

LA SAPINIÈRE, troisième partie : les années glorieuses (1960-1990) et Marcel Kretz

Si La Sapinière des années 50 devient une tête d'affiche dans la gastronomie, la période qui suivra (la trentaine d'années de 1960 à 1990) et que nous appelons la période Kretz constituera la période glorieuse de La Sapinière. La période qui suivra (la dernière, de 1990 à 2013) tentera de maintenir cette réputation, sans cependant y parvenir; cette dernière période sera marquée par le décès de Bobbie Dufresne puis de Jean-Louis Dufresne et la vente de La Sapinière à des intérêts « étrangers ».

Plusieurs personnages ont marqué la période glorieuse. Jean-Louis et Bobby continueront à faire naviguer le navire vers de nouveaux horizons mais aucune figure ne marquera autant que le nouveau chef, Marcel Kretz, que Jean-Louis engage en 1960; il deviendra le « champion » de la gastronomie au Québec, au Canada, même au niveau international; il sera un personnage médiatisé et courtisé par les chroniqueurs gastronomique qui apparaîtront dans nos médias à l'époque.

Notons aussi l'arrivée en 1966 de Philippe Belleteste qui deviendra contrôleur, puis gérant, puis, jusqu'en 1979, le premier directeur permettant à Jean-Louis Dufresne et sa femme et fille de prendre de plus de temps pour eux et de voyager. La sapinière attirera pour quelques années, de 1976 à 1979, Jacques Orhon, sommelier de renom.

La Sapinière, qui avait été remarquée par le service du protocole à Ottawa (Gouvernement du Canada) et les divers ministères du Gouvernement du Québec, reçoit plusieurs dignitaires (le roi Olaf, des dignitaires africains, les représentants de l'OTAN...) qui arrêtaient en route pour Ottawa ou après leur visite à Ottawa. Mais elle reçoit aussi tous les politiciens des deux paliers de gouvernement, fédéral et provincial; pour des rencontres de travail de certains mais aussi pour y passer quelques jours de vacances et de repos pour plusieurs. La Sapinière continue à recevoir divers congrès, des associations, la plus notable étant la réunion en 1982 des 16 ministres des pays membres de l'OTAN.

La Sapinière continue à vendre ses services mais aussi à être reconnue comme la championne des voyages de nocés surtout dans le milieu francophones au Québec.

La Sapinière reçoit, dans les années 60-70 et 80 des gastronomes, en groupe ou individuellement; le paroxysme de ce mouvement étant probablement le film tourné par l'ONF lors d'un souper du Club Prosper Montagné en 1972 et diffusé à partir de 1976. Quant à lui, Jean-Louis Dufresne recevra honneurs et récompenses, et continuera à s'investir dans le monde de la gastronomie.

Les cours d'hôtellerie, inaugurés en 1945, se poursuivent à La Sapinière au moins jusqu'en 1973.

Nous vous présentons ici quelques glanures sur cette époque glorieuse, tirées des archives de la Société d'histoire et du patrimoine de Val-David, des journaux de l'époque, et des témoignages que nous avons reçus. Il ne s'agit pas ici d'un texte suivi mais bien d'un collage autour de certains thèmes liés à la vie de La Sapinière.

Quelques congrès et rencontres tenus à La Sapinière et répertoriés dans les journaux de l'époque

- L'Association canadienne des centres de loisir ACCL en 1963, 1964, 1965, 1966;
- L'Association provinciale des restaurateurs du Québec, 1967;
- le 14 octobre 1967, les dames auxiliaires de l'Hôpital des Laurentides de L'Annonciation et leurs amies organisent un thé-conférence ;
- En 1966 congrès du comité des directeurs des services d'Éducation physique des Régionales du Québec;
- l'Association provinciale des restaurateurs du Québec en coopération avec le Service de l'hôtellerie du ministre du Tourisme, 1965;
- La Laurentian Resorts association, 1960;
- L'association des fabricants d'engrais chimiques; tenu à la mi-juin 1980 sa 24e assemblée annuelle;
- Le club social des Kinettes (version féminine des *Kinsmen Club*) de St-Jérôme. Une vingtaine de membres s'étaient réunis à l'hôtel la Sapinière à Val-David à l'occasion du souper de clôture en 1968;
- Les restaurateurs des comtés de Terrebonne, Labelle, Argenteuil, Montcalm, Laval, Deux-Montagnes, Gatineau, Hull, l'Assomption, Joliette auront l'occasion de se rencontrer pour se mieux connaître et discuter de leurs problèmes en novembre 1960 au Congrès régional de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec (en coopération avec le Service de l'hôtellerie du ministre du Tourisme);
- En septembre 1976, du 16 au 18 : Congrès annuel de l'Association Canadienne des Rédacteurs Agricoles (ACRA);
- Conférences de presses lors des manifestations à Val-David en 1972 (manifestations contre l'ouverture et l'exploitation d'une douzaine de puits à gravelle à Val-David.
- ...

Le cabinet de Johnson

Même le cabinet du ministre du Travail, M. Pierre-Marc Johnson, a tenu à avoir son «Lac-à-l'Épaule». Pendant deux jours cette semaine, le personnel politique qui entoure M. Johnson s'est en effet réfugié, sans le dire à personne, au motel La Sapinière, dans les Laurentides. On croit savoir que la réunion avait pour but de faire le bilan de l'action du ministère.

- La Presse 30 juin 1978

LES DÉCENNIES GLORIEUSES AJOUTENT AU SUCCÈS DE JEAN-LOUIS DUFRESNE ET DE BOBBIE. LES HONNEURS POUR LA SAPINIÈRE ET SES PROPRIÉTAIRES PLEUVENT.

Nous avons parlé dans le texte sur la période précédente (dite période Puvilland) du niveau d'excellence et de la réputation atteints par La Sapinière. Cela se poursuivra en une période glorieuse, de 1960 à 1990 environ. Nous évoquerons dans la soixantaine de pages qui suivent divers événements liés à cette période, des personnages, des dimensions... Nous garderons pour le « dessert » (donc les dernières pages) Marcel Kretz; l'engagement de Marcel Kretz en 1960 et son renvoi, en 1990, marquent les limites assez exactes de la période. Le renvoi de Marcel Kretz en 1990 sera même considéré comme une « erreur » par Jean-Louis Dufresne lui-même pendant les années qui ont suivi.

L'établissement vivra ses années de gloire de 1960 à 1990; Jean-Louis et son épouse Bobbie, recevront les honneurs qui leurs reviennent.

Jean-Louis Dufresne entretenait des liens avec tout le monde politique de l'époque, Jean Drapeau, Daniel Johnson, Claude Ryan, Pierre-Elliott Trudeau; même le Cardinal Leger; il entretenait des liens amicaux avec la plupart d'entre eux; tous les ministres des divers cabinets des divers paliers de gouvernement venaient à La Sapinière pour se restaurer, mais aussi pour des dîners d'affaires, des rencontres formelles ou informelles, des conférences de presse; tout ce beau monde a aussi participé à l'élargissement de la réputation de La Sapinière. Jean Cournoyer, ancien ministre du travail et homme de média venait, par exemple, souvent à La Sapinière.

Le monde artistique aussi participe à la vague; outre ceux et celles qui étaient en spectacle à la Butte à Mathieu, tout le gratin français et québécois y passait : Alain Delon, Françoise Hardy, Gilbert Bécaud.... Jean-Pierre Ferland venait souvent à La Sapinière; on retient qu'il appréciait les omelettes baveuses qu'on lui préparait pour déjeuner. Marcel Beaulu, frère de Roger Beaulu, passait souvent 3 semaines l'été à l'hôtel en juillet.

Jean-Louis Dufresne ne disait jamais non à l'amélioration; Il faisait, par exemple, repeindre 2 fois l'an ses cuisines; en moins de 12 heures on la vidait de tout ce qui l'encombrait, on repeignait, on la réinstallait pour le lendemain matin. Parfois plus de 20 personnes étaient nécessaires au travail d'une nuit sous la direction de la famille Lachaîne. La Sapinière était souvent fermée à l'automne pour des travaux de réparation, de rénovation, de construction; cela donnait un répit à Marcel Kretz, le chef. Souvent il en profitait pour participer, à ses frais à des concours internationaux de gastronomie; on verra plus tard tous les succès qu'il accumulera dans ces concours. Mme Dufresne, Bobbie, demeurait en charge de toute la production et la formation « autre »; elle commandait ses tissus de lin en Irlande, elle avait sous sa charge les femmes de chambre et les femmes travaillant à la buanderie (jusqu'à six employées en buanderie pendant les années 1960-1970). Jean-Louis et Bobbie ont eu la chance de pouvoir compter sur la présence d'Arthur Dufresne, qui s'est toujours occupé de la « maintenance) des immeubles et équipements. Jean-Louis investira 200 000 \$ entre 1984 et 1987 à La Sapinière.

La tradition gastronomique se poursuit et évolue : La Sapinière est le seul restaurant des Laurentides à changer 2 fois par jour ses menus; les menus sont écrits à main tous les matins par

Marcel Kretz lui-même. Dans les années 60, la clientèle demeure essentiellement québécoise et francophone. La sapinière deviendra le premier membre nord-américain et canadien du réseau Relais et château. Grâce aux contacts de Jean-Louis Dufresne et de Philippe Belleteste avec des producteurs, on assure un approvisionnement constant et assuré; comme exemple on peut parler de cette entente avec les pères d'Oka qui leur préparent continuellement des meules de fromages muries spécialement pour eux et qui sont amassées en voiture lors des transports vers et de Montréal. Une ou deux fois semaine La Sapinière reçoit son approvisionnement par le camion de l'épicerie Dufresne de Val-David qui va à Montréal; il reçoit 2 livraisons de poissons par semaine; la charcuterie Parisienne livre une fois semaine; La Sapinière achète ses quartiers de bœuf à Sainte-Agathe et les débite sur place dans ses cuisines.

Nous commençons la documentation de cette section en vous livrant les résultats d'une longue entrevue menée par CÉCILE CÉDÉON-KANDALAFT pour la revue Perspective avec Jean-Louis qui nous raconte « sa » Sapinière. Suivront cette entrevue, quelques extraits des journaux de l'époque soulignant quelques-uns des honneurs que reçoivent La sapinière et les Dufresne.

Article tiré de : Perspectives, Le Soleil, semaine 19 septembre 1979

Depuis 43 ans Jean-Louis Dufresne figrole son œuvre: La Sapinière



Photos Paul Gélinas

*Jean-Louis Dufresne et sa femme sur la terrasse
de leur célèbre hôtel de Val-David.
En médaillon: M. Dufresne et son chef Marcel Kretz.*

PAR CÉCILE CÉDÉON-KANDALFT

La Sapinière, au beau nom évocateur, ce n'est pas seulement un hôtel renommé, situé à Val-David dans un cadre ravissant. Ni seulement une table raffinée, une cave exceptionnelle, un service impeccable, à la fois personnel et courtois qui n'exclut pas la haute qualité professionnelle. Ce qui fait l'orgueil du Québec, c'est aussi le fait que La Sapinière est le seul hôtel-restaurant, à travers tout le Canada, admis à faire partie de la prestigieuse chaîne des Relais de Campagne; Châteaux-Hôtels, Relais-Gourmands, qui regroupe 290 établissements dans 23 pays, et dont on fête cette année le vingt-cinquième anniversaire.

Mais La Sapinière c'est encore davantage que tout cela: c'est une grande aventure humaine, la réussite d'un homme qui l'a conçue, enfantée, lui a donné son cachet, son essor; un de ces hommes de la lignée de ceux qui ont bâti le Québec et dont Vigneault parle dans ses chansons; d'un homme qui m'a dit: « La Sapinière c'est mon enfant. Je mourrai avec ! » C'est ainsi que La Sapinière est

aussi l'histoire d'une époque, l'histoire d'une région, l'histoire d'une vie que m'a contée son fondateur, M. Jean-Louis Dufresne, 66 ans, un des vice-présidents internationaux des Châteaux-Hôtels, avec ce talent de conteur qui me ravit chez les gens d'ici.

Comme tant d'autres histoires dans ce pays riche en aventures humaines, celle de La Sapinière peut se raconter comme la saga d'une famille. Les Dufresne (à l'origine, les Boin) ont vogué au fil du temps du village de Fresnes dans le Val-de-Loire (d'où leur nom), jusqu'au village de Val-David dont ils sont les fondateurs. Mais ils ne sont pas arrivés là directement de France. L'ancêtre, Julien Boin, était venu tambour battant, entre 1665 et 1670, avec le régiment de Carignan, et on retrouve sa trace à Saint-Benoît. C'est d'ailleurs de là que le premier Dufresne de Val-David arrive en 1849, flanqué de ses deux cousins Ménard.

Les Ménard et Baptiste Dufresne s'attellent à la tâche du défrichement et, bientôt, apparaît un hameau de quelques maisons. C'est là qu'en 1852 naît le grand-père de Jean-Louis Dufresne Et la vie continue saine, dure, laborieuse. On travaille, on s'aime, on se marie et la descendance augmente. Rien ne change jamais sinon le nombre des habitants venus d'ailleurs et la multiplication des naissances. Mais, un jour, une Américaine arriva dans le pays. Tout le monde voulut aussitôt la connaître. Ses parents étaient des Canadiens qui avaient émigré aux États-Unis, et comme il lui restait dans le pays des tantes qui enseignaient du côté de Val-David, elle était venue leur rendre visite et faire connaissance avec le pays de ses parents.

L'Américaine était belle. Monsieur Dufresne père était jeune et fougueux. Il était aussi le fils du personnage le plus en vue de l'endroit Ce fut donc lui qui décrocha le gros lot. C'est ainsi que Jean-Louis Dufresne eut une mère américaine L'enfant grandit dans ce milieu peuplé de frères, de sœurs et de petits-cousins à différents degrés. L'Américaine fit honneur à la tradition des familles nombreuses et Jean-Louis eut trois frères et quatre sœurs. Ils étaient donc huit ! Tout ce monde-là était très lié, et le reste encore. Chaque année, en automne, La Sapinière réunit sous son toit toute la famille sous l'égide de Jean-Louis Dufresne. Un dîner gastronomique dans une belle salle privée, décorée spécialement pour la circonstance, groupe le père, Léonidas, âgé maintenant de 96 ans, toujours alerte et en bonne santé; la mère, hélas disparue en 1977, à l'âge de 94 ans et que ses enfants ont évoquée au cours du repas familial de la même année; les deux sœurs mariées; la sœur missionnaire en Haïti, venue spécialement en 1977 pour assister sa mère; celle qui vit avec son père à Val-David ; les deux frères mariés qui ont construit leur maison sur le terrain même de La Sapinière, pas loin de la maison de M. Dufresne; et le frère qui est oblat à Hull.

SEUL MAÎTRE ABORD

On envoya le jeune Jean-Louis faire ses études dans un collège à Mont-Laurier. Il y resta jusqu'à l'âge de 23 ans, mais quand il revint, il avait le mors aux dents et hâte de faire ses preuves. C'était l'époque de la grande crise, les chômeurs étaient nombreux et l'argent plutôt rare. Le père de Jean-Louis était, bien sûr, maire de Val-David. Il avait d'abord été maire de Sainte-Agathe à qui la municipalité du village était incorporée. Fondateur de Val-David en tant que paroisse autonome, il était donc normal qu'il en devienne le premier maire! Il l'est resté pendant 30 ans! Il avait un commerce de ferronnerie et autres articles, une sorte de magasin général, comme il y en avait dans le bon vieux temps. Son souci était de faire travailler le plus de monde possible. Or, quelqu'un lui donna un jour l'idée d'exploiter la beauté de la région pour y attirer des touristes en bâtissant une auberge. Pourquoi pas ? Aussitôt dit, aussitôt fait! Il put faire travailler son monde; le premier bâtiment du futur relais gastronomique international allait voir le jour. On construisit d'abord un barrage pour détourner les eaux de la rivière qui passait par là et, sur la source, on créa le lac La Sapinière. La première auberge était toute construite en rondins avec du goudron pour boucher les interstices. Elle comprenait une grande entrée, qui faisait office de salon-bar-salle à manger avec

un immense foyer. Un couloir menait à la cuisine et aux chambres et, autour, le ravissant paysage vert et boisé avec son lac tout neuf, qui se continuait en cours d'eau et allait se jeter dans la rivière du Nord, en passant au pied du mont Césaire. Or, le mont a une histoire. C'est une petite colline à parois assez lisses que l'oncle Césaire Dufresne s'était promis d'escalader coûte que coûte. Ce qu'il fit! Et, depuis, le petit mont, d'aspect engageant mais pas du tout facile à escalader, porte le nom de celui qui le premier a réussi, de peine et de misère, à atteindre son sommet. L'auberge La Sapinière, avec ses quelques chambres, travaillait cependant vaillamment. Depuis son inauguration, la crise reprenait ses droits et le maire de Val-David voyait avec tristesse le chômage augmenter en même temps que son déficit. Or il avait mis un gérant à l'auberge, qui lui coûtait son salaire sans rapporter de revenus. C'était en 1937; l'auberge fonctionnait depuis un an. Jean-Louis travaillait alors dans le commerce paternel, mais ses yeux restaient fixés sur le toit de La Sapinière. Un jour, il n'y tint plus et entreprit son père en ces termes: « Écoutez, père, nous n'avons pas besoin d'un gérant à La Sapinière. Je suis l'aîné de la famille. Je n'ai pas d'expérience et je suis bien jeune, mais tout de même, si je prenais en charge La Sapinière, je vous économiserais le salaire d'un gérant. Et pour vous faire perdre votre argent, je n'ai pas besoin de lui, je me débrouillerai bien tout seul. » Ce qui était un langage fort sensé. M. Dufresne père hésita quelque temps; on ne met pas quelqu'un à la porte comme ça, parce qu'il ne vous rapporte rien, surtout quand on est le maire de l'endroit et qu'on veut à tout prix créer des emplois. Ce fut Jean-Louis qui lui apporta la solution. On le vit de moins en moins à la ferronnerie et de plus en plus à l'auberge où sa jeune fougue voulait tout régenter. Le gérant prit la mouche et s'en alla. Jean-Louis Dufresne prenait pour la première fois possession de son navire comme seul maître après Dieu pour un long voyage qui dure depuis 43 ans!

UN HOMME QUI VOIT À TOUT

Et si on parlait maintenant de sa table raffinée et succulente! Je le sais, j'y ai goûté. La salle à manger était pleine. C'est une grande pièce en L, entièrement bordée de fenêtres immenses qui donnent sur la rivière et les bois alentour. D'énormes poutres supportent le plafond. Il y régnait une intense animation. Je suis tombée en arrêt devant le nom de la salle à manger « Maccouchan ». « C'est un nom indien, m'explique M. Dufresne. Quand j'ai inauguré la salle à manger, je ne savais pas quel nom lui donner. Il y avait ici un oblat de passage et je lui ai demandé de me suggérer un nom pour la baptiser. Quand les Indiens font un festin, me dit le père, ils disent qu'ils font la Maccouchan! Ici, il y a tous les jours festin, vous allez le constater vous-même », ajoute malicieusement mon hôte.

Je me suis régalée. Nous avons demandé de tout, par petites portions et nous avons piqué chacun dans l'assiette de l'autre. Des escargots à la provençale, du fromage de tête maison, de la langue sauce Madère, du bœuf bourguignon. Mais ce que j'ai préféré, moi qui n'apprécie pas particulièrement le poisson, c'est le filet de mérout, poisson énorme et affreusement laid dont l'assistant du chef m'a fait admirer la carcasse, et je crois bien que c'est la chose la plus exquise que j'ai mangée à ce jour. Ça fond dans la bouche avec un parfum de revenez-y tout à fait exceptionnel! Et le reste à l'avenant. Sans compter l'aimable et souriante courtoisie du service. Cet hôtel-là, ça se voit, même pour une Béotienne en la matière comme moi, roule tout seul tellement il est bien huilé.

D'ailleurs, rien n'y est laissé au hasard. Au cours de ma visite, M. Dufresne m'a promenée partout. Dans certaines grandes salles, j'ai vu un déménagement extraordinaire. « Mais oui, m'a-t-il dit, après chaque congrès, toute la salle est débarrassée de ses meubles. Un plombier, un spécialiste de l'air conditionné, un menuisier, des gens préposés à l'entretien et au nettoyage y travaillent. En 24 heures, il faut que tout soit révisé, réparé, remis à neuf, redécoré pour les besoins des futurs clients qui occuperont la pièce » Puis il m'entraîne dehors pour me montrer fièrement la rangée de

bâtiments dont l'ensemble forme La Sapinière. « Voyez! Chaque année, je construis et j'améliore, ou j'entretiens. La Sapinière ne s'est pas faite en un seul jour, peu s'en faut! Il y a parfois des années entre un bâtiment et un autre Au cours de mes voyages, je m'instruis, je regarde ce que font les autres Partout où je vais j'observe, et quand je reviens j'adapte à mes besoins les idées que j'ai glanées ici et là et qui, souvent, m'en donnent d'autres qui sont bien à moi.

J'interroge: « Mais alors, vous ne vous arrêtez jamais ici? » — « Jamais, répond M. Dufresne. J'ai la responsabilité de faire travailler plus de 130 personnes. On vient travailler chez moi, même de l'étranger. Pensez! j'ai huit à dix cuisiniers venus du monde entier, l'ai même un japonais; et j'en attends un autre. Mon chef, Marcel Kretz, est là depuis quarante ans. C'est un Suisse qui a roulé sa bosse. Il a été classé premier aux Olympiades gastronomiques internationales, il y a deux ans. Son assistant est un Canadien anglais. Il a beaucoup voyagé. C'est lui qui a préparé le mérrou que vous avez dégusté. » Je pensai dans mon for intérieur que si c'était là le travail de l'assistant, que devait être donc l'œuvre du chef ?

« Mais, poursuit M. Dufresne, il ne m'arrivera jamais à moi les mésaventures de quelques-uns de mes confrères. Je n'aurai jamais une réparation qui me coûtera d'un coup cinquante mille ou cent mille dollars. Il y en a qui me disent: « Jean-Louis, tu es fou, toi. Tu travailles tout le temps, tous les jours! Moi, Je passe l'hiver à Nice, puis l'été dans mon chalet. Tout ce que je demande c'est qu'on me donne des rapports ; les chiffres, c'est ce qui m'intéresse! » Et, quelque temps plus tard, le même ami vient me voir, la mine défaite et il me raconte qu'il est découragé, le lui dis: « Pourquoi? Tu as une belle vie, toi, tu ne fais rien, tu te promènes ! » — « Ceux qui avaient la charge de l'hôtel, me répond-il, ils n'ont rien fait et maintenant il me faudrait cinq cent mille dollars pour tout remettre en état. Je ne les ai pas, alors il faut vendre. » Le pauvre, il a vendu pour sept cent cinquante mille une affaire qui valait plus d'un million Ça ne m'arrivera pas à moi. »

UNE HISTOIRE D'AMOUR

Pourtant, M. Dufresne voyage beaucoup avec sa femme et sa fille. Pour son métier et pour son plaisir. Il est avide de connaître. Ses yeux brillent toujours d'intérêt et il est d'une gentillesse et d'une simplicité désarmantes Il m'a emmenée chez le coiffeur de l'hôtel, où sa femme se trouvait, et nous avons causé simplement, comme si nous nous connaissions depuis longtemps. Il était écrit que les Dufresne feraient un mariage d'amour qui commencerait par une histoire de vacances. Car, avant de s'occuper avec discrétion et efficacité de l'administration de l'hôtel, Madame Dufresne avait commencé par être une vacancière, et, un beau jour, elle n'est tout simplement pas repartie. Le couple se retire chaque jour dans le bureau qu'ils ont en commun à l'avant de l'hôtel pour discuter des problèmes généraux et boire leur café en regardant leurs clients heureux s'ébattre dans la piscine, au soleil. Mais La Sapinière est un hôtel ouvert toute l'année, le salon-bar baptisé Les Quatre Saisons en est un témoignage. Baigneurs, skieurs, alpinistes, canoteurs, pêcheurs, tout le monde y trouve son compte. J'ai demandé à M. Dufresne ce qu'il ferait de sa vie s'il lui fallait la recommencer. Voici ce qu'il m'a répondu: « Je referais La Sapinière! C'est mon bébé à moi. Et je compte bien y vivre jusqu'au dernier de mes jours. Mon travail c'est ma vie je suis heureux comme ça! Les gens que je rencontre sont tous heureux et détendus parce qu'ils ont laissé leurs soucis derrière eux Ici, ils sont en vacances. Ma femme partage ma vie, à l'encontre d'autres femmes de commerçants qui vivent une vie parallèle à celle de leur mari, toujours préoccupé par les chiffres et les affaires. Quand je voyage, même pour les affaires, je peux voyager avec elle, je suis entouré de ma famille. La plus grande partie de mon personnel est là depuis toujours; il fait aussi partie de la famille. Même mes clients sont de la famille. J'ai connu trois générations de clients. A l'âge de vingt ans, j'ai fait du ski avec le père ou le grand-père de certains de mes clients d'aujourd'hui ».

M. Dufresne, sur votre bateau au long cours, vous avez entrepris le voyage de la vie. Je vous souhaite, capitaine, nombre de joyeux passagers à bord de votre S.S. Sapinière



L'Avenir du Nord, 10 février 1960



La Presse 1^{er} décembre 1987

Le projet de Fondation Stefanoff à Val-David



Mercredi dernier, la fondation Stefanoff, de Val-David, dévoilait la maquette du projet de \$1 million comprenant un musée, une école de peintures, une école d'arts, un amphithéâtre, une église, des boutiques et une quinzaine de maisons. Sur cette photo prise lors de la présentation de la maquette, on remarque, de gauche à droite: M. Lucien Boily, gérant de la Banque Canadienne Nationale; M. Laurent Bernier, de Drummondville, secrétaire de la Fondation; M. Jean-Louis Dufresne, propriétaire de l'hôtel La Sapinière et représentant de la Laurentian Resort Asso.; M. Rosario Marchand, homme d'affaires bien connu de Montréal et de Sainte-Adèle; M. Léo Boivin, préfet du comté de Terrebonne et maire de Saint-Faustin; M. Georges Jutras de Drummondville, vice-président de la Fondation; M. et Mme Christopher Stefanoff, président et vice-présidente de la Fondation; M. Alfred Dufresne, maire de Val-David; M. William Valade, maire d'Ivry; M. Donat Boivin, maire de Saint-Jovite; M. Rosaire Jutras, responsable de la construction du projet Stefanoff et M. J.-A. Ratelle, représentant les autorités municipales de ville Sainte-Agathe-des-Monts. Ce projet doit débiter au printemps 1966.

L'Avenir du Nord, 29 septembre 1965

Auberges et relais de campagne

Le succès de La Sapinière: la continuité



ALAIN de REPENTIGNY

Des grandes fenêtres de la salle à manger de La Sapinière, on voit la première neige de la saison tomber sur le lac du même nom. Enfin... la première neige de deux Montréalais qui se sont réfugiés à Val-David pendant 24 heures pour fuir la grisaille de l'automne montréalais.

Cette neige qui vient confirmer l'arrivée de l'hiver quelques heures à peine après le retour à l'heure normale, est évidemment le sujet de toutes les conversations en ce dimanche matin.

«Maudite neige», entend-on fréquemment dans ce qui ressemble beaucoup plus à un automatisme lancé avec le sourire qu'à un véritable cri du cœur. Parce que la première neige, si hâtive soit-elle, est toujours belle, surtout quand elle nous donne l'envie de se balader dans les

bois sur ces sentiers qui dans quelques semaines permettront de rejoindre la célèbre piste de ski de fond Maple Leaf.

Ce que nous ferons immédiatement après un petit déjeuner-buffet on ne peut plus copieux: bacon, saucisses, oeufs, cretons, fèves au lard, une belle variété de fruits, des croissants, du pain et, bien sûr, du café chaud. Histoire de refaire ses forces avant d'affronter l'hiver...

La vaisselle porte la griffe de la maison. De même, on peut lire sur les petits pots de confiture le nom de La Sapinière jumelée à la chaîne sélecte des Relais et Châteaux, qui compte plus de 300 établissements de première classe dans une trentaine de pays et dont le bel hôtel aux murs de bois rond et de pierre des champs de Val-David a été le premier représentant au Québec.

Relais et Châteaux insiste sur la qualité de la cuisine, la courtoisie, le calme, le confort et le caractère de l'établissement. Des atouts importants qui ne sont pas nécessairement gages de chaleur.

Mais voilà, La Sapinière a compris qu'il n'était pas néces-

saire de faire guindé pour justifier sa renommée d'hôtel haut de gamme dont attestent ses cinq fleurs de lys et ses quatre fourchettes. Tout au plus demande-t-on à ces messieurs de porter un veston dans la salle à manger après 18 h. Vous avez égaré la clé de votre chambre? Pas de problème, on rira un bon coup avec vous avant de vous en remettre une autre.

Le secret du succès de La Sapinière tient à plusieurs facteurs dont la continuité n'est pas le moindre. Depuis toujours, le propriétaire Jean-Louis Dufresne, qui réside sur la presqu'île juste à côté de l'hôtel, a su s'entourer de gens compétents et fidèles.

