
9 40 2005 034

Martin Picard et le restaurant Au Pied de Cochon (2005)

Cas produit par Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et le professeur Laurent Lapierre.

Tout le monde savait que c'était impossible. Il est venu un imbécile qui ne le savait pas et qui l'a fait.

– Marcel Pagnol

Cuisiner. Offrir une performance. Les saveurs parfaites. Chaque jour, chaque soir. Cuisiner, c'est jouer jour après jour la performance de sa vie. L'erreur n'est pas permise, surtout lorsque l'on désire être un grand chef. Aussi doit-on monter sur scène pour récolter nos étoiles, en espérant que le trac s'effritera dès la première réplique lancée, dès que l'huile grésillera dans la casserole. On se jette dans l'eau chaude ne souhaitant pas être seulement bon, mais flamboyant; encore plus qu'hier. Lorsque le rideau se lèvera, on ne pourra plus reculer. C'est alors que Martin Picard entre en scène. Le personnage prend forme dès qu'il se meut. Une rencontre. Une pièce. Mais plusieurs actes. Ça va chauffer...

Notes sur le personnage : avant que le rideau ne se lève

Je déteste la prétention et je déteste aussi l'humilité. J'aime ce qui est vrai. J'aime trouver la juste mesure¹.

Il est 16 h. C'est la rentrée des classes et, partout, on sent le parfum des livres neufs, à peine ouverts. La lumière de septembre annonce l'arrivée de l'automne, la fête des récoltes, l'abondance renouvelée. La période bénie des amoureux de mère nature. J'attends avec impatience l'arrivée de notre invité. Que nous réservera-t-il? Sera-t-il à l'image de celle qui s'est formée dans mon esprit. Ces dernières années, nous avons pu le voir à notre petit écran à moult reprises. La télévision nous renvoyait l'image d'un être enjoué, vif et spontané, embrassant la vie avec gourmandise. Mais qu'en est-il lorsque la caméra s'éteint? Il a accepté l'invitation, j'en suis ravie. J'ai faim et mon appétit n'a de limite que la sienne.

¹ Sauf avis contraire, les citations de Martin Picard sont tirées d'une entrevue accordée aux auteurs le 7 septembre 2004 à HEC Montréal.

Il est finalement apparu dans le cadre de la porte d'un bureau de l'université. Casque de moto sous le bras, cheveux frisés au vent, vêtu d'une chemise à carreaux bleus, il occupe tout l'espace. Il m'a alors rappelé le Survenant, la chevelure de feu en moins, avec sa carrure semblable et ses airs de coureur des bois. Ce géant des forêts est bien le chef cuisinier et propriétaire du Pied de Cochon; celui qui cuisine avec tant d'amour et de délicatesse les produits de chez nous. Après cette entrée remarquée, il a à peine repris son souffle et, déjà, la conversation s'entame drôlement. Il annonce ses couleurs, franchement, sans détours. Martin Picard est vrai.

Le personnage est maintenant bien en place. L'éclairage bien ajusté, le public en place. Veuillez bien éteindre vos téléphones cellulaires et vos téléavertisseurs. Le silence est de mise pour la représentation. Veuillez également prendre note que nous ne laissons pas entrer les retardataires. Les trois coups de balais peuvent être frappés. La régie s'active et voilà que la représentation débute.

Acte I : Oh ambition, ambition, lorsque tu me chatouilles!

Je suis quelqu'un qui fonce. Et après je regarde. Et je n'ai pas de limites, il n'y a pas de marge. Ça peut être très risqué... Parce que je pense que tout est possible. Puis une fois que j'y serai parvenu, je trouverai des solutions s'il y a un problème. C'est comme ça que j'ai avancé, puis que je réussis à faire toujours un pas de plus que les autres.

Ce désir puissant de toujours foncer, cette volonté d'être au-dessus des autres ne datent pas d'hier. Né le 20 novembre 1966, Martin grandit à Repentigny¹ et garde des souvenirs mitigés de cette ville dortoir. Il sait que la ville a aujourd'hui changé, mais il en garde l'image d'une cité endormante, sans prétention, banale. Comme des automates, les gens quittent la ville le matin pour aller travailler et reviennent du boulot le soir, pour manger et dormir. Toujours la même chose, jour après jour, semaine après semaine. Les mêmes gens, blancs, de la classe moyenne. Rien à voir avec Montréal ou une autre grande ville. Martin dit d'ailleurs que Repentigny est une ville entre deux chaises; ce n'est ni un village de campagne ni une grande ville. Elle n'a en quelque sorte pas de définition. Sans dénomination particulière, elle ne se démarque pas non plus pour sa gastronomie. Martin Picard se rappelle du banal pâté chinois qu'il aime désormais cuisiner avec plus d'imagination, et des supermarchés sans diversité, avec toujours les mêmes aliments.

Le Maroc² vient couper cette routine monocorde, dès 1969, alors qu'il n'a que trois ans. Son père, Gilbert, professeur de mathématique, décide de déménager la petite famille pour trois ans. Sa mère, Marie, son frère Louis, sa sœur Josée et Martin lèvent les voiles pour la grande aventure. Louis et Josée, qui sont jumeaux et qui ont quatre ans de plus que Martin, vivent l'expérience différemment. Pour Martin, c'est trois ans de liberté qui s'étend devant la famille Picard tel

¹ Repentigny est situé dans la région administrative de Lanaudière. C'est l'une des plus vieilles villes de la grande région montréalaise.

² Le Maroc est un pays de l'Afrique du Nord. Lors du passage de la famille Picard au Maroc, le roi Hassam II est sur le trône depuis 1961. Il y restera jusqu'en 1999. Le Maroc a une monarchie constitutionnelle.
(Source : Royaume du Maroc : www.mincom.gov.ma)

un pavé d'or, trois ans pour oser vivre. C'est aussi, selon Martin, l'occasion pour son père de s'affranchir également du milieu d'où il provient, Saint-Paul-l'Ermite¹.

Ça a été les trois plus belles années de sa vie, même encore, ma mère me dit qu'il n'a jamais eu plus beau dans sa vie que le Maroc. Et de loin. Il se sentait probablement étouffé par ses racines familiales, puis il a eu besoin de partir. Il a peut-être senti pour la première fois de sa vie le besoin d'oser, faire quelque chose, agir. De faire autrement que les convenances. Les avantages, les bonnes conditions qu'offrait ce type de poste ont sûrement pesé lourd dans la balance.

De ce séjour marocain demeurent dans la mémoire de Martin des parfums, des saveurs, des images magiques encore aujourd'hui présentes dans sa mémoire. Et surtout une grande richesse, une abondance heureuse. Au Maroc, il y a beaucoup de gens dans la maisonnée, des invitations chez des personnes importantes avec d'immenses palais. Sans oublier les escapades à Marrakech², à Agadir³, qui nourrissent l'imaginaire. Et toutes ces nouveautés culturelles et culinaires : manger à des tables basses, le thé à la menthe servi avec rituel, les tajines⁴, les couscous, l'agneau sacrifié sous ses yeux.

Il y avait une fête où il sacrifiait un agneau. Tu voyais l'agneau se faire égorger. J'avais trois ans, mais je ne trouvais pas ça cruel. Les Marocains t'expliquent et tu comprends que ce n'est pas un pauvre petit agneau. Ils le font parce que le bon Dieu va être content au bout de la ligne. Je dis ça comme je pouvais le comprendre à cet âge-là.

De retour à Repentigny, en 1972, la famille Picard retrouve parfois la magie marocaine à sa table. Lorsque des invités se présentent à leur domicile, on sort la vaisselle à couscous. Lors de ces événements, Martin se fait un plaisir d'aider sa mère dans la cuisine. Mais jamais ces traditions ne seront intégrées à leur routine.

Lorsque nous sommes revenus au Québec, les habitudes alimentaires qu'on avait pu avoir là-bas sont parties. Je me souviens que ma mère avait ramené des petits sachets d'épices pour faire le couscous. Elle s'en est servie peut-être un ou deux ans plus tard. Puis l'autre sachet a traîné encore cinq ans. Même s'il y avait parfois un couscous de servi à table, on ne pouvait pas dire que ça évoquait vraiment le Maroc.

Après cet épisode maghrébin à Fès⁵, où la famille a demeuré trois ans, Martin trouve que son père replonge dans son attitude négative. Martin pense que ce symptôme chronique est issu d'une grande déception de jeunesse. Le frère cadet de Gilbert étant plus doué, ses parents auraient supposément soutenu son entrée à l'université, alors que la coutume favorisait l'aîné. Gilbert aurait dû abandonner le rêve de faire des études de médecine, pour devenir professeur par procuration. Ses parents n'ont pas cru en lui, ne l'ont pas encouragé à se surpasser. Ils estimaient que Gilbert n'était pas assez bon pour espérer mieux. Il était né pour un petit pain, voilà tout. La force et la volonté de Martin ne viennent pas de son père.

¹ Saint-Paul-l'Ermite est désormais une paroisse du diocèse de la grande région de Montréal. Le village a d'abord été fusionné à la ville de Le Gardeur, dans la région de Lanaudière. Puis, le 1^{er} juin 2002, Le Gardeur a été fusionné à la nouvelle ville de Repentigny. (Source : www.agora.qc.ca/mot.nsf/Dossiers/Le_Gardeur)

² Ville impériale du Magreb située au pied du versant nord-ouest du Haut-Atlas. La ville est aux portes du désert du Sahara. (Source : *Le Petit Robert des noms propres* 2000).

³ Ville portuaire donnant sur l'océan Atlantique. (Source : *Le Petit Robert des noms propres* 2000).

⁴ Tajine : Ragoût de mouton, de poulet. Plat en terre muni d'un couvercle conique, dans lequel cuit ce ragoût. (Source : *Le Petit Robert*).

⁵ Ou Fez, centre religieux et universitaire musulman. (Source : *Le Petit Robert des noms propres* 2000)

Ah non, mon père, ce n'est pas un gagnant. Il a des qualités, mais rien à voir avec quelqu'un de gagnant, de positif. Absolument pas. J'ai été élevé par le « non », par le « tu ne seras pas capable ». Je crois que c'est très banlieusard, de cette génération-là, un peu *loser*. On dévalorisait beaucoup de choses. L'école avait aussi un système qui n'aidait pas à croire en nos capacités. Il y a aussi peut-être le fait que la société était très matriarcale, la religion catholique encore très présente. Mon père n'avait pas de couilles, donc, sous ce genre d'emprise, il avait de la difficulté à agir autrement. Il lui était impossible d'aller contre l'autorité et il n'a jamais fait ce qu'il voulait à cause de cela. Donc, avec moi, c'est comme s'il me disait que je ne serais pas capable d'arriver à quelque chose, parce que lui n'y était pas parvenu. C'est un peu un miroir qu'on reflète sur toi.

Alors que la majorité se serait laissée porter par le courant sans protester, Martin retrousse ses manches et agit. Mais cette réaction contre l'inaction lui vient bien de quelqu'un.

Ma mère avait de la *drive*. C'est ma mère qui m'a toujours dit que j'étais capable. Toujours. Toujours. Donc, c'est probablement une bouée extraordinaire, ça, pour un enfant dans l'environnement dans lequel j'évoluais, d'avoir quelqu'un qui te dit « tu es capable ». Parce que, lorsque tu es un enfant, tu ne comprends pas pourquoi tu ne serais pas capable, tu ne te poses pas de questions, tu n'as pas de référence. Quand quelqu'un me dit que je suis capable, j'y crois.

Acte II : L'école de la vie

Martin commence l'école au Maroc alors qu'il n'a que quatre ans. Cette première expérience se solde par de mauvais souvenirs et il devra de toute façon refaire cette année, une fois rentré au Québec. On sent dans sa façon de parler que l'école n'est pas une période agréable, que c'est même parfois pénible :

J'ai eu une conversation avec ma mère à ce sujet il y a quelque temps. J'avais toujours pensé que c'était très ardu pour moi l'école. Ma mère m'a plutôt dit qu'au primaire, je réussissais très bien. Pourtant, je n'avais pas ce souvenir-là. Je crois que j'ai été marqué par le fait d'avoir commencé plus tôt que prévu. Ce sont les choses difficiles qui me restaient dans la tête. J'étais acharné et il faut croire que je m'en suis bien tiré.

Martin tire bien son épingle du jeu, mais il demeure que l'école le rend maussade. Il se sent différent et sans cesse comparé aux autres. Cette différence le rend triste. À six ans, on désire surtout être comme les autres, identique. C'est probablement la seule période de sa vie où il veut être comme tous les Repentinois.

