

Sources d'inspiration des chefs :

Entretiens avec d'anciens étudiants en cuisine italienne



Isabelle Diguer

Professeure I.T.H.Q.

Mars 2015

Résumé

Cette étude exploratoire de nature qualitative s'intéresse aux sources d'inspiration des chefs. Des entretiens semi dirigés ont été menés avec un échantillon de convenance constitué de 14 anciens étudiants en cuisine italienne d'une école hôtelière à Montréal. L'analyse thématique de ces verbatim fait ressortir quatre grands thèmes : les produits et le territoire, les arts en général, la vie ou tout ce qui n'est pas en cuisine comme tel, et les contraintes ou les limites inspirantes. Une attention particulière est portée à la place de la formation professionnelle, y compris les stages à l'étranger, comme source d'inspiration dans le travail actuel des personnes interrogées. Il est à souhaiter que cette étude encourage la réflexion et la discussion entre étudiants et enseignants sur comment devenir des chefs ou des gestionnaires en hôtellerie les plus inspirés possible. Quelques pistes de recherche pour l'avenir sont mises de l'avant.

Remerciements

Je remercie Bernard Arouze ainsi que Jasmin Tanguay pour m'avoir proposé l'aventure de la recherche.

Je remercie tous mes anciens étudiants qui ont bien voulu se prêter au jeu et répondre généreusement à toutes mes questions.

Je remercie tout le précieux personnel de la bibliothèque de l'I.T.H.Q. et spécialement Zoé Duquette pour la recherche de documents.

Je remercie également Giampaolo Di Biase qui a soumis le texte à son œil d'expert correcteur.

Enfin je remercie particulièrement Pauline Fernandez, sans elle cette étude n'aurait pas été possible, son soutien moral et son expertise professionnelle m'ont guidés et m'ont permis d'aller jusqu'au bout.

Table des matières

Résumé.....	1
Remerciements.....	1
I. Introduction.....	1
II. Matériel et méthodes.....	6
III. Résultats.....	7
1. Les différentes sources d'inspiration.....	7
1.1. <i>Les produits et le territoire</i>	7
1.2. <i>Les arts en général</i>	9
1.3. <i>La vie ou tout ce qui n'est pas en cuisine comme tel</i>	11
1.3.1. La nature.....	11
1.3.2. Les souvenirs.....	12
1.3.3. L'être humain.....	13
1.3.4. Les dispositions personnelles.....	15
1.3.5. Les voyages, les différences.....	17
1.4. <i>Les contraintes ou les limites inspirantes</i>	18
1.4.1. Le client.....	19
1.4.2. Les défis en général.....	21
1.4.3. Les conséquences.....	23
1.4.4. Les limites du restaurant.....	24
1.4.5. Le terroir québécois.....	24
2. Éléments influençant les sources d'inspiration.....	25
2.1. <i>La formation académique</i>	25
2.2. <i>Le séjour en Italie</i>	26
IV. Conclusion.....	30
IV. Annexes.....	I
A. Le guide d'entretien.....	I
B. Tableau d'analyse des résultats.....	III
1. <i>Les produits</i>	III
2. <i>Les arts</i>	IV
3. <i>La vie en général</i>	IV
4. <i>Les contraintes</i>	V

I. Introduction

Qu'est-ce qui anime le chef, comment nourrit-il son esprit avant d'arriver à la création? D'où viennent les idées du chef pour réaliser ses plats ? Avant même de toucher les ingrédients, qu'est-ce qui sous-tend la réflexion qui mène à utiliser un ingrédient en particulier, à jouer avec les couleurs, les formes, les textures? Bref, quelles sont les idées qui précèdent les gestes?

À la télé, à la radio, dans les librairies on parle beaucoup de l'assiette, de son contenu, de son exécution, de son dressage, de la provenance de ses ingrédients, mais le moment qui précède l'exécution alimentaire bien moins la discussion et encore moins l'étude.

Néanmoins, dans un contexte appliqué, quelques articles repérés ainsi que quelques films documentaires et vidéoclips publicitaires disponibles portant sur de grands chefs en Italie, en France et au Québec peuvent nous éclairer et orienter au sujet des différentes sources d'inspiration en cuisine.

Dans le film *L'invention de la cuisine* de Paul Lacoste¹, la chef Nadia Santini du restaurant Dal Pescatore à Mantova en Italie, cultive une étroite relation avec les produits qui l'entourent et fait de la grande cuisine inspirée directement de ceux-ci. Les formes, les couleurs, les textures ne sont qu'observées, elles ne sont pas élaborées à travers une analyse intellectuelle. Ses sources d'inspiration sont principalement les recettes traditionnelles de la famille Santini et les produits frais à sa disposition. Les traditions sont à peine teintées de modernité, la grand-mère toujours présente dit que changer celles-ci équivaut à une trahison. La pensée de Nadia Santini se résume bien dans cette phrase qu'elle prononce : « J'écoute le beurre, j'écoute le romarin ».

Dans le clip *Lavazza Calendar 2014 : Inspiring chef*², le chef Davide Oldani du restaurant D'O près de Milan en Italie parle du territoire d'où il vient et où il vit comme sa principale source d'inspiration. Le riz

¹ *L'invention de la cuisine* - Nadia Santini, réalisé par Paul Lacoste, édition La Huit, 2011

² <http://calendar2014.lavazza.com/EN/> : Vidéo promotionnelle pour le calendrier Lavazza 2014, portrait de 7 grands chefs qui illustrent leurs sources d'inspiration, Inspiring chefs : The 2014 lavazza calendar

est l'ingrédient qui l'inspire le plus : « Je vois le riz comme une feuille de papier sur laquelle je peux écrire avec n'importe quelle couleur à tout moment de l'année » (traduction libre).

Pour sa part, Gualtiero Marchesi s'inspire directement de l'œuvre picturale, il transpose la toile du peintre dans l'assiette. Un de ses plats très connu s'inspire du peintre américain Jackson Pollock. Il a été le premier chef à utiliser en cuisine la technique du *dripping* (action de laisser égoutter) employée par Pollock sur ses toiles. Nous sommes dans les années 80 et Marchesi marque ainsi la naissance de la nouvelle cuisine en Italie. Le plat *dripping pesce* [poisson en dripping] influence bon nombre de chefs qui sont venus après Marchesi. Le dripping continue à être utilisé par une panoplie de chefs encore aujourd'hui. On peut penser, entre autre, à Grant Achatz du restaurant Alinea à Chicago aux États-Unis où la table entière fait office de toile sur laquelle le chef peint les aliments, ou même au tout récent triple étoilé Michelin, le très original David Muñoz dans son restaurant Diverxo de Madrid en Espagne avec ses plats travaillés à grands coups de pinceau comme si c'était une œuvre graffiti. Lucio Fontana, Jean Arpm, Andy Warhol, Miro', Chagall, Velasco, et Fautrier sont tous des peintres qui ont inspirés des plats à Gualtiero Marchesi.

Massimo Bottura, du restaurant La Francescana de Modena en Italie, s'inspire lui aussi des arts mais ne transpose pas la toile de l'artiste, il transpose dans l'assiette une longue réflexion intellectuelle sur l'artiste et sur le territoire. Dans *The New Gastronomes* de l'UNISG³, il annonce ses couleurs en affirmant que la cuisine est désormais plus près du monde des idées : « La cucina rende edibili le idee, come l'arte le rende visibili e tangibili » (La cuisine rend mangeables les idées, comme l'art les rend visibles et tangibles [traduction libre]). Par exemple, les œuvres monochromes du peintre Piero Manzoni ont mené Bottura à ce plat à base de riz et de parmigiano reggiano (son territoire) : sa création prend son nom d'un plat icône de Rome, *cacio pepe* (fromage et poivre), qui normalement est fait avec des spaghetti, mais ici, Bottura utilise le riz, qui est un ingrédient typique de sa région, un riz vialone nano de grande qualité qu'il cuit dans une eau qui vient de la cuisson de parmigiano râpé, une espèce de dashi, qui ensuite est *mantecato*, ou lié, avec le gras du parmigiano et, enfin, parfumé avec 6 poivres japonais en poudre. Le plat offre une unicité de couleur comme les toiles de Manzoni et rappelle la tradition (les produits, le paysage) de la région de Bottura mais de manière épurée, sans la présence d'oignon cuit et de vin. Outre cette inspiration artistique, le plat a une deuxième source d'inspiration bien plus tangible

³ <http://www.unisg.it/en/the-new-gastronomes/se-il-cibo-e-arte-allora-la-cucina-e-arte-e-gli-chefs-sono-artisti/>
The UNISG online magazine.

et pratique : le tremblement de terre survenu en Emilia Romagna en mai 2012, où 40 000 formes de parmigiano furent détruites. Au dire de Bottura, plusieurs sources d'inspiration se croisent dans ce plat : son amour pour les œuvres monochromes de Manzoni, l'histoire de sa région et de ses produits tels le parmigiano et le riz, les eaux des rizières, et le rappel du dur labeur des femmes dans les rizières. En somme, ses racines, son territoire, et l'art.

Pour le chef français Gérard Passédat du restaurant Le Petit Nice à Marseille en France, sa vision de la cuisine est liée aux arts, mais on pourrait dire de manière distillée, comme s'il arrivait à l'essence même de l'art, sans le représenter directement dans l'assiette. Le travail de Passédat se rapproche des œuvres du peintre Gérard Traquandi dont il aime les longs traits, les couleurs, les textures. Ces œuvres lui rappellent la mer, qui est pour le chef comme un immense potager. Il le dit bien dans le film de Paul Lacoste⁴: « Ce fond avec ces pigments qui sont tellement différents et tellement pareils à la fois, ça te donne un velours, très joli au touché et à l'œil et avec une profondeur de fond hallucinante... qui peut me rappeler les fonds marins... ce fond nacré me parle énormément ».