Comme le chef Marcel Kretz, qui a appris son métier en France et au Luxembourg et a représenté le Canada dans des compétitions culinaires internationales. Voilà maintenant 29 ans qu'il est aux fourneaux de La Sapinière. Comme Gilles Godbout, aussi, qui y travaille depuis 22 ans, dont 11 à titre de maître d'hôtel, et qui parle fièrement de la stabilité de son équipe. Fait révélateur, à la Saint-Jean 1986, la centaine

d'employés de La Sapinière ont rendu hommage à leur façon à monsieur Dufresne en lui remettant une plaque de bronze soulignant le demi-siècle de son établissement.

On lira sur le menu l'histoire de La Sapinière qui est indissociable de celle de Val-David. En 1849, Jean-Baptiste Dufresne était l'un des trois pionniers qui allaient s'installer au nord de Saint-Jérôme. Son petit-fils Léonidas, père de Jean-Louis, allait devenir le premier maire de Val-David et ériger sur un vaste domaine, un peu à l'écart du village, un hôtel de 20 chambres du nom de La Sapinière, en 1936. Aujourd'hui encore, Jean-Louis Dufresne préside avec son épouse aux destinées de La Sapinière et l'épicerie principale de Val-David est administrée par le fils de son frère.

Ce n'est pas non plus un hasard si la clientèle de La Sapinière est majoritairement constituée de vieux habitués. Et si vous leur demandiez ce qui les incite à y revenir régulièrement, il y a fort à parier qu'ils parleraient d'abord de l'excellence de la table bien ancrée

dans la tradition gastronomique française.

La table d'hôte propose une variété impressionnante d'entrées chaudes et froides et de plats principaux. Les assiettes sont belles, les portions généreuses et équilibrées. Mais attention! après les fromages, il vous faudra encore un peu de place pour les desserts. Surtout si le menu propose la mousse glacée au cointreau et sauce au chocolat et que le serveur, à qui ma compagne avait avoué sa passion pour le chocolat, vous en apporte une pleine saucière.

La Sapinière, c'est aussi l'endroit où découvrir des vins dont vous ne soupçonniez peut-être pas l'existence. Sur demande, on vous fera visiter l'une des deux caves où reposent quelque 25000 bouteilles. Le cabernet sauvignon californien que nous avait recommandé la sommelière ne nous a pas déçu. Après le repas, il faut prendre le digestif dans un petit salon à l'étage, tout près du foyer. Histoire de relaxer avant le dodo et de préparer les exploits sportifs du lendemain.

Le forfait quotidien de La Sa-

pinère comprend trois repas. Pour le client qui ne couche pas là, le prix de la table d'hôte est de 25\$, le midi, et de 36\$, le soir, taxe et service compris. Les chambres sont disponibles à 16 h et doivent être libérées à 14 h.

Chacune des 68 chambres de l'établissement est climatisée, et comprend une salle de bain privée, la télé couleur câblée et le téléphone. La Sapinière compte également deux chalets au bord du lac, Les Cèdres et les Bouleaux, qui peuvent accueillir de quatre à six personnes à un prix variant de 115\$ à 145\$ par personne par jour.

Hôtel La Sapinière,
1244 chemin de La Sapinière,
Val-David,
J0T 2N0
Tél: de Montréal (514) 866-8262
de l'extérieur de Montréal 1-800-567-6635

Tarif: de 105\$ par personne en occupation double pour une chambre de catégorie économique en semaine à 189\$ par personne en occupation simple pour une suite de luxe pendant la période des Fêtes. Ce prix comprend l'hébergement et trois repas.

Distribution des « fourchettes »

Le gouvernement québécois publiera prochainement son Répertoire annuel des établissements hôteliers, dans lequel il distribue «lys», «pignons» et «fourchettes». Environ 300 restaurants d'hôtel méritent, cette année, qu'on souligne les efforts qu'ils font pour atteindre un certain degré de qualité pour leur table. Dix-sept établissements méritent la classification maximale de «4 fourchettes», près de la moitié sont à Montréal, les autres se trouvant à Arvida (Manoir du Saguenay), à Carleton (Hôtel-Motel Baie bleue),

Chicoutimi (Hôtel Chicoutimi), au Lac Beauport (Manoir Saint-Castin), à Matane-sur-Mer (Motel Belle Plage), à Prével (Auberge Fort-Prével), à Québec (Château Frontenac), à Sherbrooke (Hôtel King Georges) et à Val-David (La Sapinière).

Cinquante-deux établissements méritent «3 Fourchettes», cent vingt méritent «2 Fourchettes» et 202 ont «1 Fourchette».

Encore une fois cette année il faut déplorer le fait que cette classification ne comprenne qu'u-

ne partie des bonnes tables du Québec, les restaurants ne se trouvant pas dans un hôtel ne figurant nulle part dans cette liste.

Toutefois, le ministère du Tourisme dispose, depuis quelques mois, de toutes les données nécessaires pour mettre sur pied un système pour classer tous les bons restaurants du Québec. Hélas, l'appareil gouvernemental étant ce qu'il est, il faudra attendre vraisemblablement trois ou quatre ans avant qu'on ne corrige cette lacune.

La presse 20 mai 1978

Les Dufresne de La Sapinière honorés par la chaîne Hôte

La chaîne hôtelière Hôte, l'un des plus importants réseaux d'hébergement au Québec, célèbre cette année son vingtième anniversaire.

A cette occasion, la chaîne hôtelière a institué un prix annuel afin de reconnaître «l'hôte par excellence» au Québec. Les premiers récipiendaires du prix viennent d'être désignés: il s'agit de Jean-Louis et Bobbie Dufresne, hôtes de La Sapinière, à Val-David.

L'année 1986 qui s'achève marque, de fait, les 50 ans de La Sapinière. Déjà récipiendaires du prix d'excellence du tourisme 1986 et du prix du Mérite de la restauration alloué par le gouvernement du Québec, les Dufresne ont dessiné les premiers fleurons de l'hospitalité et de la gastronomie québécoise.

Les Dufresne ont été des pionniers en ce qui concerne la formation des employés et les cours de cuisine gastronomique.

La chaîne Hôte compte 36 membres répartis dans 36 villes du Québec.



L'Excellence en tourisme

Jean-Louis Dufresne (à droite), de l'hôtel La Sapinière, à Val-David, méritait récemment le Prix de l'Excellence touristique, au nom de l'entreprise familiale qui célèbre son cinquantenaire cette année. La présentation a été faite par Yvon Picotte, ministre du Tourisme. Soulignons que M. Dufresne a également été choisi personnalité de l'année par le Club Optimiste Val-David—Val-Morin.

La presse 13 décembre 1986

La presse 6 décembre 1986

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 5 JUILLET 1986

17

La Sapinière fête ses 50 ans!

Le 24 juin, jour de la Saint-Jean-Baptiste, Jean-Louis Dufresne et sa femme Bobbie prennent un moment de répit dans un petit salon situé près du bar de leur hôtel, à Val-David. Il est dix heures et quart. Comme chaque matin, c'est un instant privilégié que s'accorde le couple avant d'entreprendre ce qui sera une autre longue journée de travail. Tout à coup, on



FRANÇOIS TREPANIER

coigne à la porte. Jean-Louis quitte la table où il était en train de déjeuner et ouvre. On demande à le voir, avec Bobbie, dans le bar. Le couple quitte la pièce et — surprise! — se retrouve en présence des 107 employés de l'hôtel. Le sourire aux lèvres, ceux-ci les attendent pour leur remettre une plaque de bronze sur laquelle ont été apposés tous leurs noms. L'occasion? Les 50 ans de La Sapinière.

Cherchez-les donc au Québec les établissements hôteliers employant un personnel aussi loyal et si soucieux de manifester sa reconnaissance aux patrons en de telles occasions.

Plutôt rares... À La Sapinière, c'est tout autre chose et ça s'explique. Il y a belle lurette que les employés de cet hôtel font bon ménage avec leurs patrons et ceux-ci le leur rendent bien.

Le célèbre chef Marcel Kretz, qui représente régulièrement le Canada à des compétitions culinaires internationales, régit en roi et maître dans les cuisines de cet établissement depuis 25 ans. Son chef pâtissier, Jean-Pierre Mongeon, y travaille depuis 26 ans. Pauline Jolicoeur, l'assistante maître d'hôtel, y accueille les clients à la salle à manger depuis plus de 30 ans. Et Arthur Dufresne, le responsable de l'entretien, est toujours là, depuis 43 ans. Une telle fidélité — et je pourrais citer d'autres noms! — ne passe pas inaperçue surtout lorsque l'on fait un séjour dans cet hôtel.

C'est là que l'on comprend pourquoi La Sapinière a toujours été si populaire auprès des Québécois et ce, depuis si longtemps. Avec un personnel aussi dévoué et si attachant, le vacancier ne peut faire autrement que de se sentir un peu chez lui, à La Sapinière. Un service prévenant et attentionné, un hébergement de qualité, des hôtes chaleureux et sympathiques, un site enchanteur, une salle à manger proposant une cuisine raffinée, voilà ce qui a fait le succès de La Sapinière au cours des 50 dernières années. Et les

photos qui décorent les murs des corridors en sont l'un des meilleurs témoignages! Chaque époque y est représentée avec Gérard Delage en tête, Camilien Houde, Maurice Richard et qui encore!

Le plus rassurant dans cette aventure exceptionnelle, c'est

décidait de construire un hôtel de 20 chambres dans le but de venir en aide, à sa façon, aux chômeurs des Laurentides. Deux ans plus tard, à l'âge de 24 ans, Jean-Louis Dufresne décidait d'assumer l'administration de l'hôtel.

Cinquante ans plus tard, La



d'entendre Jean-Louis Dufresne dire qu'il n'a pas l'intention d'abandonner. « Depuis quelques années, dit M. Dufresne, tout le monde veut m'acheter — peut-être parce que je viens d'avoir 74 ans — mais je ne suis pas à vendre. Voilà 50 ans que je travaille ici! Qu'est-ce que je vais faire si je prends ma retraite? »

Les débuts de l'hôtel La Sapinière remontent à 1934, à l'époque de la grande crise. Cette année-là, le père de Jean-Louis Dufresne, Léonidas, qui a aujourd'hui 102 ans et qui fut le premier maire de Val-David,

Sapinière compte plus de 70 chambres situées à l'intérieur de l'hôtel et dans des chalets aménagés au bord du petit lac La Sapinière. La plupart de ces chambres ont été rénovées ou sont en voie de l'être et sont décorées avec goût. Les autres pièces de l'hôtel, avec leurs vieilles pierres, leurs poutres de pin écarquies, leurs foyers et leurs grandes fenêtres, séduisent immédiatement le visiteur.

Mais c'est peut-être avant tout à cause de sa salle à manger d'où l'on a une belle vue sur le lac que La Sapinière laisse un si bon souvenir. On y mange

bien et on y est servi avec prévenance et attention. Quant à la cave à vin, c'est sûrement l'une des mieux garnies au Québec: on y trouve plus de 25 000 bouteilles comprenant plus de 250 étiquettes.

Premier hôtel au Canada à devenir membre de la chaîne Châteaux et Relais, La Sapinière fut choisi en 1982 pour accueillir les ministres des Affaires extérieures de l'OTAN lors de leur première réunion au Canada. L'hôtel a également reçu plusieurs prix et diplômes dont la médaille du Mérite touristique du Canada, et des diplômes Honoris Causa de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et de l'École des hautes études commerciales de Montréal. Dans la classification officielle du ministère du Tourisme, La Sapinière a obtenu cinq fleurs de lys pour le confort de ses chambres et quatre fourchettes pour la qualité de sa salle à manger.

Son cinquantenaire sera marqué par différents événements dont des soirées d'époque. Le chef Marcel Kretz profitera également de l'événement pour créer quelques plats spéciaux. À noter, à l'intention des amateurs de vin: La Sapinière n'a pas augmenté ses vins depuis les récentes hausses décrétées par la Société des alcools du Québec.

L'été, La Sapinière est surtout

fréquentée par des vacanciers qui cherchent la tranquillité. Ceux-ci peuvent y faire du canot, jouer au tennis, badminton, ballon volant, croquet ou se baigner dans la piscine chauffée située au bord du lac. L'hiver, La Sapinière attire surtout les amateurs de ski de randonnée et de ski alpin. Il faut environ une heure pour s'y rendre. De Montréal, on emprunte l'autoroute des Laurentides jusqu'à la sortie 76, puis la route 117 en direction de Val-David. À Val-David, au feu de circulation tricolore situé sur la route 117, tourner à droite et suivre les indications jusqu'à La Sapinière. Il s'agit d'un parcours de 80 kilomètres à partir de Montréal.

Hôtel La Sapinière
C.P. 190, Val-David
Québec, Canada
Montréal: (514) 866-8262
Val-David: (819) 322-2020
Sans frais: (800) 567-6635

La Sapinière propose différents forfaits dont les prix varient selon le type d'hébergement. Les forfaits les moins chers, comprenant trois repas, (un souper, un déjeuner et le lunch) sont de \$97 et \$107 par personne en occupation double. Pour les suites ou les chalets pouvant accommoder davantage de personnes, ces forfaits vont de \$105 à \$124 par personne. La table d'hôte est à \$29.50 par personne.



On fête les 50 ans de La Sapinière

La chaîne internationale Relais et Châteaux honore récemment l'hôtel La Sapinière, qui célèbre son 50^e anniversaire de fondation. Cette chaîne regroupe 345 hôtels dans 32 pays, et des neuf membres canadiens, cinq sont au Québec, dont La Sapinière. On peut reconnaître sur la photo, de gauche à droite, Peter A. Chlup, directeur général du Millcroft Inn, à Alton, en Ontario, Jean-Louis Dufresne, propriétaire de La Sapinière, vice-président international de la chaîne et délégué officiel du Canada à Paris, Eugene Kates, directeur de l'hôtel Arowhon Pines, à Huntsville, en Ontario, Michel Bourbeillon, directeur général de La Sapinière, et Bernard Mome, directeur de l'Hostellerie des Trois Tilleuls.

La Presse 8 juin 1986

À L'I.T.H.Q. Première remise des diplômes

Un événement mémorable vient de se dérouler à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, à Montréal. Pour la première fois en ses 15 ans d'existence, cette institution a procédé à la collation solennelle des diplômes.

DOLLARD MORIN (collaboration spéciale)

Cette cérémonie s'est tenue sous la présidence d'honneur de M. Michel Archambault, sous-ministre adjoint du Tourisme. Elle fut officiellement ouverte par M. Antoine Samuelli, directeur général de l'I.T.H.Q. Celui-ci a alors déclaré:

«C'est avec une très grande fierté et une très grande joie que pour la première fois, depuis sa création, l'I.T.H.Q. procède à la mise solennelle et officielle de ses diplômés...»

«Aujourd'hui, l'I.T.H.Q. peut fièrement se retourner sur son passé: depuis que ses premiers diplômés ont quitté ses murs, en 1971, les promotions se sont succédé et les diplômés de l'I.T.H.Q. ont rejoint de plus en plus nombreux au fil des années, le rang de ceux qui travaillent à l'essor de l'industrie touristique du Québec et qui en ont fait une des plus importantes au pays.»

M. Samuelli devait ajouter aussi que «sous les diplômés de l'Institut, quel que soit leur champ d'activité, se distinguent par la qualité de leur formation et par l'attachement à leur école. «À ce titre, dit-il, l'I.T.H.Q. est l'une des rares écoles publiques, et probablement même la seule, où l'on voit revenir des anciens. Cette appartenance à l'Institut, la première remise solennelle des diplômes a voulu le souligner de façon toute particulière.»

Dans l'action

De fait, l'I.T.H.Q. a décerné des certificats du Mérite profes-

sionnel à 58 de ses anciens diplômés qui comptent 5 années en action sur le marché du travail, dont 41 dans le domaine de l'hôtellerie et 17 dans les techniques de cuisine.

A quelque 138 étudiants et étudiantes qui ont terminé leurs cours, avec succès, l'an dernier, l'I.T.H.Q. a officiellement remis ses diplômes, en présence de nombreux invités.



M. Antoine Samuelli, directeur général de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, à Montréal.

De ce nombre, on compte 50 gradué(s) en cuisine professionnelle, 16 en pâtisserie-boulangerie, 7 en pâtisserie spéciale, 16 en service de restaurants, 18 en technique hôtelière, 15 en technique de gestion alimentaire et 16 en tourisme.

Créé en 1968, l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec offre quelque 60 programmes de formation, dans 6 disciplines différentes. Ils sont fréquentés par

environ 900 étudiant(e)s du secteur régulier et 3.200 de l'Éducation des adultes. Pour ces derniers, il s'agit principalement de perfectionnement et de recyclage.

En soulignant l'importance de l'I.T.H.Q. et son rôle de premier plan dans l'industrie touristique, le sous-ministre Michel Archambault a déclaré: «Notre ministère du Tourisme se préoccupe particulièrement du perfectionnement de la main-d'œuvre et d'aide à la gestion, dans le domaine touristique, au Québec.»

«En outre, il est essentiel de développer des produits touristiques qui soient distinctifs et compétitifs, en tenant compte des caractéristiques et des ressources du milieu.»

Autres hommages

Lors de sa première collation officielle de diplômes, l'I.T.H.Q. n'a pas manqué de rendre hommage à son directeur-fondateur, M. Paul-Émile Lévesque, qui assistait à la cérémonie.

En outre, pour la première fois, l'Institut a remis son diplôme de Mérite professionnel à trois de ses professeurs, maintenant à la retraite, «en témoignage de gratitude, d'admiration et de fidèle amitié». «Ces professeurs, a souligné M. Samuelli, ont donné pendant des années, le meilleur d'eux-mêmes à l'enseignement et à la formation professionnelle, à l'I.T.H.Q.»

Ce sont: — Mme Paule Plante qui accumula 47 ans dans la carrière de l'enseignement, dont 8 comme professeur de français et 2 comme directrice adjointe des services pédagogiques à l'I.T.H.Q.;

— Mme Laurette Séguin qui fut pendant plus de 10 ans, professeur d'anglais à l'Institut, après avoir débuté dans l'enseignement en 1936;

— M. Paul Beaudin, spécialiste reconnu en pâtisserie-boulangerie.

Il commença sa carrière, en 1936, au Château Laurier, à Ottawa, avant de devenir professeur en pâtisserie, en 1959, à l'ancienne École des métiers commerciaux de Montréal, pour passer ensuite au service de l'I.T.H.Q. dès sa fondation, en 1968, et jusqu'en 1982.

Pour la première fois également, l'I.T.H.Q. a tenu à décerner son diplôme «honoris causa» en Gestion hôtelière, à une personnalité qui s'est particulièrement distinguée par sa contribution exceptionnelle à l'avancement de l'hôtellerie, de la restauration, de l'alimentation et du tourisme» au Québec.

Il s'agit de M. Jean-Louis Dufresne, propriétaire de l'hôtel La Sapinière, à Val-David. Il y a continué l'entreprise lancée par son père, Léonidas Dufresne, en 1936. Son hôtel est l'un des mieux cotés en Amérique du Nord et tout



M. Jean-Louis Dufresne, propriétaire de l'hôtel La Sapinière, à Val-David.

récemment, l'OTAN y tenait sa conférence annuelle avec des délégations de quelque 17 pays.

Pour sa part, le ministère du Tourisme a également remis à M. Dufresne sa médaille d'or du Mérite professionnel.

Les guides

Par ailleurs, l'Association provinciale des Guides touristiques vient de tenir son assemblée générale annuelle, sous la direction du

La Presse 4 décembre 1982



Les hôteliers québécois s'informatisent

■ L'Association des hôteliers du Québec a finalement arrêté son choix sur le système informatique qu'elle recommandera à ses membres, au terme de plusieurs mois de recherches. Les appareils proviendront de la société Ridding Ouellette, tandis que la société Aprosoft offrira le logiciel choisi. Sur la photo, on peut apercevoir, de gauche à droite, **Jacques L'Estage**, directeur des relations publiques chez Ridding Ouellette, **Richard Laframboise**, président d'Aprosoft; **Jean-Louis Dufresne**, propriétaire de La Sapinière; et **Bruno Gilles Bélanger**, directeur général de l'Association, qui compte quelque 600 hôtels-membres, soit le tiers des quelque 1 800 hôtels québécois, mais qui contrôle 53 p. cent des 57 000 chambres recensées au Québec.

la presse 16 octobre 1986

1966, L'ARRIVÉE DE PHILIPPE BELLETESTE ¹

Philippe Belleteste est un personnage important de la période glorieuse; il quittera en 1979 mais marquera toute l'époque à La Sapinière. On trouvera quelques notes biographiques sur Philippe Belleteste dans *les nouvelles de La Sapinière* que nous présentons tout de suite après ce texte.

Philippe Belleteste a été le premier « directeur » de La Sapinière (le poste n'existait pas avant); la création du poste a permis à Jean-Louis Dufresne et sa femme de voyager, notamment en Italie et pour certaines cures en hiver. Il est arrivé au Canada en juin 1964 après avoir étudié à la prestigieuse École Hôtelière en Suisse. Il s'est rapidement trouvé du travail au Québec; il travaillait à L'Estérel, à Saint-Marguerite-du-lac-Masson quand Jean-Louis Dufresne l'a engagé.

Rapidement un certain nombre d'objectifs de Monsieur Belleteste sont devenus des objectifs de l'institution.

D'abord que chaque table consomme une bouteille de vin tous les soirs, même si la vente de ces bouteilles ne devait rapporter que 1 \$ de profit chacune; on ne buvait à l'époque que du Saint-Georges, du Mateus, du Royal de Neuville...; Philippe Belleteste ira 3 ou 4 fois par année en Europe choisir des cépages; la cave de La Sapinière comprendra rapidement plus de 25 000 bouteilles, la plus importante au Québec et au Canada; ils commenceront à donner des cours à des clients, à organiser des soirées d'initiation, de dégustation; puis à d'autres restaurateurs et hôteliers... ils engageront un sommelier prestigieux, Jacques Orhan, qui a publié plus d'une vingtaine de livres sur le vin (dont quatre ont même été traduits en chinois).

¹ Quelques notes tirés entre autre d'une entrevue menée avec Philippe Belleteste en janvier 2017 par Paul Carle

Un second objectif de M. Belleteste était d'entreprendre des négociations en Europe afin que La Sapinière devienne le premier établissement en Amérique du nord à porter le label Relais Châteaux (auparavant Relais de campagne). Cet objectif fut atteint dans les années 1970.

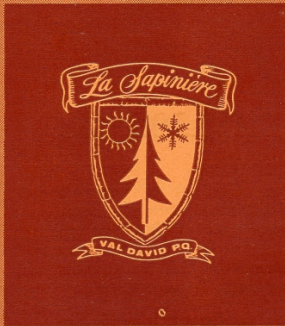
Sous la direction de Monsieur Belleteste La Sapinière est devenue le paradis québécois du voyage de noces, novembre étant le mois favori (à cause de certaines clauses de l'impôt à l'époque). La Sapinière offrait de la nourriture de qualité et un plan américain (3 repas inclus par jour, l'ancêtre du « tout compris »). Il a également développé la formule « séminaire » qui regroupaient pour des séjours du dimanche soir au vendredi des groupes de 30 à 40 personnes pour des activités professionnelles de formation, de développement ou autre. La clientèle des compagnies pharmaceutique a été particulièrement visée.

En 1979, Monsieur et Mme Dufresne ont proposé à Philippe Belleteste, qu'ils considéraient un peu comme un fils, une forme d'association à l'entreprise La Sapinière, offre qu'il a refusé. Il a préféré travailler au développement de l'école Hôtelière des Laurentides, d'abord à la Polyvalente des Monts à Sainte-Agathe, puis dans ses propres locaux à Sainte-Adèle; il entretenait des liens privilégiés avec Gérard Delage et Henri-paul Garceau du réseau d'hôtellerie du Québec. C'est donc dans le giron de La Sapinière donc que naquit l'idée d'une école de l'hôtellerie et de la gastronomie au Québec, autour de Gérard Delage, Henri Paul Garceau, Philippe Belleteste et Jean-Louis Dufresne. L'École hôtelière des Laurentides a toujours maintenu des liens privilégiés avec La Sapinière; plusieurs de ses employés (chefs, sous-chefs, sommeliers...) y ont enseigné grâce à cette proximité avec Monsieur Belleteste

M. Belleteste a poursuivi et amélioré l'organisation des premiers grands soupers gastronomiques à La Sapinière (les soupers Escoffier, les soupers de la Confrérie des braouliens, les Ripailleurs Laurentiens ...). Il a ainsi participé à l'élaboration du film tourné en 1972 par l'ONF autour du souper du Club Prosper Montagné et diffusé à partir de 1976.

Il a poursuivi le travail auprès de l'organisation du regroupement *Laurentien Resorts* qui a regroupé 22 des principaux établissements hôteliers des Laurentides; le travail a permis l'échange de clients dans le plan américain des établissements, l'organisation et diffusion de formations aux employés des établissements membres, a permis également la création d'une centrale d'achat pour les établissements membres. Cet organisme s'est aussi chargé de publicité pour le tourisme de qualité dans les Laurentides; par exemple, chaque année, on attirait pour une journée quelques 400 journalistes pour visiter et goûter un buffet préparé par 22 ou 24 grands chefs de la région; cela donnait souvent dans l'année suivante près de 300 articles dans des journaux et revues qui vantaient la qualité de l'accueil Laurentien; donc beaucoup de complémentarité et une saine concurrence.

Philippe Belleteste a été remplacé par Michel Bourbeillon comme directeur après son départ en 1979.



LES NOUVELLES DE

La Sapinière

VOL. 4 — No 1

VAL DAVID DES LAURENTIDES

AVRIL 1968

Quatre prix d'excellence culinaire vont à la Sapinière

Au récent Grand Salon Culinaire tenu à Montréal à l'hôtel Windsor des chefs et cuisiniers de grand renom se sont mesurés dans une remarquable compétition d'art culinaire. — Plus de 350 pièces exécutées avec dextérité et d'une perfection surprenante étaient présentées. Deux établissements ont réussi à obtenir le maximum de points: Le Grand Motor Hôtel de Montréal qui a décroché six excellences sur six plats présentés et La Sapinière qui gagna quatre excellences sur quatre plats présentés. Les auteurs des quatre plats primés étaient: Marcel Kretz, chef des cuisines, pour « Les Truites Muguette », Louis Brunelle pour sa création « Fantaisie d'Anguilles », Carlo Municchi pour « Le Bouquet d'Oeufs froids » et Jean-Pierre Mongeon pour les « Gâteaux de Fêtes ». Ces résultats, tout à l'honneur des profession-

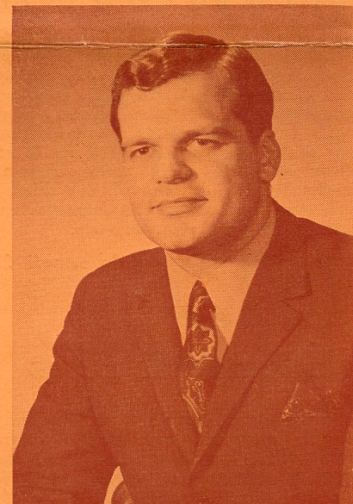


Admirateurs devant les pièces présentées par La Sapinière au Grand Salon Culinaire de Montréal.

nels de cuisine, démontrent que la table de La Sapinière est entre bonnes mains.

Interviewé par des journalistes à l'issue du concours, le chef Marcel Kretz a surtout insisté sur le fait que lui et sa brigade essayaient sans cesse de tenir en constant éveil l'appétit et l'intérêt du client pour le menu de la salle à manger. Pour arriver à cela la cuisine prépare des plats très variés et d'origine très différente. Parmi ceux-ci nous pouvons signaler: La Goulash de Hongrie, l'Emincé de veau de Suisse, le Civet de lapin à l'Alsacienne, le Coq au vin rouge de Bourgogne, la Choucroute garnie, les Raviolis d'Italie maison. Connaissent toujours un grand succès les plats de chez nous tels que tourtières, ragoûts, tête fromagée, jambon à l'érable, etc.

Il est à remarquer que les viandes comme les poissons obtiennent en permanence la grande faveur de notre clientèle. De plus, parmi les entrées et hors d'œuvre, on trouve un choix très divers: les Quenelles de Brochet, la Quiche Lorraine, les Crevettes de Matane au Curry, le Hareng d'Islande mariné maison et surtout le Jambon cru « La Sapinière », salé, fumé et séché sur place, opération qui dure deux mois. — Enfin au sujet de notre pâtisserie nous précisons que seulement des fruits naturels — frais en saison, congelés hors saison — sont utilisés pour la composition des desserts.



M. PHILIPPE BELLETESTE

Nommé gérant à La Sapinière

M. Philippe Belleteste qui, depuis 1966, occupait le poste de contrôleur à l'hôtel La Sapinière a été nommé gérant par le directeur-proprétaire, Jean-Louis Dufresne.

Originaire de la ville d'Orléans, France, c'est là qu'il étudia jusqu'au niveau du Baccalauréat. Ensuite, il quitta son pays pour aller étudier en Suisse, à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, la plus ancienne et la plus mondialement réputée des écoles hôtelières. Là, durant trois ans, il apprit successivement à travailler dans la salle à manger, la cuisine et les bureaux d'administration. Afin d'obtenir le diplôme complet de l'Ecole il fit des stages dans ces différents départements en Suisse et en Allemagne.