Je revenais du Maroc, j'avais six ans et il pleuvait. Au Maroc, lorsqu'il pleut, tous les enfants ont des bottes de pluie rouge. C'était normal. Puis, ici, tout le monde en avait des brunes ou des noires. Un jour de pluie, je suis le plus heureux des enfants parce que j'ai de belles bottes rouges à enfiler. Et là, j'arrive dans la cour d'école, et il y a un enfant qui n'arrête pas de me rappeler que j'ai des bottes rouges et que ça fait *fif*. C'est cette différence-là qui me dérangeait. Je n'avais pas envie d'être différent. J'avais envie de m'intégrer. Et donc, quand il y avait quelque chose en classe où je devais m'affirmer, je figeais. C'était impossible pour moi. Je voulais juste m'effacer, je ne voulais pas qu'on me voie, je ne voulais pas avoir à me comparer. Je n'étais alors pas bien en classe. En plus, je n'avais pas d'intérêts, je n'ai jamais étudié. Mes parents n'ont pas fait non plus en sorte que je puisse aimer l'école. Il y a des gens qui aiment l'école et d'autres qui ont besoin d'aide pour développer des manières de travailler, des trucs pour apprendre, ou pour que ça devienne plus agréable. Moi, je n'ai pas été aidé dans ce sens-là. Les sports ont été ma sortie de secours.

Au Collège de l'Assomption, l'école secondaire de Martin de 1978 à 1983, sa perception du milieu scolaire demeure inchangée. Il n'a d'ailleurs aucun souvenir de professeurs qui auraient pu le marquer, l'encourager, ni à l'élémentaire ni au secondaire. Martin doit toujours travailler fort pour réussir. Mais il le fait toujours à la dernière minute. Pour sentir l'adrénaline, l'urgence. Comme en cuisine. C'est ce qui lui permet de performer. C'est l'importance de l'instant présent qui l'anime. C'est à ce moment-là qu'il ressent le plus les choses et qu'il est le plus efficace. L'école ne représente pour lui qu'une dure période à traverser et qui ne lui a pas fourni les outils pour qu'il se définisse.

Après un passage de deux années, de 1983 à 1986, au cégep du Collège de l'Assomption, Martin a un diplôme d'études collégiales en sciences administratives. Il songe poursuivre à l'université dans ce même domaine; puis un matin, il change d'idée. Il a une ambition, un but : il veut devenir directeur général du très chic Hôtel Ritz Carlton¹. Il n'a qu'une certitude : il y a quelque chose qui lui plaît dans le service. Ce type d'emploi permet de rendre les gens heureux. Le côté festif et généreux pèse également dans la balance. Il envoie alors une demande d'admission à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec² (ITHQ) pour le programme de technique de gestion des services alimentaires et de restauration (TGSA)³. Sa demande d'admission pour l'automne 1986 arrive en retard, on lui propose plutôt de suivre la technique en gestion hôtelière (TH)⁴. Il suivra ce programme durant un an afin de pouvoir un jour s'asseoir à un des bureaux de l'hôtel de la rue Sherbrooke à Montréal. Après cette année, il s'inscrira finalement à la technique de gestion des services alimentaires. Grâce à ce programme, il part en mai 1988 en stage, à Chamalières, près de Clermont-Ferrand, en France, à l'Hôtel Radio⁵. Au cours de ce stage de quatre semaines dans l'établissement prestigieux dirigé par Michel Mioche, il est serveur. L'emploi lui plaît plus ou moins et demande de travailler aux cuisines. La découverte qu'il y fait est étonnante : il aime manipuler les aliments et y prend plaisir. Il entre en même temps en contact avec la critique culinaire française et les prix que l'on décerne aux établissements de qualité supérieure. Au moment où il se trouve à Chamalières, le très connu Christian Millau⁶ décerne une note de

¹ www.ritzcarlton.com : Le plus luxueux hôtel de Montréal est situé au 1228, rue Sherbrooke Ouest. L'édifice a été construit en 1912, dans le plus pur style victorien.

² www.ithq.qc.ca : Sis rue Saint-Denis, à Montréal, l'Institut est voué à la formation et à la recherche en hôtellerie, tourisme et restauration depuis 35 ans.

³ Le travail du technicien en gestion des services alimentaires et de restauration s'exerce soit dans le secteur de la gestion, soit dans le secteur des aliments (préparation ou service). Il consiste à gérer, sur le plan des ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, les opérations d'un service alimentaire dans le but de produire et de distribuer des services répondant aux exigences de la clientèle, tout en assurant la rentabilité de l'unité ou son équilibre budgétaire, selon le cas. Types d'emplois : cuisinier, chef de production, chef de distribution, superviseur, agent aux achats, coordonnateur de contrôle des approvisionnements. (Source : www.ithq.qc.ca)

⁴ Le travail du technicien en gestion hôtelière s'exerce soit dans des services à la clientèle (hébergement, restauration, activités de divertissement), soit dans des services techniques (comptabilité, ressources humaines, commercialisation, entretien ménager). Il consiste à gérer, sur le plan des ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, les opérations d'un établissement hôtelier ou d'une unité d'hébergement dans le but de produire et de distribuer de façon rentable des services répondant aux exigences de la clientèle. Types d'emplois suite à cette formation : réceptionniste, responsable de la réception, gouvernante, serveur ou commis, maître d'hôtel, contrôleur, vérificateur de nuit, coordonnateur de banquets ou de congrès, délégué commercial. (Source : www.ithq.qc.ca)

⁵ www.hotel-radio.fr/ – Le 6 mai 1999, *L'Express* qualifiait, dans un article, le chef Michel Mioche comme le père de la cuisine auvergnate.

⁶ Christian Millau (1929-) est d'abord écrivain, puis devient critique gastronomique. Les Français le considèrent comme le « pape des gourmets ». En 1969, il crée le magazine *GaultMillau*, avec Henri Gault (www.gaultmillau.fr/). Ce magazine suggère aux lecteurs où manger, où boire et où acheter. Il publie également des guides sur les restaurants, les hôtels et les vins chaque année. Henri Gault est mort en 2000.

18 sur 20 au chef cuisinier. Ce pointage Gault-Millau¹ est également accompagné d'un prix, des clés d'or. Ce prix amène abondance de cadeaux dans un restaurant. Pour fêter cet extraordinaire pointage, plusieurs compagnies envoient du champagne en magnum et des produits de qualité. Martin assiste avec ravissement à cet événement d'une grande ampleur et d'une grande importance pour l'Hôtel Radio. L'établissement a même une table réservée à Valéry Giscard d'Estaing², un ancien président français, lorsqu'il vient y manger. Pour couronner l'expérience, Martin a aussi la chance de travailler dans la cave à vin du restaurant. Celle-ci comporte des milliers de bouteilles et, pendant ses temps libres, Martin fait l'inventaire de la cave. De quoi impressionner un Repentinois désirent conquérir les sommets de l'excellence. Le Ritz Carlton n'a alors plus autant d'importance. La restauration peut lui faire voir bien des étoiles.

Je haïssais le service. J'ai demandé à la fin du stage de faire de la cuisine. Les deux semaines de cuisine m'ont permis de réaliser que je voulais être cuisinier. Au début c'était bien drôle, parce que juste couper une carotte, c'était difficile pour moi; je ne me sentais pas de ce monde-là. Je jouais au football, je jouais au hockey, je jouais au baseball. J'étais très sportif, et je n'étais pas capable de couper une carotte. Je voyais aussi ma mère faire de la sauce tomate et ce n'était pas noble d'être cuisinier, c'était *loser* pour moi. Je me voyais faire de grandes choses, puis diriger un hôtel. Là, je me rendais compte que j'aimais vraiment cuisiner. Là-dedans, il y avait beaucoup de choses qui répondaient à ce que j'aimais.

De retour en terre québécoise, il termine la deuxième année de sa T.G.S.A. Puis, Martin prend des cours du programme cuisine évolutive en hôtellerie et restauration (CEHR)³. C'est grâce à ce stage français à l'Hôtel Radio que les cartes se sont jouées définitivement et qu'il fait le grand saut vers la cuisine, cette chose qui manque de noblesse à ses yeux. Durant cette dernière et quatrième année, il réalise également qu'il peut être heureux et épanoui avec ce type de métier. Il le fait, mais avec toujours de grandes ambitions et la certitude d'aller jusqu'au bout de sa volonté. Pour ce faire, Martin visionne des vidéos sur de grands chefs français ou d'ailleurs dans le monde, disponible à la vidéothèque de l'ITHQ. Il y découvre le monde dans lequel vivent les chefs cuisiniers. Un monde différent, un univers différent.

Je commençais à comprendre, en regardant des livres, des vidéos, qu'il y avait quelque chose où je pouvais me réaliser, en faisant des plats, en étant créatif. J'avais besoin de visualiser la cuisine pour comprendre comment je pouvais y arriver. Si dans ma tête je ne vois pas comment, je ne foncerai pas.

¹ Pointage *GaultMillau* : Note gastronomique décernée régulièrement à un restaurant pour les talents exceptionnels du chef. Ce pointage est aussi prestigieux que les étoiles du *Guide Michelin*.

² Né le 2 février 1926 à Coblenz, où son père Edmond Giscard d'Estaing était en poste durant l'occupation de la Rhénanie par les forces françaises. Il fait ses études à l'école Gerson, puis aux lycées Janson-de-Sailly et Louis-le-Grand à Paris, et Blaise Pascal à Clermont-Ferrand. À 18 ans, il s'engage dans la Première Armée française (campagne 1944-1945) où il est décoré de la Croix de Guerre. Reçu aux concours de l'École Polytechnique, puis de l'École nationale d'administration, il entre dans le corps de l'Inspection générale des finances en 1952 où il poursuit une carrière administrative jusqu'en 1956. Il entre ensuite dans une carrière politique, élu député en 1956, puis ministre des Finances et des Affaires économiques entre 1961 et 1974, sous les présidences du Général de Gaulle et de Georges Pompidou. Il exerce la fonction de Président de la République de 1974 à 1981. Depuis 1981, il consacre ses activités au service de ses convictions européennes, et de la région d'Auvergne. De nombreuses universités lui ont décerné un doctorat *honoris causa*. Depuis 1995, il est membre de la Real Academia de Ciencias Economicas y Financieras (Espagne). En 2001, il a reçu la médaille d'or de la Fondation Jean Monnet pour l'Europe, et en 2002 le prix Charlemagne décerné par la ville d'Aix-la-Chapelle. Il a été élu à l'Académie française, le 11 décembre 2003, au fauteuil de Léopold Sédar Senghor (16^e fauteuil). (Source : www.academie-francaise.fr/immortels/base/academiciens/fiche.asp?param=706)

³ Ce programme permet de reconnaître, préparer, transformer et présenter les aliments, principalement des produits régionaux d'ici et d'ailleurs, tout en respectant leur origine et leurs qualités premières; veiller à l'approvisionnement en matières premières et au contrôle des coûts; composer des menus et concevoir des recettes; assurer l'innocuité des produits par le respect des règles d'hygiène et de salubrité, de même que celles relatives à la santé et la sécurité en alimentation. (Source : www.ithq.qc.ca)

Maintenant, il voit, il peut désormais foncer parce qu'il sait, comprend, sent ce qu'il désire. Dès lors que son rêve est clair et ancré dans sa tête, il sait qu'il aura la capacité de parvenir à sa réalisation, et ce, même s'il ne connaît pas l'avenir. C'est en fait sa façon de réfléchir, d'agir. Il y croit tellement, il est habité d'une telle certitude que la peur, les doutes, ne l'empêchent pas de courir vers l'inconnu. Il peut faire ce qu'il veut, comme il veut, du moment qu'il y croit. Mais avant d'y parvenir, de devenir un grand chef, Martin doit apprendre. Il y a encore l'école. Il y apprend des recettes qu'il faut suivre à la lettre, sans liberté. Il est le dernier, tout le temps. Un professeur lui dira même de revoir son plan de carrière, parce qu'il n'est pas à sa place.

Je ne *fittais* pas dans le groupe. Encore une fois, je me plaçais probablement en marge dans la classe. Ça faisait mon affaire de ne pas *fitter*. Et encore aujourd'hui, comme chef à Montréal.

