



Article paru dans Plaisirs de Vivre | Mars/Avril 2010
Article published in Plaisirs de Vivre | March/April 2010



MICHELE MERCURI PORTE BIEN SON NOM. TOUT COMME LA PETITE PLANÈTE, LE CHEF FAIT TOURNER SES MYSTÈRES. C'EST AU XO QUE SE CONFIRME COMBIEN SA VOIE FRÔLE LE CÉLESTE.

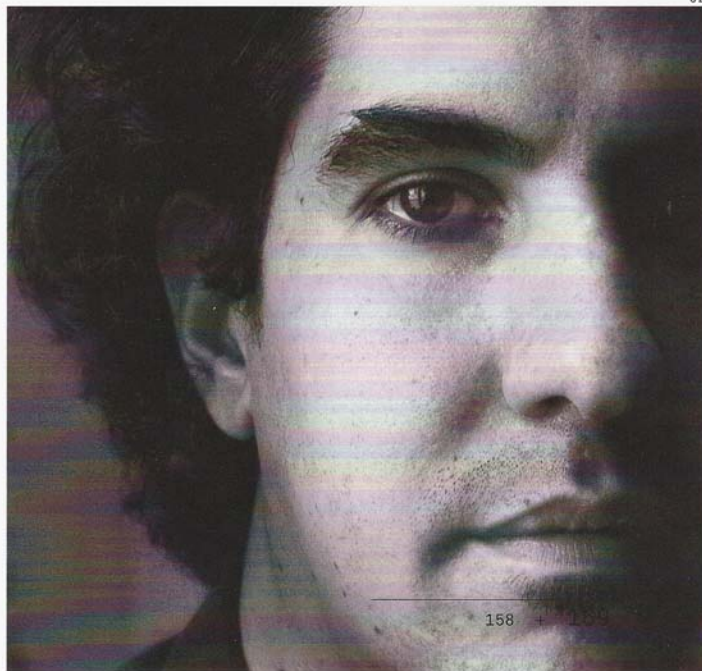
/ Le premier sujet à éviter en entrevue avec un chef cuisinier repose sur la conscience de ses accomplissements. S'il a du talent, le discours glisse, c'est sûr, vers la même logique que celle des grands pianistes ou des alpinistes quand ils nous racontent que, dans le fond, ils ne font que sauter d'une roche à une autre — ou d'une croche à une autre — pour s'élever un peu plus haut. «It's easy to prepare a dish!» m'a dit tout de go Michele (prononcez Mi-qué-lé) Mercuri, chef du XO, la luxueuse table sise à la base du St-James, cet hôtel implanté dans le très somptueux édifice 19^e siècle de l'ancien Bankers Hall à Montréal.

«C'est comme quand tu t'habilles en hiver, dit-il. Dans la garde-robe, tu ne prendras pas les shorts, tu vas choisir un chandail de laine, tu vas prendre un chapeau, des gants... C'est pareil en cuisine. En ce moment, par exemple, le temps des venaisons commence, on trouve des coings, des salsifis, du chou, des grenades, du fenouil, des champignons, des truffes, des noix. Il reste juste à jouer avec les textures et les températures!» Le pire, c'est

MICHELE MERCURI WEARS HIS NAME WELL. LIKE THE LITTLE PLANET, THIS CHEF IS FULL OF MYSTERIES. AND AT XO, HE DEMONSTRATES HOW CELESTIAL HIS CHOSEN PATH IS.

/ The first topic of discussion to avoid when interviewing a chef is their awareness of their own accomplishments. If the chef has any talent, the conversation inevitably slips into the same logic heard from the great pianists and mountain climbers: When all is said and done, they're simply hopping from one rock to another—or one note to another—to go a little higher, a little further. "Concocting a dish is easy!" I hear off the bat from Michele (pronounced Mi-KAY-lay) Mercuri, head chef at XO, the luxurious restaurant on the ground floor of Montreal's very opulent St-James Hotel, which is housed in the converted 19th-century Bankers Hall building.

