

## **Ils nous font bien manger**

Jean-Marie Fallu

Volume 53, Number 3 (187), November 2016, February 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/84066ac>

[See table of contents](#)

---

**Publisher(s)**

Musée de la Gaspésie

**ISSN**

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

---

**Cite this document**

Fallu, J.-M. (2016). Ils nous font bien manger. *Magazine Gaspésie*, 53(3), 47–47.

# Ils nous font bien manger

Lors de la précédente parution du Magazine Gaspésie portant sur le thème « À table! », le Musée de la Gaspésie, éditeur du Magazine, a décerné des certificats de reconnaissance à des personnes et organismes ayant contribué au développement et à la valorisation d'un art culinaire typiquement gaspésien.

## ◆ Jean-Marie Fallu

Rédacteur en chef

### Lauréats et lauréates des certificats

- **Mathilde Cotton**, une femme au service de la bonne cuisine familiale qui a publié en 2011 le livre: *Les Mathilderies : la Gaspésie en recettes*, un ouvrage qui présente une soixantaine de recettes typiquement gaspésiennes, issues d'un joyeux mélange de tradition et de modernité.
- Digne représentant d'une famille de grands cuisiniers avec ses frères Euclide et Alban, **Armel Béland** est à l'origine d'une fine cuisine gastronomique en Gaspésie.
- D'abord aide-cuisinier ou « Cookie » dans des chantiers de la Baie-des-Chaleurs, **Gaby Landry** se perfectionne pour devenir pâtissier à l'hôtel des Sables Rouges et, au cours d'une fructueuse et longue carrière de 53 ans, chef cuisinier au restaurant Le Héron (1962-1972) à Carleton et maître d'hôtel au restaurant Adams (1972-1990) à Gaspé.
- Étant l'un des derniers cuisiniers de chantiers, **Marc-André Lapierre** de Val-d'Espoir a pratiqué son métier pendant quarante ans, de 1960 à 2000, dans différents camps forestiers de la Gaspésie derrière Chandler et Gaspé.
- La mise en place du **Centre de formation en hôtellerie C.-E.-Pouliot** en 1994-95 procure un véritable essor à la professionnalisation des métiers en restauration et en hôtellerie en Gaspésie. On le doit à des administrateurs de la Commission scolaire de la Péninsule et des Falaises, aux chefs formateurs **Gaston Lebreux Ross**,



Mathilde Cotton reçoit son certificat de reconnaissance en présence de Danièle Rail, présidente du comité de gestion du Magazine et Jean-Marie Fallu, rédacteur en chef, septembre 2016.

Photo : Gabrielle Leduc, Musée de la Gaspésie.

**Michel Morin et Jean-Claude Roy**, ainsi qu'à la formatrice en service de restauration **Suzanne Despard**.

- Depuis 2004, l'**Association Gaspésie Gourmande** s'affirme comme le fer de lance de la gastronomie gaspésienne. Son guide-magazine *Gaspésie Gourmande*, publié depuis 2006, offre aux Gaspésiens et aux visiteurs un parcours gourmand de la péninsule mettant en valeur des producteurs et transformateurs des produits du terroir et des figures de proue de l'art culinaire gaspésien.

- **Yannick Ouellet** est un chef de file de la nouvelle cuisine et un entrepreneur dynamique. Après 15 ans d'expérience dans le domaine de la restauration, il démarre, en 2003, une entreprise de consultation en restauration et en bioalimentaire. Au moment d'incorporer son entreprise, en 2008, elle comptait près de 40 employés. Depuis 2012, il transmet ses plaisirs gourmands par le biais de son académie de cuisine consacré à l'éducation populaire de l'art culinaire à Sainte-Anne-des-Monts.