

Manoir Hovey x Auberge Saint-Antoine : quand les chefs s'invitent

28 mars 2022 | Par Sophie Poisson



Crédit photo: Manoir Hovey et Auberge Saint-Antoine

Le chef Antonin Mousseau-Rivard du restaurant Le Mouso et son cours sur la blanquette de veau à Menu Extra, les Mardis New Buddies du bar à vin Ratafia qui amènent des personnalités de l'industrie à se joindre à l'équipe en cuisine, les Brunchs du restaurant Tiramisu organisés en partenariat avec le chef du Passé Composé, Arnaud Glay...

Tandis que les collaborations entre chefs se multiplient, certains, comme les restaurants de l'association Relais & Châteaux, sont habitués à la formule. À North Hatley, le chef du restaurant Le Hatley au Manoir Hovey, Alexandre Vachon, recevra ainsi en avril le chef du restaurant Chez Muffy de l'Auberge Saint-Antoine, Alex Bouchard, pour une expérience gastronomique à quatre mains sur le thème de la cabane à sucre. « Avec le printemps, on veut passer à autre chose que la pandémie, essayer de relancer la restauration et en faire deux fois plus qu'avant, annonce Alexandre Vachon. C'est intéressant pour les cuisiniers, ça permet de partager des produits et des techniques, ça apporte un peu de nervosité et c'est toujours plaisant de travailler à l'extérieur ! »



Le Menu découverte 8 services du 1er avril au restaurant Le Hatley ainsi que le brunch 3 services des 2 et 3 avril au Tap Room donneront l'occasion à Alex Bouchard de faire découvrir le producteur Le Canard Goulu, alors qu'en janvier dernier Alexandre Vachon lui avait présenté À la canne blanche, où il achète depuis ses œufs de canne. « Ça nous permet un peu de rentrer dans l'univers de l'autre avec les produits du quotidien », explique le chef de l'Auberge Saint-Antoine.

Il a aussi amené les techniques de cuisson lente au gras au Manoir Hovey. « J'ai commencé à les utiliser cet hiver, raconte Alexandre Vachon. C'est différent de ce que je faisais avant et c'est ce qui est amusant avec notre métier : après 20 ans en cuisine, tu continues d'apprendre chaque jour. Plus tu rencontres du monde, plus tu travailles avec différentes personnes et plus tu vas apprendre ! »



Homard de Shédiac, cœur de laitues, noix du Québec à l'érable qui sera servi au Tap Room / Crédit photo : Manoir Hovey

« Ouverts à s'entraider »

Pour eux, pas de grande organisation en amont, notamment parce que les établissements Relais & Châteaux sont composés de chefs d'expérience. Ils suivent aussi à distance le travail de l'autre, notamment via Instagram. « On s'est appelés et Alexandre m'a dit qu'il travaillait l'omble chevalier avec le sirop de bouleau produit sur place ; de mon côté, j'ai en tête de faire une île flottante salée. Les plats ont été déterminés de façon assez naturelle », fait savoir Alex Bouchard. Le temps passé en cuisine pourrait par contre s'étirer lors de l'événement pour favoriser les échanges.

Les chefs s'attendent notamment à parler des conditions de travail, pour attirer les jeunes cuisiniers. « La restauration doit se renouveler et je pense que les chefs sont plus ouverts à s'entraider. Avant, il pouvait y avoir des clans, de la rivalité, mais les mentalités changent », assure Alexandre Vachon. Face à eux, une clientèle réceptive : « Ça n'a vraiment pas pris de temps pour afficher complet alors que mars et avril sont des temps morts, ajoute le chef. C'est aussi un partage de clients, donc c'est bénéfique pour tout le monde ! »