Beaucoup plus près de nous, Jean-Pierre Cloutier, chef au Restaurant du Musée National des Beaux-arts à Québec, est directement inspiré par les thématiques du musée, ses plats sont en liens avec les œuvres, les formes, les couleurs, l'art est une source d'inspiration constante. Dans une entrevue au journal Voir, il s'explique⁵: « J'ai la chance d'être stimulé par toutes les expositions qui roulent au musée. J'aime m'asseoir avec les commissaires responsables des expos pour discuter de ce que je pourrais faire au restaurant afin de faire vivre une expérience complète aux clients. Je m'amuse avec des thématiques en lien avec l'art à l'affiche; par exemple, j'ai travaillé les saveurs mexicaines pour accompagner l'expo sur Frida Kahlo, et celles russes pour l'événement sur les Ballets russes. »

Dans le clip *Lavazza Calendar 2014 : Inspiring chefs* de Martin Schoeller⁶, Michel Bras du restaurant Bras à Laguiole en France le dit bien : « L'inspiration c'est la vie... L'inspiration ça peut arriver en jouant avec mes petits-enfants, à la rencontre d'un légume, d'une odeur, d'un silence. »

⁴ L'invention de la cuisine - Gérard Passédat, réalisé par Paul Lacoste, édition La Huit, 2013

⁵ <http://nouvelles.voir.ca/restaurentdumusee/2014/08/26/le-chef-aux-talents-de-peintre/>

⁶ <http://calendar2014.lavazza.com/EN/> : Vidéo promotionnelle pour le calendrier Lavazza 2014, portrait de 7 grands chefs qui illustrent leurs sources d'inspiration, Inspiring chefs : The 2014 lavazza calendar

Pour Carlo Cracco, dans le même clip de Schoeller⁷, l'inspiration peut arriver de partout, ça peut être l'air, la lumière, le son. La nature l'anime, la montagne l'inspire. Un élément aussi simple que l'œuf de la poule est pour lui une très grande source d'inspiration.

Toujours dans le même clip⁸, Massimo Bottura explique que pour lui l'inspiration est tout ce qui sort du quotidien. À partir du moment où dans le quotidien, on laisse un espace ouvert à la poésie, l'inspiration peut arriver 24 heures sur 24. Oui, les produits sont sources d'inspiration mais les idées peuvent l'être encore plus. Selon lui il faut regarder les ingrédients en cherchant leurs âmes, c'est fondamental pour voir le monde d'une autre perspective, pour rendre visible l'invisible.

Dans un contexte plus académique, la recherche de Dufour et ses collaborateurs (2012)⁹ qui s'intitule « Imagination et création en cuisine gastronomique, une analyse des discours de chefs cuisiniers français et marocains » a particulièrement attiré mon attention. Cette recherche traite d'un sujet proche de l'étude ici produite et a servi de modèle. Par le biais d'entrevues individuelles ces chercheurs ont invité une vingtaine de chefs français et marocains à relater la manière dont ils avaient recours à l'imagination lors de la création. Les discours ont été analysés de manière qualitative et quantitative. Les problématiques sont semblables parce qu'elles s'intéressent aux idées des chefs. Dufour et collaborateurs s'intéressent principalement à l'imagerie mentale qui mène aux phases de la création d'une composition nouvelle alors que, dans la présente étude, plus que la création c'est l'inspiration qui est ciblée, non pas exclusivement en fonction d'un nouveau plat ou d'une nouvelle recette mais en fonction de l'acte de cuisiner en général. Le sujet est semblable mais le contexte est différent. J'ai voulu rester dans un domaine qui m'est familier et approfondir le contexte de la cuisine italienne. La présente étude se veut exploratoire et, dans ce contexte, l'approche utilisée est de nature principalement qualitative.

Dans un premier temps l'étude a pour objectif d'identifier les sources d'inspiration chez 14 chefs interrogés et de classer celles-ci sous de grands thèmes communs.

⁷ <http://calendar2014.lavazza.com/EN/> : Vidéo promotionnelle pour le calendrier Lavazza 2014, portrait de 7 grands chefs qui illustrent leurs sources d'inspiration, Inspiring chefs : The 2014 lavazza calendar

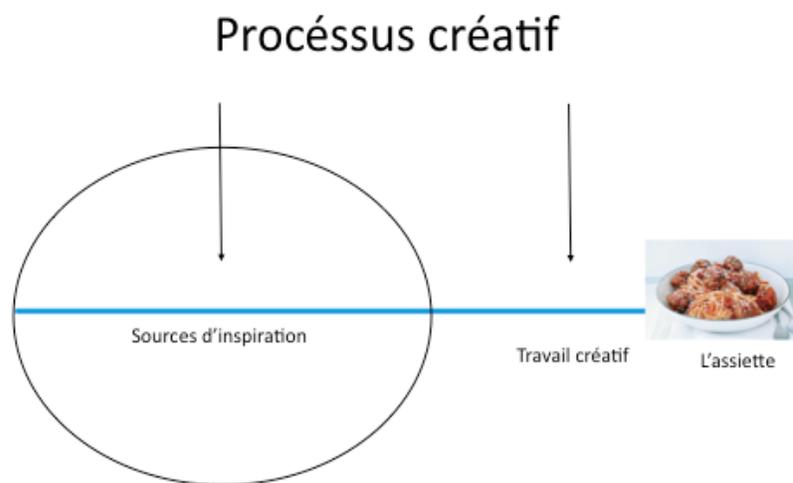
⁸ <http://calendar2014.lavazza.com/EN/> : Vidéo promotionnelle pour le calendrier Lavazza 2014, portrait de 7 grands chefs qui illustrent leurs sources d'inspiration, Inspiring chefs : The 2014 lavazza calendar

⁹ Dufour, F., Rouby, C., Rink, F., Barkat-Defradas, M., Bensafi, M., Poncelet, J., & Tillmann, B. (2012, September). Imagination et création en cuisine: analyse du discours de cuisiniers français et marocains. In Colloque International Le Manger et le Dire. Pour une approche du discours culinaire et gastronomique.

Dans un deuxième temps elle examine comment le fait d'avoir étudié en cuisine italienne et d'avoir fait des stages dans des restaurants en Italie influence les sources d'inspiration de ces chefs dans leur travail actuel.

Les personnes interrogées forment un groupe homogène de chefs qui ont tous une formation en cuisine italienne.

Dans un premier temps les sources d'inspiration résultant des entrevues avec les 14 chefs interrogés sont recueillies et tous les éléments sont notés. Les lectures et les visionnements de films traitant des sources d'inspiration des chefs de renoms contribuent à la validation des éléments et 4 grands thèmes recoupant les différentes sources d'inspiration sont décidés. Dans un deuxième temps l'étude observe comment la formation en cuisine italienne et les stages en Italie viennent influencer les sources d'inspiration des chefs interrogés dans leur travail dans des restaurants spécialisés dans la cuisine italienne ou non.



II. Matériel et méthodes

Les personnes interrogées sont issues de différentes cohortes de programmes de cuisine italienne offerts ces derniers 20 ans à l'I.T.H.Q. Par le biais des réseaux sociaux les répondants ont été recrutés et selon leurs disponibilités, des entrevues ont été planifiées.

Quatorze chefs ont participé à l'étude : 11 hommes et 3 femmes entre 24 et 46 ans. Tous les répondants ont étudié à l'I.T.H.Q. dans un programme de spécialisation en cuisine italienne ; tous ont reçu leurs diplômes entre 1986 et 2012 et 5 d'entre eux ont suivi 1 an d'approfondissement de la cuisine et ont reçu un diplôme supplémentaire. Ils ont tous, sauf 2, fait des stages en Italie dans des restaurants de hauts niveaux dont 8 étoilés Michelin et 1 Relais Château. Au moment des entretiens, 3 sont professeurs de cuisine et, parmi les 11 autres, 5 sont chefs, 3 sont sous-chefs, 2 sont directeurs d'entreprises reliées à la gastronomie, et 1 est en quête d'emploi. Parmi les 8 chefs et sous-chefs, 3 travaillent dans des restaurants de cuisine italienne et 5 dans des restaurants non spécialisés en cuisine italienne.

Les rencontres se déroulent durant les mois de mars, avril et mai 2014. Chaque rencontre dure en moyenne 90 minutes et se déroule dans des cafés ou sur le lieu de travail du répondant. La rencontre est guidée par une grille d'entretien semi dirigé, avec des questions divisées en 3 blocs (cf. ANNEXE A) :

- A- les souvenirs de la formation à l'I.T.H.Q. et les stages en Italie
- B- la cuisine d'aujourd'hui : les sources d'inspiration du chef
- C- des histoires de plats propres au chef interrogé

Les entrevues constituent le matériel de base de cette étude, elles ont été enregistrées et transcrites intégralement. Tous les différents éléments constituant les sources d'inspiration énoncées par chacun des chefs ont été catégorisés. L'analyse horizontale de ces éléments a permis de former des groupes de catégories communes aux 14 chefs. Ces groupes ont été divisés en 4 grands thèmes. Les quatre tableaux représentent les 4 grands thèmes formant les sources d'inspiration des 14 chefs interrogés.

Pour des raisons de neutralité le masculin est utilisé aussi pour les chefs femmes. Chaque verbatim est précédé du code C suivi du numéro correspondant au chef et du numéro correspondant à l'emplacement de la phrase extraite de l'interview. Exemple C2-23 : Chef numéro 2, phrase numéro 23 du verbatim.

III. Résultats

1. Les différentes sources d'inspiration

Quatre grands thèmes communs se sont précisés à la lumière des éléments qui composent les différentes sources d'inspiration des 14 chefs interrogés ainsi que des sources d'inspiration chez les différents chefs de renom qui se dégagent du matériel de référence consulté.

Celle-ci est de prime abord perçue par les chefs eux-mêmes comme étant tout simplement instinctive et privée de raison. Exemples :

« Quand tu vois des produits, ça tourne, ça clique. » (C3.26)

« C'est assez spontané, c'est pas... À force d'être toujours dedans tu finis par... Tu vois un ingrédient, tu pars d'un produit. » (C6.18)

« Je sais pas comment ça m'arrive les idées, des fois ça m'arrive une heure avant d'imprimer le menu, et pourtant on a deux semaines pour changer le menu. » (C7.51)

Les quatre grands thèmes qui recourent les sources d'inspiration des 14 chefs vont être développés dans les paragraphes suivants.