Après avoir effectué son service militaire, il travailla pendant plus d'un an à la réception d'un hôtel en Allemagne. Arrivé au Canada en 1964 il tomba amoureux des Laurentides puisque, à part un stage de quelques mois à l'hôtel Reine Elizabeth, il s'occupa de la réception et

des réservations au Mt Gabriel et des congrès et relations extérieures à l'hôtel Estérel.

Depuis deux ans, il est conférencier régulier aux cours de perfectionnement en hôtellerie, organisés par le Ministère du Tourisme de la province de Québec et a collaboré à plusieurs reprises dans la Revue l'Hôtellerie par des articles techniques d'administration hôtelière.

Le buffet du samedi soir

Après le succès obtenu l'été dernier auprès de nos fidèles clients, l'hôtel reprendra ses buffets du samedi soir au prix de \$5.50 par personne. Comme l'an passé le buffet sera servi dans la salle La Fontaine qui peut accueillir 125 personnes.

Ce buffet chaud et froid comprenant des pièces montées aura une grande variété dans sa composition. En effet, dans les plats chauds les Crevettes au curry ainsi que le Coq au vin rouge seront à l'honneur tandis que dans les plats froids on pourra avoir le choix parmi diverses viandes froides, du homard, des salades différentes sans oublier les fromages assortis et les nombreux desserts.

Ces buffets débiteront le samedi 22 juin 1968.

Échange de repas

Durant votre séjour à notre hôtel, afin de vous permettre de mieux connaître notre région, vous pouvez, du lundi au vendredi, aller manger sans frais supplémentaires dans un autre hôtel de la région, membre de l'Association des Hôtels de Villégiature des Laurentides.

Les hôtels qui appartiennent à ce système d'échange se trouvent dans les principaux villages des Laurentides, de St-Sauveur au Mont Tremblant.

Nouvelles chambres de motel

La Sapinière, à partir du début de mois de juin 1968, mettra à la disposition de ses clients six nouvelles unités d'un motel qui sera situé face à l'hôtel. Ce nouveau motel aura la même architecture que les trois autres précédemment construits autour du bâtiment central.

Ces six nouvelles chambres qui porteront le nombre de chambres à un total de 75 seront très spacieuses (13' x 25'). Pouvant devenir communicantes au besoin, elles comprendront notamment une salle de bain en céramique, téléviseur et téléphone. Le mobilier qui a été choisi s'harmonise parfaitement à l'ensemble de l'intérieur de chaque chambre.

À la découverte de paysages ravissants

Val David est un petit village de montagne qui recèle des coins enchanteurs méritant d'être explorés. Les yeux des amateurs de la nature, des amateurs de la photographie sont émerveillés quand ils contemplent le soleil du printemps, les splendeurs de l'été et la symphonie de couleurs de l'automne.

Un villégiateur de La Sapinière, en quête de vacances bienfaitantes, peut évidemment pratiquer de multiples sports mais il aura aussi le loisir d'admirer les attraits de l'accueillante nature laurentienne. A ceux qui aiment marcher nous pouvons conseiller, parmi tant d'autres, cette promenade d'une dizaine de milles qui, à travers la montagne, conduit à Ste-Marguerite. Ce parcours est semé de cascades, torrents et autres curiosités que l'on découvre dans un cadre propice à la paix de l'âme et à la réflexion. Nous devons également signaler l'ascension du pic du Mt Condor qui ne cesse de séduire non seulement les amateurs d'alpinisme mais aussi les profanes prêts à s'adonner à un sain exercice.

De ces promenades on ramène un visa-

ge basané par le soleil et le vent de même qu'une excellente forme physique. D'ailleurs plusieurs hommes d'affaires ankylosés par de longues heures de bureau apprécient énormément le fait de pouvoir se promener ainsi dans la nature.

Un autre moyen de découvrir agréablement de nouveaux paysages est apporté par le pédalo. Tout comme l'auto-neige en hiver, le pédalo a conquis les vacanciers des saisons estivales. Sport plein de charme et vivifiant, il peut être pratiqué dès la fonte des neiges. La Sapinière met gratuitement à la disposition de sa clientèle une douzaine de ces embarcations. Que ce soit sur le lac face à l'hôtel ou sur la rivière qui serpente près du Mt-Césaire, les amateurs de promenade en pédalo jouiront d'un spectacle impressionnant.

Enfin, à ceux qui aiment taquiner le poisson, nous les encourageons en leur précisant que, dans des sites admirables, situés près de l'hôtel, il n'est pas rare de pêcher des truites pesant jusqu'à cinq livres: fait qui arrive parfois au chef Marcel Kretz.

Une riche programmation de spectacles à La Butte

Ce théâtre de chansonniers, à quelques minutes de marche de l'hôtel, présentera du 27 juin au 12 septembre, sept soirs par semaine, deux revues de Raymond Lévesque.

Dans un décor rustique et primitif pour ne pas dire fantasmagorique les artistes expriment leurs talents dans une ambiance d'avant-garde. C'est là que sont révélés au public les artistes débutants comme les vedettes consacrées. Parmi ces dernières, voici la programmation des spectacles qui auront lieu avant le 22 juin, chaque samedi soir, à 9.00 p.m. et 11.00 p.m.

Avril	6	Les Alexandrins
	13	Georges Dor
	20	Buffy Ste Marie
	27	Danièle Oderra
Mai	4	Pauline Julien
	10	Louise Forestier — Robert Charlebois
	18	Nouveaux Chansonniers
	25	Les Mortuaires
Juin	1	Jean Guy Moreau
	8	Claude Gauthier
	15	Georges Dor
	22	Ricet Barrier



DANIELLE ODERRA

Il y a deux ans, à la Comédie-Canadienne, Jacques Brel, chanteur de renommée internationale, présentait son tour de chant. En première partie de ce spectacle une jeune femme à l'accent chantant surprenait et enthousiasmait tous les spectateurs par sa voix et son talent: Danielle Oderra.

En 1966 elle gagnait le Grand Prix d'Interprétation du Festival du Disque. Arrivée depuis 8 ans au Canada, sœur de la fameuse Clairette, elle a adopté définitivement le Québec.

La Sapinière, Val-David, Qué. Canada Réservations:

Le Village de Séraphin aura trois nouvelles attractions

A partir du 17 mai 1968, le Village de Séraphin, à quelques cinq miles de La Sapinière, ouvrira ses portes au public avec trois nouvelles attractions: le Petit Train du Nord, l'Univers des Jeunes et la réplique fidèle de la première Eglise de Ste-Adèle fondée en 1852.

En 1967, plus de 125,000 personnes ont visité ce village chanté par Claude Henri Grignon dans «Les Belles Histoires des Pays d'en Haut». On estime que cette année plus de 300,000 personnes visiteront ces lieux rénovés et agrandis qui comprendront:

La Maison de l'avaricieux Séraphin et ses bâtiments

L'Auberge de Joe Malterre

La maison du Dr Cyprien Marignon

Le bureau de Poste d'Angélique

La maison du Notaire Lepotiron

La boutique de forge du Père Chevron

Le Magasin Général de J.A. Lacour

Le «shack» de Bill Wabo

La maison de Basile Fourchu

La maison du Père Lalogé

La petite Ecole du Rang Croche

La Maison de l'Artisanat

La Maison de la Poterie

Le Petit Train du Nord aura deux wagons qui pourront contenir soixante personnes et partira de la Gare du Village de Séraphin pour se rendre au parc de l'Univers des Jeunes et vice-versa.

L'Univers des Jeunes sera le nouveau parc d'amusements où nous assisterons

aux multiples aventures du Capitaine Bonhomme. En effet, tous les jours les enfants pourront visiter le zoo en compagnie du Capitaine Bonhomme, de l'Oncle Pierre, Tits-Oiseau et le Prince Khara. Il y a aussi plusieurs spectacles avec les Indiens et «cow-boys» du Far West. Pour animer ce centre récréatif Michel Noël s'est assuré le concours de nombreux artistes et figurants.



Michel Noël qui animera l'Univers des Jeunes au Village de Séraphin, au cours de la prochaine saison estivale.

L'Eglise que vous pouvez visiter est l'exacte réplique de celle de Ste Adèle, construite en 1852 et que le curé Labelle visita souvent entre 1868 et 1890.

L'atelier de sculpture Zenon Alarie

La Boutique des Artisans (Mme Plouffe) St. Jovite

Le Coq Rouge (antiquités) St. Jovite

La Cambuse (antiquités) entre Val David et Ste Adèle, Route 11.

Théâtre d'été

Pour les amateurs de théâtre, nous sommes heureux de donner le programme de deux théâtres d'été situés dans la région de Val-David.

A Ste-Adèle, au théâtre de Sun Valley, Henri Norbert présentera: «La Bonne Anna» du 28 juin au 15 août. Le spectacle aura lieu tous les soirs de la semaine, sauf le lundi et mercredi; par contre deux représentations seront données le samedi.

A Ste-Agathe, au théâtre de La Sablière, en juillet et août, des pièces canadiennes seront présentées les mardis, jeudis et samedis, tandis que les mercredis seront consacrés à des spectacles de variété. En juin et septembre, les samedis et dimanches seulement, auront lieu des récitals de chansonniers.

Vaisselle aux armoiries de La Sapinière

Les clients qui viendront goûter notre cuisine dans la salle à manger remarqueront peut-être au cours de leur repas un certain changement: la vaisselle n'est plus la même. Après avoir étudié en compagnie d'un décorateur spécialisé plusieurs modèles et dessins la direction a opté pour un dessin aussi original que particulier au nom de l'hôtel. En attendant de connaître les impressions de notre clientèle au sujet de cette nouveauté nous avons pensé qu'il serait intéressant pour vous d'indiquer les principales différences qu'il existe entre deux sortes de poterie les plus utilisées dans la vaisselle: la porcelaine et la faïence. La porcelaine est une poterie blanche, imperméable et translucide tandis que la faïence est une poterie de terre, vernissée ou émaillée. Deux villes sont renommées par leurs fabriques de poterie: Limoges pour la porcelaine et Giens pour la faïence. Ainsi, même dans un restaurant, une assiette vide peut intéresser un client...

Pour les sportifs et les curieux

Val David est situé au centre d'un paradis pour sportifs. En effet dans un rayon de 20 miles on peut compter: neuf terrains de golf, sept académies d'équitation, quatre clubs de curling et plusieurs terrains de tennis. A certaines dates de l'été et de l'automne on peut aussi assister à des courses d'automobiles au Mont Tremblant et Mont Gabriel ainsi qu'à des concours équestres à Ste Marguerite et Ste Adèle.

Huit centres d'excursion, des croisières sur les lacs, des visites de parc ou des remontées en télésièges permettent au visiteur intéressé de découvrir à chaque instant un attrait supplémentaire aux charmes des Laurentides.

La région compte en outre plus de 15 centres culturels et de loisirs dont les plus populaires sont:

Le Centre d'Art Christo Stephanoff, Val David

La Pisciculture de St. Faustin, St. Faustin

Le Théâtre La Sablière, Ste Agathe

Le Théâtre Sun Valley, Ste Adèle

La Butte à Mathieu, Val David

Le Village de Séraphin, Route 11 entre Val David et Ste Adèle

Le Village du Père Noël, Val David

Enfin aux amateurs d'artisanat nous leur conseillerons vivement de visiter certaines boutiques afin d'y rencontrer les artistes au travail. Parmi ces boutiques nous remarquerons:

La Boutique de poterie Treimané, Val David

La Boutique Bernard Chaudron, Val David

Montréal 866 - 8262

Interurbain: 322 - 2020

LA PÉTANQUE

Parmi les divers sports qui peuvent être pratiqués durant l'été sur les terrains de La Sapinière il en est un que nos clients ne connaissent guère au début de leur séjour mais que, par la suite, ils adoptent rapidement avec enthousiasme: la pétanque. Si tout le monde sait jouer au « shuffle-board » ou au ping-pong, peu de personnes connaissent les règlements de la pétanque qui est

un jeu aussi simple que passionnant.

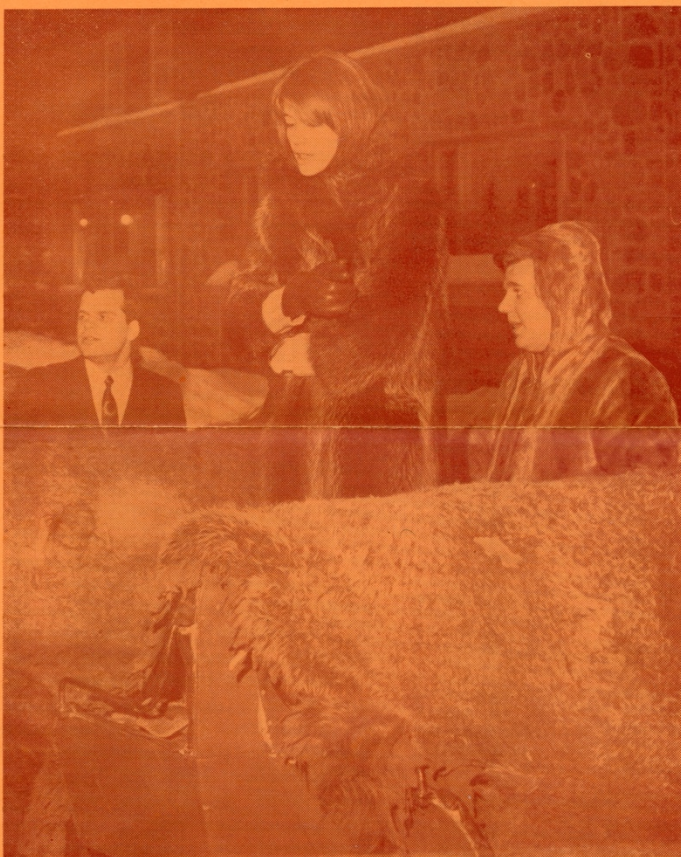
La pétanque est la distraction populaire par excellence dans le Sud-Est de la France. Des écrivains célèbres, tel que Marcel Pagnol, ont décrit de savoureuse façon les parties acharnées et les passions que suscite ce sport. On y joue avec des boules ferrées et les parties se font par équipe de trois (triplettes) ou de quatre (quadrettes). Les « pointeurs » doivent lancer leurs boules le

plus près possible d'une petite boule (cochonnet) envoyée au bout du terrain de jeu qui mesure environ 35 pieds. Les « tireurs » doivent déloger les boules de l'autre équipe, en les frappant avec les leurs, et les plus adroits réussissent le coup, en prenant exactement la place de l'adversaire, cela s'appelle « faire un palet ».

Nous espérons que, cet été, ce jeu de boules vous permettra aussi bien de vous divertir que d'exercer votre adresse.

Célébrités internationales de passage à La Sapinière

Tout au long de l'année, nous sommes aussi heureux de revoir les visages de nos fidèles clients que de découvrir de nouveaux amis. Parmi ceux qui nous rendent visite, il en existe certains qui sont connus grâce à leur renommée ou célébrité. Dernièrement La Sapinière a eu ainsi le plaisir d'accueillir, entre autres, Mlle Jeanne Beck, élue Miss France 1967, Mlle Françoise Hardy qui, malgré son court séjour au Canada, vint parcourir le lac de La Sapinière en auto-neige et se reposer dans nos salons. Au début de l'année nous recevions le président et vice-président des Relais de Campagne d'Europe, qui groupent les meilleurs tables d'Europe. Régulièrement des propriétaires de marques de vin ou de cognac de réputation internationale viennent apprécier la bonne chère de l'hôtel. Nous pourrions citer aussi, au hasard, le fameux couturier Courrèges et son équipe de mannequins, des journalistes de France et d'Amérique du Sud, le coiffeur Alexandre, des délégations d'horlogers suisses et de la régie des tabacs français. Ces clients, comme vous, honorent par leur présence, la réputation de La Sapinière.



Françoise Hardy, une vedette qui pose plusieurs points d'interrogation aux journalistes qui la rencontrent, a fait une brève escale à La Sapinière pour se promener en auto-neige et en traineau. On la voit en compagnie du gérant de La Sapinière, M. Philippe Bellesteste.

LES CANADIENS SE REPOSENT À LA SAPINIÈRE

Les joueurs de hockey de Montréal, les Canadiens, qui ont connu une deuxième moitié de saison assez extraordinaire ont remporté cette année la première place du championnat de la Ligue Nationale et conquis ainsi le trophée Prince-de-Galles. Occupant la dernière place du classement encore à Noël ils ont effectué un retour impressionnant par une incroyable série de victoires.

Comme chaque année, à la même époque, les Canadiens cherchent un endroit aussi tranquille que reposant afin de mieux préparer les rencontres de la coupe Stanley. Fidèles à l'accueillante région des Laurentides ils ont décidé, cette année, de venir à La Sapinière, reconnue pour sa bonne table et le confort de ses chambres.

UN VOYAGE
DE NOCES
À LA SAPINIÈRE
ÇA VEUT TOUT DIRE

LA SAPINIÈRE, « PRÉLUDE DE VOS PREMIERS INSTANTS DE BONHEUR »

Voyage de Noces

FUTURS MARIÉS

Prenez le meilleur des départs dans votre vie nouvelle en confiant votre bonheur à



HOTEL
La Sapinière

Sur les bords du lac La Sapinière

VAL-DAVID DES LAURENTIDES

50 milles au nord de Montréal, via autoroute

Pour vos premiers jours de bonheur, venez apprécier:

- Le confort de nos 75 chambres d'hôtels et de motels de luxe avec téléviseur;
- La cuisine réputée de notre salle à manger;
- Le fameux menu "Table d'Hôte";
- Les soirées divertissantes dans notre cave à vins;

Pour vous distraire, nous vous offrons:

- Une plage au bord du lac La Sapinière;
- Une piscine chauffée;
- Des chaloupes, canots, pédalos;
- Un "shuffle board" et un terrain de badminton;
- Des jeux de pétanque et un "putting green", etc.;
- En hiver le monte-pente de La Sapinière, à côté de l'hôtel;
- Une patinoire, des excursions en traineau, etc.

Dans l'hôtel, vous trouverez:

- Le Boudoir, salon intime pour la lecture;
- La Volière avec son grand foyer et salle de télévision.

- Une salle de jeux avec ping-pong, billard, quilles, etc.;

Dans le bar-salon vous danserez le soir au son de l'orgue de MARCEL BLAISE

TARIFS HORS SAISON

RÉSERVATIONS

Montréal: 866-8262

Val-David: 322-2020



Pour des renseignements détaillés, exigez un dépliant en couleurs en écrivant à: M. et Mme J.-L. Dufresne, vos hôtes, Hôtel La Sapinière, Val-David, P.Q.

Journal l'Union 25 mars 1969

Ne cherchez plus



Voilà le préluce de vos premiers instants de bonheur

à l'unique hôtel des laurentides de catégorie 5 fleurs de lys

(guide officiel du ministère du tourisme - Québec)

ses chambres de grand luxe - sa cuisine gastronomique - sa cave à vins - sa musique de danse - ses sports pour tous les goûts - son lac et sa piscine.

La Sapinière

VAL-DAVID, QUÉ.

pour plus de détails, écrivez ou téléphonez à:

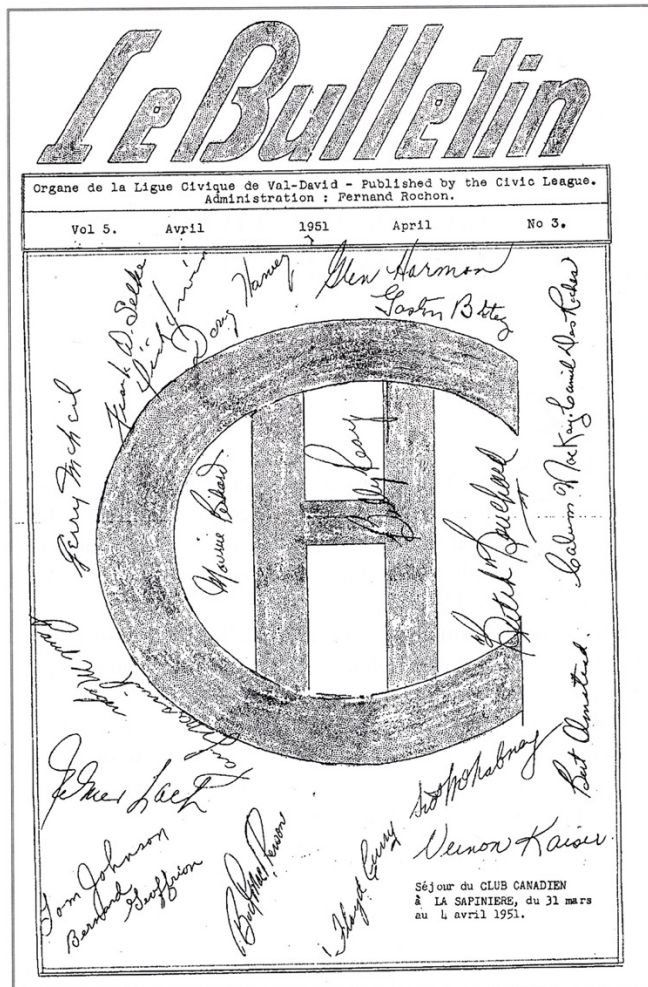
SERVICE "LUNE DE MIEL"

M. PHILIPPE BELLETESTE
HÔTEL LA SAPINIÈRE, VAL DAVID, P.Q. (819) 322-2020
MONTREAL 866-8262

F 30 LA PRESSE, MONTREAL, MARDI 29 FEVRIER, 1972



LES CANADIENS DE MONTREAL À LA SAPINIÈRE



Première page du Bulletin. On y remarque les signatures des joueurs du Club de Hockey Canadien qui, à ce moment-là, séjournaient à La Sapinière.

66

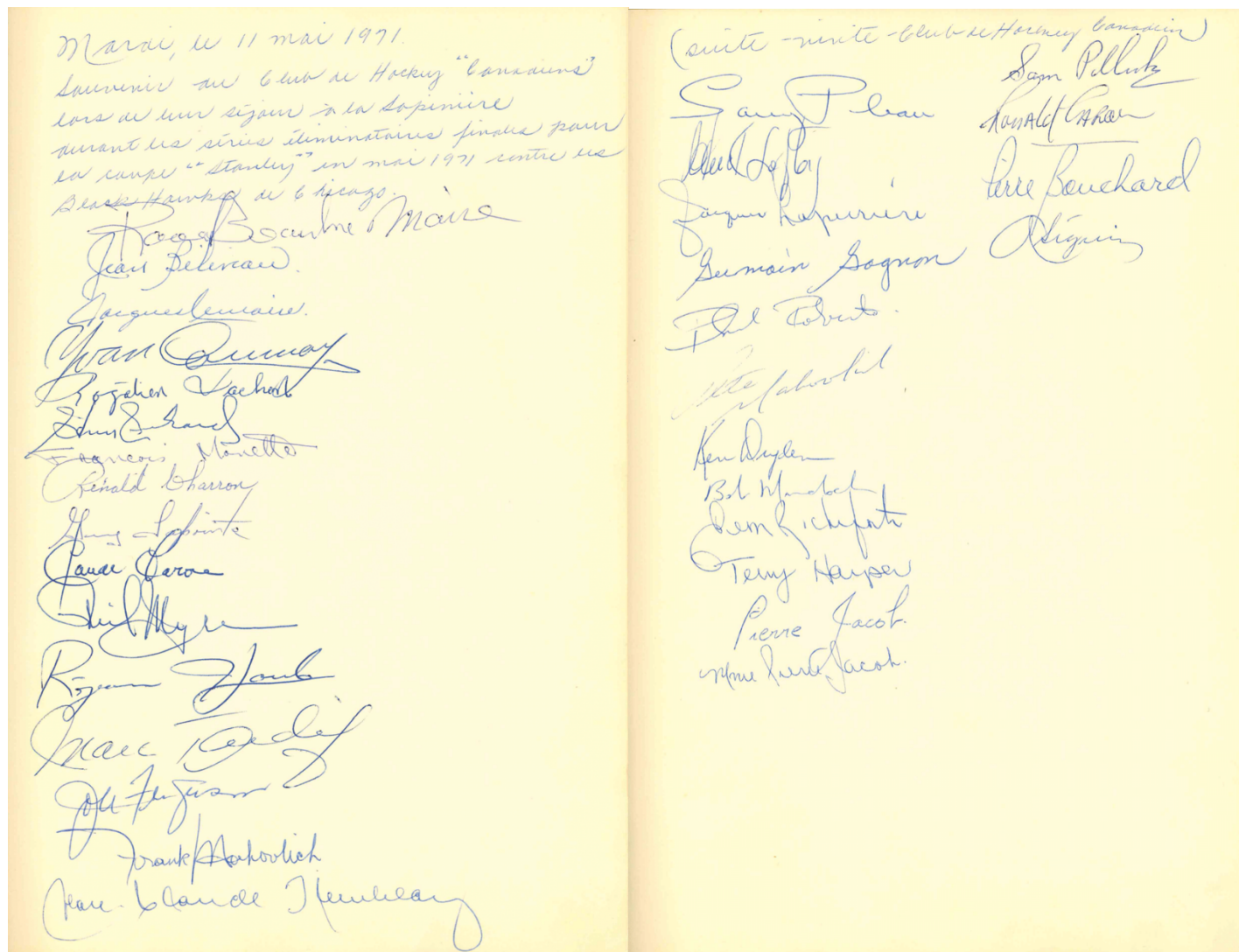
Bulletin de la Ligue Civique de Val-David

Marie-Andrée Dufresne² nous raconte que les Canadiens de Montréal en avril 1951, séjournaient à La Sapinière; ils profitaient d'une retraite pendant la période des séries éliminatoires, à une heure de route de Montréal, pour vivre en équipe, profiter du bon air et de la bonne bouffe, loin des journalistes et partisans. Cette année-là ils n'ont pas gagné la coupe. Mais les années 1950 étaient des années fastes pour l'équipe, 6 coupes Stanley (52-53, 55-56, 56-57, 57-58, 58-59, 59-60). On ignore si le Canadiens séjournait à La Sapinière pour chacune de ces conquêtes de la coupe.

Il semble que quelque part dans les années 1950 ou 1960, les Canadiens aient changé de lieu de retraite pour aller plutôt vers l'Estérel à Saint-Marguerite-du-Lac-Masson. Quand Philippe Belleteste est engagé par Jean-Louis Dufresne, il travaille aux relations extérieures à l'Estérel. Il se fixe comme objectif de ramener les Canadiens à la Sapinière, ce qu'il réussit en organisant un souper conjoint entre Jean-Louis Dufresne et quelques représentants des Canadiens dont Sam Pollock. Pour 6 ou 7 années consécutives La Sapinière redevient le lieu de réclusion de l'équipe des Canadiens de Montréal pendant les finales de la coupe Stanley, au début des années 70. Il se

² Dans son livre *Val-David, fragments d'histoire*, publié en 1996, page 66

souvent que quatre entraîneurs du Canadiens y ont séjourné (Blake, Ruel, McNeil et Bowman) et que dire des Lafleur et autres Glorieux... Le chef, Marcel Kretz servait, jusque tard dans la nuit, des « gros steak » aux joueurs qui viennent souvent le saluer en cuisine.



Livre d'or de la municipalité de Val-David, 11 mai 1971. Raoul Beaulne est alors maire du village.

Les Voyageurs sur les traces du Canadien... à La Sapinière!

par Pierre GODEL

Normalement, à ce temps-ci de la saison, le Canadien devrait loger dans les Laurentides, plus précisément à l'hôtel La Sapinière, de Val David. Mais, avec la misérable fin de saison qu'il a connue, les joueurs du Tricolore sont déjà en vacance, ici et là, au Canada, aux États-Unis au Mexique et à la Barbade. Probablement pour ne pas briser la tradition, la direction du Canadien a tenu à poursuivre sa formule de repos durant les séries de fin de saison, mais cette année,

se sont les Voyageurs qui occupent les rustiques locaux de l'hôtel La Sapinière. Et les Voyageurs semblent ne pas s'en plaindre! "Tout le monde est bien heureux, ici", disait Ronald Caron, gérant de l'équipe montréalaise. "Une petite retraite fermée procure d'excellents résultats à ce stade-ci de la saison. L'esprit d'équipe ne s'en porte que mieux." Les Voyageurs ont disputé leur dernier match mercredi dernier, le 22 avril, alors qu'il avait baissé pavillon 3-2 devant les Kings de Springfield.

