

In My Suitcase Dans ma valise

Nearly 20 years after opening Toqué!, his internationally acclaimed Montréal restaurant, chef Normand Laprise has received many of the world's most prestigious honours, including Maclean's magazine Chef of the Year for 2012. But he's not resting on his laurels: Chef Laprise is always jetting off in search of new ideas. Depuis près de 20 ans qu'il a ouvert Toqué!, restaurant montréalais de réputation internationale, Normand Laprise a reçu les hommages les plus prestigieux, dont celui du Chef de l'année 2012 du magazine *Maclean's*. Ce qui ne l'empêche pas de parcourir la planète, toujours à la recherche d'idées nouvelles. **By/Par Natalie Richard**



In his suitcase, you'll always find:

- **Plenty of clothes.** "And yet I'm always afraid I've forgotten something, and it's usually true!"
- **Running shoes, golf shoes, and John Fluevog dress shoes.** "At least three pairs."
- **Lounge/electronic music for his daily run.** "I have a few hours' worth of Carlos Vazquez."
- **Magazines.** "I always pack four and never read any of them!"
- **Quebec products.** "I once hauled 20 kilos of red-deer venison to France! I consider it very important to tell the world about our products."
- **A chef's jacket, apron, and knives.** "I never travel without them. I use mainly Japanese knives."

Laprise is a perfectionist. His latest cookbook, *Toqué! Creators of a New Quebec Gastronomy* (Du Passage), was three years in the making and is loaded with his wealth of experience, including the fruits of his collaborations with small-scale local producers and encounters with foreign chefs. "Meeting the chefs of the world is a constant source of inspiration for me," confides the globetrotting culinary star. During the 14th Montréal en Lumière Festival, Toqué! will feature an Argentinian guest chef.

The Toqué! cookbook is available in English and French.
www.restaurant-toque.com

Dans sa valise, on trouve toujours:

- **Beaucoup de vêtements** « Pourtant, quand je pars, j'ai toujours peur d'oublier quelque chose et, en général, c'est ce qui arrive! »
- **Une paire de chaussures de course, une autre pour jouer au golf et des souliers John Fluevog.** « Au moins trois paires. »
- **De la musique lounge/électro-pop pour courir.** « J'ai plusieurs heures de Carlos Vázquez. »
- **Des magazines.** « J'en prends toujours quatre et je n'en lis aucun! »
- **Des produits du Québec.** « J'ai déjà apporté 20 kilos de cerf rouge en France! C'est très important pour moi de faire découvrir nos produits. »
- **Une chemise de chef, un tablier et des couteaux.** « Je ne voyage jamais sans couteaux. J'utilise surtout des marques japonaises. »

Normand Laprise est un perfectionniste. Élaboré pendant près de trois ans, son livre de recettes, *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise* (Éditions du Passage), a été nourri de sa formidable expérience, de ses collaborations avec des artisans-producteurs du terroir d'ici et de ses rencontres avec des chefs étrangers. « Pour moi, les échanges avec les cuisiniers du monde sont une constante source d'inspiration », confie ce voyageur épicurien. Dans le cadre du 14^e festival Montréal en lumière, *Toqué!* accueillera un chef cuisinier argentin.

Le livre de recettes Toqué! est disponible en français et en anglais.
www.restaurant-toque.com