1.1. Les produits et le territoire

Les produits sont une source d'inspiration pour tous les 14 chefs interrogés. Les produits ne suscitent pas de discours élaborés, mais ils sont évoqués fréquemment comme l'illustre le tableau des sources d'inspiration en fonction des produits.

« Je me fais inspirer des produits de saisons énormément. C'est comme ma source d'inspiration, oui, vraiment là, c'est ma source d'inspiration. Quand je vais au marché et là ah! Ça serait bon avec ça. » (C2.28)

Quand les chefs parlent des produits comme source d'inspiration ils sont dans l'instinctif et loin du réfléchi. Soit les idées viennent dans l'immédiat, soit les images des produits sont stockées sans forcément être appliquées, le chef ne s'y attarde pas, elles sont mises en banque. L'image du produit surgit par elle-même plus tard.

« Tu vas au marché. Tu vas où il y a des produits. Quand tu vois des produits, ça tourne, ça clique. Ça tourne, ça clique, ça revient. Ça peut prendre des fois parfois une journée, deux jours. » (C3.26)

Directement en lien avec les produits, les producteurs sont eux aussi mentionnés comme source d'inspiration.

« Je travaille avec un fromager qui est pas très loin de la place, un boulanger qui me fait le pain brioché qui est là, la pintade qui vient de St-Antoine sur Richelieu qu'on fait confire, tu vois, alors, c'est plus dans ma démarche que dans l'élaboration de quelque chose de wow... Donc, c'est un peu là que je me situe, oui, il y a les produits et les producteurs, ça c'est toujours une inspiration. » (C11.26)

Enfin, il est intéressant de mentionner qu'un des chefs interrogés dit que ce n'est plus le produit qui l'intéresse mais plutôt l'idée, la programmation d'un goût pour ensuite trouver le produit qui peut répondre à ces critères :

« Souvent les idées, elles partaient du produit... Mais depuis que je suis passé par là-bas [l'Italie?], ce n'est plus ça. Je vais essayer de travailler les idées... Là on est au Québec, le goût j'essaie de l'adapter aussi avec mon stage au Danemark. Il y a certains trucs que j'ai vus, comme en ce moment je trippe sur le goût du sapin. Alors, je me dis, o.k., on va essayer de travailler un peu sur le sapin, je vais partir avec une idée,

travailler là-dessus. On va développer un produit qui va bien aller avec ce genre de goût là. » (C13.23)

Le tableau des sources d'inspiration en lien avec les produits: sur l'ensemble des 14 chefs interrogés, et de tous les éléments du tableau, deux éléments ressortent : 10 des 14 chefs mentionnent « les produits en général » et 8 des 14 mentionnent « le marché ». À noter que chaque chef nomme de 1 à 6 éléments en lien avec le grand thème des produits comme source d'inspiration et qu'au total les éléments en lien avec les produits comme sources d'inspiration surviennent 45 fois (cf. ANNEXE B1).

1.2. Les arts en général

Aucun des 14 chefs interrogés ne s'inspire directement des arts ou d'un artiste en particulier. Les arts les intéressent, ils sont sensibles aux belles choses mais à part un lien spécifique avec le cinéma aucun ne s'en inspire.

« Moi j'ai tendance à être linéaire. Et quand je vois quelque chose de non linéaire je me dis tiens, mais oui, je peux faire ça avec mon assiette, pourquoi il faut que je sois hyper linéaire tout le temps ? Et là, ça donne du mouvement. » (C2.40)

« Des fois y a des couleurs que je veux mettre dans une assiette pis je vais essayer de jouer avec ça. » (C7.55)

« ... aussi des fois même, je trouve que la couleur peut être une source d'inspiration. Tu sais des fois quand tu es au printemps, tu as envie de voir du vert, t'es tanné d'être dans le gris et le blanc, tu regardes tout ce qui est vert et ça t'allume, genre wow. Ben là, tu pars sur des plats, ça va être un poisson, mais tu vas faire quelque chose de vert. En Italie ça va sûrement être une purée de rapini, ou quelque chose comme ça, pour montrer plus l'amertume. Au Danemark ça serait plus un jus de concombre grillé. » (C13.41)

L'inspiration vient quelques fois des formes ou des couleurs mais pas d'œuvres d'art précises. Le design est une source d'inspiration pour la pureté des lignes, les contrastes de couleurs.

« Je te dirais que l'art en général c'est intéressant, au niveau du visuel et des trucs comme ça... C'est l'un de pouvoir puiser là-dedans. Je suis un grand fan de design d'intérieur, je suis un fan de lampes, de chaises, d'objets... Un gros, gros fan. J'aime bien ce qui est beau. C'est au niveau du design, plus les lignes, la fluidité qui se retrouve dans l'assiette, dans ce que je propose. » (C4.62)

La musique est mentionnée comme un élément important qui favorise l'inspiration en créant un espace mental ouvert. De la même manière qu'on se change les idées avec un bon souper entre amis, les arts rechargent les batteries pour mieux repartir. Ici, l'inspiration viendrait du temps d'arrêt qu'oblige l'écoute de la musique. Casser le rythme et s'arrêter génère une réserve d'idées utiles quand vient le temps de créer.

« Est-ce que la musique m'inspire dans la cuisine? Pour sûr en fait. Dans les moments où il faut créer sur des périodes très courtes y faut, y faut avoir de l'air, y faut avoir une expérience. Ça aide d'être allé voir un spectacle la veille ou d'avoir vécu un souper ou d'avoir eu un moment où c'est moins chargé parce que quand l'horaire est trop chargé... Il y a des moments où il faut créer et où ça sort moins en fait. » (C9.72)

Finalement le cinéma est ici une source concrète d'inspiration pour un dessert. Les cratères, les monolithes, les roches, enfin le paysage lunaire du film 2001 L'Odyssée de l'espace de Stanley Kubrick est transposé ici dans du chocolat et des crumbles. Le chef parle d'un délire, un peu comme si l'idée d'illustrer un film était une folie :

« Voilà, regarde, ça, c'est mon dessert au chocolat, tu sais d'où ça vient? Ça c'est le monolithe dans la lune du film 2001 l'Odyssée de l'espace, bon... Faut peut-être le savoir, mais bon, regarde, là tu as le paysage lunaire fait de crumbles, les truffes au chocolat qui ont l'air de roches, c'est un paysage lunaire, en tout cas ça vient de là l'idée d'avoir les deux crumbles : un au chocolat noir, un au chocolat blanc, d'avoir des truffes qui ont l'air un peu des roches, on a fait un chocolat aéré, un peu comme une [barre de chocolat] Aéro, avec la glace chocolat qui sert de monolithe, sinon c'était sec un peu et maintenant on met une *spuma* au chocolat. Au fait, c'était mon délire. C'était une commande de toute pièce à mon

pâtissier. Et on l'appelle l'odyssée du chocolat. Malade. On avait fait des petites barres de chocolat et je voyais des monolithes et bon... On a voulu matérialiser ce délire-là. » (C4.63)

Le tableau des sources d'inspiration en lien avec les arts l'indique : très peu de chefs font des liens directs avec les arts ; 4 chefs mentionnent de 1 à 4 éléments en liens avec les arts comme sources d'inspiration. Globalement on mentionne 11 fois les éléments en liens avec les arts (cf. ANNEXE B2).

1.3. La vie ou tout ce qui n'est pas en cuisine comme tel

Les sources d'inspiration découlant de la vie sont particulièrement nombreuses chez les 14 chefs interrogés. Ici, l'inspiration est rarement illustrée par un plat précis mais plutôt par une vision plus globale de la cuisine.

Les sources d'inspiration des 14 chefs reliées à la vie en général se divisent ainsi en 5 sous thèmes.

1.3.1. La nature

Être à la campagne où la récolte d'une chasse inspire des recettes classiques.

« ...oui, j'adore la campagne, quand je suis à la campagne, c'est quelque chose, quand je m'en vais à la chasse je suis inspiré, c'est quelque chose retourner avec des lièvres. Qu'est-ce que je vais faire avec mes lièvres... je prends des classiques français aussi, le lièvre à la royale. C'est un genre de braisage, un genre de ragoût avec le lièvre lié avec son sang. C'est techniquement un des plats les plus difficiles à faire parce que vous pouvez cailler le sang trop vite et ruiner la sauce mais c'est un de mes plats préférés. Mais la chasse m'inspire, la campagne m'inspire. » (C1.29/30)

La vue d'un beau paysage calme inspire une recette simple comme une soupe.

« Par exemple tu vois un paysage, c'est paisible, tu veux créer ce genre de confort. Pour recréer ce confort-là, moi, qu'est-ce que ça me dit, moi c'est soit une soupe que quand tu la goutes tu dis ah, ça fait du bien... » (C2.41)

1.3.2. Les souvenirs

Les idées prennent forme à partir du souvenir d'un plat fait par la mère, ou la grand-mère. Ici, les chefs d'origines italiennes se rappellent de recettes d'une grande simplicité et qui se démarquent par l'utilisation de peu d'ingrédients et par un bon équilibre nutritionnel.

« A Noël, j'ai participé au cahier de la Presse et là ils voulaient que je fasse quelque chose en croûte, en croûte de pain. Moi quand j'étais jeune, on avait, ce n'était pas tout à fait un plat, c'était la collation quand tu avais faim. C'était du pain farci avec de la saucisse et de la bette à carde. Souvent la saucisse était entière. Certaines régions vont la briser, ça devient comme un petit rouleau, tu manges ça comme collation. Il y a des protéines, un petit peu de légumes. Et je me suis dit : comment je peux prendre ça et le faire en croûte, pour que ce soit aussi visuellement beau et pour que ça encourage les gens à servir ça à Noël. Parce que le but c'était le repas de Noël. » (C3.38)

« Souvent le top défi ; tu retournes à tes racines et il y a quelque chose qui s'allume. » (C3.39)

« Ah oui, il y a ma grand-mère qui faisait un lapin, c'est incroyable comment elle faisait le lapin et maintenant on le fait comme ça au Toqué mais retravaillé, plus clean, plus minutieux un peu, mais on cuit la patte de lapin comme elle le faisait, dans le vin blanc, doucement, avec le romarin. Le petit carré de lapin on le pane, à l'anglaise, comme elle faisait les côtelettes. Tu sais, elle faisait les côtelettes dans la poêle, comme ça, et nous on fait le lapin aussi. On met un *cannellone* farci de ricotta sur l'assiette. Je vais te montrer, c'est très drôle, c'est très italien. » (C8.21)

Dans les deux prochains verbatim ce n'est pas tant la famille que les souvenirs d'enfance qui inspirent. On ne parle pas de recette mais plutôt de souvenirs de goûts, de saveurs qui rappellent les ingrédients d'un produit consommé en enfance.