Ils retourneront dans le feu de l'action vendredi soir, en affrontant les Blues de Buffalo, dans cette demi-finale à la ronde qui met en présence trois formations: les Voyageurs, les Blues et les Kings. Les deux équipes qui auront remporté le plus de victoires durant ce mini-calendrier de six matches. Mais le fait de demeurer inactif si longtemps risque-t-il de nuire aux porte-coueurs de l'équipe montréalaise? "Au contraire", nous a affirmé Caron, au cours d'un appel téléphonique. "J'ai for-

tement l'impression que ce repos aura des effets bénéfiques au sein du club. Par exemple, Jude Drouin, qui commençait à montrer quelques signes de fatigue, au début des séries de fin de saison, semble retrouver sa forme des meilleurs jours, durant les exercices." Hier soir, Caron, en compagnie d'Alain Caron, Dennis Hextall, l'instructeur Al MacNeil et de Jude Drouin, était à regarder le match St-Louis-Pittsburgh à la télévision. "Le moral de l'équipe est à son plus haut niveau", a

LA PRESSE, MONTREAL, MERCREDI 29 AVRIL 1970

pourvu Caron. "Les joueurs ont bien accepté le fait de venir se reposer à l'hôtel La Sapinière. Ici, ils s'en donnent à coeur joie. Ils se détendent en jouant au tennis sur table et au "shuffle board". Le défenseur Guy Lapointe sont en train de remporter le titre du meilleur joueur de tennis sur table de l'équipe. Hier, par exemple, il m'a battu deux fois sur trois. Mais ce n'est que partie remise. J'ai bien l'intention de prendre ma revanche." Les joueurs se lèvent à 7 h. du matin, afin de se rendre

au Forum pour 10 h. Ils s'adonnent alors à un rigoureux exercice. "Il ne faut surtout pas perdre la bonne condition physique", fait remarquer Caron. "Nous avons donné quelques jours de congé à nos joueurs lors du dernier week-end. Aujourd'hui, après l'exercice, les joueurs se verront accorder suffisamment de temps pour remplir leur devoir de citoyen en allant voter. Aux environs de 15 h, retour dans les Laurentides.

Air pur, beau décor et repos pour le Canadien

par Jean-Marc DESJARDINS

C'est maintenant devenu une tradition chez le Canadien. Dès que la saison régulière prend fin, les joueurs, afin de mieux se préparer aux séries éliminatoires, prennent le chemin des Laurentides et y demeurent dans une complète réclusion jusqu'à l'obtention de la coupe Stanley... ou l'élimination, le cas échéant.

«Je préfère cette façon de faire, déclarait hier le pilote Scotty Bowman à l'issue de l'exercice. Non seulement les joueurs bénéficient-ils d'un repos complet, mais ils le font dans un décor magnifique et cela en soi est un facteur qui ne peut nuire, quand on considère la tension qui pèse sur eux.»

L'horaire sera donc le même jusqu'à la fin. Exercice le matin au Forum puis départ vers un hôtel des Laurentides, repos, rencontres, air frais, repas en

commun, et couvre-feu relativement tôt.

Calme qui lui convient

L'avis des joueurs sur le sujet ne varie guère plus que celui de Bowman. Tous s'entendent pour affirmer qu'il s'agit là d'un excellent moyen de relaxation, autant ceux qui ont vécu l'expérience depuis le début, comme le capitaine Henri Richard, que ceux qui, comme Frank Mahovlich, en sont encore à leurs premières expériences.

Le "grand M" avouait même que c'est la période de la saison qu'il préférerait. Quand on connaît son calme légendaire et son goût prononcé du silence, il n'y a rien d'étonnant à ce qu'il ait hâte de se retirer dans le repaire laurentien.

Qui n'a pas un jour tenté de percer la mystique qui entoure le succès du Canadien quand arrive les séries éliminatoires? On invoque bien sûr le motif financier, mais y a-t-il autre chose?

Plus habitués ?

«Peut-être sommes-nous plus habitués que les autres équipes à jouer sous tension?» déclarait hier le défenseur Jean-Claude Tremblay.

«Lorsque les gros matches arrivent, les matches qu'il faut remporter à tout prix, il me semble que nous jouons avec plus de détermination que d'ordinaire.»

«Si nous subissons une défaite, elle est immédiatement oubliée et nous repartons à zéro. C'est la seule façon d'envisager les séries. Et puis, il s'est installé une espèce de tradition dans l'équipe, nous prenons ces matches avec une importance égale.»

Et, si la défaite a été amère, le repos dans le cadre des Laurentides aura vite fait d'en dissiper les effets.

«Et puis, semble-t-il que la cuisine soit excellente à la Sapinière», glissait Bowman en quittant le Forum.

Ce qui évidemment ne gâte rien.

La PRESSE 4 AVRIL 1972

LE SKI À LA SAPINIÈRE

Dans les années 1960, Val-David est devenu un centre reconnu pour y pratiquer le ski (alpin et de fonds); plusieurs centres sont en opération sur le territoire de la municipalité; le *Mont Chevreuil* créé en 1952 (qui deviendra le *Mont Alta* en 1975), le *Windy Top* né en 1949 (qui deviendra le centre *Vallée-Bleue* vers 1975). Le *Mont-Guindon* cessera ses activités en 1962, mais un autre centre important se crée à l'époque pas loin, à la limite de Val-David et de Val-Morin, le centre *Belle-Neige*. Bien sûr, tout à côté, même adjacent à La Sapinière, et oeuvrant de concert avec elle, le *Mont Plante*. Bien entourés de ces centres, La Sapinière accroît sa réputation comme destination ski.

L'École de Raymond Lanctôt, qui enseigne au Mont Plante et à La Sapinière, continuera sa montée en flèche, grâce à une nouvelle technique de ski appelée « ski rythmé ». L'École de ski de Raymond Lanctôt est l'une des mieux cotées dans les Laurentides. Ancien président de l'Alliance des moniteurs de ski, M. Lanctôt a consacré plus de vingt années de sa vie dans le monde du ski international. Il visite annuellement les grands centres de ski d'Europe à plusieurs reprises et connaît les développements et renouvellements opérés dans les nouvelles méthodes mises de l'avant chez nous.

« C'est lui qui a lancé, il y a quelques années, la méthode du ski rythmé, une innovation qui fait fureur à Val-David. Le ski rythmé n'est pas un vain mot inventé pour fin de publicité et pour jeter de la poudre aux yeux. Il repose sur une réalité bien vécue qui donne des résultats inespérés. Ceux qui s'y prêtent s'étonnent eux-mêmes des progrès rapides qui en résultent après quelques leçons seulement. C'est que le ski rythmé a pris naissance par l'enseignement fait aux enfants. Raymond Lanctôt a eu la charge de la formation physique de plusieurs groupes de l'Université de Montréal et de collèges classiques. C'est avec eux qu'il développa cette méthode dynamique connue maintenant sous le vocable de "ski rythmé". Sur les côtes de Val-David, en fin de semaine, une classe de 200 enfants s'adonne à cette discipline très efficace. Au lieu de leur faire pratiquer la technique classique qui est très ennuyeuse, les moniteurs font évoluer les enfants à la façon des patineurs des *Ice*

Follies. Ils développent alors un rythme naturel et d'avant-garde dont l'esprit rappelle le film de Walt Disney . »

JACQUES ORHON
SOUVENIRS D'UN SOMMELIER DE LA SAPINIÈRE (1976-1979)

Par Jacques ORHON
Auteur et globe-trotter du vin

Extrait de son livre ENTRE LES VIGNES, aux Éditions de l'Homme,
avec l'aimable autorisation de l'auteur

C'est au cours de mon premier voyage en terre canadienne qui dura 45 jours, un luxe compte tenu de nos modestes revenus, que je vais m'approcher de l'hôtel La Sapinière, un lieu qui m'ouvrira par la suite tant de portes.

C'est dans un contexte particulier que je vais découvrir cette institution touristique qui influencera mon itinéraire de vie. En effet, si je n'avais pas rendu service un soir de printemps à un couple d'Agathois un peu désespéré et qui - par hasard? - frappa à la porte du restaurant angevin où j'exerçais, je n'aurais peut-être, en aucune façon, mis les pieds dans ces Laurentides, qui vont devenir mon deuxième chez-moi. Qui plus est, je n'aurai pas fait le tour, un bel après-midi de mai, de tous ces hôtels qui bénéficiaient d'une réputation nationale, voire internationale. C'est ainsi que de l'Auberge Mont-Gabriel à l'Hôtel Estérel, en passant par le Chantecler et l'Alpine Inn, je me suis présenté, ne connaissant personne, quêtant un rendez-vous ou une simple entrevue, afin de faire valoir mes compétences et d'obtenir un job qui faciliterait les procédures d'immigration. Et c'est à Val-David, à l'Hôtel La Sapinière, que ma carrière allait finalement prendre son envol.

Trois éléments majeurs rattachés à cette magnifique propriété, le seul Relais & Châteaux à l'époque au Canada, auront été pour moi plus que déterminants : le propriétaire, Jean-Louis Dufresne, un pionnier de souche québécoise et homme d'affaire doté d'une âme d'hôtelier, le directeur, Monsieur Belleteste, qui deviendra au fil des ans un ami très proche, et puis de toute évidence, la cave du restaurant.

Ma rencontre avec Philippe Belleteste, improbable dans mon esprit deux jours auparavant, sera particulièrement décisive et changera le cours de ma vie.

Suite à cet entretien, je reçus cinq mois plus tard, en pleines vendanges dans le Bordelais, nos papiers pour émigrer au Canada, ce que nous fîmes en deux petites semaines. Trois jours après notre installation, comme « par hasard » près La Butte à Mathieu, je foulais la salle à manger de La Sapinière, en tant qu'employé. Deux mois s'écoulèrent, le temps de m'acclimater, et je reçus de mon directeur une lettre, que j'ai gardée précieusement, et qui faisait de moi un sommelier à part entière. La cave allait devenir mon petit royaume, que je partageais, il va sans dire, avec mes éminents collègues. À cette époque, celle de Gérard Delage, adoubé du titre de Prince des Gastronomes, venir manger dans ce haut lieu de la fine cuisine était le rêve de bien des Québécois. Nombre d'entre eux l'ont d'ailleurs découvert à l'occasion de leur mariage, et l'on ne comptait plus tous les bébés qui furent conçus dans les chambres à l'étage et les dépendances qui longeaient le lac paisible de la propriété. La Sapinière était l'endroit tout indiqué pour les lunes de miel, et j'avais profité de la mienne pour y faire ma place.

La cave comprenait une réserve de 20 000 bouteilles, ce qui était considérable pour un établissement situé dans un pays où les plaisirs de la table ne faisaient pas partie des priorités du

moment. Des deux cents références, les françaises composaient la majeure partie de la carte, suivies de celles d'Allemagne, d'Italie, d'Espagne, de Suisse et du Canada, et les prix variaient entre 10 et 150 dollars. En plus d'une gamme de produits achetés en importation privée avec la photo de l'hôtel sur l'étiquette, nous tenions les meilleurs crus de Bordeaux, de Bourgogne, d'Alsace et de la Vallée du Rhône. Nous avions même du château-chalon, le précieux vin jaune du Jura, que personne, soit dit en passant, ne savait trop comment servir et quel mets recommander pour l'apprécier à sa juste valeur. Je laissais filer quelques mois afin de gagner la confiance de mes pairs, évitant surtout de brusquer les plus chatouilleux, notamment le chef sommelier, un tantinet susceptible et coincé dans ses petites manies. Je fis sortir les clavelins (flacons dans lesquels le vin jaune est logé) du réfrigérateur pour les remettre à la cave et invita par la suite des clients avides de nouveauté à tenter le mariage du précieux élixir, servi à 15° avec un morceau de comté accompagné de noix de Grenoble. Je connus un certain succès...

Faire visiter la cave aux habitués était devenu pour moi une activité incontournable, doublée d'un réel moment de plaisir. Je me pliai effectivement avec grâce à cet exercice qui consistait, si on veut le voir ainsi, à faire la tournée des vignobles, en passant d'un casier à l'autre de cet immense caveau divisé en deux parties. La première contenait les crus prestigieux en rouge tandis que la seconde, plus fraîche, était réservée aux blancs. Les amateurs posaient beaucoup de questions et je me rendis compte bien vite, qu'en les faisant rêver avec mes explications, je préparais le terrain à de meilleures ventes en salle. Ce n'est pas cet aspect mercantile qui me motivait, disons cependant que je joignais déjà l'utile à l'agréable, même si le contraire, en général, m'apparaît plus jouissif. En plus de mieux me l'approprier, j'imprimais dans ma mémoire les détails de la carte et l'emplacement physique de chacun des vins, ce qui n'était pas négligeable pendant le coup de feu. Nous étions quatre sommeliers le samedi soir et nous en vendions beaucoup pendant les deux services. Habillés d'un pantalon noir recouvert d'une tunique brune, et taste-vin en argent autour du cou, nous avions l'air de moineillons, les cheveux en plus, prêts non pas à réciter des prières en latin, mais à dresser religieusement la liste des crus classés du Médoc ou ceux de la Côte de Nuits. Nous avions fière allure, paraît-il, et lorsque nous procédions au cérémonial du décantage sur guéridon, avec carafe et chandelier, les convives écarquillaient les yeux et nous laissaient communier en silence pendant la dégustation.

Les propriétaires avaient le souci du détail. Madame Dufresne, que tous appelaient affectueusement Bobby, venait faire son petit tour pendant la mise en place, rectifiant ici un rideau, là une nappe, ou remarquant les trop longs cheveux de l'un et la moustache indisciplinée de l'autre. Rien ne lui échappait. Futé comme un renard, Jean-Louis Dufresne, le grand patron, avait flairé les retombées engendrées par le touriste américain qui, timidement dans les années soixante, faisait du Québec une de ses destinations favorites. Avec un sens aigu de l'hospitalité, il savait investir et investir sans cesse afin de faire de « sa » Sapinière, un havre de paix recherché aussi pour sa table et le choix de crus exceptionnels qui l'accompagnaient. En bon Canadien Français visionnaire, il avait deviné le potentiel gastronomique qui attirerait plus tard ses concitoyens qui sortaient peu à peu de la Grande noirceur, période majeure de changement social de la société québécoise. Plutôt reconnu comme francophile, il adorait tout ce qui venait de l'Hexagone. Quand il sut mes origines, il se fit un malin plaisir de me demander, dès qu'il avait à sa table de nouveaux invités, d'où je venais exactement. Comme s'il ne le savait pas, je lui parlais du coin de pays de mon père où se trouve, dans l'arrondissement d'Ancenis, le village du Fresne. À chaque fois, il faisait semblant de constater que nous venions, à trois ou quatre siècles près, du même coin de France, ce qui le mettait en joie. Nous jouâmes à ce petit jeu pendant trois ans sans se concerter, avec à la clef un clin d'œil complice qui ne regardait que nous.

Pendant la saison hivernale, la direction faisait déneiger les voitures des gens qui s'apprêtaient à quitter l'hôtel le dimanche après-midi. Tout le monde était considéré VIP (Very Important Personality). C'est un des aspects qui m'aura d'ailleurs marqué et comblé personnellement.

Formé à l'école française à réserver mes courbettes aux gens importants, je découvrais l'avantage d'offrir les mêmes égards à un inconnu ou à une vedette du hockey ou de la chanson. Stars du cinéma, couple royal en villégiature ou simple quidam étaient logés à la même enseigne, et chacun devait être servi avec professionnalisme, attention, respect et gentillesse. Je me souviens de ce journaliste, très connu en France, venu couvrir l'élection de René Lévesque. Ce cher Léon Zitrone passait la semaine avec nous, et nous devions faire des tours de passe-passe pour le contenter. De fait, doté d'un appétit féroce, ce qui se voyait bien, et appréciant la savoureuse cuisine du chef Marcel Kretz qui s'était déjà fait un nom, il mangeait tout simplement deux fois. La première, avec son épouse qui l'obligeait à se serrer la ceinture. Adoptant un profil bas, et je dois le reconnaître, avec notre sournoise complicité, il mangeait presque comme un oiseau. En revanche, dès que sa femme tournait les talons, nous lui servions en cachette un plat pas vraiment diététique, comme cette choucroute dont le chef (Alsacien) avait le secret, arrosée copieusement il va sans dire, du meilleur riesling. Connu dans le milieu pour son mauvais caractère, je peux témoigner que nous l'avons vu de bonne humeur en toutes circonstances, nullement avare d'anecdotes, en un mot absolument charmant. Et nous y étions pour quelque chose.

Pendant ces trois belles années à travailler sur les bords de ce petit lac qui invitait au repos et à la sérénité, je me servais de cet endroit exceptionnel pour parfaire mon service. Je dois préciser, que si nous faisons tout pour satisfaire nos visiteurs, ceux-ci nous le rendaient bien, et je remarquais avec étonnement l'attitude affable et respectueuse de la clientèle nord-américaine, ce qui me changeait, il faut en convenir, de ce que j'avais connu, cent fois, de l'autre côté de l'océan. La carte des vins, vitrine unique et inspirante du contenu de notre cellier, provoqua chez moi un désir de me perfectionner et d'en apprendre davantage. Nous ne pouvions d'ailleurs prétendre à l'excellence si nous n'étions prêts à jouer le jeu, et je me mis à dévorer tous les livres consacrés à la dive bouteille et les manuels d'œnologie qui me tombaient sous la main. Je lus si souvent l'âme du vin, le poème de Charles Baudelaire, placé bien en vue à la première page de la carte, qu'il m'inspira dans ce qui allait devenir important dans ma vie de sommelier : mes relations avec les vignerons.

Ce n'est pas d'hier que je pense que la qualité d'une cuvée se trouve avant tout dans celle de la maison qui le produit. Au-delà de la région, des cépages et des millésimes, il faut avant tout se fier à la signature derrière laquelle sous-tendent une philosophie, un savoir-faire, une passion, des exigences. Et l'on trouve le meilleur aussi bien que le pire dans de grosses structures comme dans des petites. Tout est une question, surtout en matière de vin, des hommes et des femmes qui sont sur le terrain. C'est donc au cours de ma première année à La Sapinière que j'ai commencé ma collection d'étiquettes. En plus de tous les flacons vendus que je récupérais pour les décoller, j'avais demandé la permission de récupérer celles qui se trouvaient sur des bouteilles vides qui faisaient office de décoration dans une petite cave où nous faisons de l'animation occasionnellement. Et pendant le service du midi, j'avais à maintes reprises la possibilité de descendre entre deux tables décrocher des hauts égouttoirs-hérissés les vieilles fioles sur lesquelles étaient restées collées des étiquettes, parfois jolies, souvent éloquentes. Je ne suis pas un éminent œnophile (collectionneur d'étiquettes), ni en passant un fervent placomusophile (collectionneur de plaques de muselets de champagne qui couvrent le bouchon), pourtant les trois mille que j'ai classées soigneusement m'auront beaucoup appris et servi dans l'enseignement.

Aujourd'hui, l'hôtel La Sapinière n'est plus, et beaucoup de restaurants et d'hôtels ont pris la relève, mais qu'importe, elle aura su imprimer à des générations le goût de la table et du bon vin. Elle aura servi d'école grâce à des gens passionnés qui m'ont donné le désir et la volonté de persévérer.

Puis parler Orhon

Il y a beaucoup à bâtir. Un ami lui parle d'une nouvelle école qu'il s'appête à ouvrir, à Sainte-Adèle. L'École Hôtelière des Laurentides (EHDL) deviendra la première à offrir une formation

professionnelle dans ce secteur. L'ami devient directeur et Jacques Orhon, professeur en sommellerie (un poste qu'il gardera jusqu'à sa retraite, il y a trois ans). Mais l'établissement fait partie de la Commission scolaire des Laurentides, et il y a des normes à respecter: l'enseignant sommelier doit aller se chercher une formation universitaire. En 1983, il met le cap sur l'UQAM et s'inscrit au baccalauréat en enseignement professionnel. Il mettra neuf ans à le compléter, à raison d'un à deux cours par session! «Une autre chose impensable en France, dit-il. Les parcours universitaires y sont taillés sur un modèle unique. On ne retourne pas ainsi sur les bancs d'école dans la jeune trentaine, à temps partiel.»

Tant à l'UQAM qu'à l'École Hôtelière, le sommelier réalise qu'il existe fort peu de matériel didactique sur le vin. Qu'à cela ne tienne. «J'ai décidé de créer mon propre matériel.» Ainsi est né, en 1988, Le petit guide des grands vins. Le livre, qui répondait d'abord aux besoins de l'enseignant, gagnera un prix. Le reste déboulera. Jacques Orhon le propose aux Éditions de l'Homme, qui ont publié depuis tous ses ouvrages, dont une demi-douzaine traduits en chinois.

Ses livres ont récolté une pléiade de prix. Entre les vignes. Récits, rencontres et réflexions autour du vin a remporté en 2011, au World Gourmand Cookbook, le Prix du meilleur livre au monde, catégorie Littérature du vin. Mais la distinction dont il est le plus fier, c'est celle qu'il a reçue à Vérone, en 2011: le prestigieux Prix Masi Civilta del Vino pour ses livres consacrés aux vins d'Italie. Une première pour un Québécois. «C'était grandiose et simple à la fois», confie-t-il en montrant des photos de l'événement, auquel assistaient des amis et des membres de sa famille, dont ses deux grands enfants.

Ses livres lui ont non seulement servi dans l'enseignement, mais ils ont été une porte d'entrée vers l'univers des médias, où il est régulièrement sollicité pour parler de sa passion. «Tout s'est merveilleusement enchaîné, dit-il. Mais rien de cela ne serait arrivé sans le vin, ce vecteur d'humanisme, de rencontres et de partage, un produit éminemment universel, synonyme de paix, d'amour et d'amitiés.»



Jacques Orhon, en 1976, dans la cave à vin de La Sapinière, fait sauter les bouchons. Collection Jacques Orhon.



Jacques Orhon, à l'époque président de l'Association canadienne des sommeliers professionnels (en 1990), reçoit des mains de Jean-Louis Dufresne, dans la cave de La Sapinière, un Château Durfort-Vives 1920. Moment de grande émotion! Collection Jacques Orhon.

L'ATMOSPHÈRE ET LA DÉCORATION DE LA SAPINIÈRE



Fresque signée Frederic Bach 1956 dans la cave à vin de La Sapinière. La fresque n'est pas datée

La Sapinière, c'est bien sûr l'accueil, les sports, la bonne bouffe, mais c'est aussi un lieu plein de charme. Un charme traditionnel pourrait-on dire. Construite en bois rond, elle gardera jusqu'à sa fermeture en 2013 ce style traditionnel québécois. La présence constante à partir des années 1950 de Claude Hinton, décorateur, dans l'entourage des Dufresne devait aider La Sapinière à garder ce style et à le développer

Nous vous présentons ici deux extraits de journaux des années 1960 et 1970.

Le premier extrait provient du journal *Le droit*, du 12 août 1966 :

*Notre excursion hebdomadaire dans les Laurentides.
Aujourd'hui, nous faisons halte à Val-David. Comme on se plaît à le répéter, ce village est unique. Là, le touriste est roi. À Val-David, au printemps comme en été, c'est calme et reposant. Si vous aimez vous baigner. il y a, tout près, les lacs*

Dufresne, Doré, Paquin, Epinette bleue, » Barbara, et d'autres encore. Si vous aimez les excursions en forêt, dans les montagnes, c'est l'endroit idéal. Les amateurs de camping peuvent y trouver des terrains spécialement aménagés pour leur plaisir. A Val-David, il y a aussi plusieurs hôtels et motels très accommodants. Cette fois-ci, nous voudrions mettre l'accent sur La Sapinière. La fameuse salle à manger de "La Sapinière", à Val-David, est le rendez-vous des gourmets. Vous passerez des cent sur "La Sapinière" dont la réputation n'est plus à faire. C'est le centre de l'hospitalité canadienne-française en toutes saisons de l'année et en toutes occasions: vacances de repos, voyages de noces, excursions en fin de semaine, réceptions sociales.

Les caractéristiques de "La Sapinière", à Val-David, dans les Laurentides, à 50 milles à peine au nord de Montréal, sont sans contredit un accueil bienveillant, une atmosphère champêtre et un confort agréable.

L'excellente réputation de "La Sapinière" remonte à plusieurs années. Actuellement, la seule différence avec autrefois, c'est qu'elle s'est grandement améliorée. Maintenant les mots accueil, hospitalité et confort jadis sur toutes les bouches, n'ont que plus de sens à cause des améliorations considérables que l'on a faites. À l'extérieur, sans doute on a voulu conserver le magnifique aspect champêtre, sous-bois sur les bords du lac Dufresne, mais une entrée spacieuse et un décor naturel plus dégagé donnent à cet endroit un caractère plus invitant et plus gai.

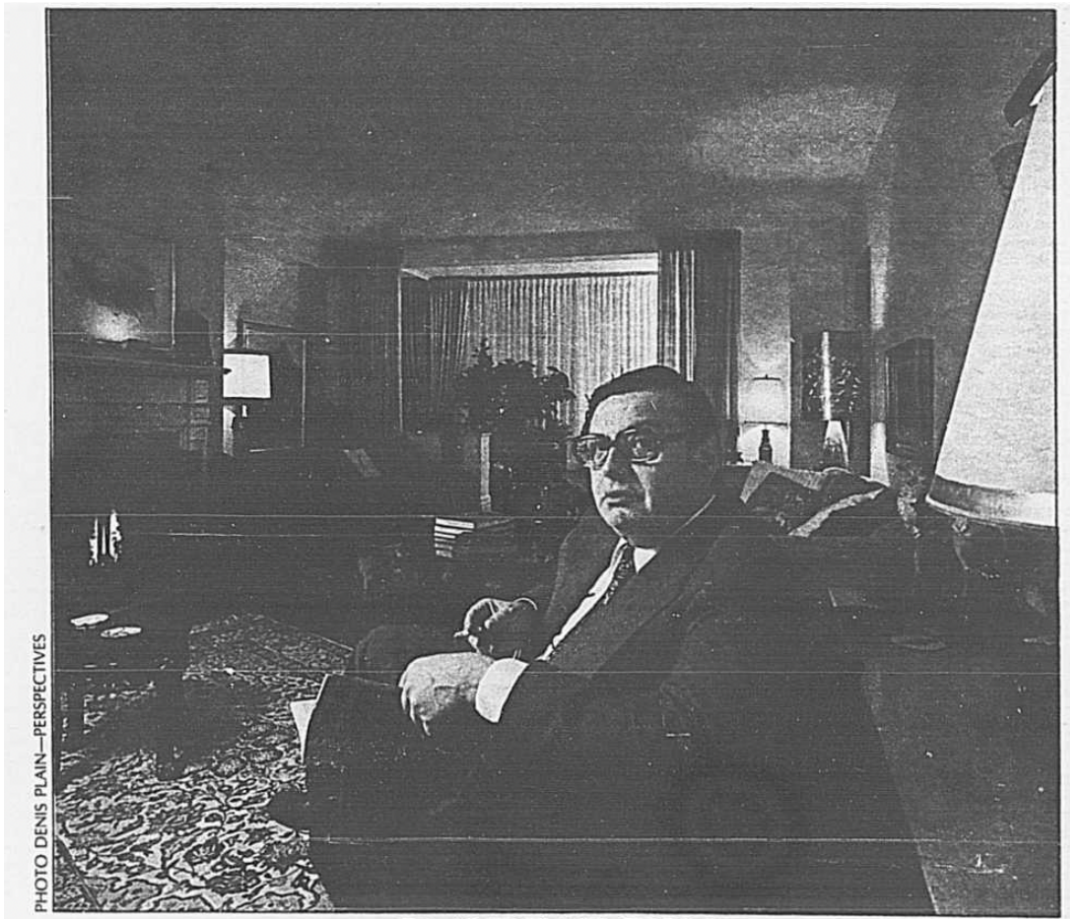
Le gîte lui-même a changé. Il y a quelques années, plusieurs chambres anciennes ont été démolies; avec deux on en a fait une. Ces nouvelles chambres sont spacieuses, redécorées et plus confortables. Il y a aussi la construction des deux motels de six unités chacune. Ce sont des bâtisses en pierre des champs dont l'architecture évoque les anciennes maisons québécoises. Les chambres de ces motels sont très vastes, d'un grand luxe. Certaines ont un lit simple et un lit double. Toutes possèdent la salle de bain en céramique et une télévision; ainsi qu'un salon séparé des lits par une étagère. On a aussi ajouté de nouvelles chambres au pavillon central de "La Sapinière".

La décoration de « La Sapinière » d'aujourd'hui a été confiée à l'un des meilleurs décorateurs-ensembliers du Québec, Claude Hinton. Il a grandement contribué à l'embellissement de la salle à manger, d'une cave à vin, du lobby et d'une salle de loisirs, du bar-salon, d'une salle de réunion ainsi que de certaines chambres. À ce sujet, on a pu lire le témoignage suivant: "Quand on pénètre dans "La Sapinière", on ne peut s'empêcher d'éprouver de l'émerveillement, de ressentir un climat d'accueil chaleureux, d'y découvrir un ensemble harmonieux qui nous attire comme un mystérieux aimant, tandis que des milliers de détails se succèdent tour à tour pour rappeler des choses familières. En résumé, on peut trouver à "La Sapinière" 70 chambres confortables, des motels de luxe avec télévision, une salle à manger climatisée, rendez-vous des gourmets à cause d'une excellente cuisine, une cave à vin où l'on peut déguster les spiritueux au son de la douce musique d'un trio, un salon-bar, "Les Quat' Soleils", avec danse, cinq salles climatisées de réunions.

Le second extrait concerne Claude-Hinton, décorateur-ensemblier qui a œuvré à La Sapinière depuis les années 1959 jusque dans les années 1990 et qui nous parle ici de « son style », de ses goûts en matière de décoration.

CLAUDE HINTON, DÉCORATEUR-ENSEMBLIER

Je n'impose rien, je propose



PAR RAYMONDE BERGERON, Perspective 18-25 septembre 1976

Sa griffe sert de cautionnement en matière de décoration et son nom se balade avec élégance dans les salons les plus cossus, les bureaux les plus officiels, les hôtels et les restaurants à la mode. Claude Hinton est devenu une sorte de tête d'affiche. Enumérer ici, comme dans un Livre d'or, les résidences marquées de son sceau provoquerait de toute évidence un incident diplomatique! Sa réputation est non seulement faite depuis belle lurette, elle est même surfaite, au dire de l'intéressé.

