

FRANÇOIS CHARTIER Le joueur d'harmonies

La planète sert de terrain de jeu à cet ex-serveur laurentien nommé François Chartier. Ce sommelier d'exception est l'un des premiers de sa génération né en terre québécoise. Son talent et sa persévérance ont fait de lui un acteur privilégié de la haute gastronomie. Les nombreux prix qu'il a récoltés au cours de sa brillante carrière en témoignent. Quand, durant un quart de siècle, le vin et la bonne chère se conjuguent avec passion, plus rien n'étonne.

PAR NATHALIE DERASPE

La bière t'a conduit au vin. Raconte.

J'ai ouvert le Bistro du notaire à Saint-Jovite en 1987. Je me suis laissé prendre au jeu des clients. On avait une cinquantaine de bières importées, ce qui était très rare à l'époque. Comme je suis toujours consciencieux, j'ai acheté des livres, des magazines; j'étais allé en Allemagne et en Belgique – des pays de bière – mais jamais en France. Inévitablement, je suis tombé en amour avec la géographie et l'histoire. Mais, c'est le magazine Vins et vignobles avec son numéro spécial sur la bière qui a piqué ma curiosité.

Tu n'étais pas amateur.

On buvait du vin le dimanche, sans connaître. Mais j'ai commencé à prendre des notes. Puis il y a eu comme une découverte multi-sensorielle: géographie, histoire, chimie, goût, communication...

Quels ont été tes premiers vins?

Les australiens m'interpellaient. Un jour, on nous a fait goûter un Pyrus. Du fruit plein les babines. On avait l'impression de boire le sang du Christ. Je m'en souviens comme si c'était hier.



PHOTO: JEAN-BERNARD NADEAU

C'était le tournant?

La bière, c'était les préliminaires. J'ai assisté à un souper gastronomique 12 services avec ma conjointe à l'auberge Mon Chez Nous à Lac-des-Plages. Carole connaissait Martin Schmidt, le cuisinier. Pour chaque plat, il venait dans la salle. Pour son saumon fumé au cerisier d'automne, il arrive avec le fumoir qu'il a patenté, nous montre les branches ramassées dans le bois et le vin qui va avec. Ça été un coup de poing dans le cœur!

Où as-tu étudié la sommellerie?

J'allais dans un club de dégustation quand je suis tombé sur un article qui parlait du cours de sommellerie de Jacques Orhon. Le seul au Québec à l'époque. Du jour au lendemain j'ai dit: c'est ça que je veux faire. Tout le monde m'a dit que j'étais fou; le bistro marchait très bien. Je suis entré à l'École hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle en 89.

Le noyau de la sommellerie québécoise est né dans les Laurentides.

Qui ont été tes mentors?

Il y a eu Pierre Séguin et Noël Masseau, propriétaires du Centre de dégustation de Montréal. Ils m'ont donné la piqure de goûter et communiquer le vin. Après, Jacques Orhon, professeur hors pair. Il m'a contaminé. Littéralement. On a voyagé ensemble, j'ai fait les concours Meilleur sommelier du Québec, du Canada,

Meilleur sommelier du monde au Brésil, à Paris et à Tokyo. Il a été un mentor important. Au même titre que Don Jean Léandri, de l'École hôtelière de Laval. On est chanceux d'avoir des gens comme eux au Québec.

Les Laurentides, berceau de la sommellerie québécoise?

À l'époque, La Sapinière avait une cave à vins d'exception comme nulle part au Québec. L'Estérel avait Jules Roiseux, personnage très connu dans le domaine du vin. On ajoute à ça le St-Trop à Sainte-Adèle, le Marie-Philippe à Saint-Sauveur, meilleur restaurant au Québec pendant des années. Le noyau de la sommellerie québécoise est né dans les Laurentides. Et c'est toujours resté. On peut faire le même parallèle avec San Sebastian, au nord-ouest de l'Espagne. Ce petit village compte le plus de restaurants trois étoiles de la planète.

Ta curiosité pour les arômes ne date pas d'hier.

Malheureusement, on ne donne pas de cours de cuisine en sommellerie. Depuis 30 ans, j'ai voyagé à travers le monde pour le vin mais pour la cuisine aussi. Pour la *street food* comme pour les trois étoiles. Je voulais rencontrer les chefs. Je me disais qu'on ne peut pas devenir sommelier sans avoir le nez dans la cuisine. Et dès ma première année de sommellerie, je me suis aperçu que les arômes étaient plus importants que le reste. C'est les arômes qui permettent de faire les harmonies entre les vins et les mets.

Jeune, quel était ton plat favori?

J'ai mangé beaucoup de Kraft Dinner. Mais quand ma mère faisait son *roast beef*, c'était un grand moment. Je me souviens

Un party de Noël
avec du Panache

STELLA ARTOIS

Pub LoungE
PUB URBAIN

Ouvert TOUS LES JOURS de 14h @ 3h

MERCREDI 18 DÉCEMBRE
prix... band live...
et... ambiance... plus!

MOTEL 72 Eldorado

LE "PARTY" DES PARTYS

www.PUBLELOUNGE.com 193 CH. DE LA GARE St-Sauveur 450.227.0166

Dès ma première année de sommellerie, je me suis aperçu que les arômes étaient plus importants que le reste.

