

PLAISIRS

Deff Haupt, le chef mondialiste du goût

Le premier cuisinier du Sofitel redonne confiance dans les restaurants d'hôtel

Depuis quatre ans, Deff Haupt, du Sofitel de Montréal, redonne confiance dans les restaurants d'hôtel. Sa philosophie: «Ne rien tenir pour acquis et servir de la qualité.» Toujours de bonne humeur,



PHILIPPE MOLLÉ

ce chef jongle avec les contraintes administratives d'une grande chaîne et le métier qu'il a appris dans quatre langues à travers l'Europe, au Brésil, au Chili et dans les Amériques.

Deff Haupt, né en Allemagne, a suivi un apprentissage de cuisinier au Hilton de Mayence, un style qui marquera le futur chef dans le secteur de la grande hôtellerie, qui permettait à l'époque de déployer dans l'établissement divers corps de métier liés à l'alimentation.

Très vite, il se rend compte que, pour «fonctionner à un haut niveau» dans ce milieu, il doit s'expatrier pour parfaire son art. Il était difficile, pour le jeune Allemand, de quitter son entourage familial, de devoir penser dans une autre langue que la sienne et surtout d'accepter un mode de vie bien différent de celui auquel il était habitué.

Ce premier dépassement, il le vivra après son service militaire, à son arrivée au Crocodile de Strasbourg, chez le grand Émile Jung. Une expérience qui lui permettra de vivre et de comprendre le bonheur d'obtenir un trois macarons au Michelin.

Le coup de foudre

Fasciné par l'«esprit Bocuse», Deff Haupt rêve un jour de côtoyer Monsieur Paul. Cette rencontre aura lieu en 1989 au Mont-d'Or, à Collonges, dirigé alors par le chef Roger Jaloux, MOF (meilleur ouvrier de France) et patron des cuisines. Grand service, belle vaisselle, produits de première qualité... Jamais Deff Haupt n'oubliera que les bons produits sont garants du succès. La voie est désormais tracée.

Au fil des contacts, il se retrouve cautionné par ses pairs

chez l'autre grand qu'est Joël Robuchon, du restaurant Jamin à Paris. Une école de haute cuisine qui ne laisse aucune place à la médiocrité, encore aujourd'hui. En 1992, Bocuse propose alors à son jeune poulain sa première place de chef au Chili. Bocuse est consultant pour le propriétaire, qui gère aussi un établissement à Val d'Isère, en France.

Il y restera deux ans. Le succès est immédiat et mènera Haupt au Brésil cette fois. Ce qui lui permettra de rencontrer son épouse, de faire du Cantaloup, à São Paulo, le restaurant de l'année au Brésil.

Né en Allemagne, Deff Haupt a suivi un apprentissage de cuisinier au Hilton de Mayence, un style qui le marquera dans le secteur de la grande hôtellerie

sil et lui procurera parmi ses collègues le titre envié de chef de l'année en 1998.

Des invités de prestige, comme le prince de Monaco et le coureur automobile Rubens Barrichello, feront tour à tour partie de l'élite du restaurant dirigé par Deff Haupt. En 1999, c'est le retour en Allemagne, où il décide d'ouvrir une brasserie, une expérience enrichissante mais qui le laissera quelque peu amer sur le plan financier.

Montréal, me voilà!

C'est en 2005 que débute l'aventure canadienne. Souhaitant d'abord s'installer à Tremblant, il découvre après six mois que le risque est trop élevé et la population trop restreinte pour y exprimer son talent.

En fait, c'est Montréal et son ami Gilles Arzur, chef de l'époque à l'hôtel Sofitel, qui lui offriront la chance de s'installer pour de bon au Québec. Arzur s'apprêtait à quitter Montréal pour aller travailler, toujours pour la même chaîne, à New York. Il proposa alors Deff Haupt comme chef exécutif du Sofitel Montréal.

Très vite, le restaurant Renoir, déjà réputé sous Arzur, deviendra un rendez-vous gourmand pour les épicuriens montréalais et l'un des meilleurs établissements de

restauration au Québec. Ce que peu d'hôtels peuvent se vanter d'avoir réussi à ce jour.

Considéré comme un chef de file dans son milieu, Deff Haupt participe depuis quatre ans au festival Montréal en lumière gourmand. En accueillant des invités prestigieux, il redonne le goût aux Montréalais de fréquenter des hôtels oubliés de la gastronomie.

Deff Haupt n'hésite jamais à donner de sa personne ou à faire profiter de son talent pour une noble cause. C'est ce qu'il vient de faire pour l'enjeu olympique, en Colombie-Britannique, en participant à Banff au Gold Medal Plate, qui lui a valu la troisième place à l'échelle nationale.

Quand on lui demande où il aimerait vivre aujourd'hui, il répond: «Au Québec, car il me reste encore 50 ans pour profiter de ce pays.»

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matins, à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première chaîne de Radio-Canada.



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ
Quand on lui demande où il aimerait vivre aujourd'hui, Haupt répond: «Au Québec, car il me reste encore 50 ans pour profiter de ce pays.»



Considéré comme un chef de file dans son milieu, Deff Haupt participe depuis quatre ans au festival Montréal en lumière

POUR VOTRE BIBLIOTHÈQUE

LA MAISON DE CHRISTIAN CONSTANT
Éditions Mango, 2008

Chef émérite présent au festival Montréal en lumière, Christian Constant nous fait découvrir ses pas-

sions gourmandes à travers ces quatre ouvrages de 45 pages chacun. Des ouvrages simples qui traitent de coups de cœur, comme «le violon d'Ingres» et les «cocottes de Christian Constant». Des recettes belles à croquer.



Recette de la semaine

Côte de bœuf au croustillant de fleur de sel, jus à la moelle

Pour deux ou trois personnes

- 1 belle côte de bœuf à l'os de 700 g à 800 g
- 60 ml de moutarde verte (Maille)
- 45 ml de chapelure de mie de pain frais
- 10 ml de fleur de sel
- 250 ml de fond de veau lié
- La moelle de deux os à moelle déjà blanchie
- 5 ml de poivre concassé
- 45 ml de beurre demi-sel
- 60 ml de vin de Xérès

Faire rôtir à feu vif la côte de bœuf des deux côtés pendant deux minutes. Badigeonner ensuite de moutarde verte mélangée à la fleur de sel et à la mie de pain fraîche. Mettre au four à 375 degrés durant sept minutes. Faire réduire de moitié le fond de veau avec le vin de Xérès et le poivre noir. Passer au tamis fin. Ajouter les morceaux de moelle et, à la toute fin, les dés de beurre. Servir avec les morceaux de côte de bœuf.

À L'ARDOISE

Un cidriculteur heureux



François Pouliot, de La Face cachée de la pomme, est devenu fournisseur de la reine par l'intermédiaire du gouvernement Harper et de Barack Obama. C'est son cidre de glace Neige 2006 qui a été servi lors de la visite du président américain à Ottawa. Une récompense pour cet acharné du goût et de la qualité des cidres du Québec.