Par snobisme probablement, certains clients au verbe haut se sont amusés à lui attribuer l'embellissement de domiciles auxquels le décorateur n'avait rien à voir. On a exagéré entre deux vins ses tarifs et le prix de certains objets d'art qu'il avait dénichés. Mais ces faux brillants que véhicule presque un succès qui persiste finissent par se noyer dans le flot des réussites authentiques.

Le plus passionnant dans la carrière de Claude Hinton, c'est l'éventail de ses expériences. Il a tout fait. De la résidence la plus vrombissante à l'humble logement de Saint-Henri, des salons de l'Hydro-Québec au réfectoire du Collège Saint-Laurent, d'une banque de New York au chalet de campagne, de la Cave des Moines à la Sapinière en passant par la Saulaie, la Roma, Hélène-de-Champlain, La Barre 500...

A l'heure actuelle, il travaille à l'aménagement de la Maison de l'Iran, qui installera agence de voyage, bureaux et restaurant dans l'ancienne demeure des Jésuites, rue Sherbrooke, à l'ouest de Stanley. Tout en respectant l'architecture de l'ancienne maison, Claude Hinton alliera des éléments de conception moderne aux notes iraniennes les plus traditionnelles.

S'il ne cache pas le plaisir qu'il prend à créer ces hauts lieux publics, Claude Hinton avoue avec autant de spontanéité sa déception au niveau de l'entretien et de la conservation de ces mêmes lieux. A l'heure où votre oeil droit lorgnera une épingle-à-couche dans les tentures du restaurant Hélène-de-Champlain, dites-vous qu'il ne s'agit pas d'une fantaisie signée Hinton mais bien d'une négligence que l'auteur du décor qualifie de criminelle!

La Cave des Moines a été copiée — et mal copiée— à maints endroits dans la province. Malheureusement, le principe du droit d'auteur n'existe pas dans les circonstances. Aussi reste-t-il le droit bien légitime de protester. Seulement, toutes ces belles choses ne dorent qu'une moitié de la médaille, l'autre moitié allant chercher ses galons dans la décoration de résidences, de domiciles personnels, d'appartements particuliers depuis au moins...

— ... depuis combien de temps, Claude?

— Ne le dites pas, ça ferait peur aux oiseaux! Ça fait trente et un ans. J'ai débuté très jeune. C'est vrai. J'ai eu la chance, étant très jeune, d'être très gros et de paraître beaucoup plus vieux que mon âge. À 22ans, on m'a confié des contrats qu'on ne m'aurait jamais confié, si on avait su mon âge. Aujourd'hui, on fait confiance aux jeunes, mais c'était différent il y a trente ans.

— Est-ce qu'il fallait étudier en Europe, à ce moment-là?

— Moi, j'ai étudié ici, à l'Ecole des arts appliqués. Sur les conseils d'un prêtre du collège Sainte-croix qui était, à l'époque, le collègue le plus avant-gardiste, je me suis orienté vers la décoration. Mais être décorateur, à ce moment-là, c'était aussi scandaleux qu'une petite fille qui décidait de faire du théâtre ou de la danse. Dans ma famille, on ne pouvait pas comprendre que les gens allaient me payer pour déplacer des meubles!

— Pourtant, vous vous êtes lancé à votre compte dès le départ?

— j'ai toujours été à mon compte, j'ai un caractère de cochon et personne n'aurait pu m'endurer.

— Mais alors vous avez eu l'aide financière de la famille?

— Non. De l'argent, je n'en avais pas. Mon père était médecin, mais je l'ai perdu à l'âge de douze ans. A 21 ans, j'étais soutien de famille. Seulement, j'ai eu tout de même la chance de tomber sur une jeune fille qui était ravissante, exquise, et qui couchait avec ce qu'il y avait de mieux à Montréal. Alors je lui ai décoré une jolie maison pour la mettre en valeur et ensuite j'ai décoré la maison de tous ses amants!

— Vous, on peut dire que la publicité de bouche à oreille vous a servi...

— C'est très exceptionnel comme situation. Une fois que j'ai été lancé, ça n'a jamais arrêté. J'imagine toujours que ça va cesser demain matin mais j'ai toujours de plus en plus de travail.

— La décoration d'une maison, Claude, c'est une chose très personnelle?

— C'est tellement personnel que le décorateur doit avoir 95 p.c. de psychologie et 5 p.c. de talent. Souvent, vous pouvez mieux réussir à décorer votre maison vous-même que le décorateur pourra le faire. Mais vous demandez un décorateur pour aller plus vite. Il y a des matériaux que vous avez en tête, mais vous ne savez pas

où les trouver. Puis, souvent, les gens ne sont pas sûrs de leurs goûts. Ils veulent se les faire confirmer. C'est un peu comme un élève qui fait un devoir et qui croit avoir bien fait mais qui a tout de même besoin que le professeur lui donne une bonne note. Face aux amis, aux voisins, j'ai peut-être l'air d'endosser la responsabilité du décor, et pourtant ce sont les gens eux-mêmes qui en ont la responsabilité puisque je ne leur impose rien, je propose, c'est tout. Un jour, un client me donne les clefs de sa maison avant son départ pour la Floride en me disant: "Quand je vais revenir, je veux que ma maison soit faite." j'ai dit: "Non. Ou bien on la fait ensemble, ou bien je ne la fais pas." Je n'ai pas la science infuse pour tout décider, je regarde une maison, son architecture puis le caractère et les habitudes des gens qui vont l'habiter et j'essaie de faire une maison qui va leur convenir et dans laquelle ils seront heureux.

— Est-ce que les hommes s'occupent de la décoration de leur maison?

— De plus en plus les hommes donnent leur avis. Parce que ceux qui vont vivre dans cette maison-là, ce sont la femme et l'homme et les enfants. Mais il reste que c'est avec les femmes que je fais affaire plus souvent qu'autrement en décoration domiciliaire. On va manger au restaurant ensemble, elles viennent à mon bureau pour le choix des tissus et des matériaux, on fait connaissance, nos relations deviennent très amicales, et c'est de cette façon que je découvre leurs habitudes, leur façon de vivre. Puis on va dans les magasins pour les achats. C'est très important de prendre le temps de découvrir ce qui convient aux gens. Winston Churchill disait: "Nous façonnons nos intérieurs, et ensuite ce sont eux qui nous façonnent."

— Oui, mais la personnalité de Claude Hinton doit quand même déteindre pas mal?

— Veut, veut pas, c'est certain que je déteins. Ma personnalité transpire plus ou moins selon la personne qui va la recevoir. Mais, très franchement, il y a des maisons que je décore et dans lesquelles je n'habiterais pas un seul jour. Par contre, mes clients y sont parfaitement heureux et vont y vivre pendant vingt ans et même davantage. Dès qu'ils voient le mot décorateur ou "designer", les gens craignent encore de voir arriver un gars qui va leur faire un décor stéréotypé du genre cinéma. Ils ont peur qu'on jette dehors tous les meubles qu'ils ont déjà. Mais c'est pas ça! Très souvent ce sont les gens eux-mêmes qui cherchent une table qui va avec l'autre table. Ils cherchent l'ensemble, le "set". C'est moi qui dois les persuader de ne pas acheter une vitrine de magasin.

— On croit aussi que faire appel à un décorateur, ça coûte très cher.

— Ça dépend. C'est certain que, si vous voulez de vrais bibelots, des objets d'art, vous allez y mettre le prix. Avec ou sans décorateur. Puis s'il y a un métier qui subit l'inflation, c'est bien la décoration. Les matériaux et la main-d'oeuvre, c'est très cher. Il ne faut pas oublier qu'on suit la construction... Seulement, je fais souvent des plans d'ensemble. Je fais le plan pour toute la maison, mais on décore le salon, une année. L'année suivante, on fait la chambre ... Moi, j'aime mieux acheter une belle chose que quatre laides pour boucher un trou. Mieux vaut voir un trou pendant un an parce que, souvent, le temporaire devient permanent!

— Vous devez suivre les tendances d'année en année?

— Les tendances actuelles, moi, je ne m'en occupe pas tellement. La mode veut qu'on pâlisse les murs une année et qu'on les fonce l'année suivante. Moi, je ne me demande pas si c'est actuel de mettre du papier peint ou non. Si les gens ont un beau tableau au mur, je n'irai pas leur mettre du papier peint pour enlever de la valeur au

tableau, même si c'est la mode. Pour les couleurs c'est la même chose. Moi, je préfère nettement les teintes d'automne, à cause du climat canadien qui est froid. Les plus belles sculptures en verre de Daume, je ne peux pas supporter ça. Sur une table, on a l'impression d'un buffet froid! Par contre, la même sculpture sur la Côte d'Azur ou en Floride, c'est splendide. Des pièces toutes en bleu, c'est bon sur la Côte d'Azur mais pas chez nous où on vit avec la neige et des fenêtres givrées.

— Pour les mêmes raisons, vous ne devez pas aimer beaucoup les buildings modernes?

— Personnellement, je préfère les vieilles maisons. Un building très moderne, très bas de plafond avec de petites pièces pas plus grandes que la main, j'aurais bien du mal à m'y habituer pour vivre. Aujourd'hui, on fait les appartements de plus en plus petits et on fabrique des meubles de plus en plus gros, c'est illogique! On fait un salon, aujourd'hui, avec un divan et deux fauteuils. Il n'y a même pas de place pour mettre une table. Il faut dire que moi, je suis gros et j'aime être assis confortablement, tout en ayant l'impression qu'il y a un peu d'espace dans la ! pièce. Puis j'aime avoir un cendrier à portée de la main.

"C'est important d'intégrer la décoration à l'architecture. Moi, je travaille très souvent en collaboration avec les architectes. Il y a des gens qui me soumettent le plan de la maison avant sa construction. De cette façon, on arrive à un choix de matériaux qui se marient bien; on arrive à faire des pièces qui sont à la fois belles et fonctionnelles; on évite des erreurs élémentaires telles qu'une porte de salle de bains qui ouvre du côté de la chasse d'eau.

« même au niveau de l'aspect extérieur de la maison, c'est important de faire un choix judicieux. Très souvent, des gens font construire une maison extrêmement coûteuse avec une belle façade en pierre, les côtés en brique et l'arrière en bois ou en brique de moindre qualité. Or qu'est-ce qu'il y a à l'arrière de la maison? Le jardin, le patio, la piscine. Ce qui signifie que ces gens-là vivent et reçoivent leurs amis continuellement en arrière où sont les matériaux les moins beaux. Tandis qu'en avant, ils mettent ce qu'il y a de mieux pour épater les gens qui vont passer en automobile! Je dis au futur propriétaire « Vous me faites penser au type qui veut acheter un manteau à sa femme et qui revient à la maison avec un manteau dont le devant est en vison, les côtés en lapin et le derrière en drap! Mieux vaut acheter un beau manteau de lapin ou de drap tout le tour »

Regardez donc nos aïeux: les maisons étaient belles. Et je me suis demandé pourquoi ça s'était détérioré? Eh bien, c'est à cause du surplus de matériaux. On a trop de matériaux, les gens n'arrivent pas à faire un choix. Autrefois, il y avait du bois et de la pierre, c'était simple. Aujourd'hui, les gens veulent tout mettre sur la même maison. Or le goût, ça s'éduque. Même au niveau du cégep, il devrait y avoir des cours de décoration. Pas pour former des décorateurs professionnels mais pour former le goût, simplement. Moi, si je n'avais pas eu des cours d'histoire de l'art, tout ça m'aurait passé dix pieds par-dessus la tête."

Le plus étrange, c'est que, dans les années 60, Claude Hinton se trouvait à la tête de la Corporation des décorateurs de la province. En 67, il quittait délibérément son poste de président après maintes prises de bec avec le gouvernement québécois, qui souhaitait former des écoles satellites de décoration dans les diverses villes de la province. C'est pour ça que je précise: il ne s'agit pas de vouloir former une légion de professionnels de la décoration. Le conflit se situait au niveau du marché du travail: y a-t-il au Québec suffisamment d'emplois pour 350 000 décorateurs professionnels? En ouvrant toutes ces écoles, le gouvernement formerait une foule de vendeurs améliorés. Moi, ce dont je parle, c'est d'éduquer le goût des gens en général. Ceux qui achètent et font vivre l'industrie. L'industrie canadienne et l'industrie québécoise du meuble peuvent lever haut la tête au niveau du meuble commercial, c'est-à-dire du meuble de bureau. Le pays s'inscrit même à l'avant-garde internationale

dans ce domaine. On a gagné des prix. Seulement, quand il s'agit de meubles domiciliaires, la foire du meuble qui se tient chaque année à Montréal démontre assez bien que seules deux ou trois entreprises de chez-nous réussissent à produire des meubles de haut standing. Pourtant nous avons de très bons designers. Mais on évite de les engager, pour ne pas avoir à payer de redevances. On préfère copier à gauche et à droite.. Ce n'est pas de cette façon qu'on réussira à exporter des meubles dans les autres pays!"

Il y a quelques années, Claude Hinton a proposé des prototypes de fauteuils pour l'industrie. Ils furent refusés avec un doux reproche à son adresse: les fauteuils auraient duré trop longtemps! Aussi la création de meubles industriels ne figure pas le moins du monde à son carnet de bord dans les années à venir. La Maison de l'Iran se trouvant déjà en cours de réalisation, le grand projet de Claude Hinton vise la décoration complète d'un grand monastère dont il faudra certainement reparler en temps et lieu. Pour le moment, il serait déplacé d'anticiper une affriolante Cave des Moines où les Jeanneton auraient un passeport et où, comme le dit la chanson, on boirait du bon vin en chantant des chansons, c'est ça qui est bon, bon, bon...*



16/LA PRESSE, MONTREAL, MARDI 27 JUIN 1967

la bonne table



Dixième dîner des Gourmets du Nord

Caviar de Doré sur glace. Moules Remoulade en Berquette, Bigornaux de Matane Provençale, Cornet de jambon fumé La Sapinière, Crêtes de Coq farcies Villeroi furent offerts en dégustation aux Gourmets du Nord réunis récemment autour de leur dixième dîner. Arrois de Dry

Pouilly Fuisé, Château Olivier, Pouilly Fumé, Gewurztraminer et Tavel cette "entrée" fut suivie d'un repas composé par Marcel Kretz, chef des cuisines de La Sapinière et servi sous la direction de Rodolphe Thorrien. Autour d'une des tables, MM. Jean-Louis Dufresne, Jacques Viens, Gerold Geinitz et Stanley Ferguson.

DES HONNEURS À D'AUTRES EMPLOYÉS DE LA SAPINIÈRE



Le sommelier de l'année

Comme reviennent chaque année les vendanges, revient aussi le concours des sommeliers. Cette fois, parce que c'était l'Expo, parce que c'était l'année du Centenaire, le concours était lancé auprès des sommeliers canadiens, uniquement. M. Rodolphe Therrien, capitaine à La Sapinière, a remporté la coupe. Un voyage organisé dans

les principaux centres viticoles de France lui a également été offert par M. Pierre Brassac au nom du Comité national des vins de France. Remettant la coupe au vainqueur, M. Charles Tonneau, président de l'Amicale des sommeliers de la province de Québec.

La Presse 7 novembre 1967



La soirée de la sommellerie

photo Yves Beauchamp, LA PRESSE

Sociale et professionnelle la soirée de la sommellerie avait pour prétexte la remise des prix aux gagnants du 6e concours organisé par l'Amicale des Sommeliers du Québec. Parmi les concurrents qui, cette année, devaient être canadiens. M. Rodolphe Therrien de la Sapinière reconnu autant pour sa compétence que pour sa ténacité, devait être nommé Sommelier de l'Année. Le prochain concours sera

mixte et les finales se dérouleront à Québec; en 1969 elles auront lieu dans les Laurentides. A cette soirée, 102 vins accompagneront 20 sortes de charcuteries, 45 de fromages, trois plats chauds (et deux salades composées). Sur notre photo, dans l'ordre habituel, M. Henri Lefort, doyen des sommeliers; M. Rodolphe Therrien, Sommelier de l'année, et M. Charles Tonneau, président provincial de l'Amicale.

La presse 4 juin 1968



photo LA PRESSE, Denis Courville

Un jeune boursier ira en stage en Suisse

Un jeune boursier de la Fondation des Amis de l'Art culinaire partira ces jours-ci pour effectuer un stage de perfectionnement en Suisse. MM. Jean Tondreau, directeur général de la Fondation, Théodore Dudli, consul général de Suisse, Me Mario Dumesnil, président de la Fondation, étaient venus saluer Réal Pilon avant son départ pour le restaurant Mon Moulin, à Charrat dans le Valais. Fondée en 1963 par la Société des chefs de cuisine et pâtisseries de la province de Québec, cette association a pour but d'aider de jeunes cuisiniers de talent à se perfectionner avant d'entreprendre leur carrière. M. Pilon, cuisinier à l'hôtel La Sapinière, est le onzième boursier de la Fondation.

La presse 25 mars 1981

MERCREDI 14 JUN 1989

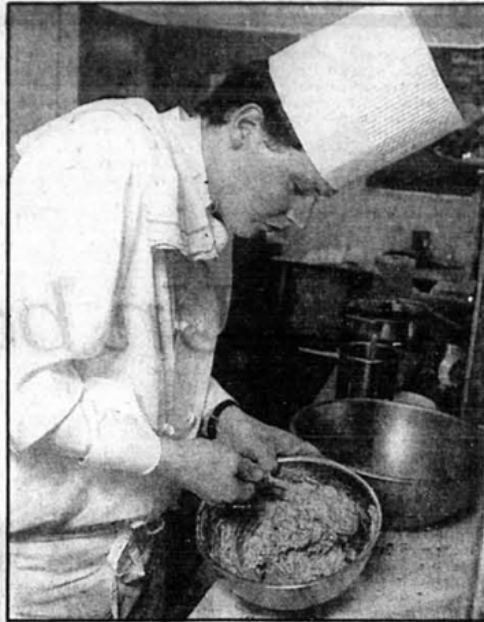
ne digèrent pas le lait

offriront d'autres produits en dégustation, ou à des prix avantageux, des fromageries et des charcuteries notamment.

L'APPRENTI DE L'ANNÉE

La grande finale du concours des apprentis cuisiniers du Canada a eu lieu dans le cadre du congrès annuel de la Fédération canadienne des Chefs de cuisine. Peter Moutsos, qui termine son apprentissage à l'hôtel Westbury de Toronto sous la responsabilité du chef Gunter Gueimeler, a remporté la médaille d'or. Les trois autres finalistes, Alan Mott de l'hôtel La Sapinière à Val David, Victoria Edgar de l'hôtel Prince George à Halifax et Jimmy C Ng de l'hôtel Westin à Winnipeg, ont reçu la médaille d'argent.

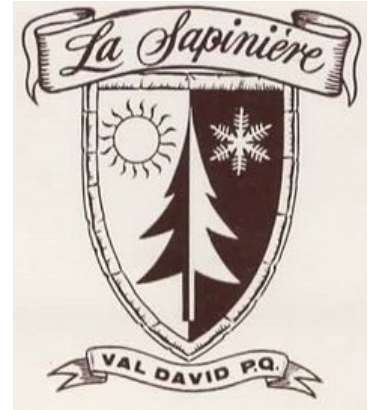
Les concurrents devaient préparer un menu de quatre services, en six heures, à partir d'un panier mystère dont il ne connaissait pas le contenu à l'avance. Le concours était commandité par la Fédération canadienne des Chefs de cuisine, Porc



Alan Mott, de l'hôtel La Sapinière, finaliste de la région de l'est au concours des apprentis cuisiniers du Canada, médaillé d'argent.

Canada et Knorr. Peter Moutsos accompagnera l'équipe nationale aux

rencontres culinaires internationales de Singapour.



Maquette et logo de La Sapinière non datée

POUR VOIR LE FILM TOURNÉ À LA SAPINIÈRE EN 1976

Film sensuel s'il en est un, *The art of eating*, nous raconte l'histoire d'une grande bouffe, à l'hôtel La Sapinière au Québec, célébrée par les convives du non moins célèbre Club Prosper Montagné. Ce film, un délice visuel - et pratiquement gustatif - mêle humour et délicieuse cuisine et nous emmène dans la salle de banquet où le Club Prosper Montagné, considéré comme la société gastronomique la plus avertie en Amérique du Nord, organise son dîner biannuel. Il nous emmène également dans la cuisine où le chef Marcel Kretz coordonne cet événement délicat.



Photo tirée du document vidéo de l'ONF : *The Art of Eating*

1976, 10 min 34 s

Réalisation : Douglas Jackson

Production : Douglas Jackson

Maison de production : Office national du film du Canada

Pour visionner :

https://www.nfb.ca/film/art_of_eating

la gastronomie

PAR ROGER CHAMPOUX
(collaboration spéciale)



A la hauteur de l'honneur

L'authentique gourmet a horreur de l'ostentation. Manger est une nécessité fonctionnelle de l'organisme n'ayant en soit rien de singulièrement esthétique. La gastronomie tend à rendre cette fonction plus noble et moins banale en la hausant à une manifestation de bon goût. Dans tous les sens du terme.

Il est connu que le monde québécois — du fait de ses traditions françaises — a toujours eu grand respect de la table, l'a toujours voulu élégante et joyeuse et que la gastronomie, notamment depuis le décennie 50, y connaît une floraison exceptionnelle. Ces éléments sont connus de nous. Or voici que l'Office national du film, dans le cadre d'une série de treize films qui feront voir et comprendre l'homme québécois au reste du pays, consacre l'une de ces productions à un dîner gastronomique. Fondé en 1954, donc le plus ancien, le Club gastronomique Prosper Montagné a été retenu pour "opérer" devant les caméras, et le choix de l'établissement s'est arrêté sur "La Sapinière", de Val-David que dirige M. Jean-Louis Dufresne, propriétaire. Pour les membres, il s'agissait de leur trente-quatrième dîner, de leur première expérience hors de la métropole et pour le jeune chef Marcel Kretz d'un défi qu'il a superbement relevé.

Le choix du club et de l'établissement se révélait pour l'un et l'autre un honneur. Il importait d'être à la hauteur ! Les "quarante" qui ont évidemment l'habitude des dîners d'apparat, prièrent MM. Gérard Delage, délégué général de l'organisme en Amérique du Nord ; Dufresne et Kretz de ne rien épargner. Pas du tout question d'éblouir qui que ce soit mais d'illustrer dans sa perfection la splendeur de la table québécoise alors que les règles les plus rigides de l'art gastronomique doivent être respectées. Tout fut à la hauteur ; ce fut irréprochable.

Le cinéaste M. Douglas Jackson et son équipe avaient filmé les préparatifs — sept jours de travail — puis ils suivirent le déroulement du repas — plus de quatre heures. Lorsque le public verra le film — un mercredi de février à 10 h 30 p.m. à CBC — il n'assistera pas à une boustifaille mais, au contraire, il pourra suivre la subtile orchestration d'une oeuvre d'art réunissant au même menu les mets les mieux cuisinés escortés des vins les plus remarquablement appropriés.

Les amateurs-connaisseurs seront sans doute intéressés à des précisions. Trop long d'entrer dans les détails techniques mais voici les éléments essentiels. En dégustation, cinq amuse-bouche dont le caviar russe (le malossl), c'est-à-dire à gros gains ; l'esturgeon (fumé à Val-David) du lac Saint-François ; les médaillons de homard en aspic, les carolines au foie gras et les truffes (entières) en feuilletage. A cette gamme, s'amorçait la ronde des cinq champagnes, soit le Taittinger rosé, le Perrier-Jouet, le Mumm Cordon rouge, le Pommery et le Dom Pérignon de Moët & Chandon. Splendide mise en route, n'est-ce pas ?

L'escriveau proprement dit comportait les sept services classiques, à savoir : le potage au cerfeuil frais, servi en pâte (chaque bol-assiette est fermé par une pâte cuite en soufflé) ; le bar rayé de l'Atlantique, garniture Bercy ; les suprêmes de canard col vert au raisin ; le carré de chevreau farci en crépine, au cresson alénois, champignons de Val-David, salsifis meunière ; la salade de mache de la région ; les fromages du Québec : camembert de Mme Clément ; Oka, réserve spéciale des maines, cheddar vieux et bleu l'ermite. En dessert, des bleuets des Laurentides dans leur eau-de-vie et servis dans un melon de l'île Bizard. Le côté colombien-arabe avait été spécialement torréfié par M. Pierre Van Houtte.

Et les vins ?

Je n'ai pas l'espace pour en signaler les qualités. Sachez que nous étions avec les "GRANDS" : le xérés Fino Fernandez ; le Puligny-Montrachet, "Les Pucelles" 66 cuvée Dufresne ; le château Talbot 64 Cordier ; le Beaune Grèves, Tastevinage 61 Ropitau ; le Chambertin 64 Ropiteau, Cuvée réserve la Sapinière et le Lafaurie-Peyraguey, 1er grand cru classé de Sauternes ; une mirabelle de Fougères.

En deux mots, à étonner Paris !

La presse 24 octobre 1972

ET VOICI MARCEL KRETZ

Nous ne ferons pas ici la biographie de Marcel Kretz; les articles de journaux que nous joignons ici permettront de faire cet exercice. De son engagement en 1960 à son renvoi en 1990, il deviendra, avec Jean-Louis Dufresne, le personnage clé de l'histoire de La Sapinière. En 1990 Jean-Louis Dufresne engage une firme de consultant qui lui suggère de remplacer Marcel Kretz pour rajeunir l'image de La Sapinière. La réaction est assez rapide, Marcel Kretz est « viré »; un chef est engagé en France. La clientèle de la salle à manger baisse de 50 % la première année; plusieurs autres chefs suivront dans les années suivantes. Sa mise à pied sera considérée pendant plusieurs années comme une erreur par la clientèle et par la famille Dufresne elle-même. Y avait-il un contexte à ce renvoi ? Nous l'ignorons.

À partir de juin 2021 (vol 48, numéro 6) Marcel Kretz a rédigé et publié dans le *journal Ski-se-dit* des souvenirs de sa vie avant La Sapinière; on les trouvera sur le site suivant :

<https://ski-se-dit.info/category/nouvelle-edition/>



Photothèque La Presse

Le chef Marcel Kretz en 1972, année du repas original repris en hommage lundi au restaurant Le Cube, dans le cadre du festival Montréal en lumière.

La Presse 27 février 2002

Entrevue de Marcel Kretz menée en 1981 par RAYMONDE BERGERON

MARCEL KRETZ, CHEF DE L'ANNÉE AU CANADA

**MES
CASSEROLES
MON
POTAGER
ET
JE SUIS
HEUREUX!**

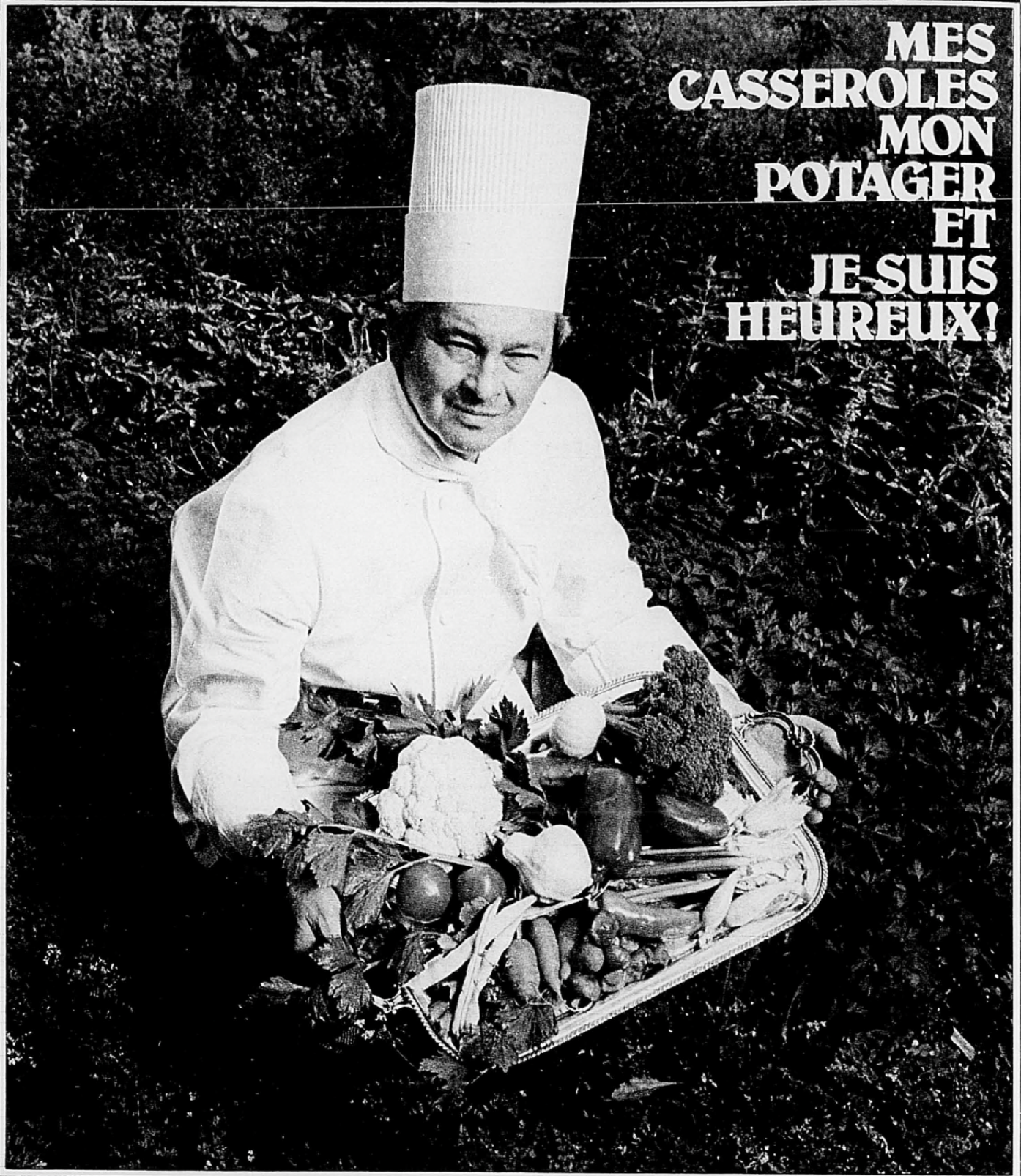


Photo Jean-François Panier

Cette année, au moment du congrès national annuel, toutes les associations provinciales membres de la Fédération canadienne des chefs de cuisine ont voulu honorer Marcel Kretz en le nommant le Meilleur Chef de l'année au Canada. Déjà en 1972, le Québec l'avait reconnu Chef de l'année. Puis à Francfort, en Allemagne, Marcel Kretz remportait en 1976 un deuxième prix aux Olympiades culinaires internationales. Et en 1978, en Israël, il décrochait le premier prix de cuisine juive. On pourrait, comme ça, poursuivre sans compter les médailles et les rubans décoratifs qui attestent d'une grande finesse dans l'art de défendre la cuisine traditionnelle et la cuisine économique. C'est dire, en somme, qu'avec douze pieds de porc il vous transforme un ragoût en alexandrins!