Toutefois, il y a une magie, quelque chose s'est allumé en lui, qu'il ne peut expliquer. Cela le pousse à vouloir faire de la bouffe, à créer. Les normes, les conventions, les règlements, les commentaires d'un professeur ne l'empêchent pas de poursuivre. Martin croit que ce sont les chefs qu'il a vus à l'œuvre qui ont engendré cet éclair en lui. Les chefs sont marginaux, en marge de la société. Comme lui. Il découvre aussi une dimension nouvelle à la cuisine. Cet art peut lui permettre d'atteindre des sommets d'excellence comme il le désirait avec la direction générale du Ritz Carlton. La cuisine peut être stimulante, elle peut être excessive, passionnelle. Elle peut projeter dans la cour des grands. Il sait qu'il n'a pas son Repentigny natal tatoué sur la peau, qu'il n'est pas né pour un petit pain comme son père. La frustration de ses racines le propulse.

Les chefs ne possèdent pas une grande culture. Ce ne sont pas des imbéciles, loin de là. Et je ne cracherais jamais sur un chef. Ces gens-là côtoient les plus grands du monde. Et c'est à peu près le seul métier où l'on peut fréquenter les plus grands du monde. Parce que tout le monde aime bien manger et boire. J'aime l'élite. Quand je faisais du sport, il fallait que je sois le meilleur. J'avais besoin d'être avec les premiers. Au départ, je ne voyais pas comment avec la cuisine, je pouvais me réaliser dans cet esprit-là. Je ne voyais que les pizzerias de Repentigny avec les gens qui rentrent cigarette à la bouche. Les cuisiniers y travaillaient très fort toute leur vie pour un salaire relativement bas. Je ne me voyais pas faire ça dans la vie. Je trouvais qu'on plafonnait rapidement avec ce genre de métier. Maintenant, quand je vois ces clients qui sont venus à mon restaurant, c'est un privilège. Je n'aime pas l'idée de *flasher*, je ne veux pas être *trendy*. Voir qu'il y a des gens qui viennent, qui s'assoient, qui apprécient ce que je fais et surtout qui voient en moi une sorte de génie, ça me flatte. Mais je trouve ça difficile à accepter. J'ai beaucoup d'admiration pour les intellectuels, donc lorsque ces gens ont de l'intérêt pour moi, je suis très flatté. Pouvoir les côtoyer, leur parler, participer à leurs discussions, ça me ravit.

Ces modifications fréquentes font en sorte que Martin n'a pas de diplôme officiel de l'ITHQ lorsqu'il quitte l'établissement en 1990. Il y a fait son parcours au gré des événements et en l'adaptant à ses besoins. Il aura toutefois vécu durant ces années son premier déclic scolaire, lui permettant de trouver sa réelle voie.

Acte III : Oui, je le veux!

Je ne crois pas aux compromis dans la vie. Je ne pense pas qu'on ait à faire de compromis. Je pense qu'on fait ce qu'on a à faire. S'il y a une chose qu'on doit faire autrement, on le fait autrement parce qu'on a choisi de la faire autrement. Un compromis pour moi, c'est péjoratif. Il y a un côté où tu ne te réalises pas. J'ai trop entendu qu'on devait faire des compromis. On dirait que c'est un frein à tout ce qu'on veut entreprendre. Ce mot-là est *un peu* banni de mon vocabulaire. Ce n'est pas nécessaire. Je

fais ce que je veux. Je veux me réaliser, même si ça ne fait pas l'affaire du monsieur qui est à côté de moi. Moi, j'avance.

Ce qu'il a appris de l'ITHQ en poche et avec ses airs culottés, Martin, qui a 24 ans, sait qu'il a un grand intérêt pour le vin, la cuisine et que le service ne lui convient absolument pas. Il a surtout la conviction de vouloir réussir. Pour embrasser le firmament, il choisit la route royale. Il fait des concours dont les prix sont des stages avec des maîtres en art culinaire. Entre les stages, il travaille dans quelques restaurants afin de payer le loyer de son appartement montréalais. Il fait ainsi plusieurs allers-retours entre la France et Montréal, fréquentant la crème de la crème. Toujours. Il apprend avec les chefs que, derrière chaque simplicité, il y a quelque chose de géant, pensé, étudié. Cet art n'est pas si simple. Ces expériences sur le terrain lui permettent de mieux comprendre son art, de mieux l'apprivoiser. Chacun d'eux a réussi et derrière cette réussite se cache des histoires fabuleuses qui l'inspirent.

Ils m'inspiraient et c'est pour ça que je m'organisais pour gagner et avoir des billets d'avion pour aller voir ces chefs. Parce que les concours, je n'avais pas d'intérêt pour ça. L'idée, c'était de me prouver que j'étais capable de les surpasser tous, de les « clancher ». Être le meilleur. J'avais aussi besoin de faire ces concours pour savoir où j'en étais parmi ce monde-là. J'en avais besoin pour être certain que j'avais les capacités requises. Le bon profil.

Il commence sa vague de stages chez Marc Meneau¹, au restaurant l'Espérance, à Saint-Père. Il y est commis, effectuant toutes sortes de tâches de mars à mai 1990. Ensuite, Il fait un bond au restaurant de Michel Trama² à Puymirol³, en juillet jusqu'en septembre 1991, où il effectue la fonction d'entremétier⁴ et de pâtissier. Martin dirige par la suite ses pas à Saint-Étienne⁵ en octobre 1991 jusqu'en janvier 1992, au Restaurant Pierre Gagnaire. Le chef, Pierre Gagnaire⁶, est connu pour sa fine cuisine française spontanée. Le restaurant a, entre autres, reçu la note de 19,5 sur 20 du guide Gault et Millau. Martin fait office de cuisinier et de pâtissier dans l'établissement. Il va aussi en Italie, à Neive⁷, en octobre 1992, pour apprendre à travailler les truffes blanches⁸ et

¹ Marc Meneau, chef au talent mondialement reconnu, exerce son métier à L'Espérance, à Saint-Père-sous-Vézelay, en Bourgogne. Ses passions sont multiples : viticulture, livres anciens... (www.marc-meneau-esperance.com). Il est l'auteur, avec Annie Caen, de *Musée gourmand* (1992) et de *La Cuisine des monastères* (1999). Il a aussi plusieurs autres ouvrages à son actif. Le chef Meneau a également créé sa propre école, Les Études de Haute Cuisine, au château de Châtillon en Bazois. Il donne, six fois par année, des sessions de cours. (Source : www.chateaubazois.com)

² Le *guide du Routard* tient les propos suivants sur le restaurant Les loges de l'Aubergade (www.aubergade.com), le nouvel établissement de Trama à Puymirol : Michel Trama utilise les meilleurs produits du terroir, comme la poitrine de caneton cuit à l'os, sauce au thé vert, ou le mille-feuille de céleri-rave au foie gras chaud poêlé au vinaigre balsamique, qui bouleverseront vos papilles. Le charme opère très vite au travers de toutes ces saveurs connues mais sans cesse relevées d'une pointe d'exotisme. Et puis, avec la larme de chocolat (toujours) aux griottines, on frôle le septième ciel! Une cuisine d'une grande inventivité, donc.

³ Puymirol est situé en Aquitaine, en France.

⁴ Entremétier : Personne qui prépare des entremets sucrés (gâteaux, crèmes, compotes, sorbets), servis en principe avant le fromage, mais de plus en plus souvent comme dessert. (Source : *Le Petit Robert*)

⁵ Situé dans la région Rhône-Alpes, en France.

⁶ Pierre Gagnaire est issu d'une famille de restaurateurs étoilés. Il est contraint de faire son entrée en cuisine et, après avoir côtoyé de grands maîtres, il n'a, à 23 ans, toujours pas trouvé la passion pour son art. Le déclic se fait alors qu'il décide de créer librement une cuisine surprenante et enchantée. Il fonde son premier restaurant à Saint-Étienne, en 1981. Les guides le couvrent d'éloges. Après avoir fait faillite en 1996, le chef ouvre un nouvel établissement à Paris, à deux pas des Champs Élysées. (Source : www.gastronomie.com/actualites/articles.asp?VODArtoc:e=108) – (www.pierre-gagnaire.com)

⁷ La ville de Neive est située dans la région piémontaise de l'Italie.

⁸ Truffes blanches : Tubercule souterrain que forme le réceptacle de certains champignons et qui constitue un mets très recherché. – Champignon ascomycète, dont le réceptacle, surtout dans certaines variétés, forme le tubercule appelé truffe. (Source : *Le Petit Robert*)

les pâtes. À son palmarès, on ajoute un stage dans une charcuterie alsacienne de Haguenau¹, Edgar Dapp² qui lui enseigne l'art de la triperie, de la boucherie et de la charcuterie. Il citera également au passage La Maison de Serge Bruyère³ à Québec. Finalement, en 1996, Martin est stagiaire chez Daniel Boulud⁴ à New York. Tous ont été une source d'apprentissage marquante pour son avenir.

Entre ses expériences de stagiaire, Normand Laprise⁵ lui permet de payer son loyer. Durant les mois passés au Québec, il travaille au Citrus⁶ de 1989 à 1993. Il y est d'abord garde-manger⁷, entremétier et finalement saucier⁸. C'est suite à cette expérience avec M. Laprise qu'il travaille chez Toqué!⁹, à Montréal, comme chef du soir durant l'année 1993. Il dira au passage que cette expérience avec M. Laprise fut déterminante. Pour Martin, il est un père spirituel qui lui a beaucoup enseigné sur la cuisine. Aujourd'hui encore, ils entretiennent leur amitié. Il laisse ensuite sa trace au restaurant Le Globe¹⁰, rue Saint-Laurent où il aura le mandat de chef exécutif. De ce passage, de 1994 à 1996, Josée Blanchette du *Devoir* tiendra les propos suivants :

Le Globe est un restaurant immense surplombant le boulevard Saint-Laurent. On a tenté de conjuguer grande cuisine et ambiance relax, salle à manger et bar. Le mariage est plus ou moins heureux et ne dessert pas la cuisine toute en finesse de Martin Picard, un émule du chef Pierre Gagnaire à Saint-Étienne en France. [...] Ce garçon a dû être un grand cuisinier dans sa dernière vie [...]. Le génie se transmet d'une vie à l'autre. À preuve, ce jeune chef de 28 ans entrepose 800 litres de sauce tomate au mois de septembre et fait pousser les fines herbes sur le toit du restaurant durant la belle saison, sans compter qu'il boulange son pain au levain lui-même. C'est assez pour se faire pardonner quelques détails malheureux¹¹.

¹ Haguenau est la métropole de l'Alsace du Nord.

² Edgar Dapp est aujourd'hui mort. Il avait un kiosque de boucherie au marché de Haguenau.

³ « Décédé en 1994, Serge Bruyère, un des pionniers de la gastronomie au Québec, est l'un des seuls Franco-Canadiens à figurer dans le *Larousse gastronomique*, et on ne souhaite pas l'oublier. Une fondation en son honneur vient d'être mise sur pied par l'École hôtelière de la Capitale (EHC). Le but : Assurer et valoriser une relève professionnelle qui se fait attendre en offrant divers prix. » (Source : MOLLÉ, Philippe, « Saveurs : Tout pour le chocolat », *Le Devoir*, édition du samedi 23 et dimanche 24 octobre 2004). Le restaurant de Serge Bruyère est situé sur la rue Saint-Jean, coin de la Fabrique.

⁴ « Daniel Boulud was raised in Lyon, France on his family's farm. After working in the kitchens of some of the most prestigious chefs in Europe, including Georges Blanc, Michel Guérard, and Roger Vergé, he came to the United States over ten years ago. In the ensuing decade, he created fine cuisine at the Polo Restaurant, Le Régence, and finally joined world-renowned Le Cirque, where he was named Executive Chef in 1986. He has been voted Best Chef of the Year by his professional colleagues in the Chef in America Association, and under his command Le Cirque was chosen by *GaultMillau* as the best restaurant in the United States and was awarded four stars by the *New York Times*. He is consistently lauded in the press as one of the most recognized young French chefs cooking in America today. His restaurant, Daniel, opened in the spring of 1993 to immediate success and acclaim from critics and food lovers alike. In January of 1999, the restaurant moved to its spacious and luxurious new home on 65th Street at Park Avenue. » (Source : www.star chefs.com/DBoulud_bio.html)

⁵ Voir le cas « Normand Laprise : “Simplement Toqué!” », rédigé par Cécile Lagoutte, sous la direction de Francine Harel Giasson – <http://web.hec.ca/centredecas>.

⁶ Normand Laprise était le chef et propriétaire du défunt établissement.

⁷ Garde-manger : Personne qui s'occupe de l'approvisionnement et de la conservation des aliments. (Source : *Le Petit Robert*)

⁸ Saucier : Cuisinier spécialisé dans la préparation des sauces. (Source : *Le Petit Robert*)

⁹ Anciennement situé sur la rue Saint-Denis à Montréal depuis 1993, Le Toqué! a déménagé au 900, place Jean-Paul Riopelle, en décembre 2003. (Source : www.restaurant-toque.com)

¹⁰ Le Globe a ouvert ses portes en 1993 et propose une cuisine du marché. (Source : www.restaurantglobe.com)

¹¹ BLANCHETTE, Josée, « Cuisines du monde », *Le Devoir*, le 24 février 1995.

