

Symbiose Traiteur

Le péché gourmand d'Alain Dumas

Si l'animateur de *Trucs & cie*, Alain Dumas, avait un conseil à vous donner pour organiser une délicieuse soirée, il vous suggérerait sûrement de faire comme lui et d'embaucher Simon Martel, chef de Symbiose Traiteur, aussi collaborateur à l'émission.



Alain Dumas et le chef Simon Martel, sur le plateau de tournage de *Trucs & cie* à V Télé. PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS

«Avant de connaître Simon, j'ai connu son père Mario Martel. Nos garçons ont le même âge, alors à chaque fois que je suis avec Simon, je vois mon garçon», affirme tendrement Alain Dumas, le plus fidèle animateur du Téléthon Enfant-Soleil, qui sera présenté les 6 et 7 juin 2015.

«J'aime son audace! Ça aurait été facile pour lui de s'asseoir, "sur ses feuilles de Laurier", comme dirait Jean Perron, parce que son père était déjà en cuisine, mais il a choisi d'être proactif et de se démarquer», admire M. Dumas, qui est lui-même un «tenant du travail».

Le conférencier et auteur du livre *Le temps qui nous presse* se souvient d'un «méga gâteau» concocté par Simon, pour l'anniversaire d'un membre de l'équipe. «On lui avait demandé qu'il soit à base de graines de chia. Le gâteau était exquis, puis respectait les goûts du fêté», salive encore M. Dumas, qui décrit la cuisine de Simon comme étant jazzée, décoincée et accessible.

Le chef peut vous concocter un buffet, un cocktail dinatoire, des boîtes repas et même être votre chef à domicile. «Il s'imisce de façon subtile dans la cuisine et dès que l'on prend la première bouchée, on veut le voir. Simon a la verve pour décrire ce qui se trouve dans l'assiette de façon à nous faire saliver. Puis ma blonde le trouve tellement beau», badine M. Dumas, qui chantera Sinatra en 2015, pour le 100^e anniversaire de naissance de cette icône.



Son plat préféré

Gratin d'aubergine

On pourrait rebaptiser ce gratin d'aubergine: lasagne végétarienne. Les tranches d'aubergine grillées avec un soupçon d'huile d'olive et de poivre du moulin, sont superposées à la façon d'une lasagne, en alternance avec une sauce tomate maison, du fromage en grains et du parmesan. Quel plat réconfortant et coloré pour nous aider à faire face à l'hiver!

Collaboration spéciale ameli.deschênes@quebecormedia.com

Amélie Deschênes



L'ÉVÉNEMENT
COUPEZ COURT À L'HIVER
DE INFINITI

OBTENEZ LES 3 PREMIERS MOIS SANS FRAIS*
SUR NOS MODÈLES SÉLECTIONNÉS LORSQUE VOUS ACHETEZ EN DÉCEMBRE



INFINITI
Performance inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896
Sortie 140, Via Henri-IV

* Offre basée sur un financement auprès d'une institution bancaire déterminée par Infiniti Québec. Conditionnel à votre approbation de crédit. Détails sur place. Véhicules présentés à titre indicatif. Les modèles peuvent différer.