



MAXIME LIZOTTE

Candidat — Chef de l'année 2026

Chef et copropriétaire — Pub Maqahamok, Cacouna

Chef et copropriétaire du Pub Maqahamok à Cacouna, Maxime Lizotte construit depuis plus de dix ans une cuisine étroitement liée à son identité québécoise et wolastoqey. Passé notamment par Le Saint-Amour, Légende par La Tanière et La Traite, il met aujourd'hui en valeur les produits de l'Est-du-Québec ainsi que les savoirs, techniques et plantes sauvages associés à sa culture.

Pour Maxime, la cuisine est un outil de transmission, de dialogue et de rapprochement. Sa brigade, composée presque entièrement d'apprentis, témoigne de l'importance qu'il accorde au mentorat. Par ses collaborations au Québec et à l'international, ainsi que par son livre « Nutahqet 't-awt – Le chemin d'un cuisinier », il cherche à faire vivre et partager l'héritage culinaire wolastoqey.