« Mais tu sais, quand tu regardes les saveurs de mes meringues ; le but c'est de ramener les saveurs à l'enfance, de nous ramener quand on était jeunes. Alors, la citron vanille c'est des zestes frais avec de la vanille fraîche. Moi quand j'étais petite, avant d'aller à l'école je mangeais toujours des frootloops, mais quand tu manges ces meringues là, ça goûte les frootloops. » (C10.85)

« Et à force d'en faire et de faire des salons, de rencontrer du monde qui disent, ah, ma mère elle en faisait, ma grand-mère en faisait. Quand j'ai commencé à faire les betteraves; ah, ma mère elle en faisait... Je suis plus partie sur une ligne directrice qui est de ramener des souvenirs, des époques, des moments importants. » (C10.88)

1.3.3. L'être humain

Les chefs interrogés révèlent que pour eux, les rapports humains sont très importants. C'est justement la rencontre avec l'autre qui fait naître l'inspiration.

Un professeur de cuisine est inspiré par ses élèves :

« ... même les jeunes sont une source d'inspirations, d'idées. La jeunesse donne toujours des bonnes idées. Ils sont flyés, ils n'ont pas encore les bases, ils ne connaissent pas les bases de la structure, qu'est-ce qui se tient et qu'est-ce qui ne se tient pas debout. Ils sont prêts à lancer n'importe quoi. Ils sont prêts à rouler avec l'auto à 150km à l'heure, à essayer n'importe quoi, sans connaître le danger au bout. Ils sont capables de mettre n'importe quoi dans l'assiette sans connaître le danger que ça ne soit pas bon. » (C3.48)

Pour ces chefs, la discussion, le compromis ou même l'échange avec le personnel du restaurant devient source d'idées et d'enrichissement :

« La rencontre avec les autres personnes. J'ai presque plus de plaisir à goûter un plat avec quelqu'un que tout seul chez moi. J'aime beaucoup, quand j'ai des idées, de les échanger, goûter, arriver à des compromis. Des fois ça m'amène à des places que je ne pensais pas. » (C6.24)

« ... tu vas voir l'autre sous-chef et tu lui dis, regarde chef, aujourd'hui ça ne va juste pas bien, donc je te laisse faire, je peux t'aider avec ce que toi tu as envie de faire. ... Mais oui, effectivement ça arrive et c'est là que tu dois céder la place à quelqu'un d'autre. Après tu regardes qu'est-ce que lui fait et ça vient tout seul. » (C8. 26)

« Je parle tout le temps à tout le monde... Une façon d'être créatif qui marche vraiment bien c'est de s'entourer de personnes créatives. Moi c'est comme ça que je fais. Toutes les personnes que j'engage, je suis vraiment fier, toutes les personnes qui travaillent dans les trois restaurants sont complètement dévouées à travailler ici; lisent sur la cuisine, achètent des livres, parlent de cuisine, cuisinent à la maison. Il me semble que quand tu t'entoures de gens comme ça t'as pas le choix de devenir comme ça, d'embarquer dans la roue. » (C12.27)

L'inspiration vient aussi du client : le chef se questionne sur les dispositions du client à apprécier le repas et comment faire pour répondre à ses besoins et à ses attentes.

« J'essaie de voir où se situe mon client et de cuisiner pour mon client. Et je pense qu'à la fin c'est ça qui est important. J'ai une clientèle en ce moment qui est très homme d'affaires, américain, ontarien. C'est un hôtel, ils arrivent, ils ont 3-4 heures de route. Je sais que les gens qui ont fait de la route ne veulent pas sortir, c'est eux que je vais récupérer dans mon restaurant. Donc, j'essaie de trouver une formule qui est très *comfort food*, très réconfort, tu sais : je reconnais ça, j'aime ça, je ne me pose pas de questions. Ils ne veulent pas voir une déclinaison de porcelet, ça ne les intéresse pas, ils n'en ont rien à cirer. Faut jouer avec ça. » (C11. 26)

L'inspiration vient des rencontres avec la famille et les amis qui sont loin du domaine de la restauration. Parler d'autres choses fait du bien et aide à recharger les batteries pour revenir à la cuisine bien disposé à travailler et à avoir des idées.

« ... c'est comme je te disais, la chose la plus importante c'est d'être entouré de gens créatifs c'est aussi vraiment, vraiment important d'être entouré de gens qui ne font pas ta job. Moi j'ai tout gardé mes amis, on va prendre des bières et eux ils sont avocats pis ils me parlent de leurs affaires. Ça je trouve que c'est une erreur que les gens font de ne pas garder les vieux amis. Je prends vraiment le temps d'aller les voir, de voir ma famille. » (C12.46)

Et finalement quand l'inspiration manque, les idées sont puisées à la base, dans les souvenirs des stages effectués au cours de la formation.

« ... si je suis en panne sèche d'inspiration je vais me revirer sur mes mentors, sur les stages où j'ai passé et je vais plus m'accrocher à eux. » (C13. 35)

1.3.4. Les dispositions personnelles

Les dispositions personnelles émanent de la culture générale de chacun, c'est la manière de se positionner face aux choses et aux autres.

Il a été dit plus haut que l'inspiration peut venir des arts (thème #2) dans le sens que d'assister par exemple à un concert permet de favoriser une disposition au travail optimal et à la création d'idées. Ici, l'oubli, se rendre disponible mentalement, laisser de l'espace et tenter de faire le vide et de ne pas trop charger le mental favorisent aussi l'inspiration :

« ... et souvent aussi, pour m'inspirer souvent c'est en oubliant, en oubliant tout, tu sais, dans le sens qu'on se rend disponible. Tu sais, des fois, là, je ne sais pas quoi faire, vraiment quoi faire, et là on stresse.. il faut qu'on trouve quelque chose. On va trouver! C'est comme de se rendre disponible mentalement. C'est comme dit le bouddha : la meilleure façon de penser c'est de ne pas penser. Tu sais, on surcharge notre mental. L'inspiration elle vient du mental, elle vient du cœur et elle vient du mental, je pense, de qu'est-ce que moi je vis. Et si ton mental est trop surchargé tu ne vas jamais être inspiré. Et souvent mes inspirations comme j'ai dit sont des choses que j'ai vécues dans le passé, qui m'ont touchées, puis des choses que je vois. » (C2. 39)

La lecture des grands classiques de la cuisine, tout comme la lecture en général sur la cuisine et sur les origines et l'histoire de la gastronomie, sont des sources d'inspiration.

« ... souvent je vais feuilleter des livres, pour l'esthétique, au niveau des techniques qui sont plus spéciales, des trucs comme ça. Et quand vient le temps de créer on dirait que j'ai eu le temps de digérer toutes ces idée-là, images-là, je me les approprie et après ça je suis capable de les sortir pour ce que moi je veux et j'ai besoin sans nécessairement copier ou m'inspirer directement d'un truc, c'est vraiment un mélange de toutes ces affaires-là. » (C4.15)

« Je vais aller chercher par exemple dans le Répertoire de cuisine, des trucs qui se faisaient il y a 100 ans. » (C11.22)

Les mots ont aussi leur place dans l'inspiration; ils deviennent une source d'inspiration pas seulement pour l'écriture d'un menu mais aussi pour la réalisation d'un plat.

« Les mots, peut-être, des fois. Des fois je vais jouer sur les mots. Un exemple : j'ai un truc sur ma carte en ce moment, c'est niaiseux mais, j'ai un flanc de porc avec un pétoncle que j'appelle mon surf and turf cochon, c'est un flanc de porc laqué avec un pétoncle poêlé et j'ai un beurre noisette noisettes, c'est idiot mais c'est juste pour dire que j'ai un beurre noisette et là je mets des noisettes dedans. Des fois c'est juste comme ça. » (C11.26)

Prendre le temps de marcher devient une source d'inspiration parce que les idées peuvent être stimulées par la promenade.

« Un grand chef c'est comme un grand peintre : tu vas marcher dans la rue. Tu te promènes, tu penses, tu penses tout le temps. » (C5.9)

Les émotions -- le bonheur, l'euphorie-- et l'envie de manger sont sources d'inspiration.

« Quand je suis bien dans ma vie et que j'aime ce que je fais en dehors du travail je pense que ça m'aide au travail... Dans le fond, si je suis heureux, les idées me viennent plus facilement. » (C6.39)

« ... je trouve que les inspirations ça peut sortir de n'importe où et surtout dans des moments de joie et d'euphorie que ça sort. Quand tu es en dépression tu vas pas penser à la nourriture. Il faut avoir faim et être dans le *mood*. » (C8.24)

Les sources d'inspiration sont favorisées par le fait de prendre le temps de faire des essais, de faire des jeux, de perdre son temps et se laisser guider par le hasard.

« Ça peut partir de n'importe quoi. Je faisais un feu cet été et j'ai décidé de lancer mes légumes dans le feu pour niaiser et j'ai laissé genre le légume brûler là pendant 3 heures et je l'ai mangé et c'était wow, c'était malade. C'était cool, fait que j'ai recommencé à faire ça. » (C13. 30)

« Exemple, je sais pas moi, je vais te donner un exemple : je vais cuire du riz trop, je vais le *blender*, je vais le mettre sur un grill genre, et après ça je vais l'écraser et je vais mettre du jus de citron dedans et je vais le faire frire. Je sais pas tu sais ... tu vois, il faut que tu délirés un peu pour dire que tu inventes de quoi et finalement tu sors et tu goûtes et wow. Mais il faut que tu aies le temps de gossier dedans, mais tout part du produit nécessairement. » (C13.41)

1.3.5. Les voyages, les différences

Les autres cultures sont une grande source d'inspiration, la découverte se fait grâce aux voyages mais aussi à la proximité des autres cultures qui vivent dans la ville des chefs interrogés.

