

Marcel Kretz

Ordre national du Québec

L'influence que M. Kretz a exercée, au Québec, sur l'art culinaire est considérable. Son nom est particulièrement lié à celui de l'hôtel La Sapinière de Val-David, car il en a été le chef cuisinier pendant vingt-neuf ans.

Pionnier de l'établissement et du lien entre chefs et producteurs locaux, il a su mettre à l'honneur les produits du terroir bien avant même que ce ne soit à la mode. Pendant la quasi-totalité de sa carrière, il s'est appliqué à faire avancer sa cuisine de manière inventive. Il a inculqué son art avec passion lors de ses nombreuses années d'enseignement à l'École hôtelière des Laurentides à Sainte-Adèle. De plus, sa notoriété l'a conduit à élaborer des plats pour de grandes compagnies aériennes.

M. Kretz fut honoré à plusieurs reprises. Il a été le premier chef canadien à devenir membre de l'Ordre du Canada. Son nom a été donné au trophée décerné au meilleur apprenti cuisinier de l'année par la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ).

Et le 22 juin dernier, il a reçu l'Ordre national du Québec qui est la plus haute distinction décernée par l'État québécois.

Même à la retraite, M. Kretz demeure actif et poursuit sa fièrement sa mission de promouvoir la cuisine du terroir par le biais de quelques émissions télévisuelles. C'est avec distinction que nous soulignons aujourd'hui l'apport de M. Kretz à l'évolution de la cuisine québécoise et des produits de nos terroirs.