

Sandrine Chilotti

Stéphan Gagnon, 40 ans, « créateur d'espace ». Il dirige le restaurant Jules. Une œuvre dont il est fier.

**P**lafond haut orné de lustres en cristal, mur en briques rouges, plancher carrelé noir et blanc... L'endroit se veut un mélange de styles où baroque et classique s'entremêlent. L'exiguïté lui confère un aspect convivial et chaleureux qui rappelle les bistrot parisiens. « Jules » est un morceau de Paris au milieu de Vancouver, avec ses ardoises détaillant le menu du jour et son plan de la ville lumière qui tapisse l'un des murs. Pour y entrer, il faut le mériter. La réservation s'impose! On prend place au milieu d'Edgar Degas, sous un air de musique parfois frenchy. Au menu : foie gras, cassoulet et autres plats traditionnels français. Une cuisine généreuse comme ses propriétaires.

Visage amical, de taille moyenne mais un vrai concentré d'énergie, les yeux pétillants, parlant avec l'accent québécois : à 40 ans, Stéphan Gagnon peut s'enorgueillir d'avoir accompli l'un de ses rêves, celui de créer



Passionné de cuisine, Stéphan Gagnon a réalisé son rêve.

# L'artiste restaurateur

son propre restaurant, baptisé Jules, prénom du fils de son associé Manu, le chef cuisinier.

L'histoire remonte à deux ans : Stéphan rencontre, par amis communs, Emmanuel Joinville, un ancien chef cuisinier français exilé à Vancouver. Au départ, ils sont simplement « potes », puis amis et enfin associés.

Les deux hommes sont pourtant très différents. Stéphan se passionne pour l'art culinaire. Croquant la vie à pleines dents, il ne se limite pas à la cuisine et a toujours mille projets en tête. Il découvre la peinture figurative, se goinfr de Picasso, embrasse la musique, le cinéma, se lance dans la production, et se décrit comme un artiste en quête de son médium. Emmanuel, lui, homme plutôt discret, doté du sens de l'organisation et adepte du travail bien fait, exerce ses talents culinaires depuis plus de 25 ans. Entre les deux hommes, la mayonnaise prend.

## Autodidacte

Il aura fallu seulement huit

mois pour que Stéphan et Emmanuel trouvent la perle rare. Un pur hasard. À l'origine, un autre espace, un rendez-vous, une affaire qui ne se conclut pas... les amène devant ce lieu à moitié en ruine. Ils frappent. La porte s'entrouvre... Ensuite, tout est allé très vite. Un mois après avoir obtenu les clés, Jules ouvre ses portes. Entrepreneur de profession, Stéphan a conçu entièrement le lieu. « Ce restaurant, c'est comme une peinture, une œuvre d'art interactive », s'enthousiasme-t-il. Comme un artiste admirant sa toile, un jour, il est sorti de son restaurant pour regarder les gens s'attabler. Une façon peut-être de réaliser que son œuvre était bien accomplie.

Un rêve qu'il nourrit depuis sa tendre enfance. Déjà petit, la cuisine ne le laissait pas indifférent. Cette envie-là, il la tient de son père. Un homme qui aimait faire la cuisine. Travaillant sur les chantiers de construction par nécessité, lui aussi aurait voulu créer son restaurant. Stéphan se souvient de ces vaines tentatives, et plus

précisément celle où son père avait profité de l'assurance chômage pour prendre des cours de pâtisserie et monter un petit kiosque à boulangerie ; l'occasion pour Stéphan de mettre la main à la pâte tous les week-ends.

La cuisine, c'est son bonheur. D'ailleurs, il adore les pianos en inox, ces grandes cuisinières utilisées par les professionnels. Rien de surprenant donc que son premier achat fut un four de restaurant lorsqu'il est devenu propriétaire de sa maison. « Quand il organise des fêtes, Stéphan aime mettre les petits plats dans les grands, confie une de ses amies. Chez lui, les mets culinaires et les bons vins sont de rigueur. »

En fait, Stéphan est un autodidacte. Issu d'un milieu très modeste, il a grandi dans une famille pas comme les autres. Son père a eu huit enfants avec cinq femmes différentes. Lorsqu'il a cinq ans, ses parents se séparent. Son père part s'installer à la campagne. Six ans plus tard, Stéphan le rejoint. Un choix que sa mère a accepté. Dans sa famille, il y a

toujours eu beaucoup d'amour, de respect et de liberté. L'autorité parentale, il ne l'a pas connue. Électron libre, Stéphan a du mal à trouver sa place. De petit boulot en petit boulot, il atterrit dans la construction, d'abord à Montréal, puis à Vancouver et devient entrepreneur sans conviction jusqu'à ce qu'il rencontre une architecte chilienne, Maïté. Une passion qui a duré presque dix ans et qui lui a permis de révéler sa créativité.

Dans sa vie, une autre personne a monopolisé toute la lumière : son fils adoptif de 14 ans, Jacob, pour qui, aujourd'hui, il reste à Vancouver. Mais Stéphan nourrit d'autres projets dont celui de partir plus tard dans les Caraïbes, pour créer un petit bistrot.

Tel un artiste en quête d'inspiration, il rêve déjà d'horizons lointains. Pas de fuite en avant. Simplement une autre aventure. De la liberté dénuée de culpabilité. Voilà tout. « Le bonheur, on ne le trouve pas, on le fait, dit-il. Il dépend simplement de la façon de voir les choses. » ■

## L'Express du Pacifique

#227 - 1555, 7<sup>e</sup> avenue Ouest  
Vancouver (C.-B.) V6J 1S1  
Tél. : (604) 736-3734  
Fax : (604) 736-3740  
www.lexpress.org

REPCO-MEDIA  
Tél. : (819) 827-7486  
Fax : (819) 827-7488

• ÉDITEUR  
Société de L'Express du Pacifique

• DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
Raphaël Pordriau  
redaction@lexpress.org

• JOURNALISTES  
Cécile Lepage  
contact@lexpress.org  
Arthur Carabia  
stage@lexpress.org

• INFOGRAPHISTE  
Véronique Meurgues

• ADMINISTRATION  
Anne-Sophie Rodet  
administration@lexpress.org

• COLLABORATEURS  
Thierry Barbier  
Pascal Boudreaux  
Sandrine Chilotti  
Pascal Dagonne  
Madeleine Helm  
Danny Joncas  
Laëtitia Latapy  
Luke Mayba  
François Quairel  
Volker Thies

• MARKETING  
Vincent Thuillot  
marketing@lexpress.org

• COMPTABILITÉ  
Digits & Décimals Services

• CORRECTEUR D'ÉPREUVES  
Franck Salanson

L'Express du Pacifique est membre de l'association de la presse francophone (APF)

APF Association de la presse francophone

Association DORVILLE FARMONT  
Dorville Farmont  
Deloitte



## OFFICE DE LA DISTRIBUTION CERTIFIÉE

Les données de tirage sont mises à jour périodiquement et sont certifiées par Deloitte & Touche périodiquement.

Deloitte  
Luzerne Bédard Deloitte & Touche

PAP | numéro d'enregistrement 10687

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada, par l'entremise du programme d'aide aux publications (PAP), pour nos dépenses d'envoi postal.

Distribution : 1159 exemplaires.