

Mélanie Gagnon

/ AFFAIRES

JEAN-FRANÇOIS GAGNON

jean-francois.gagnon@latribune.qc.ca

SAINTE-CATHERINE-DE-HATLEY — Contrairement à certains de ses confrères, Mélanie Gagnon ne recherche pas les honneurs. Malgré tout, en 2007, elle a été nommée chef santé de l'année au Québec, une récompense qu'elle n'attendait pas. Ses efforts pour élaborer des plats tenant compte des restrictions alimentaires de ses clients ont porté fruits.

Quand elle a pour la première fois considéré l'allergie d'un client en concoctant un plat, Mélanie travaillait au restaurant La Raclette à Montréal. «La personne ne pouvait avaler du gluten. J'avais décidé de lui faire quelque chose de spécial sans avoir l'accord de mon patron», raconte-t-elle.

Par la suite, cette personne est devenue une habituée de La Raclette. Le patron de l'endroit n'était pas très heureux en apprenant que son employée avait agi de la sorte, mais il l'a laissé continuer.

Aujourd'hui, à l'Auberge Ste-Catherine-de-Hatley, Mélanie Gagnon ne prépare plus aucun plat contenant des noix. «Je prends des précautions de base et je fais des efforts pour toutes les demandes concernant des allergies ou des intolérances alimentaires.»

Selon elle, «ce n'est pas très compliqué» d'offrir des plats qui ne représentent aucun danger pour les personnes allergiques ou souffrant d'une intolérance alimentaire. «On néglige souvent ça. Mais il faut seulement lire les étiquettes des produits qu'on achète», clame-t-elle.

Mélanie mise d'abord sur une cuisine authentique pour séduire la clientèle de l'auberge qu'elle exploite avec sa mère, Bibiane, et son frère Grégoire. «Les clients veulent du vrai. Entre autres, des gens prétendent parfois servir du canard du Lac-Brome alors qu'il ne vient pas de là.»

Établir une relation privilégiée avec les producteurs qui lui fournissent ses produits de base est d'ailleurs une priorité pour elle. «C'est un travail d'équipe dans le fond», lance-t-elle.

Sur le menu de l'Auberge Ste-Catherine-de-Hatley, on retrouve habituellement au moins un plat traditionnel réinventé à partir des tendances culinaires des années 2000. «Je n'ai pas honte de présenter la cuisine de nos ancêtres.»

En fait, elle se sent si à l'aise



LA TRIBUNE, JEAN-FRANÇOIS GAGNON

Préoccupée par la santé

LA RÉPUTATION DE LA CHEF MÉLANIE GAGNON S'ÉTEND DÉSORMAIS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DE LA RÉGION. MODESTE ET DISCRÈTE, CETTE DIPLÔMÉE DE L'INSTITUT DU TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC S'EST POURTANT TOUJOURS CONTENTÉE DE TRAVAILLER AVEC APPLICATION, SANS FLA-FLA. COMME QUOI PEUT-ÊTRE IL VAUT MIEUX ADOPTER L'ATTITUDE DE LA FOURMI QUE DE LA CIGALE.

Repères

- Née à Magog le 10 juillet 1969
- Études en sciences politiques à l'Université de Montréal
- Diplôme de l'ITHQ en cuisine d'établissement
- Copropriétaire de l'Auberge Ste-Catherine-de-Hatley
- Chef santé de l'année en 2007 au Québec

qu'elle a placé de la soupe aux pois sur le menu d'un événement d'une dizaine de jours, le Festival du Québec, auquel elle a participé à Annecy en France à la fin de 2007. Elle était là à titre de chef invitée et, en compagnie d'une importante équipe en cuisine, elle a préparé des plats d'inspiration québécoise pour quelques milliers de personnes.

Cette expérience internationale n'a pas été la seule de Mélanie Gagnon. Par exemple, elle a travaillé en cuisine au Brésil, s'est rendue aider des producteurs du Pérou à mettre en marché leur riz et leur café et a développé des recettes nutritives pour la population locale au Guatemala.

«Quand je vais à l'étranger pour apporter de l'aide dans le cadre de projets de développement, je le fais bénévolement», souligne cette ancienne participante à Jeunesse Canada Monde.

La découverte d'une passion

Avant de s'inscrire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à la fin des années 1980, Mélanie a étudié en sciences politiques à l'Université de Montréal. «Je m'étais aperçue que ce n'était pas ma place. J'étais trop directe. Je ne sais pas utiliser la flatterie.»

C'est alors que lui est venue l'idée de faire carrière dans le secteur de la restauration, qu'elle avait découvert grâce à des emplois d'été durant ses études.

«Je n'avais pas un appel particulier pour la cuisine, dit celle qui a également étudié en droit un certain temps. Mais à l'ITHQ j'ai pris contact avec une passion. Recevoir est un plaisir, j'aime ça. Chez nous, quand j'étais plus jeune, il y avait souvent du monde qui venait manger. La porte était ouverte.»

TELUS^{MD}

IMACOM
COMMUNICATIONS
design et solutions marketing
www.imacom.qc.ca

101.1
FM
Première Chaîne
Radio-Canada
DIANE MARTIN S'ENTRETIENT AVEC
LA PERSONNALITÉ DU MÉRITE ESTRIEN
À ESTRIE EXPRESS DÈS 15 H 00

RADIO-CANADA
Estrie
ENTRETEN AVEC LA PERSONNALITÉ
DU MÉRITE ESTRIEN
AU TÉLÉJOURNAL-ESTRIE CE MIDI