"It's like getting dressed in winter," he explains. "Instead of choosing shorts, you take a wool sweater, a hat, gloves and so on



02 Tartare et langue d'agneau / œuf de caille 63° / gelée de piment doux / crumble à l'huile d'olive / salade de cœurs de palmier 02 Michele Mercuri 01 Lamb tartare and tongue / 63° quail egg / sweet chili jelly / olive oil crisp / hearts of palm salad 02 Michele Mercuri

«Si je te donne du chou-fleur, tu sais ce que ça goûte. Mais si je le marie à du chocolat ou à des amandes, il devient moins prévisible et, je crois, plus intéressant.»
— Michele Mercuri





Longe de porc saisie et flanc de porc braisé
de la Ferme Gaspar / navets primeurs /
feuilles de riz / huîtres de Martha's Vineyard
Y Seared Gaspar Farm pork loin and braised
belly / baby turnips / rice leaves / chilled
Martha's Vineyard oyster

qu'il se croit, c'est écrit sur les 31 ans de ses commissures labiales qui ne se soulèvent même pas.

Facile aussi, toujours selon lui, de toujours changer de sentier, de recomposer chaque fois un peu la partition : le geste relève simplement de la peur de l'ennui. Le jour de notre passage, il expérimentait pour la première fois le mariage des oursins avec les truffes, et si sa joie demeurait contenue, cette révélation le motivait visiblement à bonifier l'association. Un peu comme si le présent appartenait au passé avant même d'exister et que le futur était seul garant du meilleur.

Pour ceux qui n'ont pas encore posé les genoux sous la nappe du XO et qui ne savent donc pas encore à quelles galaxies sensorielles ils sont promis, on pourrait tenter de décrire l'approche du jeune chef comme un chapelet de très heureuses surprises. Comme une constellation. Les assiettes, souvent composées de 10, 15 ingrédients, sont initialement basées sur des associations — par exemple du pigeon combiné avec du flétan ou des huîtres servies avec du porc — menant à d'étonnants contrastes de textures, de saveurs et de températures.

out of your closet. It's the same thing with cooking. Right now, for example, the venison season is beginning, and we have quince, salsify, cabbage, pomegranates, fennel, mushrooms, truffles and nuts. All you have to do is play with the textures and temperatures!" And judging from the look on his countenance of 31 years, he really thinks it's that simple.

If we're to believe him, constantly choosing a different trail or rewriting the score is just as easy: it's what you do to stave off boredom. On the day of our interview, he was combining urchins and truffles in one dish for the first time. His joy was contained, but the gastronomic revelation had visibly motivated him to pursue his explorations, as if the present already belongs to the past before even occurring, and the future offers the best yet to come.

If you have not yet slid your knees beneath a tablecloth at XO and thus have no idea of the entire galaxies for the senses awaiting you, one could attempt to describe this young chef's approach as a constellation of very happy surprises. Often made up of 10 or even 15 ingredients, the dishes begin with a pairing—pigeon



À mon passage, quelques expériences d'inatoires du genre ont bien fait tourner mes méninges. Le seul choix de l'entrée est éloquent, et je n'en cite que deux : le tartare d'agneau, qui est accompagné de gelée de piment doux, de yogourt au concombre, de menthe, de croustillant de pain et de cœurs de palmier, puis, le risotto de queue de bœuf braisée et ses éclats de cacao, sa mousse de carotte et sa gelée à la truffe, le tout accompagné d'un œuf cuit à basse température, d'espuma (mousse très aérienne préparée au siphon) de chou-fleur et d'une émulsion de bacon. Ouf! J'ai choisi le tartare. Une fête, un feu d'artifice, sans pour autant être clinquant.

TU NE CUISINERAS POINT

À l'âge où les p'tits gars niaient en face des dépanneurs et lancent des roches aux pigeons, Michele préférait voir les oiseaux apprêtés par des cuistots et se brûlait sur des poêles dans les cuisines des restos parce qu'il les approchait de trop près. À 13 ans, il était plongeur et résolu à ne

pas le rester, alors aussitôt qu'il le pouvait, il se glissait dans « la ligne » pour travailler des journées entières avec un ami sans être payé et faire de la mise en place. « J'étais un des seuls à travailler comme ça à cet âge-là », dit-il, et on le croit.