Mes
plaisirs

des soirées où elle et ses amis fermaient les lumières et faisaient flamber des cafés espagnols. Ça venait me chercher. Je ne viens pas d'une famille de gastronomes mais on passait beaucoup de temps à table.

Nos goûts ont bien évolué.

Nos goûts ont évolué de façon exponentielle. Autrefois, les gens buvaient toujours le même vin. En gastronomie c'était pareil. Notre assiette était assez limitée. Là, on mange comme on a jamais mangé. En France, y'a une force qu'on n'a pas encore, c'est l'accessibilité aux produits. Ça commence à bouger grâce aux chefs, mais on est loin de la coupe aux lèvres. Au niveau du vin, on est avantagés. Pourquoi? Parce qu'on n'est pas un pays producteur. Essaie d'acheter des Bordeaux en Bourgogne, c'est l'enfer!

Qu'as-tu retiré de ton expérience auprès des grands chefs du monde?

D'aller dans la cuisine de Ferran Adrià, c'est un *flash* dans une vie. Avant même que *Papilles et molécules* soit publié, il entend dire qu'il y a un jeune allumé à Sainte-Adèle et me demande de présenter mon travail. Je suis avec mon maître à penser et je lui dis quoi faire. C'est quand même assez fou! Il disait: «Aujourd'hui on travaille le parmesan.» J'arrive là et il veut savoir quels ingrédients partagent ses molécules aromatiques. Je sors des graphiques: parmesan-café. «Wow, je n'y avais pas pensé». On fait des essais, ça marche, il crée des plats à partir de ça. Je ne le crois pas encore. Le restaurant est fermé mais va rouvrir en 2015 sous forme de fondation pour faire évoluer encore plus la

gastronomie – quand on sait que la restauration est ce qu'elle est grâce à El Bulli. Je serai appelé à présenter ma science aromatique.

T'as lancé une gamme de vins en octobre. Quel a été l'accueil?

Je suis très content. À ce jour, on vend 5 fois plus de vins que prévu. C'est un beau problème.

Ton approche est très conviviale.

L'idée, c'était de partir d'une science complexe et de rendre le résultat accessible. 90% des gens arrivent à la SAQ en disant: je mange une lasagne ou un poulet au gingembre; j'ai 20\$, quel vin tu me conseilles?

Quel est ton prochain défi?

Continuer à chercher et à trouver. *Papilles et molécules* a eu tellement de succès que le tome II n'est jamais paru. Et les gens m'ont tellement demandé de recettes que j'en ai publiées. Ensuite, il y a eu la collection *Papilles pour tous*. Ça a été comme un intermède. Mais l'an prochain *Papilles II* sort. Il me reste à regarder le profil aromatique de tellement d'aliments! Et je veux faire évoluer ma gamme de vins. Il y en a un cinquième en mars, un sixième en avril. J'ai des demandes de l'ouest du Canada, des États-Unis, de la France, et différents projets, dont une nouvelle série télé.

Parle-nous du documentaire à venir.

C'est une fresque aromatique sur l'histoire et l'impact des arômes dans nos vies. Un film réalisé par Kim Nguyen inspiré de *Papilles*

et *molécules*. Ça aussi, c'est un cadeau. J'aurais jamais pensé qu'un film serait fait là-dessus et encore moins par un grand réalisateur comme lui.

Le lancement est prévu pour quand?

Probablement début 2015. Ce sera lancé dans tous les grands festivals: Berlin, Toronto, Amsterdam... ensuite en salles de cinéma au Québec, au Canada anglais, aux États-Unis, puis à la télé.

Le temps des Fêtes approche. Qu'est-ce qu'on devrait trouver sur nos tables?

Il y a des passages obligés comme le saumon et le homard. Ils sont sur la même piste aromatique. Entrées, canapés, truite saumonée, homard, ça prend un vin comme le blanc Chartier, un blanc du pays d'Oc ou du Midi. Les classiques tourtières et ragoûts de boulettes demandent un assemblage syrah, grenache, mourvèdre. Mon Côtes-du-Rhône est sur cette piste-là. Pensez Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône-Villages. Il y en a de tous les prix. Ensuite, la fameuse dinde. Dans le blanc, on sert le même type qu'avec le saumon et le homard. Osez le passer en carafe. Plus il est froid, plus il a l'air acide et moins aromatique. Pour le rouge, ça prend un merlot. Comme le Fronsac François Chartier. C'est pour ça qu'il y a un dindon sur l'étiquette.

Et qu'y aura-t-il sur la table de François Chartier?

De la cuisine mexicaine! On passe le temps des Fêtes là-bas. D'ailleurs tous les chefs ont les yeux tournés vers le Mexique et le Pérou. Ce sont les deux phares de la cuisine d'avant-garde. 



Vous servir est un plaisir!

IGA

FAMILLE JASMIN

Marché au Chalet
Sainte-Adèle

1300, boul. Sainte-Adèle
Sainte-Adèle
450 229-4256

Employeur de
choix Joyeuses Fêtes!

**Réfrigération • Climatisation
Chauffage • Système Central
Ventilation • Thermopompe**



RÉFRIGÉRATION

www.refrigerationmb.com
1 877 322-2330

**Confiez nous l'installation
et l'entretien de votre cellier!**

**Service et Installation
SERVICE 24h / 7 jours dans les Laurentides**