

Saint-Simon: Stefano Faita renoue avec ses racines

Aucun commentaire · Temps de lecture: 3

Partager in

Publié le
29 mars 2023

CATÉGORIES

Éducation

AUTEUR



Camille Vanderschelden
Journaliste

PARTAGEZ L'ARTICLE

Facebook

Twitter

Mail

Facebook

Twitter

Mail

LinkedIn



Stefano Faita fait une présentation sur sa carrière aux élèves de l'école John Caboto, qu'il a déjà fréquentée. (Photo: Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

L'Académie John Caboto a reçu hier la visite d'un de ses anciens élèves, le chef et restaurateur Stefano Faita, à l'origine des fameuses sauces Stefano. L'occasion pour les élèves de poser leurs questions à cette célébrité locale, qui a passé une partie de son enfance dans le district Saint-Sulpice.

Ce mardi 28 mars, l'Académie John Caboto recevait le chef et restaurateur Stefano Faita, à l'occasion du [Mois de la nutrition au Canada](#) (en mars) à la [Commission scolaire English-Montreal](#) (CSEM) et dans le cadre d'un programme visant à faire revenir d'éminents élèves dans leur ancienne école.

L'école primaire bilingue a mené l'événement de pair avec Giuliana Di Quinzio, nutritionniste, afin de sensibiliser les élèves sur les bonnes habitudes alimentaires. À l'[Académie John Caboto](#), les jeunes des 4^e, 5^e et 6^e années ont montré leur éveil sur ces questions lors de leur échange avec Stefano Faita.

Un concours de coupage de légumes s'en est suivi entre la nutritionniste, le chef montréalais – qui détient aujourd'hui quatre restaurants à Villeray et dans la Petite Italie –, et enfin Madame Martine, enseignante qui reste la grande gagnante du jour, vivement encouragée et applaudie par ses élèves.

Retour aux sources

Bien avant d'être un pionnier des produits italiens de grande surface au Québec, [Stefano Faita](#) s'est découvert une passion pour la cuisine tout jeune, au cœur de l'arrondissement d'Achamps-Cartierville dans le quartier Saint-Simon.

Si Stefano Faita vivait dans l'Est de l'île de Montréal, ses grands-parents paternels résidaient quant à eux à deux pas de son ancienne école primaire: l'Académie John Caboto, dont il garde encore de vifs souvenirs comme ces marches qui menaient à sa salle de classe, mais aussi de nombreux amis rencontrés en sixième année.

«C'est incroyable, j'ai 47 ans donc ça date de 35 ans, ça fait longtemps! [...] Je me souviens des profs qui étaient ici..., de l'emplacement. C'est ça que je me suis dit, je vais aller voir les escaliers parce que j'ai un souvenir très allumé de ces escaliers!» raconte le chef qui compte aujourd'hui 65 produits sur les étagères des magasins de grande surface.

Il garde aussi de bons souvenirs de ses escapades dans le quartier Saint-Simon sur l'heure du dîner avec ses amis, comme pour aller se chercher une «coupe de viande froide» à quelques pas de l'école.



Stefano Faita fait une présentation sur sa carrière aux élèves de l'école John Caboto, qu'il a déjà fréquentée. (Photo: Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

À l'époque, Stefano Faita passe donc le plus clair de son temps dans la maison de ses grands-parents paternels, avant et après l'école, et en particulier avec sa grand-mère dans la cuisine.

Ce sont d'ailleurs ses deux aïeules qui lui ont transmis l'amour de la gastronomie: «Ma grand-mère paternelle venait du nord de l'Italie, donc on cuisinait des plats [...] beaucoup plus gras, plus de crème et de beurre! Tandis que ma mère, sa famille venait du centre-sud de l'Italie, alors il y a beaucoup de tomates et d'huile d'olive. J'ai connu le meilleur des deux mondes», témoigne Stefano Faita.

Plus tard, c'est dans l'entreprise familiale qu'il apprend le métier de cuisinier: à côté de son cursus scolaire, il donne un coup de main à la [Quincaillerie Dante](#) dans la Petite Italie, tenue par sa mère, Elena Faita, qui y a ouvert l'école de cuisine Mezza Luna. Aujourd'hui, il compte à son actif trois restaurants à proximité de l'enseigne familiale.

À l'occasion du Mois de la nutrition à la CSEM, des ateliers de cuisine ont été menés dans quelques-unes des 77 écoles et centres du réseau scolaire anglophone, afin de transmettre le goût de la cuisine et des produits frais aux jeunes.

L'obésité et l'embonpoint auraient augmenté de 25 % au cours des 30 dernières années au Canada. [Selon les données de l'Institut national de santé publique du Québec](#), ce sont par ailleurs 10 % des jeunes québécois (de 6 à 17 ans) qui seraient obèses.