partageaient leurs connaissances, ils m'inspiraient. Cette démarche, je ne l'ai pas entreprise pour me faire bien voir, ou même me démarquer. Pour moi, ça venait plutôt d'un sentiment d'urgence. C'était une course contre la montre. J'avais cette boulimie de comprendre et d'apprendre. Je ne me résignais pas à l'échec. Il y avait un grand nombre de techniques que je n'arrivais pas à maîtriser, mais j'aurais pu me donner le temps. Après tout, j'avais des années pour apprendre tous ces gestes, toutes ces préparations ! Mais non. Je me disais plutôt : « Ça se travaille tout de suite, c'est maintenant ou jamais. »

Un chef pantouflard, ça ne s'est jamais vu. Mon associé Ludovic Delonca qui, comme moi, travaille de huit heures du matin à minuit, six ou sept jours par semaine, dit parfois que si nous étions rémunérés à l'heure, nous roulerions tous en Ferrari.

Oui, c'est un métier qui exige beaucoup de sacrifices, mais il peut aussi combler beaucoup de ce vide que l'on a tous en soi. Au contact de la clientèle, on a accès à une vraie richesse sur le plan humain. Que ce soit en cuisine ou dans les autres emplois de la res-

tauration, on entre en relation avec des gens heureux. Disons que ce n'est pas le cas dans toutes les professions. Pense aux dentistes... Ils passent leurs journées avec des gens qui n'ont pas envie d'être là. Ça doit être stressant pour eux, à la longue. Les échanges sont plutôt limités : le patient a la bouche ouverte, anesthésiée. La communication, quand il y en a, se limite à « vous me faites mal ». Dans un restaurant, c'est plutôt « vous me faites du bien » qu'on entend quotidiennement !

Nous travaillons dans le bonheur. Je m'en suis aperçu avec les années. Il faudrait donc revenir un peu sur cette notion de sacrifice dont je te parlais. Ce que je te raconte était surtout vrai il y a quinze ou vingt ans. Ma vision d'aujourd'hui a changé quelque peu. Nous vivons une période de crise économique. Ceux qui souffrent de notre absence, nos conjoints, nos amis, doivent prendre conscience que le fait de travailler, de se sentir utile, de détenir, tout de même, un certain pouvoir d'achat, c'est déjà beaucoup. Et surtout, comme beaucoup de cuisiniers, je me sens heureux, je me sens vivant dans mon lieu de travail, et ça n'a pas de prix. N'oublie pas que l'on passe autant de temps au boulot que dans son environnement familial. Si l'on s'y sent frustré ou malheureux, c'est la moitié de sa vie qu'on gâche.

PREMIÈRE LETTRE

Il est vrai que nos heures sont longues. Mais nous ne sommes pas les seuls ! Nous vivons dans un monde où bien des gens enchaînent trois quarts de travail, le jour, le soir, la nuit. Fais le tour des professions et tu verras. Travailler à Noël et à Pâques, être de faction le dimanche soir, ça n'est pas réservé à la petite population des gens de cuisine.

Dans les lettres qui vont suivre celle-ci, je vais m'efforcer de te dire ce qui, pour moi, est au cœur du beau métier que tu veux faire. Pour encore mieux connaître cette vie qui t'attend, je me permets de te conseiller de partir toi-même à la recherche d'informations. Ne t'en remets surtout pas aux idées reçues et aux légendes urbaines. Va plutôt à la rencontre de cuisiniers et de chefs d'expérience et pose-leur toutes les questions qui te taraudent. Est-ce que cette vie n'a été que sacrifice et stress ou est-ce qu'elle leur a apporté du bonheur ? Tu te feras une tête en écoutant ces histoires comiques, émouvantes, exaltantes et parfois dramatiques qui font la vie de tous les chefs.

LETTRES À UN JEUNE CHEF

À l'heure des chefs vedettes et des concours télévisés, Jérôme Ferrer revient à l'essentiel : la mise en valeur des produits régionaux, le respect des saisons, l'exigence constante et la curiosité sont les fondations de la grande cuisine. La restauration est un travail d'équipe, et ceux qui s'y engagent pour la gloire ou pour l'argent n'ont pas choisi le bon métier. Avec la simplicité des très grands artisans, le chef de l'Europea nous raconte et nous montre que pour embrasser cette existence passionnante mais éreintante, il faut ressentir un besoin irréprensible de donner du bonheur.

Jérôme Ferrer est né à Port-la-Nouvelle, un village méditerranéen des environs de Narbonne. C'est dans sa toute jeune enfance qu'est née sa passion pour la cuisine, alors qu'il s'émerveillait de voir sa grand-mère préparer dans la joie des repas toujours inventifs. Depuis son arrivée à Montréal en 2001, il a connu une carrière fulgurante, si bien qu'il est aujourd'hui l'un des chefs cuisiniers les plus respectés du Québec. Sa cuisine à la fois généreuse et raffinée lui a valu de multiples distinctions et la fidélité d'une clientèle toujours plus nombreuse.

La collection « Lettres à un jeune... »

Les titres de la collection prennent la forme de lettres écrites par une figure marquante de la société québécoise à un jeune correspondant imaginaire qui voudrait se lancer dans la carrière où son aîné s'est illustré. Il s'agit, en une série de lettres thématiques, de transmettre le feu sacré d'une profession et les astuces d'un métier.

ISBN: 978-2-89649-448-4

