

CUISINE

cyberpresse.ca | le web | PagesJaunes

Rechercher dans le site

LA PRESSE | leSoleil | Le Nouvelliste | LeQuotidien | LaTribune | LeDroit | LaVoixdeL'Est

ACCUEIL | LAPRESSEAFFAIRES.COM | MONCINEMA.CA | MONTOIT.CA | MONVOLANT.CA
 TECHNATE.COM

Actualités | Actuel | Arts & Spectacles | Blogs | Chroniqueurs | Consommation | Cuisine | Environnement | Hockey
 Insolite | International | Lectures | Multimédia | Noël | Opinions | Photos | Santé | Sciences | Sports | Vidéo | Voyages

Accueil » Actuel » Cuisine » Texte complet

Le vendredi 09 décembre 2005

CUISINIÈRE-TRAITEUR

À table avec Denise Cornellier



Agrandir

Denise Cornellier est l'une des premières femmes au Québec à avoir choisi le métier de chef-cuisinier.
 Photo Martin Chamberland, La Presse

Francoise Kayler

La Presse

Denise Cornellier vient de fêter le 20e anniversaire de l'entreprise qu'elle a tout simplement baptisée Denise Cornellier Traiteur et pour laquelle elle a choisi un logo aussi simple qu'évocateur: une olive farcie.

Lorsqu'elle refait son chemin à l'envers, Denise Cornellier retrouve toujours un refus de manger ce qu'elle n'aime pas, ce qu'elle ne trouve pas bon et la volonté de préparer elle-même ce que les autres ne lui offrent pas. Mais elle n'avait pas pensé faire une carrière dans les métiers de bouche. Elle a d'abord fait des études en psychologie.

Traiteur plutôt que restaurateur ? Le coup de feu ne lui convient pas. L'organisation d'un événement lui sied parfaitement. Si la psychologue est allée suivre un cours de formation en cuisine, c'était d'abord pour perfectionner ce qu'elle avait appris, en autodidacte, et cela depuis son enfance. Sa première sauce à spaghetti elle l'a faite, petite fille, sur un feu de camp avec les guides. Et elle était bonne !

AUJOURD'HUI SUR CYBERPRESSE

La neige affecte les conditions routières

Les récentes chutes de neige affectaient les conditions... >>



La soeur de Judith ou la broderie du temps

On pourrait penser que le personnage principal de ce petit... >>



Publicité



Offrez les cadeaux les plus branchés.

De la technologie timide à la technologie audacieuse. Faites glisser le cadeau-mètre pour avoir des idées de cadeaux parfaits.

TECH

Conforme

50

ENTREZ

▶▶ FUTURE SHOP

NOUVELLES LES PLUS LUES

Dernière heure | Dernier jour | Dernière semaine

- [La soeur de Judith ou la broderie du temps](#)
- [Un promeneur aperçoit un félin, de peur il se jette à l'eau](#)
- [Ottawa et Via Rail devront dédommager Jean Pelletier](#)
- [La neige affecte les conditions routières](#)
- [Dion demande la commutation d'une peine de mort](#)

[Toutes les nouvelles les plus lues >>](#)

LIRE AUSSI

BLOGUES



Outils proposés par

moncinema.ca

 [Taille du texte](#)

 [Imprimer](#)

 [Envoyer](#)

D'un cours de cuisine professionnelle, elle retient surtout l'apprentissage de techniques. L'étincelle a été la découverte du goût lors d'un cours du soir donné par Rollande Desbois.

Denise Cornellier décidait alors de s'inscrire au cours que donnait l'Institut de tourisme et d'hôtellerie sous le titre «Vers une nouvelle cuisine québécoise», cours qui précédait le cours de cuisine évolutive, le fameux CEHR. Les diplômés de ce cours s'embarquaient sur le Mermoz. Pour ne pas revenir tout de suite, Denise Cornellier cherche du travail en France. Au restaurant du Drugstore des

Champs-Élysées, elle reste quelques mois, puis elle entre chez Le Nôtre, puis poursuit chez un autre traiteur où elle découvre que le cœur de l'entreprise est un cuisinier de grand talent. Elle n'oubliera jamais que le cuisinier doit être au centre de toute entreprise de restauration et qu'il faut un excellent cuisinier, qui sache adapter sa cuisine à différentes circonstances, au centre d'un traiteur. Elle poursuivra ce périple initiatique à la Délégation générale du Québec à Paris, puis à celle de Rome. Lorsqu'elle revient à Montréal en 85, elle sait que son projet de monter un service de traiteur est son avenir.

