

# Dossier relève

## Le Creux du Vent: cuisinier de père en fils

Daniel DESLAURIERS • [d-deslauriers@hotmail.ca](mailto:d-deslauriers@hotmail.ca)

**Lui, 48 ans, l'autre, 22 ans à peine. Bernard et Nicola Zingre de l'auberge-restaurant Le Creux du Vent de Val-David forment un duo savoureux.**

Depuis l'été 2010, Nicola est associé dans l'entreprise de son père et de sa belle-mère, Brigitte Demmerle, qui a abandonné un emploi confortable, dans une banque connue, pour se lancer tête baissée dans l'hôtellerie. «On n'y serait pas arrivé sans elle», reconnaît Nicola.

La cuisine, il faut le préciser, c'est une histoire de famille chez les Zingre. Nicola représente, en effet, la quatrième génération de cuisinier. L'aventure a débuté, en 1927, avec le grand-père de Bernard dans un petit village de Suisse.

Chef réputé, Bernard Zingre a travaillé dans plusieurs grands hôtels et restaurants dans son pays d'origine. C'est un concours de circonstances qui l'a amené au Canada il y a 19 ans. Mais, après 11 ans comme professeur en technique hôtelière au Collège Lasalle de Montréal, Bernard a décidé d'abandonner son «confort de fonctionnaire» pour ouvrir l'auberge-restaurant Le Creux du Vent avec sa fine cuisine actualisée du terroir. «Je sentais que la petite flamme s'éteignait un peu plus chaque jour. La routine était en train de s'installer. Il fallait que je fasse autre chose», dit-il.

Bien sûr, ce n'est pas de tout repos. Le travail est dur, les horaires difficiles et les marges de profit bien minces. Bernard ne le cache pas: il a été un peu ennuyé de savoir que son fils voulait suivre ses traces. «Mon propre père avait réagi de la même façon», dit-il. Nicola, lui, a une toute autre vision. «La cuisine, c'est super créatif. Tes cinq sens sont toujours mis à contribution. Quelque part, la

bouffe te parle. C'est très satisfaisant de créer une pièce à partir de rien. En plus, la cuisine, c'est une bonne école de vie et une grande leçon d'humilité chaque jour», dit-il.

### Aliments frais

Le défi est d'autant plus grand que la famille n'utilise que des aliments frais. «Tout est fait sur place à part le pain», explique le père. «Malgré tout, nous arrivons à offrir des repas trois services de très grande qualité pour 27.50\$, tout cela dans un cadre professionnel, mais détendu. Il faut arrêter de penser que gastronomie est synonyme de prix exorbitants.»

Le Québec peut se vanter, selon lui, de pouvoir offrir le meilleur rapport qualité/prix au monde. «On peut très bien manger pour 45\$», selon M. Zingre. Il constate, à cet égard, que le Québec a rattrapé le temps perdu. «Le choix des vins est beaucoup plus vaste qu'avant. Nos chefs sont mieux formés et il y a plein de livres et d'émissions de cuisine. On sent vraiment un engouement pour la cuisine et la gastronomie depuis 15 ou 20 ans.»

Nicola a donc l'immense chance d'arriver au moment de cette grande révolution. À ce titre, le père et le fils se complètent à merveille. «C'est Nicola qui m'a appris la cuisine moléculaire. En revanche, il profite de mon expérience et de mes petits trucs», explique le père. «C'est un très bon pédagogue», précise le fils à son tour.

Bien sûr, il y a bien quelques petites étincelles de temps en temps. «C'est tout à fait sain. C'est la preuve qu'il se passe quelque chose et qu'on avance d'une certaine manière. Nicola est un garçon constant et son travail est toujours bien fait», selon Bernard.



Nicola et Bernard Zingre: père et fils et maintenant associés.

### Volet hébergement

La salle à dîner et la terrasse peuvent accommoder une quarantaine de personnes chacune, sans oublier la salle de banquet et de conférence avec une trentaine de places supplémentaires. Au volet restauration s'ajoute celui de l'hébergement. Le Creux du Vent compte six chambres, une suite et deux chalets.

M. Zingre insiste sur le fait qu'il a été très bien accueilli à Val-David. C'est ce lien de confiance réciproque qui l'a amené à s'impliquer dans sa communauté, notamment avec l'exposition

1001 Pots, la Fondation Derouin et le Marché d'été de Val-David. L'auberge-restaurant Le Creux du Vent est aussi un employeur non négligeable avec 16 ou 17 employés durant la haute saison et 5 employés en basse saison.

L'auberge-restaurant Le Creux du Vent est situé au 1430, rue de l'Académie, à Val-David, tout juste en face du parc des Amoureux et de la rivière du Nord. Plus d'information au (819) 322-2280 ou 1-888-522-2280 ou encore sur le site internet au [www.lecreuxduvent.com](http://www.lecreuxduvent.com).



# Entreprendre la relève

MRC des Laurentides

