

# Sébastien Houle, un chef en toute simplicité

KARINE LIMOGES

KARINE.LIMOGES@TRANSCONTINENTAL.CA

Le Point de vue a rencontré Sébastien Houle, chef-cuisinier moléculaire, à son restaurant sEb de la rue Saint-Georges, quelque peu en retrait de l'achalandée rue Saint-Jovite. Autour d'un bon café, attablé derrière son établissement, Sébastien raconte son parcours de vie, humblement et simplement.

Malgré tous les prix et honneurs remportés par son restaurant et sa cuisine, malgré l'engouement médiatique autour de la gastronomie moléculaire, Sébastien Houle reste lui-même et ne changerait en rien l'allure de sa salle à manger.

Le jeune homme, natif de Montréal, a grandi à Montréal-Nord, puis à Repentigny. Très tôt, à l'âge de 17 ans, il a eu le goût du voyage. Ayant en tête que la cuisine l'amènerait à voyager partout dans le monde, il s'est lancé, et est parti dans l'ouest canadien pour apprendre l'anglais.

De fil en aiguille, les occasions de voyages se sont succédées, sur les cinq continents, il a entre autres travaillé dans la province de Bretagne, en France. Et, c'est à ce moment, qu'il a décidé de revenir au Québec pour peaufiner son art à l'École hôtelière Barthélemy-Joliette. Par la suite, il a été traiteur à bord de différents yachts luxueux. « J'ai vécu pleinement mes vingt ans par tous ces voyages », affirme Sébastien. La meilleure cuisine qu'il a découverte, était dans la région de Sorren-

to, en Italie. « C'est le plus bel endroit que j'ai jamais vu, autant pour sa cuisine que ses paysages », confie Sébastien.

Quelle perspective lui ont procuré ses voyages, dans le domaine de la cuisine? « Il est certain que je transpose les voyages que j'ai fait dans la philosophie de mon entreprise culinaire. Mais cette expérience de vie fait en sorte que je suis un chef qui se démarque, qui a acquis quelque chose de plus », raconte-t-il très humblement. Sa cuisine s'adresse surtout aux foodies, ces personnes qui aiment simplement consommer de la nourriture, s'intéresser et comprendre les diverses façons d'apprêter les aliments.

## LA MOLÉCULARITÉ DES ALIMENTS

Décrite simplement par le chef, la gastronomie moléculaire n'est qu'un terme médiatique pour désigner de nouvelles techniques de transformation des aliments. C'est une science, alors que

nous ne sommes que des cuisiniers, et non des scientifiques. Ce n'est qu'un outil de plus. Sébastien Houle fait à l'occasion des essais culinaires qui s'apparentent à la cuisine dite « moléculaire ». Par exemple, il a fait l'essai de trancher en fines lamelles du panais, dont il a retiré l'eau, c'est donc du panais déshydraté. Au goût, toujours légèrement sucré, s'ajoute une croustillance.

Le chef s'est d'ailleurs associé, en 2006, à un sommelier réputé, Guy Bourbonnière. Une telle association permet de stabiliser le service du restaurant, selon son chef, Sébastien Houle. « Tout s'est enchaîné suite à notre rencontre: je lui ai demandé de m'expliquer ce que voulait dire pour lui l'expression 'Seb l'artisan culinaire' et ça correspondait à ma vision », explique le chef. Le sommelier a collaboré au livre *Cidres du Québec*, paru en 2009. La complicité entre les deux hommes n'a pas tardé à s'installer.

## UN LIVRE EN 2011

Ce ne sont pas les projets qui manquent à Sébastien Houle. La terrasse de son restaurant a officiellement ouvert ses portes le 14 juin. Il participera pour une quatrième année consécutive



Sébastien Houle, chef (photo: Olivier Morin)



Morue poêlée, jus de poisson au persil avec tomates confites, bok choy et chorizo (photo: Olivier Morin)

au Marché d'été de Mont-Tremblant. Il y fera un cooking show tous les samedis entre 9h00 et 13h, tout en mettant en valeur les producteurs québécois d'ici. Et, un projet de livre de cuisine devrait voir le jour en septembre 2011. Sans en dévoiler les détails, il mentionne que c'est un livre de vie, qui s'adressera à tous. Les techniques culinaires abordées intrigueraient les professionnels tout autant que les amateurs de cuisine.

En résumé, Sébastien Houle est un chef qui sait s'adapter, selon les produits disponibles à différentes saisons de l'année. Il tente, autant que possible, d'exploiter les produits du terroir. « En région, un vrai chef se doit de favoriser les produits régionaux. » Démystifications également un fait, la cuisine chez sEb n'est pas inaccessible. « C'est une conception erronée, une étiquette qui nous est collée, explique Sébastien. Tout ce que notre cuisine offre, c'est la qualité de ses produits, la recherche et la passion. Ce n'est pas plus cher qu'ailleurs. La preuve, nous offrons, l'été, des midis tapas à 5 \$.»

Il s'est établi à Mont-Tremblant, car il n'y avait pas vraiment de chefs ici à ce moment-là. « J'ai eu l'opportunité de bâtir cette image, d'être un pionnier tout simplement. Mais, c'est d'abord Daniel Magnan, du bistro de la montagne Au grain de café qui est la souche du pourquoi je suis ici », soutient-il, énigmatique. Le restaurant sEb ayant pignon sur rue ici depuis cinq ans, son chef en profite tout de même pour voyager encore à l'occasion et ce, pour se ressourcer et puiser une créativité nouvelle.

## La terrasse, officiellement ouverte chez sEb



(photo: Karine Limoges)

Une cinquantaine de personnes se sont réunies chez sEb à l'occasion d'un 5 à 7 dégustation tapas, le jeudi 10 juin, sur la terrasse de l'Artisan culinaire. Au menu: tapas variés et sangria préparée à l'azote liquide. Le réputé restaurant de Mont-Tremblant fêtait en cette journée son

cinquième anniversaire. Cette soirée sonne également le début des midis tapas à 5 \$ que servira Sébastien Houle, chef et copropriétaire de l'établissement, tout au long de l'été. Guy Bourbonnière, sommelier au restaurant sEb, servant des tapas aux invités

## Point de vue commercial

### Les potins de Mont-Tremblant

La Microbrasserie St-Arnauld de Mont-Tremblant était présente au 17ième Mondial de la Bière à la Gare Windsor de Montréal du 2 au 6 juin. Lors de cet événement plus de 400 bières étaient en service, neuf d'entre elles provenaient du kiosque St-Arnauld.



(photo: Gracieuseté)