Aujourd'hui, à la tête d'une entreprise d'une solide réputation, heureuse dans les rôles qu'elle y tient, Denise Cornellier ne peut s'empêcher de réfléchir sérieusement. Peut-être est-ce la psychologue qui double la cuisinière et s'interroge. Quand on lui demande ce que pourrait être l'avenir de la restauration, d'emblée elle fait une mise au point pour affirmer que l'on ne peut dissocier la restauration de l'alimentaire. Or, l'alimentaire s'en va dans deux directions opposées : l'industriel d'un côté, la reconnaissance du produit et du travail bien fait de l'autre.

Il y a 30 ans, ses aînés dans le métier voyaient déjà s'amorcer cette tendance et prévoyaient le pire. Ceux qui vont vers le pire, dit Mme Cornellier, on les laisse aller. «Il faut travailler avec ceux qui ont une conscience, valoriser les petites entreprises, reconnaître le travail quand il est bien fait et le faire savoir. Il faut travailler au niveau des consommateurs.»

On ne peut s'empêcher d'évoquer le sujet qui hante le milieu de la cuisine depuis un demi-siècle, celui de la reconnaissance professionnelle. Personne ne semble avoir de réponse. Denise Cornellier a une opinion. La société, d'abord, devrait reconnaître l'importance du métier. «Se nourrir est la base de la vie. On est des milliers à faire cela pour les autres tous les jours, et on est encore considéré comme faisant un métier de service domestique.» Bien sûr, ajoute-t-elle, «on adule certains chefs, mais au quotidien, que fait-on ? La première reconnaissance c'est nous, les cuisiniers, qui devrions la faire. Mais, on se reconnaît quoi ? On se mobilise pour quoi ?» Cuisiniers de tous les milieux... unissez-vous.

L'avenir de la restauration n'est pas le seul sujet de préoccupation de Mme Cornellier, même si ce que cet avenir réserve aux jeunes cuisiniers, pourtant plein de talent et d'espoir, ne la rassure pas. L'alimentation en général en est un. Et plus particulièrement celle des jeunes, ceux «qui ne savent plus manger, ceux qui ne savent pas cuisiner». C'est un devoir, dit-elle, de leur donner, non pas des recettes, mais des outils de base. Pour y parvenir, elle ne prévoit pas passer par l'écriture. Elle cherche un autre moyen, qui pourrait être utilisé dans les écoles, un moyen «ludique» pour passer du produit à la table et «accrocher des jeunes qui sont curieux, intelligents». Et qui sont l'avenir.

Parmi tous les mots qu'elle prononce avec conviction, le «produit» vient en tête. Le produit, c'est lui qui me motive, dit-elle. C'est lui qui l'a amenée vers la cuisine et le traiteur. Il est important du point de vue du goût, de l'apparence, de l'émotivité qu'il génère et de la convivialité qu'il entraîne. Mais ce n'est pas que cela. «Ce que je mets dans mon corps est important pour ma santé.» Du produit au producteur, il n'y a qu'un pas, et lorsqu'on connaît le producteur, on peut avoir la confiance que donne la traçabilité. D'instinct, le cuisinier recherche les producteurs «qui sont, comme lui, des passionnés». L'une des premières femmes au Québec a avoir choisi ce métier, Denise Cornellier observe que si elles sont encore peu nombreuses en cuisine, l'avenir pourrait être différent. Les inscriptions et l'obtention des diplômes dans les écoles de formation le prouvent. Cela changera-t-il quelque chose dans la cuisine ? On observe que dans toutes les cuisines où des femmes font partie de la brigade, l'atmosphère est «allégée» et, bien sûr, les cuisiniers trouvent que les femmes sont de «bons employés». Dans l'assiette, verra-t-on une différence ? «En soi, on cuisine différemment. Mais, maintenant, il y a des hommes qui ont une sensibilité féminine !»