Après ces deux ans à la tête des fourneaux du Globe, Martin prend place devant les casseroles du Club des pins¹ pendant trois ans, de 1997 à 2000. Encore une fois, la critique ne se montre pas défavorable à son égard.

Sorti de l'Office de tourisme et d'hôtellerie du Québec, ex du Citrus à ses grands jours, de chez Toqué! et du Globe, Martin Picard est la preuve vivante que l'on peut venir de Repentigny et cuisiner avec un talent exceptionnel. Il mène sa brigade avec, en tête, l'idée de remonter le moral de toutes les Louise de ce monde et réussit ce jarret à la perfection. Son secret réside sans doute autant dans la patience à confire que dans l'inoubliable mariage des tomates tempérées, des lentilles, de l'ail et du romarin. Ah! Comme il fait bon sous ces pins-là! [...] c'était un lundi soir, pourtant glauque, et le restaurant était bondé².

C'est sous ces bons augures que quelques années après, Martin décide de se lancer en affaires. Il est prêt.

Acte IV : C'est l'pied!

Ma façon de réfléchir, c'est de foncer.

Il y a des événements qui nous poussent à agir, à vouloir aller plus loin, plus haut. Du jour au lendemain, le restaurant Le Club des pins est vendu; Martin perd son emploi au début de l'année 2000, il a 33 ans. Tranquillement, les portes se sont ouvertes et des gens lui ont offert l'aide nécessaire à la réalisation de son rêve : devenir un chef et ouvrir son restaurant. Martin a ses anges. Il y a d'abord sa famille, mais surtout sa conjointe Nancy. Nancy est cette personne importante qui soutient Martin et qui l'aide à leur assurer un bel avenir. D'abord orthopédaque, elle quitte son emploi pour devenir artiste. Organisée, c'est Nancy qui a bâti le plan d'affaires (voir l'annexe 1) pour le restaurant que Martin désire ouvrir, afin de faire une demande d'emprunt à une banque. C'est aussi elle qui gère l'immeuble à logements qu'ils ont acquis, selon les conseils avisés de Daniel Vézina³, chef propriétaire du restaurant Laurie Raphaël à Québec et de sa femme Suzanne. Martin, Nancy et ses autres complices se sont joints afin de trouver la bâtisse pour que Martin réalise ses ambitions.

Suzanne Vézina m'avait aussi conseillé d'acheter la bâtisse de mon futur restaurant. C'est en quelque sorte ton fonds de pension, me disait-elle. Les cuisiniers aujourd'hui doivent être aussi des hommes d'affaires. Cette réalité-là n'existait pas avant. Avant, les chefs étaient des artistes qui ne se préoccupaient pas des coûts; il y avait toujours quelqu'un en arrière d'eux pour payer. J'aurais pu ouvrir une quinzaine de restaurants, sauf que des gens qui veulent s'associer avec toi le font souvent pour les mauvaises raisons. Ils veulent absolument avoir de l'argent en retour, beaucoup. Moi, ce n'est pas ma fin première et je ne pense pas que ce soit une bonne idée. J'ai été chanceux de trouver deux associés qui voulaient vraiment m'aider.

¹ Le Club des pins offre une cuisine de style provençal et a pignon sur rue sur l'avenue Laurier Ouest à Montréal.

² TASTET, Jean-Philippe, « À bons pins, point d'enseigne », *Le Devoir*, le 16 octobre 1998.

³ Daniel Vézina est dans le métier depuis plus de 25 ans. Il a ouvert son restaurant, le Laurie Raphaël, en 1991. Le restaurant occupe un local du Vieux-Port de Québec sur la rue Dalhousie. En 1997, la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec lui décernait le prix du « Chef de l'année ». Il a entre autre fait de la télévision, de la radio et écrit deux livres de cuisine. (Source : www.laurieraphael.com)

Quatre autres personnes l'aident aussi à concrétiser son rêve. Il doit d'abord beaucoup à Elena Faita, de la Quincaillerie Dante¹, sa deuxième mère. Il l'a rencontrée alors qu'il travaillait encore au Globe. Martin avait envoyé son sous-chef suivre les cours de cuisine d'Elena à son école Mezza Luna². L'histoire d'amitié a débuté spontanément et Martin donne des cours à cette école depuis 1996. À cette école, il rencontre également Jacques Malo, un pneumologue. Lui aussi contribue au capital du restaurant. Puis les parents de Martin alimentent aussi le financement de base pour la création du restaurant, en prenant une marge de crédit à la banque. Ces gens lui permettent de prouver ses capacités, parce qu'ils croient tous en lui. Même son père. Après quinze ans derrière les fourneaux des restaurants des autres, Martin pourra enfin avoir son restaurant.

À l'âge que j'avais, soit qu'il se passait quelque chose, soit que je faisais complètement autre chose.
À un moment, tu as besoin d'accoucher, de mettre un point à ton rêve.

Cela prendra un an avant que le restaurant de Martin Picard, Au Pied de Cochon³, ouvre officiellement ses portes le 13 novembre 2001. Martin a presque 35 ans. Et puisqu'un enfant vient avec une cuillère en or, Charlotte, le premier enfant de la petite famille, se montre le bout du nez quelques mois avant l'ouverture. Une année, deux grandes naissances.

Acte V : C'est toujours l'pied!

Au moment de la rédaction du cas, le restaurant de la rue Duluth fête ses trois ans. Martin, qui a 38 ans, dit désormais qu'il n'est pas troisième ni deuxième. Il est le premier dans ce qu'il fait. La cuisine le rend heureux, comblé, repu. Il est parvenu à bâtir un restaurant à son image, selon ses goûts, avec la nourriture au centre de tout. Avis aux âmes sensibles, Martin affirme qu'il faut avoir une bonne fourchette et l'estomac solide pour franchir la porte du restaurant. Le local de l'ancienne pizzeria de la rue Duluth est devenue son lieu, un lieu de gastronomie temporelle⁴.

Version canadienne-française de Pantagruel, il déploie des efforts gargantuesques pour présenter des plats originaux, s'accordant autant avec la saison que, pour le bonheur des gros appétits, avec cette malade habitude qu'il a de servir des portions gigantesques. Il y a quelque temps déjà, il a ouvert rue Duluth son estaminet, délicatement baptisé Au Pied de Cochon. Un nom pareil a au moins la vertu de ne pas laisser planer de doute sur la nature de ce que l'on sert et le client n'a pas à craindre de devoir suçoter ici, le petit doigt en l'air, quelques faméliques cailles enrubannées de lamelles de daïkon imbibées de lavande⁵.

On entre Au Pied de Cochon comme on entre chez Martin, chez un ami, un parent proche ou encore notre mère. C'est ce qu'il voulait. Que l'on soit en jeans et gaminet ou en habit de soirée,

¹ Elena Faita est sans aucun doute l'Italienne la plus connue du monde de la gastronomie. Elle tient la Quincaillerie Dante depuis maintenant 41 ans et c'est un peu grâce à elle que cette boutique où l'on trouve de tout, des accessoires de cuisine, au café en passant par des articles de chasse... est devenue un lieu incontournable de la petite Italie. (Source : www.marchespublics-mtl.com/fr-CA/FicheRecetteMarche.aspx?InfoID=521&CatID=38). La boutique est située sur la rue Saint-Dominique, tout près du marché Jean-Talon.

² École de cuisine dirigée par Elena Faita, située dans le quartier italien sur la rue Dante. On y donne des cours de cuisine italienne traditionnelle et française. Les cours sont donnés par Elena Faita et Martin Picard.

³ www.aupieddeconchon.ca.

⁴ Gastronomie temporelle : gastronomie qui suit les saisons selon les arrivages.

⁵ TASTET, Philippe, « Au pied de poisson », *Le Devoir*, le 9 août 2002.

on nous recevra avec courtoisie et élégance. De toute façon, Martin n'est pas du genre coincé. Il n'y a pas de nappe sur les tables et l'on peut bien boire un verre de bière ou bien une bonne bouteille de vin à cinq cents dollars. Il n'y a pas de règles, pas de compromis à faire. L'endroit est rustique, le bois est à l'honneur. À mi-chemin de la brasserie, le bistrot et l'estaminet, le lieu est convivial, bruyant. On se croyait à une fête de famille, tous réunis dans la cuisine pour bavarder, élevant tous la voix pour bien se faire entendre des autres.

Et il y a bien sûr la cuisine. Cette cuisine qu'on ne peut manquer et d'où l'on ne peut et ne veut rien manquer. Dès l'entrée, elle nous embrasse de sa douceâtre chaleur. De l'immense four en pierre, les vapeurs de nourriture nous enveloppent. N'est-ce pas l'odeur du ragoût de ma grand-mère que nous humons avec tant de plaisir? Sis devant les fourneaux, le bar en bois massif provient d'une vieille maison qu'on détruisait sur la rue Ontario à Montréal. Martin a récupéré le bois et demandé à un artiste de le travailler pour en faire son comptoir. Il sépare les clients de l'action bouillonnante des cuisines. De ce poste, on peut tout observer et voir le maître et son équipe à l'œuvre – équipe nombreuse composée de pratiquement huit personnes tous les soirs, du mardi au dimanche. Assis à une table ou au comptoir, on peut être assis sur une chaise commanditée. Au Pied de Cochon, on peut acheter une chaise et y faire apposer une petite plaque en or avec l'inscription que l'on désire. Ou encore faire comme son fournisseur de chevreuil et décorer la chaise avec des bois de l'animal. Lorsque l'on jette un coup d'œil à la carte (voir l'annexe 2), on comprend ce que veut dire amour de la nourriture pour Martin. Des plats confits, à ceux mijotés durant des heures, on retrouve bien des traditions, des plats de chez nous, et d'ailleurs avec la touche personnelle du chef.

Il y a trois jardiniers qui fournissent le Pied de Cochon. Deux fois par semaine l'été et une fois l'hiver, il y a un pêcheur des Îles-de-la-Madeleine¹ qui nous envoie par avion ses produits. Il y en a d'autres qui viennent de Gaspé². On a alors les meilleurs produits et on les travaille le plus simplement possible.

Ces trois années auront été bien mouvementées : un restaurant et deux jeunes enfants sont venus bien remplir sa vie; Charlotte, trois ans et Émile deux ans. Mais Martin a enfin trouvé sa voie. Celle du bonheur. Pour lui, la cuisine lui permet d'être avec des gens heureux, plus généreux. Le milieu lui semble plus humain, plus direct, sans chichi. Les gens aiment ou n'aiment pas. Il semble qu'on l'aime. Une série, quelques apparitions à la télévision et bien des articles dans les journaux, dont une critique dans le *New York Times* (voir l'annexe 3). Il aurait été difficile de le manquer. Il ressent surtout pour l'avenir immédiat le besoin de s'effacer un peu et de gérer la croissance très rapide du restaurant. Mais il restera toutefois en vue... Comment faire autrement?

Nous avons vécu une croissance très rapide. Il faut que je puisse gérer ça pour aller plus loin. Maintenant, tout est possible, il faut juste bien évaluer les possibilités. Je pourrais déplacer le restaurant dans un plus grand endroit. On prend alors le pari que les gens vont me suivre ailleurs. Les gens parlent du Pied de Cochon comme d'une institution, mais mon restaurant n'a que trois ans. C'est encore très fragile. Je dois faire bien attention parce que je ne sais pas jusqu'à quel point je peux me baser sur les éléments de la réussite de mon restaurant. Alors, si je commence à jouer avec certaines choses, peut-être que tout ça va tomber. Je place donc mes pièces.

¹ Les Îles-de-la-Madeleine sont situées au cœur du Golfe Saint-Laurent et font partie de la province de Québec.

² La ville de Gaspé est située à l'extrême est de la péninsule gaspésienne, à 650 kilomètres de Québec, et à 350 kilomètres de Rimouski, au Bas Saint-Laurent. (Source : www.ville.gaspe.qc.ca)

Une chose est certaine, il se donne pour mandat pour aujourd'hui et demain, de transmettre une tradition. Nous avons souvent senti, durant cette brève rencontre, le désir ardent d'écrire une page importante dans notre histoire culinaire. Il a souvent exprimé son désir d'approfondir les racines culinaires québécoises qu'il ne peut comparer à celles de la France ou de l'Espagne. Il veut inscrire dans cette histoire des plats avec diverses origines, dont on se transmettra les recettes de bouches à oreilles. Martin s'est en quelque sorte donné pour but d'éveiller notre mémoire olfactive et gustative et de nous laisser un héritage.