Pour ceux qui préfèrent attribuer le mérite aux vertus constantes, sachez pour votre gouverne que Marcel Kretz anime quotidiennement depuis vingt ans les fourneaux de l'hôtel La Sapinière, à Val-David. Sans vouloir jouer de l'encensoir et du Te Deum, il faut reconnaître que l'endroit ne prend pas figure de «deux de trèfles dans l'atlas gastronomique et que La Sapinière a toujours servi de pépinière au niveau de la formation de cuisiniers professionnels, au Québec.

«Ce qui nous distingue, affirme Marcel Kretz, c'est d'avoir pu conserver une bonne moyenne à travers les années. Grâce à un patron – M. J.-Louis Dufresne qui est là depuis 45 ans – qui m'a toujours laissé libre, sans compter, d'offrir aux clients ce que l'aurais moi-même aimé me voir offrir. Et je suis très gourmand. Pour moi, manger représente un acte extrêmement important et intéressant dans la vie.»

Il faut dire que Marcel Kretz vient tout droit de Strasbourg. Et on sait que l'Alsace ne cède en rien sa place quand il s'agit de bonne chère et d'hospitalité.

«Puis j'ai été élevé durant les années de guerre (celle de 1914-18) et de disette. Manger devient alors un geste de survie. Quand on sait qu'il n'y a pas de nourriture en abondance, on se lève le matin en se demandant ce qu'on pourra manger et comment on réussira à le trouver?

A la maison, on était très privilégié puisqu'on avait un jardin, des lapins, des canards, des oies. On pouvait alors manger ce qu'on produisait, selon les saisons. En plein milieu de la guerre, quand tout le monde crevait de misère autour, on pouvait tout de même manger du foie gras à Noël grâce aux oies qu'on avait gavées avec le maïs récolté dans notre champ. Avec le foin, on nourrissait les lapins; les poules donnaient des oeufs et quand on avait la chance de pouvoir tuer un coq, on mangeait de la viande, le dimanche. Avec les fruits des arbres, ma mère faisait des confitures. C'est dans ce contexte-là que j'ai été élevé.»

Rien d'étonnant, dans les circonstances, de voir aujourd'hui le grand chef Kretz composer ses menus au gré des saisons. Homard en saison, gibier en saison, légumes frais du jardin...

«Je ne suis pas vendu au «surgelé» et à tout ça. Évidemment, ce sont des produits de nécessité en milieu urbain. Mais ça ne doit pas remplacer la cuisine qui suit les saisons, la cuisine naturelle. Au temps des récoltes, je trouve essentiel de fabriquer les marinades et les confitures du pays, de conserver les légumes du jardin. Il y a là un cycle de vie qu'on doit respecter. Il faut vivre avec le temps, le climat. Par exemple, l'été, on ne doit pas renoncer au soleil sous prétexte de cuisiner. L'hiver, par contre, c'est ma période privilégiée pour les recherches en cuisine. J'essaie de nouvelles recettes qui m'amènent à gagner tous ces concours culinaires, d'ailleurs!

– Vous êtes devenu cuisinier parce que vous aimez bien manger?

– Je suis devenu cuisinier par... accident de guerre! Par-dessus tout, j'ai toujours aimé le jardinage, les fleurs, les plantes, tout ce qui est culture. Or en Alsace, pendant le temps des Allemands

l'Alsace était annexée à l'Allemagne (depuis 1870), j'étudiais forcément dans un collège allemand et j'étais un meneur en histoire naturelle. Je me destinais à la zoologie ou à la foresterie. D'autant plus que les Allemands étant de grands amateurs de la nature, l'avenir s'annonçait prometteur en foresterie. Mais le vent a tourné à la faveur des Alliés et l'Alsace est redevenue française. Moi qui n'avait pas parlé un seul mot de français depuis quatre ans, il me fallait recommencer des classes au collège français et changer d'orientation parce que la foresterie n'intéressait guère les Français, à l'époque. (Les Allemands chantent la nature, les Français chantent l'amour!) Alors une espèce de découragement m'a envahi. Mon père m'a dit: «Tu aimes la cuisine, tu aimes voyager? Pourquoi ne vas-tu pas au Collège technique hôtelier de Strasbourg ?» J'y suis resté trois ans avant de travailler comme cuisinier à Strasbourg, à Étretat, à Paris et au Luxembourg.

– Vous pensiez venir au Canada?

– Juste avant le service militaire, j'avais rencontré à Étretat un général canadien et sa femme. Et le Canada, à ce moment-là, était peut-être le seul pays ouvert à l'immigration à condition qu'un Canadien puisse attester de votre bonne conduite. Or le général m'a dit: « Venez à Ottawa, j'ai besoin d'un *butler* ! Une fois le service militaire achevé, je suis venu à Ottawa. Le général voulait toujours m'engager comme *butter*, mais clans l'armée! Il voulait que son *butler* soit payé par l'État! Moi, je voulais surtout oublier la guerre et profiter de cette liberté et de ces espaces canadiens, alors j'ai refusé. Toujours attiré par la forêt, la montagne, le ski, j'ai pu travailler comme cuisinier à Sainte-Adèle, à Saint-Jovite où j'ai rencontré ma femme. Puis j'ai ouvert mon propre restaurant. Mais je n'ai pas aimé ça. Je suis revenu aux cuisines à Mont-tremblant et enfin à La Sapinière. En bon terrien, j'aime la sécurité. Je me suis trouvé bien ici, j'y suis resté.

– Pendant le service militaire, vous aviez cuisiné?

– Pas du tout. J'avais tout fait pour ne pas me retrouver dans les cuisines. Vous imaginez que c'est drôle de faire cuire du boudin et de la purée de pois pour 400 personnes? Non. J'appartenais à un bataillon de chasseurs alpins en Savoie et à Val-d'Isère. Par devoir, je m'adonnais au ski de randonnée à longueur de journée. Comme vous le constatez, mon service militaire se situe loin du cauchemar! Encore aujourd'hui, je pratique le ski de fond et mes trois enfants sont des skieurs alpins émérites.

– A La Sapinière, vous continuez de former d'excellents jeunes cuisiniers?

– C'est très important pour moi de transmettre aux jeunes cuisiniers la fierté de la profession. D'autant plus que le Québec demeure la dernière province du Canada, la seule, à ne pas reconnaître la cuisine comme profession. Au sens de la loi, le cuisinier est un domestique et non un professionnel, pour l'instant. En cuisine comme en hôtellerie, il s'agit de fonctions où il faut plaire. Le client est roi. Mais c'est surtout dans une optique très noble d'hospitalité que je pense au cuisinier. L'hospitalité commence par la table et le cuisinier doit préparer le repas de ses clients avec la délicatesse et l'attention qu'il apporterait pour lui-même et ses amis. Par surcroît, dans un hôtel, on «vend» cette hospitalité, elle se doit donc d'être encore plus soignée.

– Avec vous, on parle de cuisine traditionnelle, de nouvelle cuisine ou de gastronomie?

– Si on parlait simplement, pour reprendre un mot de Bocuse, de «bonne cuisine»... Parce que la «nouvelle cuisine» est un terme qui agit surtout au niveau de la mentalité. On reconnaît le jeune chef, on fait éclater la tradition qui exigeait jusque-là une brigade de vingt-cinq cuisiniers autour des fourneaux. Mais il ne faut pas croire que la nouvelle cuisine cautionne les recettes et les menus les plus farfelus. On ne doit pas confondre un effort de renouveau avec les libertés les plus

insensées (bleuets dans un sauté de boeuf ou une truite aux fraises!). La bonne cuisine, selon moi, rejoint la gastronomie en toute simplicité. Il n'y a pas que les truffes, le foie d'oie et le champagne pour appartenir à la gastronomie. L'Allemand qui mange une poitrine d'oie avec du Choux rouge et un bon vin du pays pose un geste gastronomique. De même le Breton ou le Normand avec son agneau ou une andouillette. Le matin, deux oeufs bien frais, bien cuits, avec deux tranches de bacon maigre, salé à point, fumé, croustillant, et des tranches de rôties chaudes, c'est aussi un geste gastronomique. Un bon pique-nique avec une bonne bouteille de vin rouge, un camembert fantastique, du vrai beurre, du bon pain paysan, c'est gastronomique. Dans l'expression gastronomique, il ne faut pas oublier l'ambiance, les amis, la relation humaine. Mettez de la fierté clans un sandwich ou un boeuf haché de bonne qualité, voilà de la gastronomie. Si vous allez au Beaver Club, par contre, c'est peut-être le moment d'opter pour un menu plus sophistiqué.

– Vous n'avez jamais pensé devenir le patron et ouvrir une auberge, par exemple?

– Oui. j'en ai eu le goût. Mais j'ai peur du risque. Souvent j'ai rêvé d'une auberge. Quelque chose de chaleureux où on ne présente pas forcément une cuisine de très haute gastronomie mais de bonnes choses de type familial. J'y pense. Mais les années passent et je ne le fais pas. Pourquoi? C'est peut-être que je trouve trop de satisfaction dans ce que je réalise ici. Quand on peut évoluer dans ce qu'on aime sans en encourir les risques, on n'a plus suffisamment de motivation pour se lancer clans l'aventure d'une entreprise personnelle. Si, au contraire, j'avais été acculé au mur, si mon patron m'avait remercié de mes services, si j'avais dû envisager de quitter le Nord, la montagne et mon jardin. j'aurais sans cloute plongé. Autrement, quelle motivation aurais-je? Les gros sous? Moi, l'argent, il m'en faut mais je ne rêve pas de mourir millionnaire. le ne vois pas la nécessité de posséder une grande fortune et des propriétés immenses. Plus tard, à ma retraite, j'envisagerai peut-être une petite auberge...

– A condition que ça n'empiète pas sur votre temps de jardinage?

– Mon jardin... c'est très-très-très important. Les légumes, les herbes, les fleurs, il faut absolument que j'aie du temps pour ça. Sinon, je suis carrément malheureux. Mon jardin passe avant une sortie même si je sais que ma femme, parfois, aimerait que je l'accompagne à une réunion. Mon jardin passe avant mes amis. Avec le climat canadien, vous savez, si on rate une saison de jardinage, on vient de rater une année complète. Je suis un indémodable terrien. Un Taureau par surcroît. l'ai un besoin vital de travailler avec mes mains. Toutes mes activités, même mes vacances, sont centrées sur ma profession. Le jardinage et la cuisine, qui vont de pair, résumant mon champ d'activité. le n'entrevois pas que je pourrai jamais faire autre chose que ça. La cuisine est l'un des derniers métiers qui permet à la fois de penser et de créer avec ses mains.

– Comme tremplin, au départ, vous vous appuyez surtout sur la cuisine française?

– Aujourd'hui, on met l'accent sur la cuisine régionale. Et c'est très enrichissant. La première cuisine, la plus ancienne, c'est la cuisine chinoise (vous savez que c'est Marco Polo qui a découvert les spaghetti en Chine). Puis, ad temps de la Renaissance, ce sont les Italiens qui sont devenus les grands maîtres de la cuisine internationale. Et cette cuisine italienne a donné naissance à la cuisine française qui, par la suite, a tenu longtemps le haut du pavé parce que les Français ont des tempéraments pour entretenir le luxe et le bien-vivre. Avec le temps, la cuisine française est devenue une sorte de précurseur grâce à des gens comme Escofier et Dubois. Puis les écrivains français tels que Zola, Alexandre Dumas, ont magnifié la cuisine française à travers leurs écrits comme aucun écrivain d'une autre nationalité ne l'a fait. Mais chaque pays, chaque région recèle des trésors culinaires fascinants. Voilà pourquoi. par le biais des concours culinaires, j'espère voyager de nouveau.

Vous verrez; quand Marcel Kretz rentrera de Nouvelle-Écosse, d'ici quelques semaines, s'il ne revient pas avec un nouveau ragoût popoté à sa manière, capable de faire frémir une cornemuse...

«Ce qu'il faudra déguster avec un bon petit vin rouge, histoire de faire honneur aux caves somptueuses de La Sapinière. »

LUNCHEON	La Sapinière Table d'Hôte	DÉJEUNER
NO TIPPING	\$14.50	AUCUN POURBOIRE A DONNER
Tuesday noon, March 23rd, 1982.		Mardi midi, le 23 mars 1982.
1/2 Dz. snails à la bourguignonne \$3.50 Fresh fruit cocktail Chilled cantaloup melon Marinated New Brunswick herring fillet Leek vinaigrette Headcheese maison Antipasto maison Assorted raw vegetables, with sour cream Gruyère and sausage salad		1/2 Dz. escargots à la bourguignonne \$3.50 Cocktail de fruits frais Melon cantaloup rafraîchi Filet de hareng du Nouveau-Brunswick mariné Poireau vinaigrette Fromage de tête maison Antipasto maison Légumes crus assortis, avec crème sûre Salade de gruyère et saucisson
Cream of fresh broccoli soup Consommé Xavier Chilled vichyssoise Tomato juice		Potage crème de brocoli frais Consommé Xavier Vichyssoise froide Jus de tomate
Mushroom omelet Seafood Newburg on the shell au gratin Fried small spring lake perch fillets, sauce remoulade Roast loin of pork with apples Roast young chicken au jus with cranberries Grilled beef fillet brochette, on risotto Panfried milkfed calf's liver with onions Cold half lobster, mayonnaise, garnished Cold roast beef plate, garnished		Omelette aux champignons Coquille de fruits de mer Newburg au gratin Petits filets de perche du printemps frits, sauce remoulade Longe de porc rôtie aux pommes Poulet rôti au jus, compote de canneberges Brochette de filet de boeuf grillée, sur risotto Foie de veau de lait sauté aux oignons Demi homard froid, mayonnaise, garni Assiette de rôti de boeuf froid, garnie
Mashed or boiled potatoes Fresh cauliflower "à la mie de pain"		Pommes de terre purée ou nature Choux-fleurs frais "à la mie de pain"
Oka or camembert Choice of ice cream Chocolate sundae Stewed rhubarb Yogourt - Savarin au rhum Strawberry pie Royal orange coupe Meringue glacée chantilly Flan with raspberry coulis Blood oranges, grapes, apples		Oka ou camembert Choix de crème glacée Coupe au chocolat Compote de rhubarbe Yaourt - Savarin au rhum Tarte aux fraises Coupe à l'orange royale Meringue glacée chantilly Flan au coulis de framboises Oranges sanguines, raisins, pommes
Tea, coffee, milk, iced tea Infusions: vervain, mint, linden, linden-mint, camomille, green tea, orange blossom tea.		Thé, café, lait, thé glacé Infusions: verveine, menthe, tilleul, tilleul-menthe camomille, thé vert, thé fleurs d'oranger.
Hôtel La Sapinière, Val-David, Québec J0T 2N0		Téls: Montréal (514) 866-8262 - 866-2105 - Val-David (819) 322-2020

Menu du midi du 23 mars 1982, archives de la SHPVD

LA CONFÉRENCE DE L'OTAN EN 1982

LES 2 ET 3 OCTOBRE L'OTAN à La Sapinière

« L'ONU... l'OTAN... quelque chose comme ça. Il y a trois semaines, le ministre des Affaires étrangères MacGuigan est venu en hélicoptère, lui et sa suite ont visité l'hôtel, puis Ottawa a loué. Seize ministres des Affaires étrangères vont se réunir ici le 2 et le 3 octobre. En attendant, on fonctionne comme d'habitude, autant qu'on peut », explique Jean-Louis Dufresne, propriétaire d'un des plus célèbres hôtels du Québec, La Sapinière, à Val-David.

JACQUES BENOIT

Réunion imprévue convoquée par le gouvernement canadien, sans ordre du jour précis (façon de dire qu'on veut s'y parler à l'abri des indiscrets), l'assemblée de Val-David groupera au plus, « en principe », dit-on à Ottawa, 32 personnes, c'est-à-dire les 16 ministres des pays membres de l'OTAN, plus au maximum une personne par ministre, épouse, conseiller, etc., au gré de chacun. Ottawa a retenu tout l'hôtel, le bâtiment principal et les pavillons, et de toute évidence pour des questions de sécurité, ne pourront manger à l'hôtel que ceux qui logeront dans le grand bâtiment.

La vie du bel établissement se poursuit, en attendant, comme si de rien n'était. « Les gens du service du protocole m'ont dit qu'ils reviendraient. C'est tout ce que je sais », fait Jean-Louis Dufresne.

Deux institutions

Connu comme Barabas dans le milieu de l'hôtellerie et de la gastronomie, Jean-Louis Dufresne, en matière de renommée, le dispute à son hôtel lui-même. Soixante-neuf ans, bientôt 70, guilleret, du bagout, il est, encore aujourd'hui, de toutes les associations hôtelières et de tous les clubs gastronomiques, tout en comptant parmi les piliers sur lesquels se sont bâties les Laurentides touristiques et la gastronomie d'ici. « Je vais avoir 70 ans en novembre. Je suis né en 1912, comme Gérard Delage et Soeur Berthe. Ça devait être un bon millésime », blague-t-il. Un millésime de garde, semble-t-il, capable de vivre vieux: son grand-père, Dostithé Dufresne, a vécu jusqu'à 86 ans, son père Léonidas aura 89 ans en décembre, sa mère est morte à 94, alors que niennement encore le coup, du côté de sa mère, des oncles et des tantes de 90 ans et plus.

Il faut dire aussi que sa famille et lui ne sont pas des nouveaux venus à Val-David. « Mon arrière-grand-père Jean-Baptiste Dufresne est arrivé dans la région avec ses deux beaux-frères, Olivier et Narcisse Ménard, en 1849, et ce sont eux qui ont défriché les premiers lots. Ce qui fait qu'ils n'ont pas été seulement les fondateurs de Val-David mais un peu des Laurentides. A cette époque, avant le curé Labelle, il n'y avait personne au nord de Saint-Jérôme. Après, c'était la forêt. Ils ont dû s'installer ici à cause de la rivière du Nord, du plateau où est Val-David. J'imagine qu'un matin il y avait du soleil et qu'ils ont trouvé la région belle. »

Né en 1883, il y aura bientôt un siècle, son père Léonidas fut le maire fondateur de Val-David qui fut érigé en municipalité en 1921, et il en demeura le premier magistrat une trentaine d'années. Commerçant — un magasin général et une société de matériaux de construction qui existent toujours et appartiennent aujourd'hui à ses deux autres fils —, c'est la Crise qui, par un concours de circonstances, l'amena à construire la Sapinière.

Le lac, puis l'hôtel

« Pendant la Crise, à peu près tous les gens de Val-David étaient clients de mon père, mais ils n'avaient pas d'argent pour payer. En 1932, pour les faire travailler, il avait fait creuser notre lac artificiel. Comme la Crise existait toujours en 35, des amis de Montréal ont suggéré qu'il bâtisse une auberge en bois rond. Ils disaient: « Tu vas acheter tes billets des cultivateurs et tu vas faire travailler des journaliers et des menuisiers. » Mon père disait: « Qu'est-ce que je vais faire de cet hôtel? — Tu le vendras », qu'on lui disait. Mais en 36, quand on l'a mis en vente, rien ne se vendait. »

Se retrouvant avec un troisième commerce dont il n'avait pas voulu, son père prit alors un directeur général pour tenir et gérer l'hôtel, qui ouvrit ses portes le 24 juin 36. L'année suivante, et alors qu'il avait travaillé jusque-là dans l'entreprise familiale de matériaux de construction, après avoir mis fin à ses études après sa classe de Belles-Lettres, c'est à lui que son père confia la Sapinière. Il avait 24 ans. « Déjà, j'étais venu aider le gérant. C'était à nous. J'étais intéressé. » Il n'en a pas bougé depuis.

La renommée

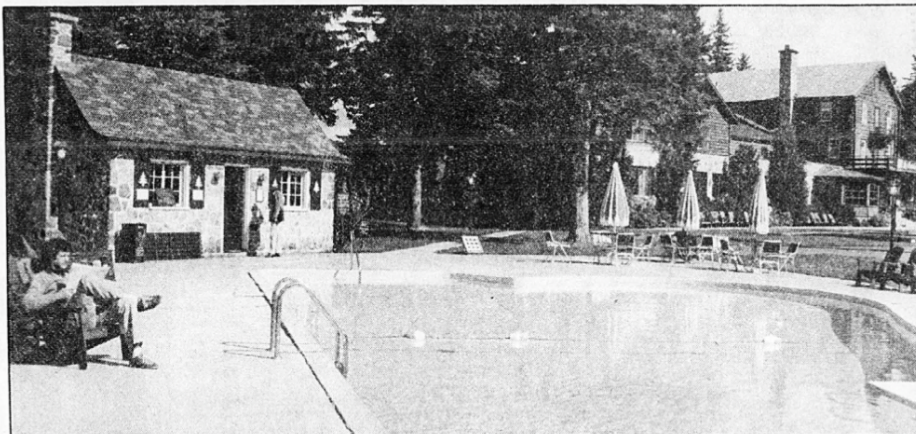
Construit en billes, les murs de soutènement comme les cloisons, l'hôtel ne comptait alors que 20 chambres, contre 80 un temps et 70 aujourd'hui. « Je pense, raconte-t-il, que ça fait trois fois que je fais et que je défaits. » Un architecte avait conçu le corps du bâtiment, mais, visiblement passionné par la construction, Jean-Louis Dufresne, depuis, l'a flanqué d'ailes, peu à peu, faisant tout lui-même, des plans aux travaux de génie. Ajout de 20 chambres en 1940, puis, de 45 à 50, « j'ai construit continuellement: je rénovais, j'agrandissais, je fais ça tout le temps. J'ai des murs à des endroits de deux pieds et demi parce que je suis passé là deux, trois, quatre fois. »

Reste l'essentiel — l'hôtel, sa table et sa cave, la Sapinière étant, comme on sait, le seul établissement hôtelier du Québec et du Canada à avoir l'honneur d'être membre du fameux groupe « Relais et Châteaux ». C'est d'abord sa cuisine qui a fait sa renommée. « De 36 à 40, on marchait par saison. Après la fête du Travail, tout le monde rentrait à Montréal, on fermait pour ouvrir à Noël et on changeait chaque fois de cuisinier. Dès 1940, j'ai eu l'avantage d'avoir un très bon cuisinier, Camil Brutin, qui est resté jusqu'en 45. Ensuite Roger Puivillard, qui



Jean-Louis Dufresne. Bientôt 46 ans d'hôtellerie.

photo Jean-Yves Létourneau, LA PRESSE



La piscine, avec à l'arrière-plan l'hôtel où se réuniront les ministres des Affaires étrangères de l'OTAN, début octobre.

est resté 13 ans et qui a nous mis sur la carte avec tous les concours auxquels il a participé. C'était un vrai. Maintenant, depuis une vingtaine d'années, c'est Marcel Kretz. L'an passé il a été chef de l'année pour le Canada et il était et il est encore capitaine de l'équipe de cuisine qui va concourir un peu partout: en Israël il y a trois ou quatre ans et où l'équipe est arrivée première, puis troisième à Francfort il y a deux ans, première l'an passé au Luxembourg. »

Avec cela, enfin, une cave fameuse, de 15 000 à 25 000 bouteilles selon les saisons. Mais, prudent, il ne boit qu'avec une extrême modération: du vin seulement lors d'occasions spéciales, peut-être deux fois par mois, alors qu'ils sont, sa femme, sa fille et lui, côté table, les plus fidèles clients: habitant une grande maison s'élevant non loin de l'hôtel, ils mangent sa cuisine, qu'on leur apporte à domicile. « Dans ce métier, dit-il, on devient facilement esclave. Je ne mange jamais à l'hôtel. Il faut bien avoir une vie de famille. »

Cuir n°1: le cuir véritable au prix du tissu.



Le canapé cuir Cézanne, 3 places 1,900\$

Le cuir respire, le cuir est vivant.

Le cuir: un investissement.

En octobre 1982, La Sapinière reçoit la planète, pour une conférence de l'OTAN. Des représentants de 17 pays, 17 ministres, mais également de grandes suites de fonctionnaires, des gardes armés, l'armée canadienne, la GRC.... Des limousines, mais des gardes armés partout, des policiers en bateau sur le lac...

Une grosse logistique sur laquelle la Sapinière a dû travailler pendant plusieurs semaines; a preuve ces quelques documents préparatoire que nous avons retrouvés :

HOTEL LA SAPINIÈRE
REUNION DE L'OTAN

SAMEDI, le 2 OCTOBRE 1982

16h00 10 chasseurs sur place pour l'arrivée de 10 ministres en limousine
16h00 Cocktail - La Volière - les ministres ~~assurément~~ (? à confirmer) / *le jour*
17h30 Réunion - Salon Dufresne
19h30 Cocktail - Salle à manger - ministres - avec canapés
20h00 Dîner - Salle à manger - ministres
Soirée libre

DIMANCHE, le 3 OCTOBRE 1982

? Petit déjeuner - La Cordée - ministres et aides de camps
10h00 Réunion - Salon Dufresne
Pause-café à La Volière et dans le Dufresne
12h00 Photo des ministres à l'extérieur (si la température le permet)
12h30 Cocktail - Salle à manger - ministres
13h00 Lunch - Salle à manger - ministres
14h30 Conférence de Presse - Salle La Fontaine
16h00 Départ du groupe excepté pour 6 ministres.

HOTEL LA SAPINIÈRE

REUNION - Mardi, le 28 septembre 1982 - RECEPTION ET CHASSEURS

RE: REUNION DE L'OTAN - Samedi & Dimanche 2 et 3 octobre 1982

NOMS A RETENIR:

M. Ronald Lemieux	Coordonnateur
M. Amyot	Chef du protocole
M. Lucien Lemieux	bras-droit de M. Amyot
M. Potvin	Préposé à la salle de réunion Le Dufresne
M. Lavigne	Préposé aux autres salles de réunion
M. Brown	(ancien Ambassadeur) - coordonnateur-surveillant
M. Dion	Gendarmerie Royale (chambre 141)
M. Jacques Houle	attitré spécialement à M. Schults (Etats-Unis)

CARTES D'IDENTIFICATION

Jaune - habitants sur les terrains de La Sapinière

Noir - personnel de soutien, aides de camps, police

Vert - personnel de La Sapinière

S.V.P. garder sur vous vos papiers d'identification (permis de conduire ou certificat de baptême, carte d'assurance sociale) et ayez absolument

STATIONNEMENT POUR LE PERSONNEL attaché sur vous votre laissez-passer.

Pour samedi matin, essayer de limiter les voitures et de voyager avec des compagnons de travail ou vous faire reconduire. Stationnement limité à 25 voitures à côté de la série des motels 140. Aucune voiture dans le stationnement. La même chose pour dimanche.

Faites le ménage de vos véhicules pour éviter toute fouille et de passer pour un suspect.

HORAIRE DE TRAVAIL

Chacun doit être disponible le plus possible à travailler quel que soit le département. Être à la disposition des ministres, des employés ministériels pour toutes demandes. Probablement vos heures de travail ne seront pas exactement fixes. Vous aurez peut-être à rester plus tard ou sinon de quitter plus tôt tout dépendant.

MONSIEUR ARTHUR DUFRESNE sera en service 24 heures sur 24 et l'appeler si toutefois un trouble survient au niveau de l'électricité, plomberie, etc... Il a son bell-boy sur lui.

