

Aficionado Jérôme Ferrer, cuisine, design, bonheur!



Texte —
Photos —

Madelaine Champagne
Shop-Inc

« Cette cuisine est un monde dont la cheminée est le soleil. »

Victor Hugo

Solid

Bright eyes, a sunny smile, a contagious energy, here is Jérôme Ferrer, a great leader and undisputed Chef emeritus.

À sept ans déjà... dans la cuisine

C'est grâce à Maria, sa grand-mère d'origine andalouse, responsable des repas de sa famille à qui s'est adjoint Jérôme comme cuistot, que cet amour de la table s'est dessiné.

D'autant que, dans cette cuisine de Narbonne, on y chante, on y danse, de telle sorte que Jérôme délaissera à jamais ses jouets... pour la cuisine : un acte, selon lui, d'amour, de partage, de fantaisie. Un chef était né, envoûté par la magie de la cuisinière.

Les pieds dans les plats

Dès ses 15 ans, il fréquentera la prestigieuse école hôtelière Vatel, dont il est diplômé. Si on lui demande quand il a commencé à s'intéresser au design, il répondra avec fougue « dès mon adolescence, dans la présentation de mes plats ! »

L'architecture, les couleurs, les volumes, tout le passionne dans son métier. « En fait, ajoute-t-il, pour moi, l'assiette, c'est comme un tableau, et mon convive doit ressentir dans le creux de son oreille le sentiment que je l'ai imaginé pour lui. »

Imagination

Of course you won't be surprised to learn that his favourite painter is the flamboyant Catalan, Salvador Dali, and akin to the artist, his cuisine is spectacular, imaginative, and ready for the long haul.

For example, he'll cook you a delicious lobster, in a glass coffee maker of Japanese design, and intentionally, have no cheese platter on the menu. Instead, he'll make a faiselle right under your eyes: A lovely cheese with a creamy and moist texture, it's divine.

Europea forever

En 2002, le chef Jérôme Ferrer quitte la France pour venir s'installer à Montréal, où il ouvre Europea tout en exprimant son art culinaire dans d'autres restaurants. Mais partout il se démarque, le design est omniprésent dans son parcours : présentation, coutellerie, textures, tout doit s'harmoniser.

A respect for food by design

To be environmentally conscious is also to take the road to better design. Not wasting anything, encouraging local markets, respecting the seasons, that's his leitmotiv. He advocates the pleasure of cooking and sharing, as often as he can, with the upmost fervour, and strives to improve Quebec produce on a daily basis.

Des chefs comme créateurs d'espaces design

Ce sont les chefs qui, selon lui, dit-il, ont innové le design des restaurants, en ouvrant des restos dans des granges, des hangars, des lofts... ce sont eux qui ont fait sortir les salles du moule et orienté l'attention des convives vers la nourriture en créant un contraste avec la pureté des espaces ou en synergie avec des « lifestyle ».

Il ajoute que ce sont aussi eux qui ont demandé des éclairages plus imaginatifs, plus chaleureux, créé des mises en scène, proposé des thèmes innovants.

Qu'on se le dise : Jérôme Ferrer croit que ceux qui voient les restaurants comme des endroits où les gens viennent s'alimenter se trompent royalement. Pour lui, un lieu d'alimentation, c'est le supermarché où on va faire ses courses. Les restaurants sont des lieux de partage.

Eat well seated

Chef Ferrer is challenged by a trend that was much discussed at the Feria Habitat de Valencia 2019.

It can be summarized by Eat well seated, by Andreu World. That's the title of a restaurant guide, created with the idea of combining gastronomy with good culinary and creative design. Add to this concept an environmental touch, by using sustainable components, for example chairs made of 100% sustainable wood, and you're a winner.

Berlin, Singapore, London, Madrid, Paris, New York and Brisbane are all on board.

Jérôme Ferrer has integrated this philosophy to a T in his last endeavour, Restaurant Jérôme Ferrer – Europea, on de la Montagne, south of René-Lévesque.



Ce principe d'excellence, il l'applique aussi chez lui

A Principle of Excellence Applied At Home

Texte —

Madeline Champagne

Photos —

Shop-Inc

Soucieux d'avoir une cuisine design et professionnelle à son domicile, Ferrer a travaillé avec les Cuisines Verdun, Miralis et la cuisinière Manon Vary, pour imaginer une cuisine créée selon les dernières tendances innovatrices, ergonomie et fonctionnalités assurées. Il a fait appel à Maroline pour l'essentiel des appareils de cuisine.

Ses besoins étaient simples : un endroit convivial et contemporain ; un plus grand espace de travail, plus fonctionnel, pour éventuellement présenter ses recettes devant les caméras ; une cuisinière à gaz pleine grandeur ; et l'intégration d'une planche à goûter, communément appelée « planche à snack ».

Toute sa nouvelle cuisine a donc tourné autour d'un immense îlot central multifonctionnel. Le mélange de matières naturelles et nobles comme le bois, les finis en pierre, le métal et le verre fumé ont été jumelés à la sobriété des couleurs naturelles, allant de pâles à foncées.

Un coin déjeuner ou dîner a été superposé au second îlot, et un mur fonctionnel de service de type wall waiter a été ajouté.

Enfin, une hotte spectaculaire ainsi qu'une réinterprétation de la bibliothèque des années 50 donnent un punch tout à fait sublime à sa nouvelle cuisine. Il en est, croyez-moi, fort heureux.

Eager to have a professionally designed kitchen at home, Ferrer worked with Cuisines Verdun, Miralis and designer Manon Vary, to imagine a kitchen with the latest innovative trends, ergonomics and functionality, built into the plans. Maroline provided most of the impressive kitchen appliances.

His needs were simple: a friendly and contemporary place, a larger, more functional workspace to eventually present his recipes in front of cameras, a full-sized gas stove and the incorporation of a snack board.

His entire new kitchen was built around a huge, multifunctional central island. A blend of natural and noble materials, such as wood, stone finishes, metal and smoked glass, were paired with the sobriety of natural colours, ranging from pale to dark.

An area made for having lunch or an evening meal, was superimposed onto the second island and a functional wall waiter was added.

Finally, a spectacular hood and a reinterpretation of a 1950s library gave quite a sublime punch, to his new kitchen. Believe me, he is very happy with the results.

cuisinesverdun.com

miralis.com