« On apprend des grecs, des italiens. Comme ici, dans mon restaurant, oui, je suis dans la petite Italie, c'est la cuisine italienne mais j'ai pas peur

d'utiliser la cuisine portugaise comme le porc avec des palourdes, le monde aime ça. » (C5.2)

« J'aime ça quand ça bouge, quand c'est sale, non mais je sais pas, j'aime ça quand il y a plein de genres de nourriture, quand c'est cosmopolite. J'aime ça découvrir plein de choses que je ne connais pas, tout le temps. J'aime pas ça aller quelque part et penser tout connaître. » (C6. 40)

« Il y a deux ans, on est à St-Martin, sur la plage avec le serveur, et là on commande ; il nous amène une salade wedge ; un morceau entier de romaine. Bang, ça a cliqué; escarole grillée, gorgonzola, et des chips de prosciutto. C'est la salade que je vends le plus quand je l'ai sur le menu. C'est des affaires comme ça. Tu t'inspires de l'assiette de l'autre et c'est correct ça. » (C5.15)

Ici c'est un peu le contraire, le voyage n'est pas vu comme un moment d'échanges et de découvertes mais plutôt comme un moment pour pouvoir s'isoler.

« Non, je ne fais pas de focus groupe. Je fais beaucoup de route, quand j'ai une idée et que j'ai besoin de la germer et de la développer je vais monter à Québec, je vais faire les livraisons, à Québec, les Cantons de l'est. J'ai pas de musique dans l'auto, rien de tout ça, je dois vraiment réfléchir. » (C10.34)

Le tableau des sources d'inspiration en lien avec la vie en général indique que chacun des 14 chefs interrogés mentionne de 2 à 8 éléments reliés à la vie. Le voyage est l'élément le plus commun parmi les chefs, ayant été mentionné par 9 des 14. Au total, les différents éléments se rapportant au thème de la vie en générale ressortent 62 fois (cf. ANNEXE B3).

1.4. Les contraintes ou les limites inspirantes

Comme pour les sources d'inspiration venant de la vie en général, les sources d'inspiration en liens avec les contraintes des 14 chefs interrogés sont très nombreuses. Elles se divisent en 5 sous thèmes.

1.4.1. Le client

La contrainte imposée est ici une question de régime et d'exigences particulières liées au fait de manger vegan. Les interdits tracent des lignes précises et plutôt que limiter ils provoquent la naissance de nouvelles idées qui mènent le chef vers l'élaboration d'une cuisine italienne plus santé.

« Oui, j'ai fait une terrine pour elle, une terrine de champignons. Mais j'ai pensé, comment je vais lier ça si elle ne mange pas de gélatine ? Donc j'ai cherché, j'ai demandé à mes collègues ; je l'ai faite à base d'algues. J'ai utilisé des champignons de saisons de grande qualité. J'ai fait ma terrine, j'étais tellement fier ! Je l'ai coupé et j'ai servi ça avec une spuma de lait d'amandes. Le plat principal, au lieu du risotto, j'ai fait un *quinoaotto*, un risotto avec du quinoa. J'ai mis un peu de crunch avec des amandes au-dessus et j'ai lié avec du beurre de noix de coco... Les limites nous aident parfois à être inspirés pour d'autres choses. Maintenant je suis très inspiré par comment rendre la cuisine italienne le plus santé possible. » (C1.34)

Ici, les « j'aime pas ! » des jeunes clients inspirent le chef. Partant exactement de ce que ces jeunes clients disent ne pas aimer, ce chef crée des plats qui vont défier le goût et leur prouver que les choses bien faites ne peuvent pas ne pas être appréciées.

« Donc, là, j'arrive (au camp d'été pour jeunes végétariens), j'ai 10 personnes, 10 jeunes, et là je leur demande : qu'est-ce que vous n'aimez pas ? Une qui me dit qu'elle n'aime pas le tofu. Une végétarienne qui n'aime pas le tofu ! Franchement ! L'autre me dit qu'elle n'aime pas le chou. Je dis parfait. Alors, moi je prends ces informations là et je me dis bien, je vais faire des choses avec du chou et des choses avec du tofu ! Alors là, je faisais exprès. Le goût est universel, quand les choses sont bien faites, vous allez les apprécier. » (C2.47)

« ... je vais faire ça souvent, je fais exprès pour prouver à la personne que le goût change. » (C2.49)

L'inspiration vient d'une commande spéciale faite par des clients au restaurant. Le couple client demande de refaire un plat à partir d'un vague souvenir d'une assiette mangée il y a plus d'un an dont ils ne se rappellent que de deux seuls ingrédients, soit l'œuf et la truffe.

« Bien, récemment, c'est arrivé lundi, au fait dimanche, ce sont des amis de Daniel [Daniel Boulud] qui sont venus [au restaurant] il y a un an et demi et ils ont mangé un plat avec un œuf, et ils veulent avoir ce plat-là. Alors, personne n'avait idée du plat. Ricardo [le chef] n'était pas là, on l'appelle, et lui non plus a aucune idée de ce plat. Il a pensé et a dit que c'était peut-être un œuf cuit à basse température parce que on avait fait ça dans ces temps-là, mais à part ça il n'avait aucune idée. Tout ce qu'on nous dit c'est de créer un plat pour deux avec un œuf. Alors, il y a le chef, un autre, qui me demande si moi j'ai pas une idée, et puis il me lance la balle. Moi j'aime ça ces défis-là. Alors on discute ensemble, principalement de nos idées, alors, on est parti. J'ai vu l'œuf, je savais pas trop... je pense que j'ai vu des homards... Alors j'ai pensé homards... des langoustines... on venait de recevoir de l'ail nouveau... magnifique, alors tout de suite j'ai trouvé que ça marchait... langoustine, ail nouveau, l'œuf. J'ai pensé, je me suis dit, j'ai pensé; la combinaison c'est classique; ris de veau et homard; c'est une belle combinaison, c'est classique, langoustine et homard, c'est parti comme ça. Et on venait de recevoir des belles girolles, toutes petites, j'ai pris toutes les plus belles qu'on avait, on avait des maitake, j'ai pris ça, j'avais envie de travailler ça. Il y avait aussi des *puntarelle*. Donc ça été comme ça, j'ai fait mon plat. La langoustine rôtie, les ris de veau croustillants à la poêle mais glacés dans un jus de langoustine à la fin. L'œuf? Basse température et après ça je l'ai roulé dans du beurre de noix et de la truffe hachée dessus, parce qu'ils voulaient de la truffe aussi.» (C6.41)

C'est le cas ici d'une situation spécifique et rare mais retenue en raison de son originalité. Isolé en pleine mer, ce chef doit satisfaire des clients exigeants qui voyagent sur un petit bateau de croisière. Les défis sont au menu, et pour y arriver le chef doit faire avec ce qu'il a sur le bateau, le ravitaillement n'est pas possible en pleine mer, mis à part quelques poissons. Les demandes spéciales forcent ce chef à inventer avec les ingrédients à sa disposition.

« ... Des fois je leur disais : vous pouvez me demander n'importe quoi! Et il y en a un qui me demande un dessert avec des céleris! OK, pas de troubles. J'ai fait une espèce de pouding fraises rhubarbe, et la rhubarbe était du

céleri. On l'avait infusé dans un sirop de fraise. On n'aurait jamais cru que c'était des céleris, tout le monde a pensé que c'était de la rhubarbe. Il a capoté. Alors, c'est ça. Moi je pense que pour créer il faut sortir complètement de notre zone de confort. » (C10.63)

La contrainte, ou la limite inspirante si l'on préfère, vient aussi d'une clientèle qui n'a pas comme habitude de dépenser de gros montants au restaurant. Cette clientèle veut rester à l'intérieur de budgets abordables mais veut aussi une cuisine exceptionnelle. Comment faire une cuisine exceptionnelle avec peu de moyens, voici la contrainte pour ce chef :

« Ben, c'est sûr que je pense qu'on a toujours plein de contraintes. Et nous au Québec on en a plein en tout cas. Ce qui arrive c'est que les gens ne sont pas encore dans un système, comme en Italie ou en Europe, les gens ne sont pas prêts à payer \$300.00 par soir pour aller manger au restau. Si on a une clientèle comme ça c'est très petit, parce que il n'y a pas beaucoup de restau qui sont comme ça, c'est correct de même aussi puis, les contraintes qu'on a c'est que les gens ils veulent bien manger et que ce soit abordable, on a donc cette contrainte de faire une cuisine exceptionnelle avec peu de ressources, c'est dans ce sens-là. Et je pense que c'est possible, c'est vraiment possible. » (C13.37)

1.4.2. Les défis en général

L'inspiration est facilitée par des balises qui guident les idées. Les chefs apprécient avoir des lignes conductrices et même si les limitations nuisent à l'occasion elles sont considérées utiles pour la formation d'idées.

« J'aime quand j'ai des contraintes, ça met des balises, c'est des repères... Si j'ai rien... Fais-moi un plat n'importe quoi... Je vais me mettre des balises, des contraintes moi-même. Je vais dire, bon, OK, je prends ça et ça. C'est pas conscient que je le fais mais je le fais, c'est toujours comme ça que je fais. » (C6.47)

Certaines contraintes précises viennent stimuler de façon particulière les chefs.

