

«La table d'or» de Claudia et Raphaël

Une relève pleine de talent

Louise Hamelin - Ils sont jeunes, ils sont beaux, ils sont talentueux et ils viennent de remporter «La Table d'or» dans le cadre du gala des Grands Prix du tourisme Desjardins Laurentides 2005, dans la catégorie Restauration-développement touristique/ Ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Claudia Campbell et Raphaël Martellotti, propriétaires du restaurant Raphaël sont encore tout surpris d'un tel honneur.

Un peu d'histoire

Lors d'une récente visite au restaurant avec mes beaux-parents, ceux-ci nous confiaient avoir amené leurs enfants manger de la pizza à cet endroit, il y a de cela une quarantaine d'années. En effet Raphaël nous confirme qu'à l'époque le Flamingo, tout peint en rose, réputé pour sa pizza, était l'endroit par excellence sur la 117 pour sustenter la famille en route vers le Nord.

Puis les parents de Raphaël, Renato et Annie ont transformé le "snack bar" en véritable restaurant, il y a de cela une quinzaine d'années. Renato, comme tout bon italien, adorait la cuisine et s'est installé aux fournaux pendant qu'Annie s'occupait du confort des clients à l'avant, et veillait à ce que ceux-ci ne manquent de rien.

Raphaël qui a grandi dans cette atmosphère, aidait parfois papa dans la cuisine, mais son rêve était d'être un policier. Après quelques années d'études, son intérêt commença à baisser pour le métier dont il rêvait. Au même moment son père doit s'absenter trois semaines pour un voyage en Italie et cherche quelqu'un pour le remplacer aux fournaux. Dans un élan de générosité et dans le fond de lui-même, parce que le fait de remplacer son père l'excitait, il propose à sa mère de faire le travail en l'absence de son père. Après quelques hésitations, on lui laisse la place et devi-

nez quoi, il relève le défi haut la main!

À partir de ce moment, Raphaël a été convaincu que ce métier était fait pour lui. Sa mère insiste pour qu'il prenne des cours de cuisine. Il refuse puis finit par accepter de prendre des cours en pâtisserie à l'Institut Hôtellière des Laurentides. Pourquoi la pâtisserie? Parce que pour lui la pâtisserie était la partie artistique de la cuisine, faire des pièces montées, décorer des assiettes, etc.

Une histoire à deux...

Pendant ses années d'étude à Saint-Jérôme, il rencontre Claudia. Elle étudie en publicité et se destine vers une carrière en agence. Elle décroche un emploi à Montréal dans une agence réputée. Assez rapidement le voyage vient à bout de sa patience et elle songe à travailler dans le Nord.

En 2002, Raphaël, dont les parents songent à prendre une retraite bien méritée, propose à Claudia de s'installer avec lui à Prévost et de prendre en charge le restaurant; lui serait aux fournaux et elle à l'avant... L'histoire se répète.

Claudia accepte, ne sachant pas trop dans quoi elle s'embarque, puis se rend compte qu'elle aime beaucoup ce contact avec les gens et qu'avec sa fougue et sa détermination, elle prend plaisir à organiser le restaurant et se lancer des nouveaux défis.

Depuis six mois, elle prend des cours à l'Institut Hôtellière en sommellerie et service, en fait tout ce qui concerne «l'avant» du restaurant.

La recherche et la curiosité...

Tous les jours, Raphaël et Claudia travaillent ensemble à bâtir des menus différents pour plaire à tous les goûts. Un menu à la carte, une table d'hôte et dernièrement un menu dégustation à six services qui change à tous les mois. Claudia prend un soin méticuleux et un grand plaisir à assortir le vin approprié à chacun des services. Raphaël de son côté, est toujours à l'affût de nouvelles recettes, invente à partir de recettes de base et se fait un honneur d'utiliser des produits frais du terroir, que ce soit le canard, le veau, le fromage et plusieurs autres selon la saison.

Le défi

Relever le défi de prendre le relais de Renato et d'Annie, de garder la même qualité qui a toujours fait la renommée du Raphaël, faisait et fait toujours partie des préoccupations des deux jeunes propriétaires. Quand on demande à Raphaël s'il avait une occasion de s'installer ailleurs, dans un endroit plus passant par exemple, il n'y voit aucun intérêt surtout que ses racines et ses souvenirs sont à cet endroit et qu'il compte poursuivre là le travail accompli par ses parents. Quand il a annoncé à sa mère, présentement en voyage en France, qu'ils avaient



Photo: Michel Fortier

Raphaël et Claudia, arborant avec une fierté bien méritée, la plaque commémorative du prix «La Table d'or» dans la catégorie Restauration-développement touristiques, du gala des Grands Prix du tourisme Desjardins Laurentides 2005.

remporté «la Table d'Or», celle-ci s'écria au téléphone «Je ne suis pas surprise!» Puis quelques jours plus tard, ils recevaient une carte de France, qui joue l'air de «La Marseillaise» quand on l'ouvre et dans laquelle il était écrit: «On vous fait parvenir la Légion d'honneur et mieux encore car plus utile, on vous rapporte de très beaux coupleaux Laguiole, aux tranches d'une

belle couleur ivoire pâle!» Renato et Annie.

On peut lire sur la carte du Raphaël «Au fil de ses 15 années, Le Raphaël est devenu incontournable dans les Laurentides. Une équipe bien déterminée à vous faire plaisir, vous enlèvera toute envie de retourner à votre vie quotidienne». Un succès bien mérité!

BOTANIX®

Le plus grand choix de produits en vrac dans la région

SERVICE DE LIVRAISON
7 JOURS PAR SEMAINE

Venez vous-même à la pépinière pour
chargement facile de votre camionnette ou remorque

Cour maintenant ASPHALTÉE

Terre et compost
vendus à la verge cube

- Terre à plantation
- Terre à plantation Fafard (exempte de mauvaises herbes)
- Compost végétal

Mini-carrière

- Poussière de pierre • Pierre concassée 0-3/4"
- Pierre concassée 3/4"
- Galet de rivière (choix de 4 grosseurs)
- Sable à mortier • Sable tout usage
- Mousse décorative • Mousse de cèdre rouge

NOUVEAU
Prêt de remorques
de courtoisie

Nos composts biologiques

Compost marin
de Fafard



Compost
d'algues
et fumier de Premier

Compost
de crevettes
Aquaterre



Achetez-en 3 et plus
et payez
seulement

4,47\$ / sac

Valide du 14 avril au 1^{er} mai 2005



Pépinière G. Lorrain & Fils

UN SEUL ENDROIT

2820, boul. Labelle, route 117, Prévost
(Face au marché aux puces)

450 224-2000