

Maestro Culinaire : un engagement savoureux pour la santé et la planète

Régaler les convives du Palais des congrès de Montréal de mets gastronomiques, à la fois savoureux et bénéfiques pour la santé et celle de la planète, voici un pari relevé par le chef exécutif Simon Devost-Dulude et son équipe chez Maestro culinaire ! Apprenez-en davantage sur ces acteurs de changements, de même que sur la création d'un menu de santé planétaire.

L'AMBITION D'UN CHEF AU SERVICE D'UNE CUISINE PLUS DURABLE

Lorsqu'on rencontre Simon, on sait tout de suite qu'on a affaire à un chef passionné, informé, curieux et toujours en démarche d'amélioration continue. « Dans le contexte socio-économique actuel, il est impératif que chacun se donne la peine d'ouvrir ses horizons à toutes ces possibilités locales et durables qui s'offrent à nous. » Mais attention, s'il aspire à produire une cuisine meilleure pour notre santé et celle de la planète, sachez qu'aucun compromis ne sera fait sur le goût !



MAESTRO CULINAIRE EN CHIFFRES

- En opération depuis 30 ans et chef de file de la restauration des congrès au Québec avec une présence dans les trois principales destinations
- du tourisme d'affaires: Montréal, Québec, Gatineau.
- 1200 employés, dont 450 basés à Montréal.
- Capacité de servir jusqu'à 6000 repas par jour.
- Plus de 400 000 couverts annuellement au Palais de congrès de Montréal.

UN MENU ÉCORESPONSABLE : DE L'IDÉE À L'ASSIETTE

Plusieurs facteurs de réussite étaient réunis dès le départ, dont des valeurs communes. « Ce projet [pilote avec [Équiterre](#)] est en lien avec les valeurs d'entreprise de Maestro Culinaire mais également avec les miennes en tant que chef. » Simon Devost-Dulude. Ce dernier est d'ailleurs reconnu pour l'importance qu'il accorde aux

liens avec les artisans locaux (producteurs et transformateurs) et la mise en valeur de leurs produits.

Les pratiques écoresponsables, déjà bien implantées par le cuisinier et son entreprise, ont aussi servi de bases solides pour le projet. Parmi celles-ci, on compte : la prévention du gaspillage, le compostage, la participation au toit vert du Palais des congrès, l'approvisionnement local et la reconnaissance Aliments du Québec au menu - restaurant, l'utilisation de la farine qui provient à 100% du Québec, la certification Fourchette Bleue et Ocean Wise, etc. Ces bonnes pratiques auront constitué une base solide pour les stratégies adoptées au fil du projet, dont voici un aperçu :

- **Partenariats avec des producteurs et des distributeurs engagés dans le développement durable dont 5 nouveaux pour le menu de santé planétaire.**
- **Achat local et ultra local (Montréal) de légumes grâce à la plateforme d'Arrivage et du pôle nourricier L'aube.**
- **Un menu savoureux et bien pensé :**
 - mettant en vedette une grande variété de légumineuses, de produits céréaliers à grains entiers, de légumes et de fruits d'ici. On y retrouve entre autres des lentilles béluga, de la farine de pois jaunes, des champignons de ferme urbaine, des aubergines, des courges, des pommes, des poivrons, des fines herbes, et laitues d'ici!
 - majoritairement d'origine végétale
 - pouvant s'adapter aux arrivages saisonniers.
 - mise en valeur de l'entièreté des ingrédients de notre terroir et produits de base cuisinés maison.

Ayant permis plusieurs apprentissages, ce projet pilote a mis en lumière des défis et des leviers importants. « Le support d'Équiterre dans la

démarche est primordial, les entreprises sont souvent laissées à elles-mêmes dans ce milieu en perpétuelle ébullition où il est facile de passer à côté de plusieurs initiatives pertinentes. » Simon Devost-Dulude.

En tant que traiteur, Maestro Culinare doit pouvoir compter sur une chaîne d'approvisionnement solide pour nourrir et satisfaire un grand nombre de convives. Heureusement, le chef et son équipe cultivent des relations privilégiées avec leurs fournisseurs et peuvent désormais compter sur un réseau de distribution ultra local en pleine expansion (ex. Arrivage et L'aube).

Un véritable cercle vertueux est ainsi possible entre l'offre et la demande. L'adoption de menus de santé planétaire peut venir supporter les efforts d'artisans d'ici afin d'offrir leurs produits maraîchers au-delà de la période des récoltes et développer l'offre de protéines végétales (ex. lentilles, gourganes, graines de tournesol écalées, etc.).

Vous cherchez de l'inspiration ou d'autres services traiteurs qui privilégient le local ? Consultez le répertoire d'Aliments du Québec au menu !



LE PROJET PILOTE AVEC ÉQUITERRE

1



Présentation du concept de menu de santé planétaire et définition des paramètres à respecter pour le menu

2



Recherche et choix des aliments et de fournisseurs

3



Conception du menu

4



Tests en cuisine et offre lors d'un événement

5



Promotion du nouveau menu

QUEL AVENIR POUR LE MENU DE SANTÉ PLANÉTAIRE CHEZ MAESTRO CULINAIRE ?

Le chef prévoit de "faire vivre le menu, le voir évoluer et pouvoir l'offrir à un grand nombre de convives". Il compte aussi continuer à sensibiliser ses équipes et ses partenaires. Il encourage par le fait-même ses collègues de l'industrie à passer à l'action en osant «se donner la peine d'essayer».

