

Vers une pâtisserie plus québécoise

In Search of a More 'Quebécois' Patisserie

La cuisine québécoise a beaucoup évolué ces dernières années. Elle s'est affranchie de la cuisine française et de ses classiques, donnant cours à la grande créativité empreinte de liberté de chefs qui ont voulu faire rayonner les produits d'ici. Mais qu'en est-il en pâtisserie ? Rencontre avec trois pâtisseries aux parcours variés.

Quebecois cuisine has evolved significantly in recent years. It has freed itself from the shackles of French cuisine and its signature dishes, giving freer rein to the creative chefs seeking to put local produce in the spotlight. But what does that mean for the patisserie? Here's a look at three pastry chefs with different career paths.

PAR KATERINE-LUNE ROLLET | PHOTOS DE MARIE DES NEIGES MAGNAN > MARIEDESNEIGES.COM



Patrice Demers, 40 ans.

Figure incontournable de la nouvelle pâtisserie québécoise, il a roulé la pâte dans plusieurs restaurants avant d'ouvrir sa boutique, Patrice Pâtissier, dans la Petite-Bourgogne. Auteur de quatre livres de recettes, il a aussi signé, en décembre, la collection de Noël de bûches et macarons de la célèbre maison française Ladurée.

One of the key figures in Quebec's new community of pastry chefs, he worked in a number of restaurants before opening his own store, Patrice Pâtissier, in Montreal's Little Burgundy neighbourhood. Author of four cookbooks, in December he also put his name to the Christmas collection of Yule logs and macarons by renowned French luxury baker and sweetmaker Ladurée.



Mélodie Perez-Mousseau, 26 ans.

Après sa formation en pâtisserie, elle a travaillé à l'Auberge Saint-Gabriel, au Bouillon Bilk et au Cadet. Elle officie désormais au restaurant Hélicoptère et au café Hélico, dans Hochelaga-Maisonneuve. À l'âge de 22 ans, elle a été nommée meilleure cheffe pâtissière par Gault et Millau.

Since training as a pastry chef she has worked at the Auberge Saint-Gabriel, Bouillon Bilk and Cadet. She currently plies her trade at Hélicoptère and café Hélico, in Hochelaga-Maisonneuve. At the age of 22 she was nominated best pastry chef by the French restaurant guide Gault et Millau.



Delphine Bordeleau, 22 ans.

Nouvelle venue, elle a terminé ses études en pâtisserie à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec en 2018. Après un passage Chez L'Épicier, elle veille maintenant sur la carte des desserts du Labo culinaire (Foodlab), dans le Quartier des spectacles.

A new arrival on the scene, she finished her studies at Quebec's hospitality and tourism school, the ITHQ, in 2018. After a brief spell at Chez L'Épicier, she is now in charge of the dessert menu at the Foodlab (Labo culinaire), in Montreal's Quartier des spectacles.

Patrice Demers arrive au Labo culinaire, situé au 3^e étage de la Société des arts technologiques, avec, à la main, une énorme boîte de pâtisseries. Les visages de Delphine et Mélodie s'illuminent. La conversation commence.

La cuisine québécoise a véritablement pris un envol depuis 15 à 20 ans. Est-ce aussi le cas en pâtisserie ?

Patrice : Oui, il y a une plus grande reconnaissance des pâtisseries, mais comme ils sont rarement propriétaires de restaurant et plutôt cachés derrière leurs chaudrons, il est plus difficile pour les clients de les identifier.

Mélodie : Il y a effectivement une évolution depuis quelques années. Ce sont les chefs pâtisseries comme Patrice qui nous ont ouvert les portes et ont changé les mentalités. Les clients ont compris qu'on peut manger autre chose que du pain blanc de l'épicerie ou des croissants au shortening.

Delphine : Les consommateurs attribuent aujourd'hui une importance à la pâtisserie, et cela donne de la valeur à un restaurant. Certains choisissent en fonction des desserts.

Patrice : À Montréal, on mange tellement bien et la concurrence est tellement forte ! Pour se démarquer, plusieurs restaurants possèdent leur propre pâtissier pour offrir un repas de qualité égale, de l'entrée au dessert.

The faces of Delphine and Melodie instantly light up as Patrice Demers arrives at the Foodlab, on the third floor of the SAT (Société des arts technologiques), with a huge box of pastries under his arm. The conversation begins.

Quebecois cuisine has really taken off in the last 15 or 20 years. Is this true for pastries as well?

Patrice : Yes it is, there is much more recognition for pastry chefs than before, but because they don't usually own their own restaurant and are hidden behind their pots and pans, it's harder for customers to identify them.

Mélodie : There has indeed been a lot of change in the last few years. It's pastry chefs like Patrice who have opened doors for us and helped to change people's mentality. Customers now understand that you can eat more than just supermarket white bread or croissants made with shortening.