Avec un père cuisinier — et donc jamais à la maison — et une mère probablement encore plus souvent derrière les fourneaux que son mari, le petit « Mike » a reçu pour consigne de se tenir loin du métier de cuisinier. Mais à six mois de l'obtention de son diplôme en génie électrique (on peut sortir le gars de la cuisine, pas la cuisine du gars!), il a tout lâché. L'appel du prosciutto, de la pancetta et du vin (faits maison par *il padre*), des poules fermières et de l'agneau suspendu dans la chambre froide a été le plus fort. « Chez nous, il n'y avait pas de micro-ondes, le café espresso était moulu à la main et les pâtes étaient faites maison. »

À partir de là, le cuisinier en herbe laisse s'exprimer ses origines calabraises et lit tout ce qu'il peut sur la cuisine.



01 Crevettes fraîches de Floride / calmar poché / grenade / fenouil / espuma de yogourt au gingembre et à la lime / granité d'orange sanguine | 01 Fresh Florida shrimps / poached calamari / pomegranate / fennel / ginger and lime yogurt espuma / blood orange granita



01

and halibut, for example, or oysters and pork—leading to astonishing contrasts in texture, flavour and temperature.

Several such combinations that I tasted while at XO certainly stimulated my grey matter. The choice for appetizers alone is eloquent, and I'll mention only two: lamb tartare with a sweet pepper jelly, cucumber yogurt, mint, a bread crumble and palm hearts; and a braised beef tail risotto with cocoa shards, carrot mousse and truffle jelly, accompanied by a slow-cooked egg, cauliflower espuma (a very airy mousse obtained with a siphon), and a bacon emulsion. Goodness! I chose the tartare and experienced a culinary celebration for the palate that was nonetheless never showy.

THOU SHALT NOT COOK

At an age when other kids hang out at the corner dep or throw stones at pigeons, Michele spent his time watching fowl be prepared by cooks and getting burned as he ventured too close to restaurant ovens. A dishwasher at 13

and determined not to stay one, he slipped onto the "line" as soon as he could, spending whole days, unpaid, doing food prep with a buddy. "Not very many kids worked like that at that age," he says, and one has no trouble believing it.

With a cook for a father—who was thus never home—and a mother who likely spent more time than her husband in the kitchen, young Mike got the message to steer clear of cooking for a career. But six months shy of graduating in electrical engineering (you can take a guy out of the kitchen, but not the kitchen out of the guy!), he dropped out. He had heard the call of the prosciutto, pancetta and wine (homemade by his *padre*), the farm chickens and lamb hanging in the cold room. "At our house,



01

Il découvre Marco Pierre White, ce chef londonien controversé qui s'est défait des 3 étoiles Michelin après les avoir méritées, mentor de Gordon Ramsay et auteur de *The White Heat*, une œuvre très personnelle qui sera déterminante pour Michele. Thomas Keller (The French Laundry) suit de près dans son échelle admirative. Et puis tout s'est enchaîné. Un stage au Globe avec David Mc Millen, d'autres en France et en Italie (au restaurant de Massimiliano Alajmo, le plus jeune détenteur de 3 étoiles Michelin du monde), l'ouverture du Cube avec Claude Pelletier, puis celle de Bronté avec son cousin Joe. « Chez Bronté, raconte Michele, on ne faisait pas le moindre compromis sur l'aliment. On cuisinait avec la meilleure pâte de truffes, avec les lentilles de Castelluccio, et on arrosait allègrement nos amuse-bouche d'huile d'olive Armando Manni, à 280 \$ US le litre. Il n'y a que cinq restaurants dans le monde qui l'utilisent, dont ceux de Charlie Trotter et Thomas Keller. Chez Per Se, à New York, il servent cette huile d'olive-là à la cuiller, 50 \$ la portion! »

TU SUIVRAS TA VOIE

L'an dernier, Mike s'est senti prêt à voler en solitaire plutôt qu'en tandem. Prêt pour la proposition qui lui fut faite par le propriétaire du St-James, disposé à lui laisser carte blanche. Prêt aussi à faire oublier aux Montréalais les passages infructueux de ses prédécesseurs. Dans ce temple de l'argenterie, du caviar et de la truffe noire, il trouve bientôt un premier allié en Olivier Bottois, directeur de l'hôtel. Ce costaud Normand au fin palais, qui fut « maître D » de François Mitterrand à l'Élysée dans les années 1980, a eu pour joli modèle un père qui fut le directeur du célèbre George V à Paris pendant près d'un demi-siècle. Amoureux de Montréal, ville qui fit l'objet d'excursions citadines répétées alors qu'il dirigeait le Whiteface Lodge chez notre voisin du Sud jusqu'à son arrivée ici l'an dernier, il s'est empressé de repenser la configuration de la salle à