Certains ont des relents de nostalgie et associent, comme Ducasse ou Picard à Montréal, des ingrédients et des recettes du passé. Dans son restaurant de la rue Duluth, la poutine québécoise est devenue ministérielle. De Warwick à Montréal, le foie gras l'a rejointe et le plat s'est anobli. Qui sait, dans quatre générations, la poutine au foie gras de Martin Picard sera peut-être devenue une référence¹ !

Épilogue : Lorsque le rideau tombe

Puis finalement, 18 heures ont sonné et il a franchi la porte du bureau. C'est comme si le vent avait cessé de souffler. Nous avons été happés dans son tourbillon d'activités. Le calme était revenu. Il nous laissait avec l'étrange sensation de le connaître désormais très bien, mais aussi, en laissant des espaces vides, à remplir au gré de notre imagination. Il avait filé sur sa moto...

2005-08-15

¹ MOLLÉ, Philippe, « Ces plats qui nous rattrapent », *Le Devoir*, samedi 3 mai 2003.

Annexe 1

PLAN D’AFFAIRES

Présenté par

Au Pied de Cochon
536, rue Duluth Est
Montréal (Québec)
H2L 1A9

Téléphone : (514) 281-1114
Télécopie : (514) 281-1116

Mars

2002

TABLE DES MATIÈRES

SOMMAIRE

1.	PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE	
1.1	Coordonnées.....	3
1.2	Mission de l'entreprise.....	3
1.3	Objectifs.....	4
1.4	Forme juridique.....	5
1.5	Calendrier des réalisations.....	6
2.	PROMOTEUR	
2.1	Expérience et formation.....	8
2.2	Rôle au sein de l'entreprise.....	8
2.3	Répartition de la propriété.....	9
2.4	Capital investi et formations financières.....	9
3.	DESCRIPTION DES PRODUITS	
3.1	Caractéristiques de base.....	10
3.2	Caractéristiques distinctives.....	10
3.3	Cycle de vie.....	11
4.	ANALYSE DU MARCHÉ	
4.1	Portrait de l'industrie.....	12
4.2	Marché global.....	12
4.3	Marché visé.....	13
4.4	Concurrence.....	13
5.	PLAN MARKETING	
5.1	Stratégie de localisation.....	15
5.2	Stratégie de produits.....	15
5.3	Stratégie de prix.....	16
5.4	Stratégie de communication.....	16
6.	PROCESSUS DE RÉALISATION	
6.1	Matières premières.....	17
6.2	Procédé de fabrication.....	17
6.3	Équipements.....	18
6.4	Fournisseurs.....	19
7.	RESSOURCES HUMAINES	
7.1	Répartition des tâches.....	20
7.2	Employés.....	20
7.3	Ressources-conseils et externes.....	21

8.	HYPOTHÈSES DE VENTES	
8.1	Facteurs restrictifs	22
8.2	Hypothèses selon les résultats du sondage	22
8.3	Cycle des ventes	23
8.4	<i>Politique comptes clients</i>	23
8.5	Nombre de clients requis pour atteindre les prévisions de vente	23
9.	PRÉVISIONS FINANCIÈRES	
9.1	<i>État des résultats et bilan prévisionnels sommaires au 31 mars 2002 et 2003</i>	
9.2	<i>État des résultats et bilan prévisionnels détaillés au 31 mars 2002</i>	
9.3	<i>État des résultats et bilan prévisionnels détaillés au 31 mars 2003</i>	
9.4	<i>Mouvements de caisse prévisionnels détaillés pour l'exercice terminé le 31 mars 2002</i>	
9.5	<i>Mouvements de caisse prévisionnels détaillés pour l'exercice terminé le 31 mars 2003</i>	
9.6	<i>État des résultats et bilan prévisionnels selon le seuil de rentabilité</i>	
9.7	<i>Mouvements de caisse selon le seuil de rentabilité</i>	

ANNEXES :

- Annexe A – Carte des bières
- B – Carte des vins
- C – Stock des vins
- D – Menu
- E – *Curriculum vitae* de Martin Picard
- F – Diplômes
- G – Lettres de recommandation
- H – Statistiques
- I – Articles de journaux

SOMMAIRE

Je vais démarrer, au mois de juillet 2001, un restaurant basé sur les principes de restauration d'une brasserie populaire de luxe, parisienne et adaptée à la culture québécoise. De plus, une section sera réservée aux plats cuisinés pour emporter. Ce projet repose sur ma riche formation et mon expérience acquises ici et de par le monde (Pierre Gagnaire : Paris, Marc Meneau : St-Père sous Vaizelay, Michel Trama : Puy Mirol, Michel Mioche : Chamalières, Edgard Dapp : Alsace, La Contea : Italie, Daniel Boulud : New York, Citrus : Montréal, Toqué! : Montréal, Serge Bruyère : Québec, Le Globe : Montréal, Le Club des Pins : Montréal). Passé par ces formidables cuisines, j'ai appris de ses mentors à prendre de l'envergure, à déployer mes talents et... mes propres ailes.

Le marché vise une clientèle âgée de 25 à 60 ans, composée de professionnels aimant bien manger et boire dans une atmosphère chaleureuse et accueillante. Le restaurant reflétera les tendances actuelles tout en assurant aux clients une qualité totale, une grande diversité des mets et des vins ainsi qu'un service rapide et de pointe. Certains des plats cuisinés seront des créations uniques alors que d'autres seront plus populaires et accessibles. Le restaurant s'assurera ainsi une réputation signée Au Pied de Cochon.

Pour les douze premiers mois d'activité, l'entreprise compte réaliser un chiffre d'affaires de 680 000 \$. Cette première année se termine le 31 mars 2002. L'objectif de vente sera atteint en utilisant une stratégie de communication et en optant pour la stabilité des menus exclusifs, l'atmosphère conviviale et un personnel dynamique. Le concept élaboré sur la base de 2 types de clientèle, soit les « clients – soirée » et les « clients – plats pour emporter », offrira une approche privilégiée et des avantages concurrentiels indéniables tels la qualité, l'innovation du produit et une excellente visibilité.

Dès le départ, l'entreprise saura se démarquer grâce à une réputation prestigieuse que le chef a gagnée et a su entretenir tout au long de sa carrière.

L'entreprise compte créer un minimum de dix emplois pour la première année de ses activités.

Dans les pages qui vont suivre, vous trouverez le plan d'affaires complet de l'entreprise. Je suis disponible pour répondre à toutes les questions que cette lecture soulèvera lors d'une rencontre prochaine.

1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

1.1 Coordonnées

Restaurant
Au Pied de Cochon
536, rue Duluth Est
Montréal (Québec)
H2L 1A9
Téléphone : (514)281-1114
Télécopie : (514)281-1116
Courriel : aupieddecochon@aira.com

1.2 Mission de l'entreprise

La mission de l'entreprise consiste à servir différents mets de qualité, boissons douces et alcoolisées dans un endroit chaleureux et accueillant.

1.3 Objectifs

Après avoir analysé toutes les données secondaires disponibles traitant des habitudes de loisir et des clientèles-cibles pour le secteur, et en considérant mes besoins financiers personnels et ma capacité à répondre à la demande, voici les objectifs que je vise pour les trois prochaines années :

À court terme

Première année : chiffre d'affaires de 680 000 \$

Deuxième année : chiffre d'affaires de 800 000 \$

- Créer un minimum de 10 emplois (2 emplois avec la collaboration d'Emploi-Québec).
- Remboursement du prêt commercial.
- Augmenter une réputation basée sur la qualité et la stabilité.
- Respecter des coûts de nourriture à 30 %.
- Respecter des coûts de salaire à 30 %.
- Respecter des coûts de boisson douce et alcoolisée de 50 %.
- Respecter des coûts de buanderie et de lessive de 4 %.
- Respecter des coûts des réparations, achats de matériels de restaurant et papeterie de 5 %.
- Développer les produits marketing des plats pour emporter.
- Être publié dans les magazines, articles dans les journaux et parutions à la télévision et aux événements spéciaux.
- Bien maîtriser la tenue de livres et la comptabilité de l'entreprise avec le logiciel comptable.
- Standardiser et compiler les recettes de l'année.
- Participer au Festival Montréal en Lumière 2003.

À moyen terme

- Créer de l'emploi.
- Créer un site Internet (déjà amorcé par M. Paris).
- Se positionner par rapport au marché américain.
- Développer un outil promotionnel pour la France et les États-Unis.
- Améliorations locatives.
- Avoir une certaine visibilité, notamment par la parution d'articles dans les journaux et revues internationaux.
- Produire une étude de marché pour de futures franchises.

À long terme

- Créer de l'emploi.
- Concevoir une cave à vin de prestige.
- Prendre connaissance du travail qui se fait à l'étranger par les différents restaurants et chefs cuisiniers.

Je crois être en mesure d'atteindre les objectifs fixés grâce aux produits, aux services, aux stratégies de marketing et à une gestion serrée des opérations.

1.4 Forme juridique

Le plan d'affaires est fait en fonction d'une incorporation.

1.5 Calendrier des réalisations

Je me suis donné un échéancier que je considère réaliste. En voici les grandes étapes :

Période	Priorités de l'entreprise	Échéance
À tous les mois	▪ Commande de nourriture, vin, boissons alcoolisées, non alcoolisées, articles d'entretien, papeterie ▪ Gestion des activités comptables ▪ Buanderie ▪ Gestion du personnel ▪ Répertoire des recettes et menus ▪ Répondre aux courriels ▪ Réviser et améliorer les stratégies de vente pour la nourriture et les boissons alcoolisées pour le restaurant, ainsi que des plats pour emporter ▪ Inventaire de la nourriture et alcool ▪ Déterminer le coût de la nourriture et de la main-d'œuvre ▪ Compiler les courriels des clients ▪ Réajuster la structure des menus si besoin est	<i>À chaque mois</i>

Période	Priorités de l'entreprise	Échéance
Trimestre 1	Demande d'immatriculation selon l'établissement de la forme légale ▪ Ouverture d'un compte de banque (rencontre avec un conseiller) ▪ Inscriptions à la TPS, la TVQ et retenues à la source ▪ Rencontre avec M^e Johanne Viau, notaire, 12179, rue Taylor ▪ Tél. bureau : 332-1522 ▪ Fax.332-7066 ▪ Assurance pour le restaurant	
	▪ Demande de permis d'alcool ▪ <i>Embauche du personnel</i> ▪ <i>Établir une liste d'achat d'équipements de cuisine et de salle</i> ▪ <i>Établir une liste d'achat de nourriture, alcool, boissons douces</i> ▪ <i>Produit d'entretien et papeterie</i> ▪ <i>Rencontre/discussion/coût des travaux avec un designer pour l'aménagement du restaurant</i> ▪ Rencontre avec une infographiste ▪ Sophie Bombardier, pour cartes d'affaires, logo de l'entreprise, les menus et étiquetage des plats pour emporter ▪ Faire les encans pour trouver de l'équipement pour le restaurant ▪ Formation du personnel ▪ Établir le mode de répartition des pourboires ▪ Choisir et installer le type de facturation ▪ Ouverture du restaurant ▪ Rodage du restaurant pour deux jours ▪ <i>Rodage de la section des plats pour emporter</i>	
Trimestre 2	Opérer et réajuster les différentes problématiques engendrées par l'ouverture du restaurant ▪ Contacter les différents médias pour parutions d'articles ▪ Organiser la mise en pot de la sauce tomate et du basilic ▪ Fixer le montant mensuel maximum à déboursier pour rembourser le prêt le plus rapidement possible ▪ Prévoir une mise de côté d'argent pour la rénovation du restaurant en mars prochain ▪ Hausse du chiffre d'affaires de 10 %	

Période	Priorités de l'entreprise	Échéance
Trimestre 3	Rencontre avec le journaliste du journal <i>Voir</i> pour s'assurer de notre sélection dans son guide restaurant ▪ Appeler Daniel Pinard pour une nouvelle apparition dans une émission de télévision ▪ Comptabiliser et sélectionner les recettes standardisées des différents menus	
Trimestre 4	Rétrospective de l'année qui vient de s'écouler ▪ Préparation d'un dossier sur les touristes et les activités qui les amènent à Montréal Préparation de l'année à venir	

2. PROMOTEUR

2.1 Expérience et formation

Ma formation en gestion des services alimentaires, ma spécialisation dans le cadre de cuisine évolutive d'hôtel et de restaurant à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ainsi qu'une formation et expérience acquises à travers le monde, ont fait de moi un meneur en maîtrise de son art, capable de mener à bien les objectifs de différents niveaux. En outre, j'ai de bonnes connaissances en gestion ainsi qu'une certaine facilité pour la vente.