La cuisine sera ouverte également 24 heures sur 24. Les gardiens de nuit travailleront comme à l'habitude, ainsi que Louise sera à l'audition de nuit cette fin de semaine-là.

REPAS DES EMPLOYES

Rien de changé. Par contre, personne à la salle à manger. Tous iront manger à la petite cafétéria de la cuisine.

SALLES DE REUNION:

LE DUFRESNE - Salle de réunion des ministres. Monsieur Potvin est en charge de celle-ci.

LE DUCHARME - Centre des opérations - Les communications téléphoniques seront acheminées au Ducharme pour toutes demandes spéciales. Monsieur Lavigne est supposé être là pour répondre. Il y aura des bureaux, la photocopieuse, etc... mis à la disposition du personnel travaillant pour les ministres.

LE BOUDOIR - sera monté avec des tables et le mobilier du Ducharme en genre de lounge pour des réunions éventuelles.

LA FONTAINE - sera fermée et défendue d'accès. Par contre, dimanche, à 14h30, il y aura une conférence de presse avec tous les journalistes. Garder montée en style théâtre.

LA VOLIERE - servira pour les pauses-café des ministres et aussi pour le cocktail du samedi après-midi.

LIGNES TELEPHONIQUES

Plusieurs lignes téléphoniques seront installées dans les chambres des ministres. Ce sont des lignes directes qui ne passeront pas sur notre standard. D'autres extensions seront rajoutées à notre standard et nous connaîtrons plus tard lesquelles seront en utilisation. Bien souvent, nous n'aurons qu'à transférer les appels au DUCHARME qui sera le centre des opérations.

Aucune information ne doit être donnée par téléphone à qui que ce soit et surtout pas aux journalistes.

LE CENTRE SPORTIF "LE RENDEZ-VOUS" DE LA SAPINIÈRE

Ce local deviendra la cuisine et salle à manger pour les employés de la Gendarmerie Royale et les militaires (150 à 200 personnes). Sera ouvert de 3h00 samedi après-midi jusqu'au dimanche 5h00 après-midi.

Les employés de la Gendarmerie Royale (R.C.M.P.) auront des billets VERT à \$7.00 chacun pour pouvoir avoir un repas, au Rendez-Vous, toujours.

Les employés militaires auront des billets JAUNE à \$7.00 chacun pour leurs repas, toujours au Rendez-Vous.

DEUX FACTURES seront ouvertes au bureau de la réception pour la facturation de ces repas. Le garçon de table préposé au Rendez-Vous nous amènera ces billets afin de charger sur le compte en question. Poinçonner dans RESTAURANT.

Cette cuisine-salle à manger sera ouverte 24 heures sur 24.

LES CEDRES - Centre des opérations pour la RCMP (Gendarmerie Royale)

LES BOULEAUX - Centre des opérations pour les militaires

CHAMBRE 111 - Clinique médicale - Un docteur et une garde-malade seront disponibles à toute heure. (Ministère de la Santé)

CHAMBRE 115 - Bureau privé de M. Brown en cas de conflit avec les gens du personnel (excepté ceux de La Sapinière)

BAR SALON - Le Bar Salon sera converti en salle à manger pour les employés de soutien, les délégués, les aides de camps, etc...
- Bar ouvert à partir de 10h00 samedi et dimanche. Faire signer les factures pour vins et consommation
- Samedi soir - menu fixe et charger au compte global de l'OTAN à la réception.
- Dimanche matin et midi - buffet et charger au compte global de (pas d'heures fixes pour les repas)

SURETE DU QUEBEC - Sera dans la région seulement pour la circulation du trafic routier ou pour toute arrestation que la Gendarmerie pourrait effectuer, donc transférée à la Sûreté du Québec

TAUCK TOURS - Le tour cédulé pour samedi 2 octobre a été annulé. Celui du dimanche soir pourrait être retardé.

Des bars seront montés dans plusieurs chambres (chambres des ministres). Toutes les chambres seront occupées (motels inclus). Tous exigent de l'eau naturelle de source.

Monsieur Ron Lemieux s'occupera de remettre les clés à tous les gens faisant partie des résidents de La Sapinière. Toutes les hôtels, motels des alentours seront déjà occupés par du personnel se rattachant à la réunion des ministres.

A 4h15 p.m. samedi, 10 ministres arriveront en limousine. Nous aurons donc besoin de 10 chasseurs (Michel Marcotte, Gilles Lebel, Réjean Brault, Patrick Brancolini, Rémi Barrette, Paul Roberge, Claude Joly, Alain Guay, Jacques Gingras, André Nantel) pour accueillir ces ministres et porter leurs bagages.

Les six garçons de tables nommés seront en fonction cette fin de semaine là dans la salle à manger pour servir les repas des ministres.

Les autres ministres arriveront probablement par hélicoptère qui se posera sur le driving-range.

SURTOUT, GARDER TOUJOURS SUR VOUS VOTRE PLAQUE D'IDENTIFICATION POUR

EVITER TOUTE PANIQUE OU ALERTE SINON VOUS NE POURREZ CIRCULER NULLE PART.

Une barrière sera installée vis-à-vis Les Cèdres et personne ne sera autorisé à passer avant de s'être identifié. Quiconque n'a pas de plaque d'identification se verra l'accès de La Sapinière refusé.

Trudeau soucieux des tensions à l'intérieur de l'OTAN

NEW YORK (AFP) - Le premier ministre du Canada, M. Pierre Trudeau, s'est déclaré «soucieux» des tensions existant à l'intérieur de l'Alliance atlantique, dans une interview publiée hier dans le New York Times Magazine, supplément hebdomadaire du New York Times.

«Le danger, a affirmé M. Trudeau, provient de ce que du fait des difficultés économiques de l'Occident, les groupes d'intérêt sont devenus plus bruyants et essaient peut-être de pousser les gouvernements sur le chemin du conflit».

Le premier ministre canadien a cependant estimé que le différend opposant les Etats-Unis à leurs alliés occidentaux sur le problème du gazoduc euro-sibérien ne devrait pas entraîner «une dégradation» dans les relations de ces derniers.

A propos de cette affaire, M. Trudeau a déclaré que le Canada a eu à faire au même genre de problèmes quand les Etats-Unis ont essayé de lui imposer, par l'intermédiaire de leurs filiales, leur politique vis-à-vis la Chine ou Cuba.



Les représentants de seize pays ont participé, en fin de semaine, à Val David, à la réunion de l'OTAN. Sur la Photo: MM Uffe Elleman Jensen (Danemark), Léo Tindemans (Belgique), Allan MacEachen (Canada), J.M. Luns (secrétaire général de l'OTAN), Emilio Colombo (Italie). Derrière M. MacEachen, on aperçoit MM. Olafur Johannesson (Islande) et Jose Llorca (Espagne)

Photo Michel Gravel LA PRESSE

CROCACTUALITÉ

REPORTAGE SPÉCIAL

par Serge Grenier

L'OTAN à la Sapinière...

Dans un élan de québécoiserie qui ne lui est pas coutumier, le premier ministre Trudeau a choisi la charmante municipalité de Val-David, dans les Laurentides, pour être le lieu de rencontre des ministres des Affaires étrangères de l'OTAN. C'est à l'hôtel La Sapinière, réputé pour sa table et sa cave à vins, que s'est déroulé le meeting.

Un porte-parole du bureau du premier ministre a confirmé que c'est monsieur Trudeau lui-même qui avait choisi l'hôtel, établi les menus et organisé les loisirs des distingués visiteurs : randonnée dans les bois, visite de feuilles mortes.

Comme à toute rencontre internationale qui se respecte, d'importantes décisions ont été prises, notamment celle de combattre l'inflation et le chômage, simultanément, dans l'ordre ou dans le désordre. Il a été également décidé d'augmenter le nombre d'ogives nucléaires tout en poursuivant avec l'URSS des pourparlers sur le désarmement. De nombreuses ententes bilatérales ont aussi été conclues. Ainsi, les forces armées canadiennes feront don à l'armée luxembourgeoise de quatre pistolets et de deux carabines et communiqueront aux six soldats de ce pays l'art de s'en servir. Le Luxembourg s'engage toutefois à fournir les balles.

Selon les observateurs présents, la rencontre s'est déroulée sous le signe de la cordialité, exception faite d'un échange verbal fielleux entre les ministres britannique et français, après que celui-ci eut vanté les mérites du missile Exocet de fabrication française et ses performances durant la guerre des Falklands. Ce qui, bien sûr,



En réunion à Val-David, les ministres des Affaires étrangères de l'OTAN sont descendus sur la plage pour discuter de

l'absence d'un type d'avion de chasse de l'armée canadienne.



Le premier soir, un grand souper canadien réunissait les

participants, sous la présidence de M. MacEachen. Au menu figuraient du saumon du Pacifique, du boeuf de l'Ouest, du riz sauvage du Manitoba, des fruits de la Péninsule du Niagara, du cochon du Québec et, comme d'habitude, le vin de France. M. MacEachen, pour ramener le ministre britannique à plus de mesure dans ses propos. Autre incident mineur : les ministres de Grèce et de Turquie, malgré leur participation commune à l'OTAN, appartiennent à des gouvernements dont le moins qu'on puisse dire est qu'ils ne sont pas sur la même longueur d'ondes, en sont venus aux coups et se sont tapoché la gueule à qui mieux mieux jusqu'à ce que les bounceurs de La Sapinière réussissent à les séparer. Bilan : blessure à l'arcade sourcilière gauche pour le britannique, une dent brisée pour la tête de Turc.

Le premier soir, un grand souper canadien réunissait les

Brunswick. Pour ne rien laisser au hasard, les petites menthes traditionnellement servies à la fin du repas avaient cédé la place aux Roloids.

Le festin terminé, les ministres étaient invités à une soirée d'amateurs tenue dans le grand salon de La Sapinière. C'est M. MacEachen qui ouvrit le spectacle avec une danse de sa belle Nouvelle-Ecosse. Vint ensuite le ministre aux Relations extérieures de France, M. Claude Cheysson, qui recueillit les applaudissements de l'assistance avec son numéro du général de Gaulle, sur son lit de mort, dictant ses dernières volontés à Yvonne. Un franc succès ! Après «Ne me quitte pas» de Jacques Brel, interprété sans trop de conviction par le ministre belge, ce fut le ministre allemand, un gros Bavarois épais, qui souleva l'enthousiasme général avec ses chansons à boire, ses bocks de bière, son chapeau à plumes et ses culottes de cuir. La soirée se termina très tard dans la nuit. Il a été convenu que la prochaine réunion annuelle des ministres des Affaires étrangères de l'OTAN se tiendra à Munich.

ACHAT VENTE

L'OCCEAZIE
769 BELLECHASSE (9 BEAUBIEN)
272-7600

VISA DISQUES + B.D. USAGÉS

BÉDÉS NEUVES 20% de RÉDUCTION

Lorsque l'OTAN déménage à Val-David



Avec la visite des représentants de l'OTAN

Val-David en a vu de toutes les couleurs!

par Michel Valiquette

Les citoyens de Val-David en ont vu de toutes les couleurs en fin de semaine dernière. Certes, la forêt avait pris ses airs de fête, mais c'est La Sapinière qui a été le principal point d'attraction, 17 ministres des pays de l'OTAN (Organisation du Traité de l'Atlantique Nord) se réunissant à huis clos.

Des mesures de sécurité très strictes avaient été mises en place à cette occasion et des représentants de la GRC ont été vus aux abords de l'Auberge tout au long du week-end. Ces ministres, de même que leur suite, se sont réunis pour discuter de leurs relations économiques avec les Soviétiques.

Cette réunion annuelle se déroule dans un pays différent à chaque automne et, en 1982, après une quinzaine d'années d'absence, les débats étaient prévus en sol canadien, plus particulièrement en sol québécois, et plus particulièrement encore en

sol laurentien, au milieu d'un décor enchanteur.

Pour Mme Brancolini, de La Sapinière, c'est un grand honneur qu'a fait le ministère des Affaires étrangères canadien à cet établissement, en le choisissant comme lieu de cette importante conférence. Les 70 chambres de l'Auberge ont été réservées en juin dernier et des préparatifs de plus d'un mois ont été rendus nécessaires pour que la rencontre soit un succès. Il fallait penser aux ministres certes, mais aussi à leurs aides, au personnel de soutien canadien et aux membres du service de sécurité.

Les Américains, com-

me c'est leur habitude, ont déplacé plus de monde que les autres à Val-David, si bien qu'ils ont dû établir leur quartier général au Far-Hills de Val-Morin.

Plusieurs raisons

Selon Mme Brancolini, plusieurs raisons ont pu justifier le choix de La Sapinière comme site de cette conférence. "Il s'agit d'abord d'un endroit retiré, calme, situé dans un cadre exceptionnel. De plus, notre Auberge offre tous les services et, facteur important en est un, l'Auberge se trouve relativement près d'un aéroport international (Mirabel), ce qui représente un atout de choix", d'indiquer notre interlocutrice.

Par ailleurs, les autorités de La Sapinière sont conscientes que la réunion de la fin de semaine dernière procurera une excellente publicité autant interna-

tionale que nationale. "Cette réunion mettra La Sapinière sur la carte internationale du tourisme, bien que notre établissement soit déjà très bien coté à cause de sa fameuse cave à vins comprenant plus de 25.000 bouteilles et de son chef cuisinier toujours à la fine pointe de la gastronomie", de préciser Mme Brancolini.

Celle-ci précise enfin que cette réunion a été bonne pour toute l'économie de la région, les motels, auberges et hôtels de ce secteur des Laurentides affichant complet depuis un certain temps déjà, plusieurs journalistes et observateurs s'étant déplacés pour l'occasion.

En somme, un week-end qui a peut-être dérangé les habitudes de vie des citoyens de Val-David même, mais qui rapportera certes des dividendes importants à plusieurs niveaux.

L'ECHO DU NORD, mercredi 6 octobre 1982



Sapinière) émise à l'occasion

La médaille souvenir (avec le logo de La



Chef de l'Année

Marcel Kretz, chef des cuisines de La Sapinière de Val-David, vient d'être nommé Chef de l'Année. Les insignes du titre lui ont été remis par M. Joseph Teyssot, doyen des chefs, lors d'une soirée donnée par la Société des Chefs de cuisines et Pâtisseries de la Province de Québec, au Ritz Carlton. Marcel Kretz, dans cette distinction honorifique, succède à Carlo Dell'Olio, chef du Windsor.

La presse 11 avril 1972

Une médaille d'argent à nos chefs

Aux Olympiades culinaires internationales qui se sont terminées hier à Francfort, en Allemagne de l'Ouest, l'équipe canadienne a remporté la médaille d'argent.

Le Canada se classe donc au deuxième rang, derrière la Suisse, médaille d'or, et devant la France et les Etats-Unis, ex-aequo avec une médaille de bronze.

Vingt-cinq pays participaient à cette compétition. La Fédération canadienne des Chefs de cuisine était représentée par cinq équipes régionales et par une équipe nationale composée de cinq chefs. Marcel Kretz, de La Sapinière, était membre de cette équipe. La participation de la Fédération a été appuyée par la compagnie Catelli.

On se rapellera qu'aux dernières Olympiades, en 1972, le Japon était sorti vainqueur, et le Canada s'était contenté d'une quatrième place.

Olympiades Francfort Kretz, La Presse 29 octobre 1976
juin 1975

partout au québec

vous attend!

L'un des plus importants réseaux hôteliers de La Belle Province.
28 hôtels et motels en font partie.
Qualité — Confort — Gastronomie

**NE PRENEZ PAS DE CHANCE
RÉSERVEZ À L'AVANCE**

VILLES:	HÔTELS:	TEL.:
Calabon	Motel La Bale Bleue	418/344-2355
Châteauguay	Motel Rustik	514/691-3100
Chicoutimi	Hôtel Chicoutimi	418/549-7111
Duhamelville	H/M La Davignon	819/476-4141
Gouby	H/M Castel de l'Estrie	514/378-8071
La Délage	Hôtel Lac Delage	514/646-2551
La Tuque	Motel Le Gien	819/523-8501
Malars	Motel Benoit	418/665-0234
Malars	Motel Maria	418/542-2234
Montreal/Brossard	Motel Des Nations	514/671-2751
Perce	H/M Perce	418/782-2169
Québec-Est	H/M Le Voyageur	418/981-1701
Québec-Sud	H/M La Kékécos	418/825-8873
Rimouski	H/M St-Louis	418/722-1170
Rivière-du-Loup	Auberge De La Pointe	418/862-3314
Rivière-du-Loup	Motel Le Deux Navettes	418/862-6261
Rivière-Moulin	H/M Bon Accueil	418/735-8185
Sherbrooke	Hôtel Wellington	819/567-5261
St-Eustache	Motel Le «44»	514/875-2640
St-Georges-Brouha	Motel Armit	418/228-5558
St-Marc-Révoilou	Auberge Handfield	514/684-2205
St-Simon	Travellers	418/528-2826
Trocy	Motel Bertrand	514/743-7551
Trois-Rivières O.	Motel Montclair	819/377-1252
Val-David	Motel La Supérieure	819/225-2020
Val d'Or	Motel Escario	819/824-9641
Victoriaville	Motel Carlton	819/736-9533
Ville d'Écoulé	Motel Estérel	514/656-8224

hôte ...rien d'autre!

La presse 14

VIVRE AUJOURD'HUI

Le Canada aux Olympiades culinaires

Le Canada, pays dont les habitants aiment bien manger est en passe de devenir un pays où les étrangers aiment venir manger. Si l'on en croit les fiers représentants de la délégation canadienne aux Olympiades culinaires de Francfort, la partie est presque gagnée.

MADELINE DUBUC

Vingt-trois pays ont participé, au cours de la dernière semaine à ces concours annuels de gastronomie auxquels sont conviés les chefs du monde entier. Parmi ceux-là, le Canada qui a délégué 17 maîtres-queues choisis à la grandeur du pays et qui en sont revenus avec plusieurs prix prestigieux, dont le deuxième dans la section restauration (plats chauds présentés froids, comme l'explique un membre de l'équipe, le chef Jean Saliou) après l'Allemagne et avant la Suisse et le troisième dans la présentation des plats, après l'Allemagne et les États-Unis. La France, pays de la gastronomie par excellence, n'était pas représentée cette année.

De plus, au cours des compétitions dites «régionales» tenues sur place et qui mettent en lice les représentants d'un pays en particulier, les provinces de l'Est du Canada se sont vues attribuer trois médailles d'or, une d'argent et une de bronze. Rappelons ici que, pour défendre les couleurs du Québec, l'équipe dirigée par un «capitaine», en l'occurrence, le chef Marcel Kretz de La Sapinière, se composait également de

Jean Saliou, du Castel de l'Estrie de Granby, de Pierre Pedeches, du Ritz Carlton, à Montréal, de Gurg Johnner, des cuisines du CP, des chefs François Keller, Jean-Yves Morin et Josep Olier.

«Le travail d'une équipe au cours des Olympiades internationales n'est pas un d'improvisation, fait remarquer Pierre Demers, un des chefs les plus réputés du pays et qui après avoir été copitaine de l'équipe canadienne en 68, capitaine en 72, a vu à sa destinée et à son succès à titre de gérant cette année. A Pierre Demers, il a fallu, au cours des derniers mois, parcourir le pays et hanter les antichambres gouvernementales et industrielles pour que l'entreprise vive bien monétairement. «Cependant, ajoute Pierre Demers, tous les membres de l'équipe sont animés d'un tel feu sacré que nous n'avons jamais douté de notre succès. D'ailleurs, les chefs d'ici, ajoute-t-il, sont en passe de devenir de véritables ambassadeurs du pays à l'étranger.»

Quand Pierre Demers affirme sans hésitation que la cuisine canadienne prend de l'expansion alors, qu'à son avis, la cuisine européenne atteint un certain degré de stagnation, il appuie ses assertions sur une bonne série d'exploits culinaires locaux. Quelques-uns de ces exploits lui sont dévolus. Pendant ses vingt-cinq années à la direction des cuisines du Ritz Carlton avec séjours au Georges V et au Plaza Athénée à Paris, il a créé assez de plats qui portent son nom pour qu'il se

«retrouve» dans tous les coins du globe. Qui, entre parenthèses n'a jamais goûté ou entendu vanter les «scampis au pernod» ou les «crêpes au crabe» du Ritz Carlton? Mais, poursuivant dans la même lignée de superbe gastronomie, il parlera des menus présentés à Francfort par l'équipe canadienne des Olympiades où on retrouve avec le saumon fumé, l'omble de l'Arctique, les pâtes de lièvre, le jambon au sirop d'érable, la dinde aux petites poires, la rognonnade d'agneau du Lac St-Jean, le délice au crabe et au calvabe, sans oublier les brocolis de Montréal et les crosses de violon du Nouveau-Brunswick et en oubliant les desserts...

De l'avis de gastronomes ou des admirateurs qui accompagnaient l'équipe canadienne aux Olympiades culinaires de Francfort, le Canada n'avait rien à envier aux autres pays du nouveau et de l'ancien continent. «Même si, rapporte l'un d'eux, les États-Unis ont rafflé une partie des médailles attribuées aux desserts, rien ne nous fera oublier les pièces telles qu'un jeu d'échecs (avec pièces sculptées en pâte à gâteau et en pâte d'amande) ou encore cet autre gâteau représentant le Canada avec dix petits bateaux aux alentours, véritables chefs-d'oeuvre culinaire et... sculpturaux...»

Quant à Pierre Demers qui rêve déjà de performances prochaines de la part de sa valeureuse équipe, il se permet, chaque fois qu'il en a la chance, d'exprimer un vœu: celui de voir des Olympiades pro-



Quatre chefs de l'Est du pays trinquent à leurs succès aux Olympiades de Francfort. Ce sont, de gauche à droite: MM. Jean Saliou, du Castel de l'Estrie, Granby; Hans-Ulrich Herzig, du Prince Hotel, Toronto; Fred Zimmerman, du Calgary Inn, Calgary et enfin, Marcel Kretz, de l'hôtel La Sapinière, à Val-David.



Pierre Demers, directeur de l'équipe canadienne aux Olympiades culinaires de Francfort.

chaines se tenir à Montréal, nouveau haut lieu de la gastronomie où, dit-il avec fierté, «on a tiré, au cours des dernières années, et grâce à l'Association des chefs et la compréhension des autorités gouvernementales et autres, la profession de chef de son anonymat».

Connaissant les bonnes intentions du présent maire de Montréal devant toute initiative de prestige qui implique sa ville, on serait tenté de lui conseiller d'en parler au maire Drapeau.

Il l'a peut-être déjà fait.

**COMMANDEZ MAINTENANT
POUR LIVRAISON POUR NOËL**



3 SPÉCIAUX AVANTAGEUX

SUR TENTURES, RIDEAUX ET
DRAPERIES FAITS SUR MESURE

- ✓ CONFECTION GRATUITE
- ✓ TRINGLE GRATUIT

La presse 5 novembre 1980



Entourant le chef Abel Benquet que la Société des chefs de cuisine et pâtisseries du Québec a honoré du titre de «doyen», François Keller, président du 18e congrès de la Fédération des chefs de cuisine du Canada, et Marcel Kretz, nommé Chef de l'année du Canada.

photo Yves Beauchamp, LA PRESSE

Les chefs de l'année

Le 18e congrès national de la Fédération canadienne des chefs de cuisine s'est terminé par un dîner de gala où furent élus les chefs de l'année et de l'année.

FRANÇOISE KAYLER

Marcel Kretz, qui dirige les fourneaux de La Sapinière depuis vingt ans, qui a dirigé l'équipe canadienne aux Olympiades culinaires de Francfort, a reçu le titre de Chef de l'année du Canada. A la même occasion, la Société des chefs de cuisine et pâtisseries du Québec a nommé Yvon Charron du restaurant Sambo et Maurice Pelletier, professeur à l'Institut de Tourisme d'Hôtellerie, respectivement, chef et pâtissier de l'année du Québec.

La Fédération canadienne des chefs de cuisine du Canada est affiliée à la Fédération mondiale des chefs de cuisine. Des représentants américains et allemands participent au congrès de Montréal.

Les congressistes ont résolu de faire la promotion, dans leurs cuisines, des produits spécifiques de chaque province. L'agro-alimentaire trouvera en eux des ambassadeurs convaincus. Conscients de la nécessité de trouver une relève, ils ont décidé d'aider les jeunes chefs à se faire connaître. Des concours organisés en formant des catégories devraient inciter les chefs et les cuisiniers à participer plus acti-

vement. Certaines sociétés pensent également à élargir leurs cadres pour permettre à un plus grand nombre de cuisiniers de participer aux activités reliées à la profession et de s'imprimer.

La Fédération des chefs de cuisine du Canada, qui a obtenu du ministère fédéral de la Main-d'œuvre la reconnaissance professionnelle des chefs, il y a trois ans, fera des démarches dès le mois de septembre pour obtenir celle des cuisiniers. Au Québec, malgré des demandes répétées de la Société des chefs de cuisine et pâtisseries, les chefs et les cuisiniers ne sont toujours, aux yeux de la loi du travail, que des domestiques...

CAMP D'ÉTÉ 8-14 ANS



photo Pierre McCann, LA PRESSE

Double triomphe

Même si le troisième n'est pas habillé en chef, il s'agit bien de trois chefs cuisiniers du Québec, qui formaient avec un quatrième coéquipier, attaché au St.Charles Country Club de Winnipeg, l'équipe canadienne qui a remporté les honneurs d'un concours culinaire international, au Luxembourg, la semaine dernière. Les deux chefs en blanc ont de plus gagné le concours de recettes d'endives organisé cette semaine par le ministère québécois de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. François Keller, à gauche, du restaurant Le Vieux Richelieu, a remporté à lui seul les deux premiers prix du concours d'endives, avec des oeufs pochés St-Jean-Baptiste, reposant sur un nid d'endives, et des filets de doré servis avec des endives étuvées. Marcel Kretz, à droite, de l'hôtel La Sapinière à Val David, tient à la main les côtes de veau à l'émincé d'endives qui lui ont valu le troisième prix. Jean Saliou, au centre, du restaurant Le Samuel à St-Jean-sur-Richelieu, était leur coéquipier au concours du Luxembourg, avec Takashi Murakami, de Winnipeg.

La Presse 10 février 1982

Nos chefs sur le chemin des concours culinaires

■ Deux équipes de cuisiniers s'apprêtent à partir pour participer à des concours à l'extérieur du Québec. Depuis la première participation de l'équipe canadienne aux Olympiades culinaires de Francfort en 1972 le fait se renouvelle régulièrement. Cette année cependant verra une première, la participation d'une équipe du Québec formée uniquement de «juniors».

FRANÇOISE KAYLER

Cette équipe de la relève a été formée au moment de la tenue du dernier Grand Salon Culinaire de la Province de Québec. En section «junior» les meilleurs points obtenus à cette exposition ont qualifié une équipe qui participera au Salon Culinaire Apex à Halifax, du 21 au 23 mars. L'équipe a accepté une invitation de la Maritime Chef's Association de la Nouvelle Écosse et ce sera la première fois que les quatre provinces maritimes et le Québec se rencontreront pour disputer un concours avec plats chauds et plats froids.

L'équipe du Québec sera dirigée par le chef Pierre Pédèche, de Télé-Métropole, qui vient de recevoir le titre de Chef de l'Année. Elle sera composée de Michel Gagnon, cuisinier à l'hôtel La Sapinière, Denis Roy, cuisinier à Télé-Métropole et Danielle Kraetli, pâtissière au restaurant William Tell.

L'équipe devra présenter une douzaine de plats froids ainsi qu'un menu qui devra utiliser des oeufs en entrée, du flétan en plat principal. Les produits québécois qui seront employés seront identifiés comme tels sur le menu.

L'équipe junior du Québec est subventionnée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dont le ministre a toujours soutenu que les cuisiniers sont un maillon important dans la chaîne qui va du producteur au consommateur pour faire la promotion des produits québécois.

D'autre part, pour la première fois, une équipe du Canada participera au concours culinaire international de Klagenfurt en Autriche, du 19 au 24 mars. L'équipe nationale de la Fédération canadienne des chefs de cuisine sera secondée par l'équipe provinciale de l'Alberta.

L'équipe canadienne sera dirigée par le chef Marcel Kretz de La Sapinière. Elle sera composée des chefs de cuisine Takashi Murakami du St-Charles Country Club de Winnipeg, Klaus Odermatt du Holiday Inn centre-ville d'Ottawa, Anton Koch du William Tell de Montréal et du chef pâtissier Juerg Johner des Cuisines de l'air CP hôtel de Mirabel.

L'équipe devra réaliser un minimum de douze plats de présentation. En cuisine chaude prévue pour cent personnes ce menu a été retenu par le comité autrichien : consommé aux quenelles à la moelle de bison sous croûte, escalope de veau et homard au poivre vert avec petits légumes et asperges vertes, mousse à l'érable «Tepee iroquois» au coulis de fraises. Toutes les équipes canadiennes devront présenter un menu du même type.

L'équipe canadienne sera commanditée par la compagnie Kraft, la Charcuterie parisienne et par le ministère de l'Agriculture du Canada.