01 Poudre de beurre d'arachide / quinoa / crumble au chocolat / cœurs de romaine / bananes sous vide / crème glacée au café / barre de chocolat 02 Flétan 55° / poitrine de pigeon pochée et patte confite de la Ferme Miboulay / crosnes / chanterelles / coing / chicorée braisée / feuilles de riz X 01 Peanut butter powder / quinoa / chocolate crumble / romaine hearts / sous-vide bananas / coffee ice cream / chocolate bar 02 Halibut 55° / poached Miboulay's Farm pigeon breast / leg confit / crosnes / chanterelles / quince / braised chicory / rice leaves

the espresso was hand ground, the pasta, homemade, and we didn't own a microwave."

From then on, the budding cook allowed his Calabrese roots to shine and read everything he could about cooking. He discovered *White Heat*, written by Gordon Ramsay's mentor, the controversial London chef Marco Pierre White, who eventually lost his three well-earned Michelin stars. This very personal cookbook greatly influenced Michele. Thomas Keller (The French Laundry) comes a close second on his list of most admired chefs. A chain of events led him to XO: a stint at Globe with David McMillen, sojourns in France and Italy (at the restaurant of Massimiliano Alajmo, youngest chef in the world to earn three Michelin stars), opening the restaurant Cube with Claude Pelletier, and then Bronté with his cousin Joe. "At Bronté," Michele recounts, "we made absolutely no compromises when it came to food. We cooked with the best truffle paste and with Castelluccio lentils, and we'd generously drizzle Armando Manni olive oil, at US\$280 a litre, on our amuse-gueule. Only five restaurants in the world use it, Charlie Trotter's and Thomas Keller's among them. At Per Se in New York, they serve it by the spoonful, \$50 a serving!"

THOU SHALT FIND THY WAY

Last year, Mike felt ready to fly solo instead of tandem, ready for the proposal he received from the St-James' owner, who was willing to give him carte blanche. And ready to help Montrealers forget his predecessors' unfruitful attempts at XO. In this temple of silverware, caviar and black truffles, he soon found an ally in hotel manager Olivier Bottois. This strapping Frenchman from Normandy, maître d'to François Mitterrand at the Élysée Palace during the 1980s, learned from the best: his father was director of the celebrated George V hotel in Paris for nearly half a century. Bottois junior had fallen in love with Montreal during repeat urban excursions from the Whiteface Lodge, across the border, which he ran until his arrival here last year. Almost immediately, he redesigned the St-James dining room to include a much-needed bar, also installing a glass cabinet that lures us with unexpected nectars from



"If I give you cauliflower, you know how it will taste. But if I combine it with chocolate or almonds, it becomes less predictable, and more interesting, in my opinion."
- Michele Mercuri

02

manger du St-James en faisant notamment l'addition d'un bar dont le besoin était criant, près duquel trône une vitrine où nous appelent d'inespérés nectars, bijoux du terroir de son enfance, de ceux qui trônent chez Taillevent à Paris.

« Le XO est aujourd'hui l'importateur exclusif à Montréal d'un calvados qui est produit dans un petit village appelé Semainville depuis cinq générations par la descendance d'Adrien Camut, raconte M. Bottois. C'est une des seules, sinon la seule famille dont l'entreprise n'a pas été achetée par un consortium. Ce qui rend ce calvados précieux, mis à part sa richesse et sa finesse, c'est qu'il a échappé aux Allemands au cours de la Deuxième Guerre mondiale. Les Camut ont jadis eu la bonne idée de planquer dans un endroit prévisible les bouteilles moins précieuses et d'enfouir dans le sable sous la rivière qui passe devant chez eux les très bonnes bouteilles. » Et M. Bottois d'enchaîner, sourire aux lèvres, combien il a été charmé par une bouteille de 1929 récemment bue avec son père et combien prometteuse en est une autre datant de 1898, reçue du grand-père il y a au moins 40 ans. Vous aurez droit, si vous êtes gentil, à la cuvée Prestige qui compte de 40 à 50 ans d'âge. Et soyez heureux !

