



Le chef, Merlin Lambert



Homme de terroir ou de terrain ou Terrien engagé... Qui est Maître Merlin ?

C'est à New Port, en Gaspésie, au printemps 1965, que naît Merlin Lambert. La plage, la mer, les coques, les agates, les maquereaux et les lièvres au collet, l'air immense, vif et propre, les voiliers sur la Baie... Au tournant de l'enfance, à 14 ans tout juste, la vie s'ouvre, brutale et fauche père et mère en quelques mois le laissant quasi « sur le chemin ». Plutôt que de tendre la main, il tend le pouce et se retrouve dans les vignes de l'Okanagan.

Après quatre ans à barouder de vergers en vignobles, Merlin revient sur Montréal pour compléter ses études tout en gagnant sa croûte dans les cafés branchés. La faune qu'il y rencontre, tant en salle qu'en cuisine, le convainc de partir, seul, pour comprendre le Monde. La France, d'abord, puis l'Italie, puis... Les vignes, les restos, les cafés, les copains, les coups durs, les copines, la vie... Il y aura 15 ans de beaux allers-retours, avec des pauses plus ou moins longues de part et d'autre de l'Atlantique. Ainsi, au milieu des années 80, Merlin dirige le Café Le Pèlerin avant de se lancer, pour fêter ses 30 ans, dans un périple décoiffant : Paris-New Delhi à vélo !

*De retour en 1996, il transforme l'ancienne gare du CP de Lac Nominingue en auberge gourmande. Membre de l'Association pour la cuisine régionale du Québec, il s'implique à fond dans l'extraordinaire révolution culinaire qui secoue alors le Québec profond quand un épouvantable dégât d'eau met fin à l'expérience. Pour se refaire une santé, Merlin repart dans les vignes du Beaujolais et vadrouille un peu en Italie avant de débarquer, au printemps 2000 pour ouvrir, coin Saint-Laurent/Saint-Viateur, le café-épicerie **Loïe Fuller** qui offre en tablette les produits régionaux qu'il utilise en cuisine.*

*Un petit coup d'Europe, et revoilà Merlin qui crée un restaurant. Non, deux, cette fois ! En même temps ! D'abord **La Loïe**, bistro contemporain, boulevard René-Lévesque, juste en face de Radio-Canada, puis **Les 2 singes de Montarvie**, rue Saint-Viateur. Hyperactif, mais pas encore cloné, Merlin vend La Loïe (finaliste - Les Meilleurs nouveaux restaurants au Canada 2006, Revue En Route), pour ne garder que **Les 2 singes**. Sage décision puisqu'entre autres distinctions, ce resto fut nommé « Meilleure Table de Montréal 2006-2007 » dans le Guide de*

la gastronomie du Québec, sélectionné comme un des trois meilleurs restaurants de Montréal par le New York Times et inscrit comme « incontournable » dans le Guide de l'agence Thomas Cook.

*En 2009, Merlin plaque tout et part au fond des bois pour cogiter un nouveau concept de cuisine, ou plutôt, de culture culinaire des régions du Québec qui, par delà ses racines et ses métissages, réconcilierait nos plaisirs autour d'une bonne bouteille. Sorti du bois comme les ours, en avril, l'Enchanteur rencontre et séduit les gens du Cellier La Vieille Garde. En septembre 2010, le **Bistro à vin La Vieille Garde** ouvre rue Racine à Chicoutimi. En février 2011, le chef Thierry Daraize le place au Top 5 de ses coups de cœur au Québec. En août, c'est au tour de Philippe Mollé, chef et critique au Devoir, de pondre un article dithyrambique sur le dernier poulain de Maître Merlin. Le Bistro est inscrit au Guide de la route de l'érable 2012 et Merlin participe ces jours-ci à l'élaboration d'un très beau livre de cuisine à l'érable.*

Ainsi, il court tout le pays pour repérer le veau, le cochon, le bleuets, le fromage, la morille, le canard ou la ouananiche, les sirops de bouleau ou d'érable ou... Voilà, il est déjà reparti !

