

Le Gala des Chefs

METRO INC.

Homage à Richard Bastien

Quand plusieurs jouent de la prudence, notre chef honoré pour l'édition 2007 du Gala des Chefs se lance lui dans une fantaisie sage mais éblouissante de précision. Célébrant cette année 30 ans de passion pour les beaux produits qu'il interprète à sa façon au rythme des saisons et selon le marché, Richard Bastien n'a de cesse de parcourir les quatre coins du Québec et du globe pour nourrir son art et faire partager de savoureuses découvertes.

C'est autodidacte, chef propriétaire des restaurants Le Mitoyen, Leméac et le Café des beaux-arts que METRO INC. Et les chefs sont heureux ce soir de rendre hommage.

Fils de maraîcher, dernier-né d'une famille de cinq (5) enfants, Richard Bastien a grandi à Ste-Dorothée au milieu des légumes qu'on récoltait et qu'on apportait au marché. Nourri de lait cru et d'aliments non-transformés, il goûte pendant toute sa jeunesse aux saveurs propres des choses. Dans la cuisine familiale où sa mère et les femmes de la famille font tout, depuis le savon jusqu'au lard salé, il est sensibilisé très jeune à la cuisine de base.

Et si cet homme très attachant, intelligent et généreux a toujours considéré la cuisine comme un véritable don de soi, il le doit entre autres à cette frugalité et à ce rapport intime avec la nature. Il le doit également à sa voisine qu'il voit toujours à ses fourneaux et dont la maison embaume à toute heure du jour. Cette femme, dont la générosité l'impressionne grandement, deviendra sa plus grande source d'inspiration.

Ses débuts, comme ceux de la plupart des grands chefs, se font au sein de sa famille pour qui il concocte, dès l'âge de 9 ans, des choux à la crème à partir d'une recette de Sœur Berthe. Il ne se rappelle pas si ceux-ci étaient réussis, mais se souvient de la confiance de sa mère qui l'avait encouragé sans faire les choses à sa place. Ce sera le premier plat d'une longue série.

En novembre 1977, il ouvre le restaurant Le Mitoyen dans une maison ancestrale datant de 1870 et située à Laval. L'établissement, qui célèbre ses 30 ans cette année, devient vite une halte raffinée aussi bien dans sa cuisine que dans son décor et il n'est pas rare de voir des Montréalais traverser le pont, même les soirs de semaine, pour venir y déguster la cuisine inventive et savoureuse de ce jeune chef. Tout est fait sans prétention et Richard Bastien continue à respecter le rythme des saisons en concoquant ses menus selon les arrivages.

Les habitués des marchés peuvent souvent le croiser, l'air absorbé à la recherche de ses aliments qui garniront sa table. Il possède aussi à élaborer une curiosité insatiable et est toujours à la recherche d'éléments gourmands qui l'aident à élaborer une cuisine qui lui ressemble.





En 2001, il ouvre le Leméac avec son partenaire Émile Saine. Ils y servent une cuisine bistrot simple et gourmande, faite de classiques et traitée selon une approche moderne. La fraîcheur des produits, l'ambiance café bistrot et la beauté de ce grand local lumineux font vite le succès de ce restaurant immortalisé dans un livre paru en 2006 et intitulé *Richard Bastien, la cuisine bistrot de Café Leméac* donc vous recevez un exemplaire autographié à votre sortie en fin de soirée. Dans ce livre, Richard Bastien dévoile des recettes qui lui ressemblent; simples et sympathiques. Les critiques ont d'ailleurs dit de ce livre qu'il avait donné un second souffle aux classiques. Richard Bastien désirait quant à lui proposer des recettes pouvant convenir autant au quotidien qu'aux grandes fêtes. Pari réussi pour tous les gourmets et les gourmands qui peuvent désormais mettre le célèbre gaspacho de tomates jaunes, le pot au feu de saumon ou le boudin noir à leur menu.

La première récompense d'une longue série viendra en octobre 1985 alors qu'on lui décerne le prix d'Honneur au Mérite de la Fondation des Amis de l'Art Culinaire pour sa contribution à l'avancement de la cuisine au Québec.



En 1989, il est médaillé régional et provincial de l'ordre du Mérite de la Restauration, mention de Grand Mérite et titre de Chevalier en reconnaissance de son savoir-faire dans l'art d'apprêter et de servir les produits alimentaires du Québec.

En 1990, il est intronisé Maître Rôtisseur par la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage des Laurentides et reçoit la même année la meilleure note pour la cuisine et le service parmi plus de 340 adresses de Montréal et sa région.



De 1992 à 2007, il reçoit le Dirona Award for Dining Excellence, une mention octroyée à seulement 600 restaurants en Amérique du Nord. Le CAA lui a décerné la mention prestigieuse de Quatre diamants.

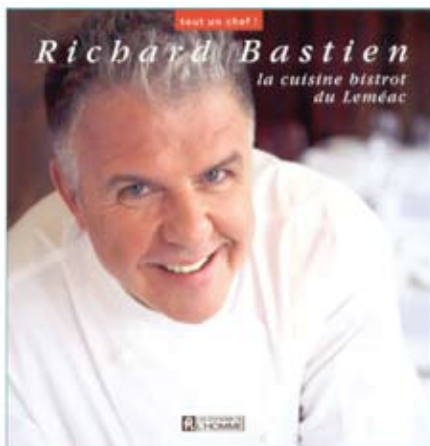
À deux reprises dont en 1996 la Fondation James Beard l'a convié à New York à titre de chef invité.

Derrière ce grand chef se cache aussi un homme d'affaire avisé qui n'a de cesse de mener à bien ce qu'il entreprend avec brio et efficacité.

En février 1999, il ouvre le Bistro Le Café des beaux-arts situés au Musée des beaux-arts de Montréal qui se classe rapidement parmi les 50 meilleurs tables de Montréal et reçoit en 2000 le prix de Commerce Design Montréal.



En 2004, il participe à l'émission de Josée Di Stasio accompagné de Jérémie, un de ses deux fils. C'est à Jérémie, qui travaille actuellement dans un restaurant de Vancouver, à qui il pense quand il regard l'avenir. Un de ses rêves est d'ouvrir un restaurant avec ce fils qui a hérité de sa passion. Ce dernier incarne d'ailleurs parfaitement la vision de Richard Bastien qui voit la cuisine de l'avenir comme un enracinement dans les façons de faire tout en conjuguant une mise en valeur de que le terroir peut offrir de meilleur et une ouverture sur le monde. Pour ce grand chef, être disponible à tout ce qui se présente ici et ailleurs et demeurer constamment à l'affût afin de nourrir notre réflexion pour devenir et préparer ce dont demain sera fait.



Pour sa générosité et sa sincérité de même que pour ses accomplissements remarquables, des personnalités de même que des chefs du Québec et de partout dans le monde se joignent à METRO pour exprimer à Richard Bastien, admiration et reconnaissance.