



MARTIN PICARD

BIOGRAPHIE

Instinctif. Déroutant. Excessif. Martin Picard cuisine chez les professionnels depuis la fin des années 1980. À la suite de sa formation à l'*Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec*, il élargit ses horizons culinaires en France, en Italie et aux États-Unis. C'est toutefois à Montréal, aux côtés de Normand Laprise et par la suite d'Elena Fàita, qu'il a vraiment défini son style de cuisine qui fait maintenant de lui un chef de renommée internationale.

En 2001, il ouvre son restaurant, ***Au Pied de cochon***, à Montréal. Il y sert une cuisine généreuse, conviviale et qui s'inspire des influences et des produits du Québec. Le restaurant deviendra bien rapidement un phénomène de l'univers de la restauration montréalaise notamment grâce à sa fameuse poutine au foie gras!

En 2006, pour célébrer le cinquième anniversaire du restaurant, il fait paraître à compte d'auteur ***Au pied de cochon – L'album***. Ce livre-album réunit des photos, des histoires, une bande dessinée, des caricatures et même un DVD présentant toute la grande famille qu'est celle du Pied de cochon. Le livre obtient plusieurs prix et se retrouve dans les cuisines de grands chefs des États-Unis.

En 2007, Martin fait son apparition sur le petit écran avec l'émission ***Martin sur la route*** dont les deux saisons seront diffusées à la télévision de Radio-Canada. Cette série de cuisine tout-terrain amène Martin et son sous-chef Hugues Dufour à explorer les routes du Québec, traînant avec eux leur cuisinière au gaz et leur passion pour les plats typiquement québécois revisités.

En 2009, Martin frappe un grand coup en lançant sa propre cabane à sucre dans la région de Mirabel, où il sert des plats traditionnels réinventés à la Picard. ***La Cabane à sucre Au pied de cochon*** est une réussite foudroyante depuis son ouverture et affiche complet chaque année des mois avant la première coulée de sève. Dans la foulée de ce succès, Martin a publié en février 2012 son second livre ***Cabane à sucre au pied de cochon*** qui, à mi-chemin entre le livre d'art et le livre de cuisine, rend hommage au produit d'exception qu'est le sirop d'érable ainsi qu'aux traditions acéricoles.

En 2012, il entame l'animation d'une série télé basée sur l'expérience de la cabane intitulée ***Un chef à la cabane*** qui reçoit des critiques élogieuses lors de sa diffusion sur les ondes de Télé-Québec au printemps 2013. Forte de son succès, l'émission est ensuite renouvelée année après année. Depuis 2021, Martin est juge et mentor dans l'émission de compétition culinaire ***Chefs de bois***, diffusée sur VRAI. Il sera également juge dans l'adaptation québécoise de la très populaire émission internationale ***Masterchef*** à l'hiver 2024 à TVA.