Delphine : Customers ascribe more importance to pastries and sweets these days, and that can be an asset to a restaurant. Some people choose a place by looking at the dessert menu.

Patrice : We eat so well in Montreal, and the competition is so strong! In order to stand out, a number of restaurants employ their own pastry chef so they can offer a meal where each course is of equal quality, from starter to dessert.



De plus en plus de restaurants se targuent de faire une cuisine de produits locaux. Est-ce possible en pâtisserie ?

Mélo die: C'est évident que c'est difficile de faire de la pâtisserie composée uniquement d'ingrédients locaux. Moi, je suis une fan de chocolat et malheureusement, on n'en a pas au Québec ! Mais il est possible de faire des desserts avec des courges ou du céleri-rave.

Delphine: L'idée derrière le Labo culinaire, c'est d'utiliser uniquement des produits québécois et de s'approvisionner auprès des producteurs locaux. Pour l'instant, les seules choses de l'étranger que je cuisine, ce sont les amandes et le sucre blanc. Et même là, on essaie de limiter les quantités. Ici, on n'utilise jamais de chocolat. Nous proposons entre autres un dessert au maïs qui inclut toutes ses parties.

Patrice: Je ne me restreins pas uniquement à des produits locaux. Cependant, 8 mois par année, je les utilise à 90 %, et j'ai beaucoup d'admiration pour les endroits comme le Labo culinaire ou le Candide, qui adoptent cette démarche du 100 % local. Mais si on suit vraiment ce courant, il faudrait que les assiettes, les coupes à vin et les nappes viennent aussi du Québec !

« LE QUÉBÉCOIS EST TRÈS OUVERT D'ESPRIT ET AIME DÉCOUVRIR. C'EST L'UNE DE NOS RICHESSES ET CELA EXPLIQUE POURQUOI NOUS AVONS UNE CUISINE AUSSI DYNAMIQUE PRÉSENTEMENT. »

PATRICE DEMERS, CHEF PÂTISSIER



More and more restaurants are boasting about how they use local ingredients. Is this possible in a patisserie?

Mélo die: It's certainly difficult to make pastries and sweets made solely with local ingredients. I'm a huge fan of chocolate, but unfortunately we don't have any in Quebec! But it is possible to make desserts with things like squash or celeriac.

Delphine: The idea behind the Foodlab is to use only Quebecois produce and to source from local producers. At the moment, the only foreign ingredients I cook with are almonds and white sugar. Even then, I try to minimise the quantities. We don't use chocolate at all here. We offer, to give you an example, a corn dessert that uses all parts of the plant.

Patrice: I don't limit myself to using only local produce. However, for 8 months of the year, I use 90% local, and I have a huge respect for places like the Foodlab or Candide, who have an approach that is 100% local. But if you're going to go down that road, even the plates, the wine glasses, the napkins, should all be made in Quebec!





Peut-on reconnaître un dessert « montréalais » ?

Patrice : Nous avons quelque chose d'unique au Québec de par notre histoire, nos héritages français et britannique. Nos desserts traditionnels sont plus rustiques et plus près de la cuisine anglaise, comme le pouding chômeur. Quand je reçois des stagiaires français, ils n'ont souvent jamais fait de scones de leur vie et ne savent même pas ce que c'est !

Delphine : Les techniques demeurent majoritairement françaises, mais les goûts et nos produits nous caractérisent. On utilise de plus en plus les épices de la forêt boréale : des arômes de sapin et d'épinette, des petits fruits comme l'argousier.

Mélie : Quand on se promène à Montréal, on remarque que chaque pâtisserie a son cachet. En fonction des quartiers, on retrouve des influences juives, italiennes ou indiennes dans les desserts. Cette variété est emblématique de notre ville.

L'entrevue se termine et Mélie s'empresse de dire : « Peut-on goûter aux desserts maintenant ? » Tout le monde rit (et seconde !). La discussion se poursuit jusqu'à la dernière miette.

Is there such a thing as a Montreal dessert?

Patrice : We have something quite unique in Quebec because of our history, our French and British heritage. Our traditional desserts are more rustic and closer to English cuisine, like pouding chômeur. When I'm training French students, they've often never made a scone in their life, and don't know what one is!

Delphine : The techniques are still very much French, but our tastes and our produce set us apart. We're using more and more herbs and spices from the Boreal forest: aromas of fir and spruce, berries like the argousier (sea buckthorn).

Mélie : When you walk around Montreal, you notice that every patisserie has its own character. Depending on the neighbourhood you're in, you find desserts with a Jewish, Italian, Indian influence. That variety is a big part of our city.

As the interview ends, Mélie hurriedly asks: "Can we try the desserts now?" and everyone laughs – for we were all thinking the same thing! The discussion continues right to the last crumb.

