

Bruno Léger

Recto-Verso (Ste-Adèle)

Chef passionné diplômé de l'ITHQ, Bruno Léger achète en 2005 une maison ancestrale à Ste-Adèle. Il donne ainsi naissance à « Recto Verso Restaurant et Traiteur ». Il propose à sa clientèle une cuisine fraîcheur et actualisée. Une cuisine inspirée des saisons, des récoltes du terroir, de ses jardins et de notre fleuve.

Adeptes du terroir et fervent partisan des producteurs de sa région, Bruno est reconnu pour son engagement dans l'approvisionnement d'aliments québécois par Aliments du Québec au menu (finalistes 2024) et Laurentides J'en Mange.

Pour Bruno et son équipe rien ne se perd; tout se transforme ! C'est pourquoi, il s'entoure de producteurs locaux. La boucherie, les poissons, ainsi que la charcuterie tout est fait main et sur place. Il en va de même de la boulangerie, la pâtisserie, les glaces, etc.

En plus de transformer, Bruno recycle et composte pour réduire au maximum son empreinte écologique. Une valeur incontournable!

Grâce aux liens tissés serrés qu'il entretient avec ses partenaires locaux – qu'il identifie fièrement dans ses menus – l'un plante sur sa terre des légumes destinés uniquement à son restaurant; l'autre lui permet de tester ses miels; l'autre encore refait son sucre du pays pour accommoder exclusivement les desserts de Bruno.

Il tire sa force de l'humain, il puise sa créativité et son génie de la forêt. Il en crée des parcelles de jardin, des jardins de foresterie! Avec son équipe, il élabore également sa propre culture de champignons (pleurotes grises, strophaires rouge-vin, chanterelles, hydnes, shiitakes).

Enfin, Bruno est reconnu comme un homme de cœur et un citoyen impliqué. Il participe à plusieurs événements gastronomiques et il soutient également plusieurs organismes caritatifs, dont la Société canadienne du cancer, la Maison des soins palliatifs de Laval, etc.

Rencontrez Bruno Léger, un chef absolument épris de son métier !