Je possède les qualités requises pour réussir dans ce domaine, soit la ténacité, la perspicacité et la confiance en soi. Je tolère un bon niveau de stress et je peux accomplir une grande quantité de travail, tout en demeurant ferme dans l'atteinte de mes objectifs et souple dans le choix des moyens pour parvenir à mes fins.

2.2 Rôle au sein de l'entreprise

Mon rôle au sein de l'entreprise est d'innover, d'élaborer et de confectionner des recettes à partir de produits de première qualité et à des prix convenant à nos objectifs de coût de nourriture. Je dois voir à ce que le service soit une continuité de la cuisine pour que les clients mangent les mets dans les meilleures conditions et dans des délais raisonnables. Le contrôle des achats, des ventes et des salaires fera également partie de mes préoccupations.

2.3 Répartition de la propriété

Martin Picard, Elena Faita et Jacques Malo sont les investisseurs en parts égales.

2.4 Capital investi et informations financières

Nous investissons chacun la somme de 25 000 \$ pour un total de 75 000 \$. Le reste de la somme sera emprunté à la Caisse populaire Desjardins sous forme de prêt commercial. Ayant une forma-

tion administrative à l'école hôtelière, je détiens une certaine connaissance en comptabilité et en marketing. De plus, je compte m'entourer de gens compétents et expérimentés en affaires, tels que Elena Faita, propriétaire de la Quincaillerie Dante, Picard, Choronzey & associés, experts-comptables et M^c Johanne Viau, notaire.

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1 Caractéristiques de base

Spécialisé dans l'élaboration et la confection de menus abordables et gastronomiques, 100 % des aliments sont frais, de première qualité et entièrement travaillés au restaurant à l'exception du pain. Aussi, est disponible une variété de bières en fût et à la bouteille provenant de micro-brasseries du Canada (voir l'annexe A) et une sélection de vins (voir l'annexe B). Au Pied de Cochon offre également à sa clientèle une variété de plats pour emporter ainsi que des produits exclusifs confectionnés hebdomadairement et/ou au gré des saisons. Que ce soit pour manger au restaurant ou pour emporter, les clients profitent de ces plats dans une ambiance détendue et chaleureuse. Un cadre privilégié pour favoriser leur retour.

3.2 Caractéristiques distinctives

Le restaurant Au Pied de Cochon se distingue sous différents aspects :

- Un menu annuel divisé en 52 semaines est inscrit. Chacun des menus de la semaine suit le rythme des saisons.
- En plus du menu de base, des suggestions de plats y sont annexées mensuellement.
- À la vue des gens, un comptoir réfrigéré contient une variété de plats pour emporter ainsi que des produits exclusifs Au Pied de Cochon.
- Les portions des mets sont d'une générosité qui honore « la mère typique locale ».

3.3 Cycle de vie

Suite à des cueillettes d'information concernant le cycle de vie d'un restaurant, on remarque une augmentation de la proportion du budget alimentaire des Canadiens aux repas pris à l'extérieur de la maison. Ainsi, pour chaque tranche de 100 \$ affectée aux dépenses alimentaires en 1998, en moyenne 34,60 \$ ont été consacrés à des repas pris à l'extérieur de la maison – généralement dans les restaurants – comparativement à un montant de 32,70 \$ en 1989. Au Québec, pour l'année 2000, nous remarquons une baisse des faillites de 5,1 % en comparaison avec l'année 1999. Suite à une cueillette d'information au près de l'ARQ (Association des restaurateurs du Québec), nous remarquons qu'un concept de restauration s'essouffle après 5, 6 ou 7 ans d'existence. L'amortissement devra se faire en fonction de ce cycle et un montant sera prévu pour injecter dans le restaurant pour des rénovations à cette période.

En considérant la force toujours présente de la cuisine française, la tendance toujours existante pour les restaurants de type bistrot et brasserie et en rafraîchissant le concept aux 6 ou 7 ans en harmonie avec le quartier, il est possible d'envisager une longue vie pour le restaurant. D'autant plus que mon talent et mon entregent m'ont toujours servi pour attirer, mais surtout conserver la clientèle.

4. ANALYSE DE MARCHÉ

4.1 Portrait de l'industrie

Les Québécois ont dépensé un total de 5,762 milliards de dollars dans les restaurants au cours de l'année 2000, permettant ainsi à l'industrie d'accroître son chiffre d'affaires de 6,3 % comparativement à 1999. Le nombre de faillites a pour sa part affiché une baisse de 5,1 %. Il s'agit à ce chapitre du bilan le moins lourd en onze ans...

4.2 Marché global

La clientèle potentielle visée par la Brasserie Au Pied de Cochon :

- hommes et/ou femmes âgés de 25 à 60 ans;
- ayant un revenu supérieur à 40 000 \$;
- premier type de clients : professionnels;
- clientèle attirée par la réputation;
- 10 % de la clientèle est touristique;
- dans un contexte où la gastronomie québécoise est en train de se définir, les clients considèrent important que le chef soit du Québec. En février 2001, dans le cadre du Festival Montréal en Lumière « Y a-t-il une gastronomie au Québec? », la critique gastronomique de *La Presse*, M^{me} Françoise Kayler, confirmait que les chefs québécois ont leur place plus que jamais dans la métropole;
- les clients exigeant la qualité, la diversité et l'audace.

La clientèle potentielle visée pour les plats pour emporter

- clientèle Au Pied de Cochon;
- clientèle de quartier;
- les gens qui font leurs provisions de plats pour emporter pour le week-end à la maison de campagne;
- clients à la recherche d'un produit exclusif « en guise de loisir ».

4.3 Marché visé

Le profil du client est le suivant :

- a connu mon produit par l'entremise d'un article ou d'un client;
- est soucieux de se rallier aux gens qui fréquentent les tables distinguées, créatives et délicieuses de Montréal;
- est pressé mais soucieux de son alimentation et est donc attiré par nos plats pour emporter;
- Suite à une expérience, nous remarquons avec surprise et étonnement la hausse de la venue des plats pour emporter. Nous estimons donc réaliser environ un cinquième de notre chiffre d'affaire pour cette catégorie.

4.4 Concurrence

La concurrence est présente dans une ville qui est considérée comme l'une des plus gastronomiques au monde. Les restaurants faisant une concurrence directe Au Pied de Cochon sont en premier lieu ceux qui occupent le quartier, tels que : La Colombe, Toqué!, L'Express et Le Continental. De plus, nous rejoignons une concurrence reliée à un quadrilatère élargi où les plus reconnus évoluent. Le restaurant Au Pied de Cochon saura se démarquer avec ses mets et produits pour emporter.

Lors d'un court séjour d'affaires à New York, j'ai remarqué cette tendance de la section des plats pour emporter combinée au restaurant, et ce, dans plusieurs quartiers. Manger est aujourd'hui un loisir, que ce soit au restaurant ou dans sa demeure. Étant une société de consommation où le manque de temps est courant, les gens achètent de plus en plus de mets préparés. J'estime donc réaliser environ un cinquième du chiffre d'affaires pour cette catégorie.

Nous savons que réussir dans le domaine demande d'avoir des avantages compétitifs sur les concurrents. Voici donc ces avantages :

- un concept à jour et moderne qui ne peut que séduire la clientèle;
- des produits de classe qui se démarquent par la qualité et l'innovation;
- un chef qui est en vogue à Montréal crée des plats pour emporter qui demeurent abordables;
- une excellente visibilité auprès de la clientèle par l'emplacement de choix du restaurant;
- une qualité supérieure à des prix qui défient la concurrence;
- équipée et structurée, la cuisine permet de répondre rapidement et adéquatement à la clientèle;
- le chef œuvre dans le milieu de la restauration depuis bon nombre d'années et jouit déjà d'une bonne réputation;
- un lieu chaleureux, simple et accueillant où personnel et clientèle sont à l'aise.

5. PLAN MARKETING

5.1 Stratégie de localisation

Suite à une analyse des localisations possibles en fonction de la nature des activités de mon projet, le local commercial choisi pour l'implantation de l'entreprise est situé au 536, avenue Duluth Est à Montréal, quartier du plateau Mont-Royal. L'entreprise occupe 1 870 pieds carrés au rez-de-chaussée et un sous-sol de $\pm$ 500 pieds carrés.

On remarque que le secteur commence à être développé et reconnu comme étant en vogue à Montréal. Le quartier étant en expansion et très convoité, l'achat de la bâtisse demeure très important. Sa grande fenestration devrait susciter l'intérêt de la future clientèle.

5.2 Stratégie de produits

Les produits Au Pied de Cochon sont de première qualité et feront preuve d'innovation. Utilisés avec justesse, il en résulte des mets équilibrés en accord avec la nouvelle tendance vers une alimentation plus saine. De plus, la liste des ingrédients composant le produit est mise en évidence pour informer le client de la qualité du produit.

5.3 Stratégie de prix

L'élément important du plan de mise en marché : le prix. Le prix de vente que j'ai fixé est cohérent avec la qualité offerte tout en respectant ce qu'il m'en coûte pour la fabrication. Mon prix de pénétration du marché est légèrement plus haut que la moyenne afin d'indiquer une qualité supérieure. Le prix a été déterminé par la combinaison du prix de revient et du prix de la concurrence. Vous trouverez à l'annexe D : menu, spécialité de la semaine, liste des plats pour emporter, liste des boissons alcoolisées, non alcoolisées et douces.

5.4 Stratégie de communication

Les stratégies publicitaires qui répondent le mieux au budget et à la clientèle ciblée sont les suivantes :

- le bouche à oreille;
- l'utilisation de mon réseau personnel;
- rencontre avec les journalistes de différents magazines pour leur présenter Au Pied de Cochon en vue d'une future parution;
- grande vitrine ayant pignon sur l'avenue Duluth Est;
- conception et distribution d'un feuillet pour les plats pour emporter;
- participation aux activités orchestrées par différents organismes;
- banque de clients constituée au fil des années;
- participation au Festival Montréal en Lumière.

6. PROCESSUS DE RÉALISATION

6.1 Matières premières

Comme mentionné au point 5.2, stratégie de produit, l'emphasis mise sur la qualité des produits est capitale Au Pied de Cochon. Plus de 90 % des produits sont transformés en cuisine, donnant une personnalité bien réelle au style de cuisine fait par le chef, Martin Picard. À cela s'ajoute une sélection de bières et de vins pour un mariage évocateur.

6.2 Procédé de fabrication

Je possède les aptitudes, les connaissances et l'habileté pour élaborer et confectionner les mets. Par contre, afin de maximiser ma production de plats, il demeure important que les tâches des employés soient bien décrites. Voici donc les étapes de fabrication qui leur sont déléguées : entreposer, travailler et transformer la matière première; accomplir la mise en place quotidienne avant l'heure du service tant en salle qu'en cuisine; réaliser le service du soir; nettoyer et réorganiser la

salle et la cuisine pour la journée à suivre; établir un bon de commande pour les produits manquants; écrire la liste de mise en place pour chacun des postes.

6.3 Équipements

Lors de l'acquisition du fonds de commerce, je possédais en grande partie le matériel de base nécessaire pour l'ouverture du restaurant. Un four à pizza d'une valeur à neuf de 10 000 \$ a été vendu. Pour compléter la cuisine, j'ai acheté une braisière, une friteuse, un *steam pot*, une table de travail, un lavabo, une hotte de ventilation, une machine sous-vide, une sorbetière et un frigo de présentation pour les plats pour emporter, un robot culinaire, un mélangeur et des instruments de cuisine tels que : fouets, cuillères, marises, spatules, emporte-pièces. Pour la salle à manger, de la vaisselle et des verres ont été rajoutés à ceux déjà existants.