Un défi particulier vient du vin :

« ... pour que ce soit bon pour aller avec ce vin. Ça c'est ma façon que j'aime travailler en général. Je pense que c'est l'accord des vins, c'est comme un dialogue. » (C3.19)

La contrainte de devoir utiliser les retailles :

« Les contraintes des fois c'est pas des mauvaises choses, en fait ce sont de très bonnes choses, c'est un challenge, pis ça nous pousse à... tu sais on a pas le choix d'utiliser ça [des retailles, des restes], on va faire des choses super bonnes avec ce qui nous est imposé. » (C7.82)

Le défi de garder la grande simplicité mais d'être incroyable :

« Alors, cette philosophie-là je l'ai toujours ramenée avec moi et c'est grâce à mon stage en Italie. Donc oui, j'ai beaucoup amené avec moi cette philosophie, j'adore, j'adore, j'adore. Oui, la grande simplicité mais c'est là le défi : d'être simple, mais d'être incroyable. » (C8.8-9)

Ne jamais répéter deux fois la même recette ou un même ingrédient à l'intérieure d'un repas :

« Souvent c'était le grand-père très fortuné qui amenait ses petits-enfants. Donc là, il fallait que tu cuisines pour trois générations et que tout le monde soit content. Et moi je ne faisais jamais deux fois les mêmes choses. S'ils avaient mangé des tomates ils n'en remangeaient pas. C'était un truc que je m'étais imposé, c'était ma contrainte. Jamais faire deux fois la même chose ou jamais servir deux fois le même ingrédient. Sauf qu'ils mangeaient le déjeuner, dîner, souper et happy hour et des fois ils voulaient des collations. Donc, c'était un beau défi. » (C10.72)

L'urgence :

« Quand c'était d'autres cuisiniers, ils se préparaient plus mais, moi, c'était un peu mon challenge ou peut-être que j'étais paresseux et que je ne voulais pas faire de mise en place mais

j'aimais ça arriver et faire bon, OK, qu'est-ce que je fais, what's next, c'est quoi le prochain truc. Et pouf, je sortais quelque chose, toujours des choses très simples. Ça c'était le fun. » (C11.32)

« C'est une contrainte parce que tu as une urgence. C'est sûr que moi j'ai toujours été ce qu'on appelait en théâtre un *money player*, c'est à dire que ça me prend de l'urgence. Tu sais, il y a des acteurs comme ça qui vont être moches en répétitions, tout au long des répétitions et de la minute qui sortent en salle, qu'il y a des projecteurs et des spectateurs, pouf, ils sortent tout. Alors, je suis un peu comme ça, c'est un peu un défaut et des fois une qualité. Je ne suis pas très bon pour me préparer mais je suis bon pour réagir. » (C11.33)

L'absence de budget :

« Récemment j'ai fait ça, j'ai travaillé comme quelqu'un qui n'avait pas de budget et j'ai acheté du maquereau et là j'étais dehors, j'ai cueilli du sapin et j'ai fait une huile avec ça et j'ai cuit les légumes 3-4 heures et après on a travaillé sur des affaires un peu plus intéressantes dans un petit bouillon et c'était vraiment intéressant. » (C13.32)

1.4.3. Les conséquences

Les erreurs et les oublis sont à l'occasion les bases de nouvelles recettes :

« C'est comme, un moment donné je faisais une meringue suisse, j'étais en train d'enseigner et je l'ai oubliée carrément et là, finalement ça a brûlé. Et *you know what*, j'ai dit, je vais la faire pareille. J'ai fouetté mes œufs, je les ai fouettés et fouettés, j'ai monté mes œufs. Mais c'était super bon, ça goûtait la guimauve brûlée, tu sais la guimauve comme quand tu vas faire un camp dans le bois, ça goûtait ça! Donc, je les ai séchées, je les ai dressées et je les ai trempées dans du chocolat et dans des biscuits Graham. C'était une bonne erreur. » (C2.28)

« Ou des fois, ça peut partir de n'importe quoi. Je faisais un feu cet été et j'ai décidé de lancer mes légumes dans le feu pour niaiser et j'ai laissé genre le légume brûler là pendant trois heures et je l'ai mangé et c'était wow, c'était malade. C'était cool, fait que, j'ai recommencé à faire ça. » (C13.30)

1.4.4. Les limites du restaurant

Le lieu physique – les dimensions du restaurant, l’atmosphère du lieu, le style de cuisine, l’espace dans lequel le chef travaille et se déplace – ainsi que la taille de la brigade et le nombre de clients à servir sont tous des facteurs qui influencent l’inspiration :

« Des fois je vois des choses et je pense, ah, si je fais ça dans mon restaurant je vais tuer mon serveur. Quand tu es dans la restauration tu regardes tout, tu le sais, pourquoi la chaise est comme ça, des affaires qu’ils nous ont appris à l’I.T.H.Q. » (C5.16)

« Faut que ce soit faisable pour le restaurant qu’on a, il ne peut pas par exemple avoir 15 étapes. On ne fait pas 40 couverts à 15 cuisiniers, on fait 100, 150 couverts à 10. C’est beaucoup mais en même temps il faut que ce soit un peu plus simple. Donc, ça, c’est sûr que c’est des contraintes. » (C6.48)

« Et donc, c’est un peu ce que j’essaie; j’ai énormément de moyens comme chef en ce moment, parce que j’ai une grosse machine derrière moi, mais, il faut que je pense en fait de, par exemple, des choses aussi idiotes genre combien de manipulations dans une assiette. Parce que si je le fais sur 500, ça a une grosse incidence : 7 manipulations sur 500 assiettes, oublie ça on est perdu. » (C11.29)

1.4.5. Le terroir québécois

Les produits québécois mariés aux classiques italiens : garder l’essence italienne de la recette mais l’adapter au contexte québécois :

« Juste par exemple, une de nos nouvelles entrées la semaine dernière : les champignons marinés, la recette de la grand-mère! Je les ai servis sur une salade d’asperges avec vinaigrette à l’érable du Québec garnis de torchon de foie gras du Québec aussi. Mais on a mélangé classique italien avec produit québécois et, tu sais, ça se fait bien! » (C7.47)

« Oui, on essaie de rester le plus possible québécois, ce qui est génial pour l'environnement et pour la qualité des produits. » (C8.27)

Le tableau des sources d'inspiration en lien avec les contraintes: chacun des 14 chefs évoque de 1 à 9 éléments en lien avec les contraintes. Les deux éléments les plus fréquemment mentionnés sont « les défis ou balises imposées en général » et « le budget ». Au total, les différents éléments se rapportant aux contraintes apparaissent 61 fois (cf. ANNEXE B4).

Parmi les 4 grands thèmes regroupant les sources d'inspiration des 14 chefs interrogés, deux sont évoqués nettement plus souvent. Les sources d'inspiration venant de la vie en général sont évoquées 62 fois, et les sources d'inspiration venant des contraintes sont mentionnées 61 fois. Les sources d'inspiration venant des produits reviennent 45 fois et les sources d'inspiration venant des arts apparaissent 11 fois.

2. Éléments influençant les sources d'inspiration

Comment le fait d'avoir étudié en cuisine italienne et d'avoir fait des stages en Italie vient influencer les inspirations des chefs répondants dans leur travail actuel ?

2.1. La formation académique

La formation reçue à Montréal à l'I.T.H.Q. influence les chefs interrogés. Pour certains c'est la découverte de produits et d'une culture nouvelle, c'est la naissance d'une passion qui les habite encore aujourd'hui.

En Italie, le passage à l'école *Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana* est mémorable, les chefs interrogés, étudiants à l'époque, sont confrontés à d'autres réalités et découvrent les origines des produits au cours de visites industrielles.

« J'ai fait les deux semaines à l'école : c'est l'expérience d'une vie... tu visites ceux qui font du parmigiano, du prosciutto, du balsamique, tu vas manger dans plein de restaurants, tu vas dans une école où se trouvent les

meilleurs chefs italiens au monde, c'était comme aller à Walt Disney, chaque moment c'est comme magique. » (C12.10)

Pour d'autres c'est une redécouverte puisqu'ils sont d'origines italiennes ; à l'école ils apprennent à nommer et à travailler des techniques associées à des souvenirs de familles et en Italie, le stage est marquant. Ils connaissaient une autre Italie, le choc culturel est tout aussi fort que pour ceux qui ne sont pas d'origines italiennes.

« C'était quelque chose de culturel. Sans avoir fait le stage je ne serais pas le même aujourd'hui. Ça a changé complètement mon idée de la cuisine. » (C1.3)

« Pour moi, c'était au niveau culturel. Même tout en étant italien, je découvrais la culture du nord de l'Italie. » (C3.10)

2.2. Le séjour en Italie

Pour les 14 chefs interrogés, les mois passés en stage en Italie laissent encore aujourd'hui des traces dans leur travail. De l'Italie, les 14 chefs retiennent principalement la simplicité et le respect des ingrédients. Aujourd'hui, qu'ils travaillent ou non dans des restaurants italiens, l'idée du simple et du pur est toujours présente. La transformation minimale du produit est un élément qui marque les chefs durant leurs stages en Italie. Le rapport avec le temps marqué par la cuisson minute, indissociable des pâtes et du risotto, devient la base de la cuisine italienne qu'ils ramènent à Montréal. Ils apprennent la cuisson à la minute mais aussi l'importance de prendre le temps de bien faire les choses.

Les 14 chefs interrogées ne travaillent pas tous actuellement dans des restaurants avec un menu exclusivement italien, mais partout où ils sont il y a toujours au moins un plat italien au menu. Avoir étudié en cuisine italienne et avoir fait des stages en Italie les stimulent à réfléchir au sens de la cuisine italienne. Est-ce qu'on a vraiment besoins de produit italien pour faire de la cuisine italienne ?