On ne l'a pas encore souligné, mais le XO n'est pas que plein de richesses, il est aussi toute souplesse avec un menu gastronomique qui se décline du plus sage — trois services — au plus fou — neuf services — en passant par le milieu, six services. Mine de rien, pour le sommelier Martin Lefebvre, il s'agit là d'un « beau cas ». Accompagner une constellation de gros contrastes, ça demande déjà des études supérieures, mais le faire en crescendo, ça relève presque du voyage astral.

« Au bar, j'aime bien proposer des produits du Québec. On a de bons cidres de glace comme le Clos Saragnac, un tout petit producteur bio qui est juste à côté du Domaine Pinnacle. J'essaie aussi de toujours proposer un vin canadien au verre. Sinon, on a ce qu'il faut sur la carte pour que les voyageurs du monde entier arrivent à se sentir chez eux ! C'est sûr aussi que l'arrivée de Michele nous permet d'assumer notre côté un peu plus aventurier. On a déjà assemblé du saké et un jus carbonisé de litchis pour accompagner un plat de pétoncles, mais c'est une exception. En vérité, ce qui permet d'entrevoir ici un voyage œnologique très particulier, c'est ce cellier dans lequel certains de nos vins sont entreposés et qui permet de servir au verre de vieux millésimes. Quand une bouteille est entamée, un disque d'argon se dépose sur le vin pour l'empêcher de s'oxyder. En ce moment, on stocke un Madiran 1990, un Meurseault 1991 de Nicolas Potel, un Banyuls 1947 et quelques vieux sauternes qui sont prêts à boire. » Pour combien ? Entre 30 et 100 \$ le verre.

Alors, vous avez compris : au XO, le *target* est haut haut dans le firmament. Le message est passé à ceux qui ont l'envie et les moyens de l'embarquement. X

his childhood *terroir*, served equally at the esteemed Parisian restaurant Taillevent.

"Today, XO is the exclusive Montreal importer of a Calvados produced in the small village of Semainville by five generations of Adrien Camut's descendents," Mr. Bottois explains. "It's one of the few, if not the only family business not bought up by a consortium. What makes this Calvados precious, apart from the richness and finesse, is that it eluded the Germans during the Second World War. The Camuts had the clever idea of stashing the less valuable bottles in an easily discovered spot, and burying the best bottles in the sand riverbed near their property." He continues, a smile on his lips, by saying how he was charmed by a 1929 bottle recently consumed with his father, and how promising another is, dating to 1898, received from the Camut grandfather at least 40 years ago. If you're good, you'll be entitled to try the Cuvée Prestige, some 40 to 50 years old.

But we have yet to mention that XO is not just full of treasures but also completely flexible, offering a gourmet menu that goes from the most reasonable—three courses—to the most extravagant—nine courses—with a happy medium of six courses. For sommelier Martin Lefebvre, this offering presents a "nice challenge." Simply pairing wine with a constellation of stark contrasts requires a certain expertise; ensuring they form a *taste crescendo* almost requires divine intervention.

"At the bar, I like to propose products from Québec. We have good ice ciders such as Clos Saragnac, from a small organic producer just next to Domaine Pinnacle. I always try to suggest a glass of Canadian wine, too. If not, our wine list has everything for visitors from around the world to feel at home! Of course, since Michele's arrival, we've been able to let our more adventurous side loose. We once combined sake with a carbonated lychee juice to go with a scallop dish, but that was an exception. Actually, we can offer a very special wine-tasting journey here because of the cellar we use to store our wines. It allows us to serve old vintages by the glass. When we open a bottle, an argon disk is placed on the wine to prevent oxidation. Right now, we have a 1990 Madiran, a 1991 Meurseault from Nicolas Potel, a 1947 Banyuls and a few old Sauternes ready to drink in stock." The price? Between \$30 and \$100 a glass.

By now, you've likely understood: at XO, they aim for the heavens. The word is out for anyone with the desire and means to join them on the journey. X

XO / HOTEL LE ST-JAMES
355, SAINT-JACQUES OUEST
514.841.5000
XOLERESTaurant.COM