6.4 Fournisseurs

ÉQUIPEMENTS

Alimex inc. Encan
4425, Iberville
Montréal (Québec)
(514) 522-5700

Réfrigération Gel Max inc.
Jean-Pierre.....963-5448

MATIÈRES PREMIÈRES

Slovénia (viandes et charcuteries)
3653 boul. St-Laurent Montréal (Québec) (514) 842-3558

Reine de la mer (poissons et crustacés)
1840, boul. René-Lévesque Est, Montréal (Québec) (514) 522-3003

Élevage du Périgord (canard et foie gras)
St-Louis-de-Gonzague (Québec).....1 800 494-2577

Maison du Chevreuil (cerf)
425, rue St-Paul Est, Montréal (Québec)..... (514) 282-1422

Chez Louis (fruits et légumes)
222, Place Marché du Nord, Montréal (Québec)..... (514) 277-4670

Papille (café illy)
4025, boul. Lite, Saint-Vincent-de-Paul, Laval (Québec)..... (450) 661-9306

Dante (Fournitures de salle et de cuisine)
6851, St-Dominique, Montréal (Québec)..... (514) 271-5880

7. RESSOURCES HUMAINES

7.1 Répartition des tâches

En tant que chef et propriétaire, je réalise les tâches d'élaboration et de confection de menus, de la carte des boissons alcoolisées et non alcoolisées. De même, j'effectue avec passion et engouement les recherches nécessaires pour perfectionner le service à la clientèle et pour trouver des recettes et produits originaux. Je gère les activités de marketing et d'administration et veux m'investir pour maîtriser le côté financier de l'entreprise. Je me charge finalement d'entretenir un climat favorisant le dynamisme et l'esprit d'équipe.

7.2 Employés

À compter du 17 novembre 2001, j'ai créé dix emplois pour l'ouverture du restaurant. La création d'emplois est primordiale pour l'entreprise puisqu'elle génère une plus grande production et de plus grandes retombées monétaires. Elle suit la progression du restaurant en maintenant un pourcentage des salaires ne dépassant pas les 30 %. Les employés comblent 3 postes de travail vitaux pour l'entreprise. Je parle ici de la cuisine, du service et de l'administration. Au poste de cuisine, les employés sont chargés de la réalisation des menus, de la rotation des stocks et de l'entretien. Au poste de serveur, les employés sont chargés de la qualité du service à la table et à la vente pour une bonne rotation des stocks, en plus de l'entretien de la salle et des toilettes. À l'administration, un employé est chargé de la compilation des recettes standardisées sur fichier et un employé est chargé de la tenue de livres et de la comptabilité. Cette dernière fonction est déléguée à un employé de confiance et compétent.

7.3 Ressources-conseils et externes

L'entreprise est membre de l'Association des restaurateurs du Québec. Elle s'entoure de gens compétents et crédibles qui augmentent les chances de succès, notamment Picard, Choronzey et associés, experts-comptables, François Picard, évaluateur, Pierre Fortin, Elena Faita, Diane Éthier et Sophie Bombardier, infographiste.

8. HYPOTHÈSES DE VENTES

8.1 Facteurs restrictifs

Les facteurs restrictifs pour l'entreprise demeurent le démarrage, la variation des périodes faibles et fortes, la formation de l'équipe. Il est donc primordial d'établir, d'obtenir et de maintenir des relations directes avec les fournisseurs. Une sollicitation active est de rigueur.

8.2 Hypothèse

Capacité de production maximale : Première année : en moyenne 48 personnes/soir
Deuxième année : en moyenne 52 personnes/soir. Ventes prévues pour l'année en cours :

	<u>Projetées</u>	<u>Point mort</u>
	\$	\$
Juillet 2001	50 000	38 000
Août 2001	60 000	45 600
Septembre 2001	70 000	53 200
Octobre 2001	60 000	45 600
Novembre 2001	50 000	38 000
Décembre 2001	100 000	76 000
Janvier 2002	50 000	38 000
Février 2002	60 000	45 600
Mars 2002	30 000	22 800
Avril 2002	30 000	22 231
Mai 2002	60 000	44 460
Juin 2002	<u>60 000</u>	<u>44 460</u>
Total	<u>680 00</u>	<u>513 951</u>

8.3 Cycle des ventes – facteurs saisonniers

L'étude de marché nous démontre que les mois faibles sont janvier, mars, avril, juillet; les mois moyens février, octobre, novembre, août; les mois forts sont mai, juin, septembre, décembre.

8.4 Politique comptes clients

Les clients devront payer en argent comptant ou par carte de crédit.

8.5 Nombre de clients requis pour atteindre les prévisions de vente

Mois	Nombre		Mois	Nombre	
	Projeté	Seuil de rentabilité		Projeté	Seuil de rentabilité
Juillet 2001	37	28	Juillet 2002	43	32
Août 2001	44	33	Août 2002	52	39
Septembre 2001	52	40	Septembre 2002	61	46
Octobre 2001	44	33	Octobre 2002	52	39
Novembre 2001	37	28	Novembre 2002	43	32
Décembre 2001	74	56	Décembre 2002	87	65
Janvier 2002	37	28	Janvier 2003	43	32
Février 2002	44	33	Février 2003	52	39
Mars 2002	23	17	Mars 2003	27	20
Avril 2002	23	17	Avril 2003	27	20
Mai 2002	44	33	Mai 2003	52	39
Juin 2002	44	33	Juin 2003	52	39
Total – An 1	503	379	Total – An 2	591	442

Annexe 2 Menu



PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Les plateaux sont un assemblage unique de fruits de mer crus et cuits sur glace à manger seul ou à partager à plusieurs.

Vérifiez avec votre serveur les composantes de chacun d'eux, car ils voguent au gré des arrivages de nos importations privées.

 Plateau Au Pied de Cochon	39 \$
 Plateau du Plateau	73 \$
 Plateaux des plateaux	118 \$
 Le Grand Bleu	200 \$



Les arrivages:

Escargots:

- * Lambie
- * Buccin
- * Bigorneau

Huîtres:

- * Malpèque
- * Palela Bay
- * Beausoleil

Crustacés:

- * Homard
- * Crabe dormeur
- * Crabe de roche
- * Crabe araignée
- * Crabe des neiges
- * Écrevisse
- * Crevette géante

Palourdes:

- * Cherry Stone
- * Little Neck
- * Savory
- * Sanguine

Moules

Mys

Couteaux



Homards

Tout frais de Sainte-Thérèse-de-Gaspé

poids variés 30\$/lb

essayez les entiers ...

ou encore en poutine, en guédille

ou en duo de guédille

La Mer et ses produits dérivés:

Grilled cheese des Iles	9.50 \$
Crevettes vivantes	5\$/unité
Calmars grillés	10 \$
Pâté de homard	27 \$

Plateaux d'huîtres et palourdes

au choix selon les arrivages

1/2 dz 12 \$

dz 24 \$

Poissons du jour, grillés au four à bois

prix du marché



Fromages

Petit chèvre frais 6.00 \$

Desserts

Crème brûlée 7.00 \$

Crème caramel 4.75 \$

Fondant au chocolat 8.00 \$

Gâteau au fromage aux fruits 6.50 \$

Glace vanille 6.00 \$

Poire pochée et glace vanille 5.50 \$

Pomme au four à l'érable 6.00 \$

Pouding chômeur 7.00 \$

Tarte au citron 5.75 \$

Tarte au sirop d'érable pour 2 12.00 \$

Tarte au sucre pour 2 10.00 \$

Tarte aux fruits pour 2 12.00 \$

Cafés

Espresso, espresso allongé 2.75 \$

Espresso double 4.00 \$

Cappuccino 3.75 \$

Café latte 3.75 \$

Infusions 1.75 \$

Cafés alcoolisés 8.00 \$

(supplément de 0,25\$ décaféiné)



Scotch Ardbeg 17 ans 17.50 \$

& Bowmore 10 ans 9.00 \$

Whisky Cardhu 12 ans 7.50 \$

Glenfiddich 12 ans 8.00 \$

Gragganmore 12 ans 9.50 \$

Greyhound 15 ans 11.00 \$

Johnny Walker Black Label 7.50 \$

Johnny Walker Blue Label 21.50 \$

Johnny Walker Red Label 6.00 \$

Longmorn 15 ans 10.00 \$

Lot 40 6.50 \$

Sherry L.B.V Quinta do Infantado 1996 7.50 \$

& Tawny 20 ans Graham's 11.50 \$

Porto Vintage 1998 Quinta de la Rosa 750ml 81.00 \$

Vodka Chopin 9.50 \$

Grey Goose 9.50 \$

Belvedere 10.50 \$

Ketel One 7.50 \$

Cognac Courvoisier V.S 8.50 \$

& Gaston de Lagrange V.S 6.00 \$

Armagnac Rémy Martin VSOP Fine Champagne 10.50 \$

Rémy Martin X.O Excellence 25.50 \$

Tariquet Armagnac V.S.O.P 7.50 \$

Calvados Boulard 6.50 \$

Château du Breuil 8 ans d'âge 10.50 \$

Boulard X.O 12.00 \$

Grappa Luxardo Kirsh 7.50 \$

& Framboise sauvage Massenez 8.50 \$

Eau-de-vie Poire Williams Massenez 8.50 \$

Grappa Alexander 9.00 \$

Grappa Febrina finissima bianca 12.00 \$

Grappa Jacopo Poli Vespaiolo 14.00 \$

Grappa Jacopo Poli Moscato 16.00 \$

Avec l'apéro

Cromesquis de foie gras	3.00 \$
Langue de cerf dans le vinaigre	3.00 \$
Assiette de cochonnailles	6.00 \$



Entrées

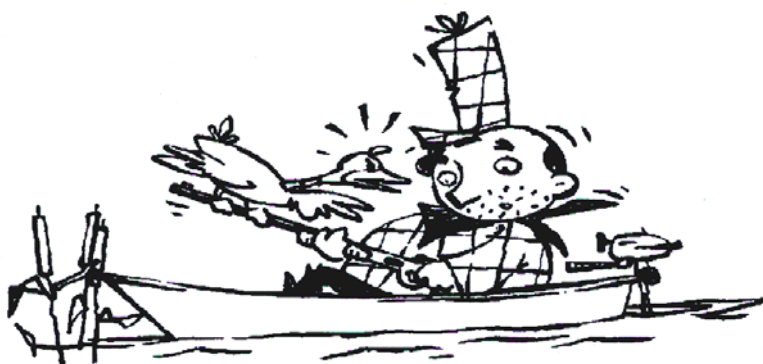
Langue de cerf à l'estragon	5.50 \$
Assiette de cochonnailles	6.00 \$
Verdure	6.50 \$
Soupe à l'oignon gratinée	7.00 \$
Tarte de tomates	6.50 \$
Salade de croustillant de PDC	7.50 \$
Salade de Bleu, pommes, endives	8.50 \$
Brandade de morue	8.50 \$
Salade de betteraves et chèvre	9.00 \$
Gateau de hareng fumé	8.50 \$
Maquereau fumé	8.00 \$
Tartare de cerf	9.50 \$

Produits saisonniers et arrivages du jour

Renseignez-vous auprès de votre serveur
des nouveautés de la saison

Foie gras

Terrine (selon disponibilité)	20.00 \$
Tarte de foie gras cru au sel	19.00 \$
Plogue à Champlain	23.00 \$
Poutine au foie gras	21.00 \$
Hamburger de foie gras	21.00 \$
Foie gras au chocolat	23.00 \$
Duo de foie gras	33.00 \$





Cerf

Foie selon ma Grand-mère	13.00 \$
Rognons à la moutarde	15.00 \$
Champvallon	16.00 \$
Côtes levées	18.50 \$
Steak & frites	18.00 \$
Tartare	20.00 \$

Veau

Ris de veau braisés	28.00 \$
Escalopes panées	22.00 \$

Poissons et fruits de mer

Tourte de PDT et gravlax	20.00 \$
Brandade de morue	17.50 \$
Fish'n chips	15.00 \$

Les à-côtés

Frites	3.75 \$
Poutine	5.75 \$
Purée de pommes de terre	5.75 \$
Purée du PDC	7.50 \$

(ail rôti et fromage en grains)

Cochon

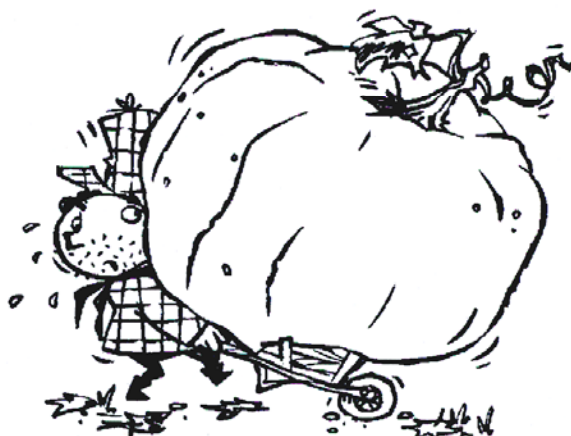
Boudin Maison	12.50 \$
Tarte de boudin	17.00 \$
Potée du PDC	19.00 \$
Pied de cochon	20.00 \$
Côte de cochon heureux	21.00 \$
La Coupe PDC (0.5 kg)	33.00 \$
PDC farci au foie gras	45.00 \$

Volaille

Confit de canard	17.00 \$
Magret aux champignons	24.00 \$
Canard en conserve	36.00 \$
Cipaille du PDC	28.00 \$
Pintade d'Andrew Stairs pour 2	75.00 \$

Agneau

Jarret d'agneau confit	23.00 \$
------------------------	----------



Annexe 3

New York Times
June 27, 2004,
By DANA BOWEN

CHOICE TABLES; Young Chefs Celebrate Two Montreals

MONTREAL is the kind of city where attentions turn – quickly and often – to the pleasures of the table. You can hardly walk a block without succumbing to fresh-baked croissants, raw milk cheeses or grilled sausages sizzling in charcuterie windows.

