

PROFIL D'UN CHEF

Pierre-André Cantin

Curieux et passionné de nature, le chef Pierre-André Cantin s'inspire de tout ce qui l'entoure pour alimenter son art. Ses racines suisses, ses expériences de travail en Europe et en Amérique, ses rencontres avec des gens qui partagent sa passion et sa curiosité ont modelé son style, tout comme son attrait pour les nouveaux produits et les techniques originales.

Très jeune, M. Cantin a développé un engouement pour la gastronomie. Après un apprentissage au restaurant La Vendée, à Genève, en Suisse, et son service militaire, il se rend à Toronto et y travaille comme chef de partie à l'hôtel Inn on th Park, puis au restaurant Les copains sur la rue Wellington.



L'AVENTURE QUÉBÉCOISE

En 1979, notre homme s'installe à Montréal et travaille comme chef du soir dans différents bistros, avant de prendre en main les rênes du restaurant **Le Lutèce**. Parallèlement, il partage ses secrets avec Louise-Josée Mondou lors d'une émission culinaire diffusée à **Télé-Métropole**.

Après la démolition du **Lutèce**, il met le cap sur les Laurentides où il ouvre son deuxième restaurant, l'**Harfang des neiges** à Sainte-Adèle. Sa renommée grandissante le conduit au célèbre **Bistro à Champlain**, à Sainte-Marguerite. Il a la chance d'y travailler avec Gyslain Caron, meilleur sommelier des Amériques.

En plus de ses responsabilités de chef cuisinier, M. Cantin commence à donner des cours de cuisine aux enfants et découvre ses talents de formateur. En 1996, il quitte le **Bistro** pour enseigner au **Centre de formation en restauration** à Montréal, notamment auprès de jeunes qui ont des difficultés d'intégration sur le marché du travail. Au fil des ans, il poursuivra sa carrière d'enseignant au **Collège Jean-Eudes**, à l'**École hôtelière Calixa-Lavallée** et à la Commission scolaire de Montréal.

À L'AFFÛT DE NOUVELLES IDÉES

De 1997 à 2006, Pierre-André Cantin repousse constamment les frontières de ses propres connaissances. De concert avec le chef André-Paul Moreau, alors président de la **Cuisine régionale au Québec**, il va créer de nouvelles recettes avec l'autruche, l'émeu du Québec, le lapin et une nouvelle technique de cuisson à basse température. Complice du chef François Pellerin, copropriétaire des restaurants **Fourquet Fourchette** et de la boutique **Les becs fins**, il s'intéresse aux techniques de la cuisine amérindienne et à la bière. Il apprivoise la cuisine japonaise au restaurant **Le Jardin Zen** à Montréal, puis développe un concept de restaurant fusion à Saint-Sauveur. Enfin, pendant trois ans, il travaille en Guadeloupe où il se spécialise en cuisine créole et antillaise.

Depuis 2006, il met son enthousiasme et son souci de la perfection au service des membres du **Club Saint-James**. À titre de chef exécutif, il élabore les menus au gré des arrivages et de ses découvertes. Il revisite les classiques, crée de nouvelles harmonies, repense le service et la présentation. La soif de savoir et la passion pour apprendre chaque jour davantage font décidément partie de ses spécialités et ce, pour le plus grand bonheur des membres de ce club sélect.