

Kim Côté

Kim Côté est un chef passionné par les aliments du terroir québécois et la mise en valeur des produits issus de la chasse, de la cueillette et de la pêche responsable.

De ses premiers emplois en cuisine à l'adolescence jusqu'à aujourd'hui, dans l'atelier culinaire de Côté Est, il débroussaille le territoire et dépoussière des traditions oubliées. Durant son parcours unique, il a complété une formation professionnelle en protection et exploitation de territoires fauniques et a été guide de chasse dans le nord du Québec quelques années avant de devenir restaurateur.

Travailler avec la matière brute, mettre de l'avant les produits qui forgent nos paysages et l'identité culinaire québécoise font parties de qui il est. C'est la somme de ses expériences et de ses passions qui l'ont menée naturellement à travailler en étroite collaboration avec des pêcheurs, producteurs, vigneron, chasseurs, fromagers, maraîchers, cueilleurs et autres gens formidables qui font partie de l'identité de Côté Est et dont il veut célébrer le travail.