« C'est pour ça que j'ai de la misère avec les restaurants... c'est pour ça que moi mon rêve c'est de faire un restaurant italien avec des produits seulement du Québec, aucun produit d'importation. » (C12.18)

« Soit dans les couleurs, soit dans les produits ou les combinés que j'utilise... l'italien avec le québécois... parce que l'italien ça m'inspire et le québécois c'est moi, c'est qui je suis. » (C7.114)

Ce qui qualifie la cuisine d'italienne ce n'est pas nécessairement les ingrédients ou ce qui compose le menu mais la mentalité, la philosophie qui est basée sur la simplicité, la pureté, l'excellence du produit et du travail :

« Mes cuisiniers, ils adorent quand c'est simple parce que ça les met au défi d'être plus parfaits. Quand tu as 14 choses, tu fais tout à 80%, quand tu en as quatre tu dois tout faire à 100%. Au lieu de manger 14 choses correctes, tu manges 4 choses impeccables. Alors, cette philosophie-là je l'ai toujours ramenée avec moi et c'est grâce à mon stage en Italie. » (C8.8)

« Mais tu sais, c'est moi qui décide ; au fait c'est moi et Pierre, l'autre sous-chef, qui décidons. C'est nous qui faisons le menu, qui décidons. Les autres ils trippent parce que c'est pas qu'on fait de la cuisine italienne mais c'est de la cuisine mentalité italienne. C'est une mentalité où c'est simple. C'est pas italien, mais c'est philosophie italienne, c'est super simple, et les gens aiment ça. Et nos cuisiniers aiment ça. » (C8.18)

« Tout devait être parfait, les produits sont extraordinaires. Puis, j'sais pas mais, les pâtes, c'est pas comme ici où souvent les pâtes sont ordinaires. En Italie ils mettent la cuisine à un niveau gastronomique qui est extraordinaire. C'est ça que j'ai vraiment retenu. » (C7.14)

Prendre le temps :

« À mon restau il était hors de questions que je fasse précuire les pâtes. Je faisais mes risotti à la minute et je tombais dans la merde mais c'était ça, et je crois profondément qu'il n'y a rien de mieux, en cuisine, que ce qui se fait spontanément. Il y a une perte de saveur dans la préparation - veux, veux pas - probablement qu'il y a des gens qui ne s'en sont jamais rendu compte et probablement que ça m'a coûté des clients parce qu'ils trouvaient que c'était trop long mais je me suis dit que si j'étais pour me planter dans la vie je vais le faire à ma manière et ça va être ça, au moins j'aurai pas de regrets et j'aurai fait comme j'ai voulu. Mais oui, ça vient de l'Italie c'est sûr, c'est sûr que ça c'est essentiel, et les chefs

italiens qui m'ont formé, parce que au départ, mes premiers chefs ça été que des italiens pratiquement. » (C11.36)

[En parlant du restaurant Le Calandre à Padova] « ... il m'a montré là une façon de travailler, c'est la vraie réalité du métier : tu rentres, tu travailles, tu ne peux pas brûler des étapes, ça revient à l'histoire du *piano piano* [terme qu'utilisait un des ses professeurs à l'I.T.H.Q.], il faut que tu travailles, et peu importe le temps que ça va prendre. Des fois ça va être long. » (C13.15)

Les stages ont fourni des valeurs qui les suivent, qu'ils soient chefs ou entrepreneurs ; le respect de la discipline, l'importance de l'observation, l'organisation et l'optimisation des méthodes de travail. Un stage difficile marque et, plusieurs années après, les difficultés traversées se transforment en forces précieuses et utiles à la réussite.

L'observation, optimiser les méthodes :

« Mes chefs en Italie... Ils étaient tous différents, en même temps, j'avais moins de proximité avec eux. Tu sais au Lido Lido [restaurant] c'est là où j'ai fait des petits pois et des gourganes pendant un mois non stop 13 heures par jour. Je me suis rendu compte que quelqu'un qui va observer va pouvoir apprendre autant que quelqu'un d'autre. Même moi, mes nouveaux employés quand ils rentrent ils ne font que ça, observer ; ils regardent les autres faire ; ils font des tâches répétitives pour regarder les autres et c'est comme ça qu'ils se forment, les uns avec les autres. » (C10.11)

« ... on optimise, on optimise toujours la façon de faire parce qu'on a pas d'équipement majeur. Moi j'ai pas de déposeuse... c'est ça. Moi ce que j'ai le plus appris c'est ça. Surtout au Lido Lido, tu sais, quand je te dis que c'est ce que j'ai le plus appris, surtout d'optimiser ses méthodes. C'est pas tant avec la créativité, c'était vraiment plus avec une méthode de travail. » (C10.25)

Dans une entrevue sur le blog gastroscenti.wordpress.com¹⁰ à propos de son film sur Nadia Santini, Paul Lacoste dit : « Les repérages ont confirmé et amplifié mes impressions à distance : la cuisine de Nadia a

¹⁰ <https://gastroscenti.wordpress.com/2011/02/04/l'invention-de-la-cuisine-chef-nadia-santini-dvd-qa-avec-paul-lacoste/>

quelque chose d'essentiel... Toutes les recettes les plus radicales peuvent, si elles sont exécutées mécaniquement, être d'un ennui... En revanche, les assiettes de tradition, comme le foie de veau pané et poêlé à la sauge, seront sublimes, cuisinées par Nadia qui, en quelque sorte, réinvente la tradition à chaque fois. »

Pour réinventer une tradition il faut être inspiré. Être inspiré ne veut pas dire nécessairement aller vers des œuvres gastronomiques modernes qui comportent des éléments de risque.

Ce quelque chose d'essentiel dont parle Lacoste est ce que les chefs interrogés retiennent de leurs séjours en Italie. C'est cette inspiration qu'ils ont trouvée dans la simplicité des gestes et dans l'amour des produits, qu'ils tentent de transposer ici dans les différentes cuisines des restaurants où ils travaillent aujourd'hui :

« C'est sûr que la cuisine italienne ça reste mes premiers amours et ça reste tout de même, ce qui a dicté beaucoup, malgré tout, ce que j'ai fait. Mes principes de base restent les mêmes pour moi, pour moi ça reste toujours les principes de base de la cuisine italienne, c'est à dire, qualité du produit, importance du terroir et respect aussi du produit mais aussi pas trop toucher, le laisser vivre, le laisser s'exprimer par lui-même, donc cet espèce de travail dans la simplicité et dans le respect de la tradition. Je pense que c'est qu'est-ce qui reste plus particulièrement dans mon travail. » (C11.2)

IV. Conclusion

Dans la première partie de l'étude les sources d'inspiration des chefs interrogés sont identifiées et sont ensuite catégorisées en 4 grands thèmes : les produits et le territoire, les arts en général, la vie ou tout ce qui n'est pas en cuisine comme tel, et les contraintes ou les limites inspirantes.

Les deux grands thèmes mentionnés le plus souvent sont la vie en général (62 évocations) et les contraintes (61 évocations). Pour les 14 chefs interrogés, la vie en général : l'échange avec l'autre, le dialogue, la confrontation des idées, les autres cultures, les voyages et les souvenirs d'enfance sont tous des éléments importants qui nourrissent l'inspiration. L'image du chef seul en cuisine qui attend l'inspiration est complètement effacée; le chef a besoin de sortir de la cuisine pour trouver l'inspiration : il doit rencontrer des gens, voir des amis, la famille, connaître des lieux différents, confronter ses idées et se nourrir d'expériences en dehors de sa cuisine. Les contraintes aussi sont génératrices d'idées : satisfaire les exigences des clients qui ont des besoins précis et des défis imposés par le budget, par le choix d'un produit ou par les caractéristiques physiques du restaurant sont des éléments qui limitent mais qui inspirent aussi les 14 chefs interrogés.

Le grand thème des produits arrive en troisième place et il est mentionné 45 fois. Les deux éléments le plus fréquemment évoqués par les 14 chefs dans ce thème sont « les produits en général » et « les marchés ».

Les 14 chefs interrogés ne s'inspirent pas des arts. Les 14 chefs interrogés s'inspirent des formes et des couleurs des produits ou d'un paysage et dans un seul cas un chef s'inspire directement aux images d'un film mais jamais ils ne reproduisent une œuvre d'un peintre dans l'assiette.

Les sources d'inspiration des 14 chefs interrogés, catégorisées en 4 grands thèmes :

La vie : 62 évocations

Les contraintes : 61 évocations

Les produits : 45 évocations

Les arts : 11 évocations

Des 4 grands thèmes confondus, les 3 éléments mentionnés par le plus grand nombre de chefs sont les produits en général (10/14), le voyage (9/14) et les marchés (8/14).

En résumé les principales sources d'inspiration des 14 chefs interrogés pourraient être divisées entre *sources spécifiques* et *sources globales*. De manière spécifique les éléments produits (10\14), voyage (9\14) et marchés (8\14) sont ceux les plus mentionnés. De manière globale les deux thèmes les plus élaborés sont la vie en générale (62 évocations) et le thème des contraintes (61 évocations).

La deuxième partie de l'étude examine comment la formation en cuisine italienne et les stages en Italie viennent influencer les inspirations des chefs dans leur travail aujourd'hui. Les 14 chefs interrogés ont tous gardé des traces de leurs formations en cuisine et des stages en Italie. De l'Italie ils conservent un souvenir plus vif que de leur formation en école hôtelière. Le souvenir de l'Italie est toujours présent qu'ils travaillent ou non dans un restaurant italien. Pour les 14 chefs, la « cuisine mentalité italienne » (C8.18) devient une manière de qualifier et de nommer leur cuisine.

La cuisine italienne devient un savoir-faire, voire une philosophie. L'expérience stagiaire en Italie est l'occasion de comprendre et de ramener toutes les fines nuances et les particularités d'une mentalité italienne. Au moment des stages, les 12 chefs interrogés qui ont fait des stages en Italie sont témoins d'une cuisine simple, pure, où le produit subit le minimum de transformation et où la passion et l'amour des produits et du territoire sont très forts. Aujourd'hui les chefs interrogés ne font pas de la cuisine italienne mais de la cuisine mentalité italienne.

Les résultats de cette étude pourraient être le début d'un long dialogue entre le chef et les personnes qui s'interrogent sur le métier de chef en cuisine. D'autres études pourraient suivre : par exemple les résultats pourraient être comparés avec un autre groupe qui ne provient pas exclusivement d'une formation en cuisine italienne. Une autre étude pourrait naître traitant les inspirations après différents stages réalisés par un même chef dans plusieurs pays, par exemple en Italie, au Danemark et en Afrique du Sud.

Dans un cadre institutionnel, il est à souhaiter que cette étude encourage la réflexion et la discussion entre étudiants et enseignants sur comment devenir des chefs ou des gestionnaires en hôtellerie les plus inspirés possible. Cette étude démontre la prédominance des éléments se rattachant à la vie comme

sources d'inspiration et nous laisse entrevoir l'importance de la place que la culture devrait occuper dans une formation académique offerte à de futurs cuisiniers et de futurs chefs.