DENISE CORNELLIER TRAITEUR

5354, boulevard Saint-Laurent, (514) 272-8428, www.cornelliertraiteur.com

5354, boulevard Saint-Laurent, (514)272-8428, www.cornelliertraiteur.com.

Cornellier Épicier: «vie facile»

"Vie facile"

Nelson Dumais- Technaute.com »

[Les aventures désopilantes d'un chroniqueur en pays Microsoft](#)

François Gagnon »

[Au secours!](#)

Alain Mc Kenna - Technaute.com »

[Montréal sans fil: gros appui de la Ville au logiciel libre](#)

Tous nos blogues

Au rez-de-chaussée de l'immeuble, une petite boutique est aménagée simplement et avec goût. Sur les tablettes d'une grande armoire, une profusion de petits pots bien encapsonnés proposent un choix de conserves sucrées ou salées. Dans un congélateur vitré, ce sont des plats congelés qui sont offerts à la clientèle de passage.

Cette «cuisine conviviale» est proposée en portions : boeuf aux épices et cacao; pâté au poulet et légumes d'hiver; coulibiac de saumon; velouté à l'aneth; tourte d'agneau confit aux parfums méditerranéens; tourte de volaille à l'embeurrée de choux; sauce poulette, etc. Des plats qui n'étaient offerts que pendant la période des Fêtes le sont maintenant toute l'année: ragoût de pattes et boulettes, tourtière beauceronne.

La spécialité des traiteurs, c'est de préparer des petites bouchées. À ce comptoir, on les trouve congelées, aussi bien la croustade d'aubergine à l'Ermite de Saint-Benoit que le croque grillé au prosciutto et Douanier de Fritz Kaiser, que la caille aux épices et gingembre, etc. (Les prix pour deux portions vont de 15 à 22\$; pour six portions, de 55 à 65\$.)

Signature de la maison, ces produits sont des classiques : le foie gras au torchon Cornellier et le gâteau aux fruits à l'ancienne.

Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 17h.

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS

4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 échalote
- 300 g de topinambours, lavés, pelés et coupés en dés
- 75 ml de beurre
- 600 ml de bouillon de poulet
- 250 ml de crème à 35%
- 2 ml de thym séché
- 5 ml de sel
- poivre au goût et ciboulette

PRÉPARATION

- 1- Hacher l'échalote aussi finement que possible.
- 2- Dans une casserole, sur feu moyen, faire suer les topinambours et l'échalote dans le beurre, 5 minutes environ.
- 3- Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition.
- 4- Couvrir et faire mijoter à feu doux pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les topinambours soient cuits.
- 5- Ajouter la crème, le thym et le sel. Verser le tout dans le bol d'un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse.
- 6- Poivrer au goût. Servir ou conserver au réfrigérateur.

NOTE

Ce velouté peut être servi froid ou chaud. Il peut être garni de différentes façons: avec de la ciboulette hachée, un morceau de foie gras poêlé, ou un morceau de homard, de crabe ou de crevette.

À défaut de topinambour, on peut préparer ce velouté avec du céleri-rave.

[Traiteurs à Montréal](#)

Traiteurs pour tout les occasions! Plusieurs
adresses, une seule carte
www.Ziplocal.com/Traiteurs

[Prêts-à-rénover - Cuisine](#)

Donnez un style inspiré à la vôtre!
Agencements Déco complets à voir
prets-a-renover.rona.ca

[Recettes Asiatiques](#)

pourquoi commander des Mets Chinois Créez
votre menu asiatique
www.coupdepouce.com

**[Abonnez-vous à l'Info Courriel Cyberpresse](#) | [Modifiez votre profil](#) | [Foire aux questions](#)
[Cyberpresse en page d'accueil](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Annoncez sur Cyberpresse](#) | [Contactez-nous](#)**

Copyright © 2000-2007 Cyberpresse Inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.