AUX OLYMPIADES CULINAIRES

Marcel Kretz vise l'or

■ Marcel Kretz est alsacien et cette origine a conditionné toute sa vie. On naît rôtisseur, on devient cuisinier dit-on. C'est un hasard de guerre qui a mis le chef de La Sapinière sur cette voie.

Il aurait voulu entrer dans le champ de la biologie. L'histoire naturelle le passionnait. Il s'orientait vers la foresterie. A l'époque de son enfance, l'Alsace était annexée à l'Allemagne. A la fin de la guerre, le retour de sa province à la France a laissé Marcel Kretz muet. Comme tous les Alsaciens de son âge, il ne savait plus parler français. Et la foresterie, carrière que les Allemands privilégiaient, devenait sans avenir dans l'optique française.

Il est entré à l'école hôtelière de Strasbourg. Parce qu'il avait le goût de faire la cuisine. Il l'avait d'ailleurs toujours eu. A cause de la guerre aussi. Il la faisait avec sa mère à une époque où la préparation de la nourriture était synonyme de maintien de la vie. Et, entre le jardin et la cuisine, il avait instinctivement fait le lien.

On lui avait dit : devient cuisinier, tu trouveras ton chemin après. Parce que la grande hantise de ne pas manger, profondément inscrite dans la mémoire de ses compatriotes, avait imprimé dans les esprits d'une marque indélébile que, lorsque l'on mange, on vit.

C'est sur ce fond de scène que Marcel Kretz a choisi de devenir cuisinier. Mais il aime toujours la biologie, l'histoire naturelle et la foresterie.

Après Strasbourg, il a travaillé au Luxembourg. Puis il a fait quelques saisons. Et, à Etrehat, la rencontre avec un général canadien a amené comme conséquence son arrivée à Montréal, il y a trente ans. Débarqué le dimanche, le mardi il travaillait dans un snack-bar. Il était venu seul et, contrairement à plusieurs de ses collègues, il ne pouvait compter sur une filière de placement.

Très vite il a été attiré par les Laurentides. C'est la nature qui le retient, la forêt inspiratrice de son adolescence. Quelques mètres carrés de terre lui font, dès le début, un jardin où poussent des herbes que l'on ne cultive pas encore ici. Avant tout le monde, il va aux champignons et les fait goûter aux incrédules.

Depuis plus de vingt ans, il dirige les fourneaux de La Sapinière à Val David. Et c'est à cause de cet enracinement, parce qu'il n'aime pas changer de place, que Marcel Kretz trouve le mouvement dont il a besoin dans la participation aux concours culinaires. Pour lui, c'est une façon de bouger...sur place.

Pour se renouveler, pour savoir ce qui se passe ailleurs, pour briser la routine, pour entretenir le feu sacré, il faut se « frotter la cervelle à celle des autres ». Et c'est dans les concours culinaires, nationaux ou internationaux, que Marcel Kretz s'alimente. Ce sera la troisième fois qu'il participera aux Olympiades internationales de Francfort, après celles de 1976 et de 1980. Il était à Jérusalem en

1978, au Luxembourg en 1982, en Autriche en 1983. Et bien avant de participer à des compétitions internationales, il participait aux salons culinaires et, particulièrement, aux mémorables salons des Laurentides qui ont laissé un souvenir incomparable à ceux qui les ont connus.

Pour l'avancement de la profession, cette participation aux compétitions culinaires est fort importante. Dans notre cas, au Québec, affirme Marcel Kretz il est indispensable que l'équipe soit reconnue. Et Francfort ne sera pas le plus facile des exercices. Mais, même si c'est la première fois qu'une équipe représente le Québec, ceux qui la composent n'en sont pas à leur première expérience. De concours en concours, ils ont suivi l'évolution des autres équipes, et celle de la cuisine sur la scène internationale.

Ce qui fait dire à Marcel Kretz que la participation d'un chef à un concours profite toujours aux clients qui fréquentent l'établissement où il travaille. C'est qu'il a un sens profond du rôle social que joue un cuisinier. Chacun, dit-il, doit aider à améliorer le sort de son voisin. Le cuisinier, d'une certaine façon, est responsable de la santé du public et de son bonheur à table. C'est pour cela que le moindre plat doit être, et peut-être, bien fait. Simple mais toujours bon. Et ses plus grandes satisfactions professionnelles, personnelles, lui viennent des témoignages de ceux qui apprécient sa cuisine. Ce qui ne l'empêchera pas de viser l'or, à Francfort.



photo P.H. TAYLOR, LA PRESSE

Le chef de la Sapinière, Marcel Kretz.

FRANCFORT

Québec y va de sa contribution

STAGE DE PERFECTIONNEMENT EXCEPTIONNEL

La fierté des Laurentides : ses excellents cuisiniers

■ Qui se souvient de l'âge d'or des Laurentides ? Qui se souvient de cette époque où le pôle gastronomique de la province, c'était les Laurentides ? Qui se souvient de cette fête annuelle et somptueuse du Salon culinaire du Nord ou la salle de curling du Chantecler s'illuminait pour recevoir tous les chefs des Laurentides ? C'était hier. Mais pas avant-hier. Et il se pourrait que cela revienne demain.

FRANÇOISE KAYLER

Au cours d'une brève conférence de presse donnée en fin de semaine à la toute nouvelle Ecole hôtelière des Laurentides, on sentait revenir cet esprit d'entreprise et de collaboration. Dix-huit cuisiniers étaient réunis autour de leur professeur pour clôturer un stage de perfectionnement. Ce n'était pas des élèves ordinaires. Ce n'était pas un professeur ordinaire.

Ils étaient dix-huit, et parmi eux certains des plus grands noms parmi les chefs des Laurentides, qui avaient quitté leurs fourneaux d'hôtels ou de restaurants, de Saint-Sauveur à Mont-Tremblant, pour suivre un «stage de perfectionnement». Le professeur était un invité de marque, le chef François Minot, conseiller technique pour la chaîne prestigieuse Relais et Châteaux.

Ce stage est un coup de lancement. Organisé par un comité composé de représentants de l'Ecole hôtelière des Laurentides, de l'Association touristique des Laurentides, des restaurateurs et des chefs de la région, ce stage sera suivi de beaucoup d'autres. Le prochain devrait avoir lieu cet automne et le rythme saisonnier reprendra l'an prochain. De grands noms de la cuisine française sont déjà retenus.



Entourant le chef François Minot, deux «vétérans» des Laurentides, le chef Marcel Kretz de La Sapinière, le premier des trois Relais et Châteaux au Québec, et le chef Rudy Schneider de l'hôtel L'Estérel.

photo Michel Gravel, LA PRESSE

«Les cuisiniers sont les premiers intervenants touristiques», rappelait le représentant de l'ATL. «Nous sommes à un tournant, avec une prise de consciences de ce niveau culturel qu'est la gastronomie», faisait remarquer le chef-professeur qui ajoutait qu'un «chef doit toujours avoir le désir de se perfectionner et de s'intéresser à ce qui se fait ailleurs.»

Il faut s'intéresser de façon

permanente à la profession disait François Minot. Mais savait-il, qu'au Québec, les chefs ne sont pas des «professionnels»

mais, tout simplement, aux yeux de la loi, des domestiques!

Ils étaient pourtant là. Comme des professionnels.

François Minot, un grand ambassadeur de la cuisine

■ Le chef François Minot fait partie de cette génération de cuisiniers qui parcourent le monde. Et qui assurent une place à la cuisine française en Europe autant qu'en Asie, en

LA PRESSE

Hommages aux vainqueurs de l'équipe du Québec



Récemment, lors d'une réception au siège social de la S.A.Q., la Fondation des Amis de l'Art Culinaire rendait hommages aux membres de l'équipe québécoise qui remporta six (6) médailles d'or en plus de la grande médaille d'or par équipe lors des dernières Olympiades culinaires tenues à Francfort en Allemagne fédérale. Sur la photo nous remarquons Monsieur Mathieu Soucy, Président de la Fondation des Amis de l'Art Culinaire, Monsieur Marcel Kretz (La Sapinière, Val David), Directeur de l'équipe québécoise, Monsieur Georges Chauvert, Président national de la Fédération des chefs de cuisine du Canada et coordonnateur de l'équipe canadienne aux Olympiades culinaires, Monsieur Maurice Martin, Président de la Société des chefs de cuisine et pâtisseries du Québec et chef de l'année au Québec, Monsieur Juerg Johner (Pâtisserie de Gascogne, Montréal), Monsieur Pierre Pédèches (Hôtel Regency Hyatt, Montréal), capitaine de l'équipe du Québec, Monsieur Anton Koch (Restaurant William Tell, Montréal) et le Directeur général de la Fondation, Monsieur Jean Tondreau, animateur de la soirée. Un autre membre de l'équipe, Monsieur Jean Salliou (Hôtel Ritz Carlton, Montréal) était absent lors de la prise de photo.

L'artisan, 19 février 1985



MARCEL KRETZ

RENCONTRE CULINAIRE SIMPSON CENTRE-VILLE À LA CAVE

MARCEL KRETZ
HOTEL LA SAPINIÈRE VAL-DAVID
JEUDI 10 OCTOBRE 12h30 à 13h30



PIERRE PÉDÈCHES

PIERRE PÉDÈCHES
LE GRAND HOTEL
MONTRÉAL
VENDREDI 11 OCTOBRE 12h30 à 13h30

MÉDAILLE D'OR DES OLYMPIQUES MONDIALES CULINAIRES FRANCFORT 1984

En vedette au menu
du Bec Fin à la Cave

Une des succulentes recettes des Grands
Chefs invités, sera réalisée pour vous jeudi
et vendredi. Venez vous régaler!

Simpson **c'est bien moi**

La Presse 9 octobre 1985



MM. Michel Aubriot, Michel Régnier et Bernard Môme, co-propriétaires de l'Hostellerie Les Trois Tilleuls, de Saint-Marc-sur-Richelieu, ont mérité le titre de lauréat national du concours du Mérite de la restauration pour 1983. MM. Régnier et Aubriot reçoivent leur trophée des mains de madame Marie Gaudet, présidente de l'A.R.Q. et du ministre Jean Garon, en présence de M. Marcel Kretz, du restaurant La Sapinière de Val-David et membre du jury national. M. Bernard Môme, n'apparaît pas sur la photo. (Photo : Magella Chouinard, M.A.P.A.Q.)

Le Nouveau Clairon, 4 janvier 1984



photothèque LA PRESSE

M. Marcel Kretz, chef à l'hôtel La Sapinière, représentait les cuisiniers dans le jury national du Mérite de la Restauration.

La presse 30 novembre 1983

À table avec...

propos recueillis par Françoise Kayler

Marcel Kretz

La Sapinière (Val David)

Le chef Marcel Kretz est aux fourneaux des cuisines de l'hôtel La Sapinière depuis... 28 ans. S'il est intimement lié à la réputation de cette maison, (la première au Canada à être entrée dans le réseau des Relais et Châteaux), il est tout autant lié au rayonnement gastronomique de la région des Laurentides.

Ce qui ne veut pas dire qu'il soit resté tranquillement chez lui. La cuisine, pour lui, ne se limite pas au cadre d'une cuisine! Marcel Kretz a rejoint, il y a vingt ans, le petit noyau de cuisiniers qui travaillaient alors à intégrer le Québec dans la Fédération des Chefs de Cuisine du Canada. En 1976, il faisait partie de l'équipe du Canada qui participait aux Olympiades culinaires de Francfort. En 1980, il y retournait, capitaine de l'équipe du Canada et, en 1984, il y participait en dirigeant l'équipe du Québec. En 1978, il dirigeait la seule équipe canadienne qui ait participé aux compétitions de Jérusalem; en 1982, il était capitaine de la première équipe du Canada à participer aux compétitions du Luxembourg; en 1986, il était capitaine de la première équipe du Canada à participer à Food Asia, à Singapour; en 1987, il était capitaine de la première équipe canadienne à participer au salon culinaire de Chicago.

Son implication dans les compétitions internationales ne lui a jamais fait oublier l'importance de la formation des jeunes cuisiniers, comme apprenants en cuisine, mais aussi comme élèves dans les écoles. Il a donné des cours à Calgary et à Chicago; à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec et, depuis cinq ans, il donne une série de cours sur la préparation des poissons et fruits de mer à l'École hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle.

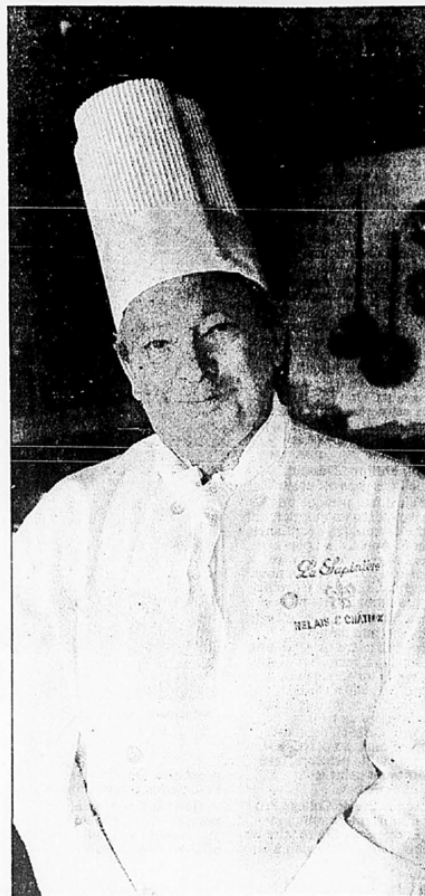


PHOTO MICHEL GRAVEL, LA PRESSE

FEUILLETÉ D'ÉPINARDS ET DE CÉLERI SAUCE AUX PIMENTS DOUX ET TOMATES

(Pour 4 personnes)

Feuilleté

500 g de pâte feuilletée
500 g d'épinards
250 g de branches de céleri
3 oeufs
25 g de beurre
100 g de fromage cottage ou ricotta
25 g d'oignons hachés
sel, poivre et muscade

— Laver soigneusement les feuilles d'épinards. Essorer. Équeuter. Éplucher les tiges de céleri. Emincer finement les côtes de céleri et, grossièrement, les feuilles d'épinards. Faire revenir les deux légumes, au beurre, avec l'oignon. Enlever le surplus de liquide et laisser refroidir.
Réserver un jaune d'oeuf pour la dorure et ajouter les deux jaunes et les trois blancs à la

préparation précédente. Ajouter le fromage et les assaisonnements, et bien mélanger le tout.

— Avec la pâte feuilletée, faire deux abaisses rectangulaires. Celle qui doit servir de couvercle doit être un peu plus grande que celle de la base (1 cm de plus environ).

Badigeonner la base d'un peu de dorure. Recouvrir uniformément avec la garniture.

Couvrir le tout avec la deuxième abaisse. Bien sceller les bords (en appuyant avec les doigts). Badigeonner de dorure et faire quelques entailles avec le couteau pour que la vapeur puisse s'échapper au cours de la cuisson.

Faire cuire dans un four préchauffé à 350° F, en calculant de 35 à 45 minutes de cuisson.

Sauce

1 poivron rouge (100g environ)
100 g de tomates fraîches
1 petite gousse d'ail
25 g de beurre
50 g d'oignons hachés fin
100 mL de vin blanc
sel et poivre

Emincer le poivron, l'oignon et la gousse d'ail.

Faire revenir, très légèrement, au beurre. Ajouter les tomates coupées grossièrement et assaisonner le tout.

Mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter doucement, jusqu'à cuisson complète. Passer au robot (blender) puis au tamis.

Vérifier la consistance et l'assaisonnement.

propos recueillis par Françoise Kayler

Marcel Kretz

La Sapinière (Val David)

Bien avant que cela en soit devenu la mode, et bien avant que l'on pense que cela pouvait pousser ici, le chef Marcel Kretz récoltait dans son jardin, de l'oseille, de l'estragon, du basilic, du cerfeuil, de l'hysope, etc... Il sème de la mâche depuis bien longtemps. Et il va aux champignons sauvages depuis toujours...

Ce sont ces simples herbes qui donnent de l'esprit à la cuisine. Ce sont elles qui ravivent et mettent en valeur. Marcel Kretz donne même parfois, à certaines, un rôle à jouer en solo en les utilisant en garniture, comme un légume vert.

Le mot gastronomie a souvent été galvaudé, dit-il. La cuisine simple est souvent la meilleure, à condition que l'on utilise des produits frais de première qualité. Le mot «gastronomie» n'a rien à voir avec le prix, ou avec la rareté d'un produit, mais avec l'exécution et le contenu gustatif d'un plat.

L'avenir de la restauration s'oriente, d'ailleurs, vers des plats moins élaborés, mais d'une très grande qualité. C'est un retour aux choses simples et bonnes.



Au milieu de son jardin d'herbes aromatiques.

MICHEL CRAVEL, La Presse

POITRINE DE POULET AUX GRAINES DE SÉSAME

(4 personnes)

4 poitrines de poulet, environ 125 g chacune, sans peau, mais avec l'os de l'aile.
10 g de beurre
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin
1 c. à café de thym frais, ou séché
1 c. à café de persil haché
50 g de graines de sésame
2 oeufs
25 g de farine

Assaisonner les poitrines de poulet de sel et de poivre. Les

passer à la farine, puis à l'oeuf battu et, à la fin, aux graines de sésame auxquelles on aura ajouté le thym et le persil.

Mettre beurre et huile dans la poêle. Y faire dorer le poulet des deux côtés. Faire la cuisson dans un four préchauffé à 300°F. Une quinzaine de minutes devrait suffire.

Servir tel quel, avec le «pot pourri» de légumes et avec, à pari, les condiments aux oignons nouveaux, coriandre vert et tomates.

POT-POURRI DE LÉGUMES

Utiliser les légumes qui sont en saison et qui ravivent bien le plat. Calculer 750 grammes, environ, pour 4 personnes: carottes, céleri, oignon, poivron rouge, émincés en diagonales; petites fleurs de chou-fleur et de brocoli.

1 gousse d'ail écrasée
1 l. d'eau bouillante, ou de bouillon de volaille
3 c. à soupe d'huile
sel et poivre

Faire sauter les légumes dans l'huile. Ajouter le liquide bouillant. Couvrir pendant quelques minutes. Assaisonner.

Ces légumes que l'on prépare au dernier moment, sont, en fait, plus étuvés que sautés. Ils doivent rester légèrement croustillants.

CONDIMENTS AUX OIGNONS NOUVEAUX, CORIANDRE VERT ET TOMATES

1 c. à table de moutarde à l'ancienne (contenant les graines de moutarde)

2 c. à table de coriandre vert haché

25 g d'oignons nouveaux, hachés fin

1 c. à table de cornichons aigre-doux hachés
1 goutte de Tabasco

1 c. à table de poivron rouge, en petits dés

1 tomate moyenne, pas trop mûre, en gros dés

Bien mélanger le tout et conserver au réfrigérateur. Ces condiments doivent être consommés frais, dans les deux jours qui suivent leur préparation.

Note — À défaut de coriandre vert, on pourrait utiliser du persil italien (à feuilles plates), ou des feuilles de céleri.

La crème des chefs cuisiniers à l'oeuvre à Québec

Le dîner de gala de Rendez-vous 87 est réalisé par des maîtres queux représentant plusieurs pays



FRANÇOIS KAYLER

C'était le branle-bas de combat hier matin dans les cuisines de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie à Montréal. Quatre grandes équipes culinaires étaient aux fourneaux dans une sorte de répétition du dîner de gala de Rendez-Vous 87 à Québec.

Même si les caméras de télévision n'ont pas accueilli les vedettes de cet événement à leur descente d'avion, Montréal a été le point de chute des équipes russe, américaine, canadienne qui sont venues assister les Québécois pour la réalisation de cet immense projet qui va réunir, demain soir, 1 500 personnes à une table gastronomique.

Il est bien évident que les chefs invités ne joueront, pour ainsi dire, qu'un rôle de figurant. Il est impossible de réunir autant de toques dans une même cuisine. Si l'on ne veut pas gâter la sauce il faut confier la direction à seul chef. Et sera à Jean Souldard, chef des cuisines du Hilton de Québec. Cependant, les chefs invités seront les vraies vedettes de cette soirée.

Lors de la présentation de chaque service on les verra, projetés sur grand écran, mettant la dernière main au plat qui va être servi. Ce sont ces vidéos qui ont été enregistrés hier matin à l'ITHQ. Cette rencontre était d'ailleurs autant une prise de contact qu'une séance de travail. Parmi ces chefs, ceux qui ont l'habitude de participer aux grandes compétitions internationales se connaissent. Mais plusieurs se rencontraient pour la première fois. Et la présence des trois cuisiniers d'Union soviétique était un événement. Ce sont les seuls à ne pouvoir communiquer que par l'intermédiaire d'un interprète. Mais on

que momentanément. Arrivées vendredi, toutes les équipes ne repartiront que mardi. Un programme spécial a été mis au point pour que le groupe, en plus de sa participation précise à Rendez-Vous 87, puisse avoir des échanges professionnels. Et cette facette de l'événement qui, pour la première fois, réunit sport, art, culture en général, fascinait plus d'un représentant de l'art culinaire. Les chefs assisteront au défilé du Carnaval, mais ils iront, aussi, souper dimanche soir chez Serge Bruyère!

Le menu du dîner de gala, qui sera exécuté par la brigade du Hilton-Québec, a été élaboré en suivant les directives de chacune des équipes culinaires invitées. Certaines des recettes ont dû être réévaluées en fonction des exigences d'un service pour 1 500 personnes. Pour le tournage des vidéos, le chef Souldard avait fait parvenir à chaque équipe, accompagnées de la photo du plat et de la vaisselle du Hilton, tous les éléments de la recette conditionnée sous vide. Cette précision dans l'organisation a été remarquée par les chefs habitués aux grandes compétitions, même si certains ont été déçus de ne pas voir leur recette acceptée dans son intégrité. Car c'est presque d'un tour de force qu'il s'agit et tous les confrères de Jean Souldard savent l'importance de l'engagement que représente, pour ce jeune chef, cette entreprise.

Soixante-dix personnes travailleront dans les cuisines. Quarante-cinq mille pièces de vaisselle seront utilisées pour le service aux tables. Cent-cinquante garçons de table, quinze sommeliers seront en salle. Deux mille quatre cents bouteilles de vin et cent cinquante magnums de champagne seront servis pour accompagner ce

Le Dommest - 24 Février 1987

Dégustation des vins à l'Hôtel La Sapinière

Yolande Duchesne

Dimanche dernier, le directeur général de l'Hôtel La Sapinière, M. Michel Bourbeillon, recevait des convives pour une dégustation de vins sélectionnés. Les représentants des grandes maisons de France se font toujours un honneur de s'amener chez nous pour savourer les délices d'un bon cru de leur terroir.

Lors de cette rencontre gastronomique,

les invités ont signé le livre d'or. Il s'agit de mesdames Jackie Diotte, Diane Jackemino et de messieurs Paul Lourd, responsable de la promotion du Beaujolais, M. André Comte, adjoint, M. Pierre Fortier, importateur des vins et M. Claude Ouimet, de la compagnie Novelto.

Pouilly Vinzells 85
Ce noble vin blanc de Bourgogne pro-

vient du plant Chardonnay. "Tous les vins de cette origine offrent une très belle qualité," précise M. André Comte. Le Pouilly Vinzells présente une robe au reflet or cristallin. Son arôme fruité, le raffinement de sa saveur florale laisse délicieusement prolonger le goût sur les papilles gustatives. Ce vin permet une bonne durée de conservation allant de 4 à 5 ans.

Le Morgon

Ce cru du Beaujolais tire son produit du plant Gamay. Le Morgon émane un bouquet de fruits rouges. Sa saveur veloutée de framboise discrètement mêlée de cassis donne une bonne longueur de bouche.

Le Juliéna

Primé par un Comité de Sélection, le Juliéna "grumé" porte une étiquette dont le certificat numéroté lui a des-

tiné un droit à cette affectation. De même type que le Morgon, le Juliéna d'origine Nord Beaujolaise présente une structure charpentée, au goût parfumé de fruits rouges.

Fleurie

Le Fleurie 85, voilà un bon cru par excellence et de bonne composition. Un savoureux Beaujolais au parfum de floraison et qui évoque la noblesse des vignons de la grande côte viticole de France. Le "Fleurie" demande à être servi plutôt frais en début de repas, afin de retenir son agréable parfum. En s'échauf-

tant délicatement, son arôme réserve au dégustateur, le plaisir de humer plus longuement. Ce vin arrive alors à la plénitude lorsqu'il prend une température chamberée. Cependant, il faut éviter de trop chauffer le Fleurie. Il pourrait alors perdre très sen-

siblement de son bouquet.



Les chefs en compétition à Chicago

■ Le Canada participera à la première compétition culinaire internationale organisée sur le continent nord-américain. Dix autres pays seront en lice à l'American Culinary Classic qui se déroulera à Chicago du 16 au 19 mai.

L'équipe canadienne, représentant la Fédération canadienne des chefs de cuisine, sera dirigée par Marcel Kretz (La Sapinière, Val David). François Keller (Rockefeller Center, New York) sera le capitaine de l'équipe composée de René Poulin (Hôtel Chantecler, Ste-Adèle), Volker Jensdhoff (Holiday Inn Center, London), Yoshita Chubachi (Manitoba Club, Winnipeg), Robert Long (chef pâtissier au Shawnee Secondary School, Windsor).

Cette première compétition internationale est organisée à Chicago par l'Association nationale des Restaurants, la Fédération culinaire américaine, et l'Association de chefs de cuisine de Chicago. Elle mettra l'accent sur la qualité et le programme est centré sur cet aspect. Chaque équipe doit s'inscrire en cuisine froide et en cuisine chaude: un nombre limité de plats en froid et l'obligation de préparer deux menus pour 50 personnes chacun à partir d'un « panier mystère » tiré au sort une journée à l'avance. Chaque équipe doit obligatoirement

compter un pâtissier dans ses rangs.

La série « Cuisiner avec les grands chefs », inaugurée l'an dernier à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, reprendra cette année sous un thème diversifié. Trois spécialistes oeuvrant dans des domaines différents seront invités du 1er au 5 juin pour donner des séminaires.

Georges Pralus, le grand nom de la cuisine sous vide, cette méthode de cuisson qui tente maintenant les professionnels donnera deux séries de deux jours consécutifs de cours sous le titre: « La cuisine en papillote sous vide ».

Gérard Rouillard, qui dirige les cuisines du restaurant parisien La Marée depuis vingt ans, donnera cinq cours différents, d'une journée chacun, sous le thème « Cuisine de la mer ».

Jacques Puisais, oenologue et gastronome, fondateur de l'Institut du Goût, présentera un exposé d'une journée, à cinq reprises, sur l'accord des mets et des vins, sur les nouvelles harmonies en étudiant principalement, pour les découvrir, le vin et les cinq sens.

Pour tout renseignement, s'adresser à l'ITHQ, Service de l'éducation des adultes, tel: 282-5115 ou 1(800) 361-9987.

La Presse 13 mai 1987

Une cave de 20 000 bouteilles



PHOTOS ROLAND BÉNIAK

Quelques dictons inscrits sur les murs font sourire: «Sage qui boit, fou qui s'enivre»; «Parler d'un vin avant de l'avoir dégusté, c'est parler avant d'avoir pensé»; «Un peu de vin dans la tête porte l'amour dans le coeur».

Un verre à la main, M. Mar-



LA SAPINIÈRE À VAL-DAVID

Le domaine de la Sapinière est le patrimoine de la famille Dufresne depuis 1850. L'hôtel, ouvert en 1936, est un lieu de repos et de tranquillité où il fait bon s'arrêter quelques jours ou se restaurer à l'heure des repas. On y mange fort bien d'ailleurs, et d'un repas à l'autre, le menu change au gré des arrivages, des saisons et de la créativité du chef. Une telle variété de mets demande un choix considérable de vins. Sous la direction de Jacques Marchette, maître sommelier, la cave est impressionnante. 20 000 bouteilles classées selon leur appellation, des plus grands vins aux bons vins de table, garnissent les étagères le long des couloirs.

Attenante à la cave à vin, une salle de dégustation tout à fait charmante invite à la détente. Le détail y est soigné afin de plonger les clients dans la tradition et la culture du vin. Les tables, des tonneaux surmontés de plaques rondes en cèdre, sont habillées de nappes venant directement d'Alsace, imprimées de carreaux rouges et blancs, des costumes traditionnels du pays et des différents cépages de ses vins. On



Les tables-tonneaux sont habillées de nappes d'Alsace

s'y attarde, découvrant les quatre cépages nobles d'Alsace, soit le Tokay, le Gewurztraminer, le Muscat et le Riesling. Le Tokay «Hugel» 1978, cuvée tradition, que nous avons dégusté était sec et bien corsé, excellent avec le pâté en croûte et le chèvre frais.

L'atmosphère festive de la pièce est également créée par le plafond en stuc à l'aspect rustique, la lumière tamisée, les boîtes, la brique et la pierre nues.

chette nous apprend les rudiments de la dégustation. Les trois aspects du vin qu'on doit distinguer sont: la robe, c'est-à-dire la couleur du vin; le bouquet ou son arôme; et finalement, la sève du vin, qui tient compte de son aspect gustatif. Il faut des années de pratique avant de pouvoir maîtriser l'art (la science?) de la dégustation, mais l'important est de prendre plaisir à boire un bon vin, en compagnie agréable.