Lorsqu'on parle de source d'inspiration en cuisine, on élabore à propos d'un plat qui n'existe plus ; l'assiette est vide mais il nous reste le souvenir du goût, il reste des sensations que le plat a engendrées et il nous reste son histoire, son passé. L'inspiration qui précède la création de l'assiette s'explique et se raconte, l'assiette reste ainsi bien vivante.

Dans *Philosophie magazine*¹¹, Thierry Marx, chef du restaurant Sur Mesure au Mandarin Oriental à Paris résume très bien cette idée : « Une grande cuisine est une cuisine de l'instant présent, mais elle donne de la mémoire à l'éphémère. »

Je termine avec cette amusante métaphore, présentée en préface du livre *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*¹². L'historien italien Massimo Montanari compare les ingrédients d'une petite boulette de viande et les idées qui nourrissent l'esprit :

« Ho pensato che il riposo delle polpette assomiglia molto a quello che succede nella nostra mente quando elaboriamo le idee. Le idee sono il risultato di esperienze, incontri, riflessioni, suggestioni : tanti ingredienti che si mettono insieme e poi producono pensieri nuovi. Ma prima che cio' accada è utile fare riposare quegli ingredienti, dargli il tempo di depositarsi, amalgamarsi, rassodarsi. Il riposo delle polpette è come il riposo dei pensieri ; dopo un po', vengono meglio¹³. »

¹¹ Philosophie magazine n.75 Décembre 2013 - janvier 2014, « Le cuisinier est une sentinelle » pp.40–41

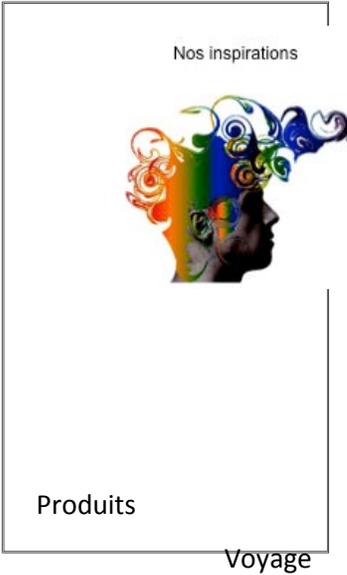
¹² Montanari, M. (2009). *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* (Vol. 12). Laterza.

¹³ Il m'est venu en tête que le repos des petites boulettes ressemble à ce qui se produit dans notre esprit lorsque nous élaborons des idées. Les idées sont le résultat d'expériences, de rencontres, de réflexions, de suggestions : autant d'ingrédients qui se mettent ensemble et qui produisent ensuite des pensées nouvelles. Mais avant que cela se produise il est utile de faire reposer ces ingrédients, leur donner le temps de se déposer, de se mélanger, de se compacter ensemble. Le repos des petites boulettes est comme le repos des idées : après un peu, elles sont meilleures.

Ainsi, la figure ci-dessous représente l'interprétation que l'on peut faire de la métaphore de l'historien Massimo Montanari et de cette étude.



ers
il



Rencontres
Marchés
Enfance

IV. Annexes

A. Le guide d'entretien

Bonjour. Je vous remercie beaucoup de participer à ma recherche et d'accepter de vous entretenir avec moi aujourd'hui. L'entretien devrait durer environ une heure, et si cela ne vous gêne pas je vais enregistrer notre échange.

Je m'intéresse au travail du cuisiner et en particulier au chef issu de la formation en cuisine italienne de l'I.T.H.Q. Mon objectif est d'investiguer sur la période qui précède la réalisation de vos plats, comment et où vous prenez vos idées et d'où viennent vos influences. Nous commencerons par un retour sur votre formation et sur vos débuts et terminerons sur votre cuisine d'aujourd'hui.

A) PARLONS DE VOTRE FORMATION EN CUISINE ITALIENNE

ITHQ

1. Quel souvenir le plus fort gardez-vous de votre formation en cuisine italienne à l'ithq?
2. De quelle manière (les chefs enseignants de l'époque) vous ont-ils influencés?
3. Que reste-t-il de ce que vous avez appris en formation dans la cuisine que vous faites actuellement?

ITALIA

4. Que retenez-vous de votre stage en Italie?
5. Comment la découverte des mœurs et des habitudes alimentaires italiennes ont-elles influencé votre travail de chef?
Exemples d'habitudes :
L'ordre du repas : antipasto, primo, secondo, contorno, dolce
Mettre au centre de la table le plat de pâtes et servir à table
L'omniprésence des pâtes
Manger frais, très peu de transformations du produit
Cuisiner avec de l'huile, presque jamais de beurre
Favoriser le sel au poivre
L'abondance des acides en cuisine; le balsamique, le citron
7. En Italie, y a-t-il un produit qui vous a particulièrement stimulé?
8. En quoi la rencontre avec des chefs italiens en Italie a été importante pour vous?
9. En quoi la découverte du territoire italien après un an et demi d'études en cuisine italienne à Montréal a été déterminante pour la poursuite de votre carrière?
10. Que reste-t-il de ce que vous avez appris en stage dans la cuisine que vous faites actuellement?
11. Est-ce que vous avez dit tout ce qui vous semblait important sur votre formation en cuisine italienne et ses influences sur votre carrière?

B) PARLONS UN PEU DE VOTRE CUISINE AUJOURD'HUI.

1. Racontez-moi comment naît l'idée d'un plat pour vous?
2. Comment vos voyages, Comment la mode, Comment la peinture, Comment la sculpture, Comment l'architecture, Comment la musique, Comment la nature, les paysages, Comment tel ou tel autre livre ou revue, Comment vos rêves influencent-ils vos idées en cuisine?
3. De quelle manière le goût que vous recherchez prend-il forme dans votre imaginaire?
4. Quand vous avez une idée, quel sens est-il stimulé en premier?
5. Goûtez-vous votre plat en imagination?
6. Voyez-vous les formes et les couleurs avant le goût en imagination?
7. Que faites-vous quand vous êtes en panne d'inspiration?

C) Comment l'idée est transformée en plat?

1. Racontez-moi l'histoire d'un de vos plats.

2. Quelles contraintes fréquentes rencontrez-vous dans la réalisation de vos plats?
3. En quoi « ces contraintes » peuvent être stimulantes pour vous?
De quelle manière la contrainte du climat, De quelle manière la contrainte du prix, De quelle manière la contrainte du temps, De quelle manière la contrainte du produit introuvable, peut-elle être inspirante pour vous?
4. Quel plat vous ressemble le plus et pourquoi?

D) CONCLUSION :

Est-ce que vous auriez des choses à ajouter à propos de vos sources d'inspiration en cuisine?
Merci encore une fois d'avoir eu la gentillesse de partager ces propos et ce moment avec moi.

RELANCES

Pouvez-vous m'expliquer davantage cette idée de ...
Qu'entendez-vous par
Quand vous dites Qu'entendez-vous exactement?
Qu'est-ce que cela veut dire pour vous ...
Si j'ai bien compris quand vous dites... vous voulez dire...

B. Tableau d'analyse des résultats

1. Les produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Total d'occurrences par élément
Le goût					x		x		x				x		4
Les restes							x			x					2
Le frigo			x				x								2
Les vins			x	x				x				x			4
Les textures				x	x								x		3
Les produits exotiques (ni italiens ni québécois)		x			x										2
Les produits à connotation italienne	x							x	x				x		4
Les produits en général	x	x	x		x	x	x				x	x	x	x	10
Les marchés		x	x		x	x	x					x	x	x	8
Les techniques	x														1
Les saisons	x	x			x		x							x	5
Total d'occurrences par chef	4	4	4	2	6	2	6	2	2	1	1	3	5	3	45

2. Les arts

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Total d'occurrences par élément
La musique classique									x						1
L'improvisation						x									1
Le cinéma				x											1
Le design				x											1
Les arts visuels en général				x					x						2
Les paysages		x													1
Les formes, les objets		x		x											2
Couleurs							1						1		2
Total d'occurrences par chef	0	2	0	4	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	11

3. La vie en général

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Total d'occurrences par élément
L'oubli		x													1
L'hyperactivité										x		x			2
L'histoire derrière le produit									x	x					2
Le bonheur, l'euphorie						x		x							2
Le rêve							x								1
Écrire, dessiner						x	x				x	x			4
Échanger avec les autres					x	x	x	x			x		x		6
La marche					x									x	2
Les jeunes			x												1
La lecture				x		x	x	x	x		x			x	7
La famille		x	x		x			x							4
Le voyage			x	x	x	x	x		x			x	x	x	9
Le gym		x										x			2
Les autres cultures, l'ailleurs		x			x	x	x		x					x	6
L'amour		x								x					2
Se procurer du plaisir et en procurer aux autres		x						x							2
Souvenirs d'enfance, souvenirs réconfortants		x	x		x			x	x	x					6
La campagne	x	x													2
La chasse	x														1
Total d'occurrences par chef	2	8	4	2	6	6	6	6	5	4	3	4	2	4	62

4. Les contraintes

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Total d'occurrences par élément
Tout faire le +possible										x				x	2
L'urgence, l'immédiat											x				1
Sortir de la zone de confort	x									x					2
Hyperactivité										x		x			2
Rester simple			x					x							2
Produits de saisons								x							1
Récupération, utilisation des restes							x			x					2
Produits québécois							x	x						x	3
Exigences en salle (espace physique)					x										1
Attentes des clients				x	x				x	x					4
Renouvellement du menu					x		x								2
Se démarquer				x				x		x					3
Ame du restaurant				x											1
Faire changer les goûts		x	x		x										3
Appétit des clients					x										1
vins			x	x				x				x			4
Menu italien				x	x		x								3
Défis, balises imposées			x			x	x				x	x			5
Erreurs, oublis, jeux		x											x		2
Outils en cuisine				x		x									2
nombre d'assistants en cuisine		x		x		x									3
manipulations par assiettes				x		x					x				3
budget		x	x	x						x			x		5
Rendre plus santé la cuisine italienne	x														1
régimes (vegan, végétarien...)	x														1
rendre + moderne la cuisine italienne traditionnelle	x													x	2
Total d'occurrences par chef	4	4	5	9	6	4	5	5	1	7	3	3	2	3	61