But during two trips earlier this year, I sensed a new development in Quebec's culinary hub, inspired by a rebounding economy and some pioneering cooks. Montreal has moved from charming food town to international dining city.

With one foot in the Old World, and the other in the city's multicultural markets, young chefs have opened exciting new restaurants. Some take a global approach; others are fiercely committed to Québécois ingredients. Some extol French technique; others toss it out the kitchen window.

Thankfully, some things haven't changed. Wood-fired bagel ovens turn out hand-shaped rings that are sweeter, and squishier, than their American cousins. “Medium-fat” smoked meats reign at beloved delis like Schwartz's, and restorative bowls of pot-au-feu at neighborhood bistros like L'Express.

Montreal is sometimes referred to as “Paris without the jet lag,” but this isn't true. For one, Montreal is graciously bilingual. It's also compact: In under an hour, you can wander from newly hip Old Montreal on the St. Lawrence River up to the shopping districts of Boulevard St.-Laurent and Rue St.-Denis, snacking all the way.

Au Pied de Cochon

Toqué!'s antithesis – a rollicking two-year-old brasserie in the busy Plateau district – is a trendy temple of Québécois comfort food. The wobbly wooden tables in the narrow, rustic room are packed until midnight, but the bar offers a better view of the open kitchen, where a riot of tattooed cooks hoists medieval portions of game into a blazing hearth.

The chef and owner, Martin Picard, advocates juice-dripping-down-the-chin gustatory indulgence. You don't think about food here –you eat it. And it tastes great!

The first time I ordered poutine (Quebec's famous cheese fries), a Gen-Xer busing tables insisted we splurge on the *foie gras* version (\$14). I'm eternally grateful. The crispy skin-on fries, tangled with milky cheese and rich gravy, were topped with two fat, rich lobes that melted into the mix.

Other standout starters include intensely flavored onion soup; salty deep-fried oreilles de Crisse

pork rinds; and lightly dressed salad greens that snap with flavor.

From late May to late September, the chef rolls out a lighter fish menu, including mackerel from the Gaspé Sea, four kinds of crabs, and, for those daring enough to partake, live sweet shrimp.

But I've only had the pleasure of tasting Mr. Picard's fall and winter dishes (some are on the menu all year), which are not for the faint of heart. My favorite – a ridiculously large, juicy bone-in pork chop smothered in wild mushrooms, caramelized onions and sauerkraut – is a scrumptious mess.

Deer onglet (hanger steak) with mushroom sauce with beer is only slightly more refined. The namesake pied de cochon – fork-tender and full-flavored pig's foot under crackly skin – arrives with heaps of mashed potatoes with cheese curds and garlic.

If rustic desserts like maple syrup-soaked pouding chômeur cake in a bubbling hot casserole sound too heavy, try croustilles de foie gras (\$2.30), a bite-size, deep-fried cube of foie gras. With a swallow of dessert wine, the burst of hot liquid liver is instant bliss.

A hoppy brown ale, Griffon Rousse (\$4.70 a pint), paired well with the pork, and the sophisticated wine list offered an exciting range, from an earthy Côtes du Rhône (from about \$25), to rarefied super-Tuscans like Sassicaia (\$275).

Annexe 4

La Presse

Actuel, samedi 6 novembre 2004, p. ACTUEL1

Par Marie-Claude Lortie

La poutine au foie gras? « Une révélation »

Un célèbre chef new-yorkais fait une virée gourmande à Montréal et en repart renversé.

Oubliez les journalistes gastronomiques new-yorkais. Maintenant, ce sont carrément les chefs qui viennent s'empiffrer à Montréal.

Aux États-Unis, Anthony Bourdain est une célébrité. Certains le connaissent à cause de son best-seller, *Kitchen Confidential*, qui raconte très crûment les dessous pas toujours appétissants de la restauration. D'autres l'ont vu à la télé, au Food Network, où il est le héros un peu déglingué d'une série de style road movie, *A Cook's Tour*, sur la cuisine du monde entier. On l'a ainsi vu manger des cœurs de cobras vivants, des insectes de toutes natures, de l'utérus de vache, de la bile d'ours...

La semaine dernière, pour la première fois depuis belle lurette, Bourdain est venu faire un tour à Montréal, histoire de faire la promotion de son dernier livre, mais aussi de goûter un peu à la cuisine locale.

Il en est reparti renversé

Il a aimé Toqué!, l'Express, les bagels, le *smoked meat*, le pain aux raisins d'Olive et Gourmando. Mais surtout, surtout, il est tombé en pâmoison devant Martin Picard et son restaurant, Au Pied de Cochon.

« C'est mon nouveau héros. Sa cuisine viole à peu près toutes les lois de la décence. Ce restaurant à lui seul vaut le voyage », nous a-t-il confié, joint tout de suite après son retour à New York.

Bourdain, disons-le, est au départ un amateur de cuisine pas politiquement correcte. Ses plats préférés : les abats, le porc bien gras. « Si je savais que j'allais mourir, le dernier plat que je demanderais, ce serait de la moelle de veau grillée avec un peu de sel et une salade de persil », dit-il.

Le chef s'est donc donné comme mission de convaincre les Américains de manger des rognons, du jarret, de l'épaule, des tripes et même de la tête de veau.

Son dernier livre, *Les Halles Cookbook*, est un hommage à la cuisine française bien viandeuse. Selon lui, c'est dans ce créneau très boudin, très *flyé* pour les Américains, que ça bouge le plus, et de la façon la plus intéressante en ce moment à New York.

Et ça se passe dans les meilleures cuisines, que ce soit à la brasserie Les Halles (prononcez à l'anglaise), dont il n'est plus maintenant que le chef spirituel, ou dans les nombreux restaurants de son ami, un autre *celebrity-chef*, Mario Battali.

Cela dit, Anthony Bourdain ne se doutait pas à quel point il aimerait le Pied de cochon. En fait, on sentait même qu'il avait quelques réserves lors de son arrivée en sol canadien. En entrevue à Montréal, juste au début de son séjour, il s'était en effet déclaré contre, par principe, à l'idée de mettre du foie gras sur de la poutine, une spécialité de Picard. « Le foie gras incarne la beauté, avait-il dit. On ne combine pas des choses qui sont philosophiquement opposées. »

Mais au terme de son périple, il n'avait plus que des bons mots pour son collègue et pour Montréal, et même pour cette poutine de luxe. « Ce n'est pas à la mode, c'est provocant. J'adore que ce ne soit pas chic et qu'on se fiche de ma célébrité. »

Selon Bourdain, on parle de quelque chose d'unique qui mérite sans hésitation qu'on se déplace de New York pour tenter l'expérience. « Moi, en tout cas, je compte profiter de toutes les occasions pour retourner à Montréal, vivre à nouveau cela. »

Parmi les grands moments de son séjour, il y a aussi eu la visite chez Toqué! « Préparé avec expertise », a-t-il commenté, avant de préciser toutefois que, malgré toute son admiration pour Laprise, son cœur penche pour Picard.

Bourdain a aussi eu une révélation en essayant le *smoked meat* chez Schwartz. « C'était divin. Maintenant, je comprends pourquoi on en parle tant », a-t-il dit. Quant aux bagels, il les a trouvés « un peu sucrés et extraordinaires ». Mais il faut mettre fin à la rivalité entre bagels new-yorkais et montréalais, dit-il. « Ce sont deux choses différentes. On ne peut comparer. »

Un *bum* dans les cuisines

Mario Battali a dit d'Anthony Bourdain qu'il était un peu Escoffier, un peu Jack Kerouac. Avec sa boucle d'oreille, son foulard en coton indien, ses cigarettes omniprésentes, Bourdain est en effet un personnage.

— Pourquoi les Américains sentent-ils toujours le besoin d'aller aux extrêmes en cuisine?

— Que voulez-vous dire? demande Bourdain.

— Je vous donne un exemple, très américain : il n'y a que chez vous qu'on trouve des choses style glace au triple chocolat, avec morceaux de brownies et sauce au chocolat?

— Ça, c'est dû à l'excellente qualité de notre marijuana...

Après avoir fumé ladite mari, il lui arrive parfois d'essayer des plats surprenants, comme le macaroni au fromage Kraft. « Je n'ai pas nécessairement envie qu'on me voie en manger, mais ça m'arrive. Et si je suis assez soûl, je peux manger des ailes de poulet Kentucky parfois... »

Tout cela cadre en fait avec un de ses grands principes : ne pas être snob, tout essayer. L'autre

principe, c'est de respecter la tradition. La fusion des genres lui donne de l'urticaire. Un pot-au-feu, c'est un pot-au-feu. Un phô vietnamien, c'est un phô, et ainsi de suite. Oubliez les mélanges et surtout, surtout, ne mettez pas d'huile de truffe sur un hamburger – l'huile de truffe est devenu le nouveau ketchup des riches, affirme le chef et, pour lui, c'est une aberration.

En fait, dit Bourdain, la plupart des chefs devraient réaliser qu'ils sont des artisans et non des artistes et respecter les règles de leur art. Pour la création, laissons seulement les vrais artistes s'exprimer et, actuellement, ils sont surtout espagnols, Ferran Adria et Juan Arzak, croit le chef.

Ducasse, Verrat? « Les Français, ce qu'ils font de mieux, c'est leur cuisine bourgeoise, ça, c'est leur vraie gloire. »

Il faut mettre fin à la rivalité entre bagels new-yorkais et montréalais, dit Anthony Bourdain. « Ce sont deux choses différentes. On ne peut comparer. » Anthony Bourdain, celebrity-chef new-yorkais, a totalement trippé sur Montréal.

Annexe 5

La Presse

Le mercredi 23 juin 2004,
Par Marie-Claude Lortie

Le homard et sa divine guédille

« Quand on va au restaurant pour manger de la salade, c'est qu'on a un problème. »



Photo Martin Tremblay, *La Presse*

Un des plats estivaux aux fruits de mer offerts par le Pied de cochon.

Ainsi parlait récemment Martin Picard, le chef propriétaire et délirant penseur du restaurant Le Pied de cochon, lors d'une entrevue accordée au *New York Times* pour un long papier sur... la poutine.

Eh oui, le quotidien suprême a jugé nécessaire, ce printemps, de se pencher sur cet élément controversé de notre gastronomie. Parions maintenant que si le journaliste retourne au Pied de Cochon cet été, on aura aussi droit sous peu à un opus sur la guédille.

Car après avoir rénové la poutine pour les froides soirées d'hiver, voilà que, dans son menu d'été, le PDC s'attaque à cet autre pilier mal connu de la culture gastronomique populaire qu'est la guédille, un sandwich fait à base de pain à hot-dog mais servi sans saucisse.

La version picardesque de la guédille est au homard.

« Alors, c'est un *lobster roll* à la québécoise », direz-vous.

C'est un peu court, jeune homme. Angle Duluth et Saint-Hubert, ce plat est transformé en une décadente harmonie où se conjuguent sans la moindre fausse note le réconfort du pain brioché maison, la douceur savoureuse des chaudes parts d'un homard complet, la force tendre d'un lit de roquette et surtout, surtout, la molle et coquine insouciance de généreux morceaux de foie gras au sel déposés sur le tout.

Annexe 6

Mérites et mentions d'honneur¹

Septembre 1998	Association des cervidés des Amériques • Compétition du panache d'or, Ithaca, New York • Entrée, médaille d'or • Plats principaux, médaille d'or
1998-1999	Parution dans différentes revues : • <i>Travelers, National Geographic, Le journal Le Monde, Elle Québec, etc.</i>
Juin 1990	Fondation des Amis de l'art culinaire & Chaîne des rôti-seurs • Première place / Concours d'art culinaire
Fév. 1991	Relais et Châteaux du Québec & École hôtelière des Laurentides • Seconde place pour les prix d'excellence
Juin 1991	La Confrérie de la Chaîne des rôti-seurs • Diplôme de mérite. Participation à la finale nationale.

¹ Source : *Curriculum vitae* de Martin Picard.