

Publié le 25 août 2015 à 05h00 | Mis à jour à 05h00

# La bonne étoile de l'ébéniste autodidacte Christophe Perny



Grâce au bois de grange, Christophe Perny a insufflé un «esprit de chalet» chez Pascal Le Boulanger, une boulangerie-café de Lac-Beauport.  
Le Soleil, Yan Doublet



Christophe Perny a aussi confectionné les tables, les tabourets, les tableaux, les étagères, bref chacun des éléments de bois de ce décor qu'on imagine aussi beau en été qu'en hiver.

Le Soleil, Yan Doublet



Christophe Perny a aussi fabriqué les objets décoratifs et utilitaires de la boulangerie.

Le Soleil, Yan Doublet



**Michèle LaFerrière**

Le Soleil

(Québec) De sa Haute-Savoie d'origine à son Lac-Beauport d'adoption, Christophe Perny a toujours fait ce qui lui plaisait - ébénisterie, cuisine, jardinage - en se fiant à sa bonne étoile, en misant sur un minimum de planification et en faisant confiance à ses mains habiles.

Âgé de 44 ans, l'homme a 21 ans de restauration dans le corps. En Haute-Savoie, dans l'est de la France, il était propriétaire du Relais du Lac Noir, ainsi que d'un «village» de petits chalets d'alpage qu'il avait entièrement refaits de ses mains. Un jour, pour des raisons qu'il garde pour lui, il a tout vendu et s'est amené au Québec avec sa femme, Anne, et leurs deux jeunes enfants, Mathéo et Lénaelle.

Ils avaient le luxe du temps. Ils se sont donc promenés pendant quelques semaines à travers la province. Et c'est Lac-Beauport qui les a finalement séduits. Par sa nature, sa proximité avec le centre-ville et sa communauté tissée serrée.

Christophe Perny avait fait des recherches sur Internet avec les mots bois flotté, un matériau qui l'allumait. «J'ai trouvé Paule Dionne», raconte-t-il. Cette femme de Québec fabrique des lampes et des meubles. Il a communiqué avec elle, et ils ont travaillé ensemble ici pendant deux ans.

Il nous avait donné rendez-vous chez Pascal Le Boulanger, à Lac-Beauport. C'était l'endroit idéal pour une séance de photos puisque l'artisan a lui-même conçu et fabriqué le décor de ce petit café chaleureux et charmant.

**Parure**



Un lit-cabane pour enfant  
Photo Christophe Perny



Un arbre à chat sculptural  
Photo Christophe Perny

«Le bois de grange est une parure», confie-t-il. Les propriétaires, Pascal et Claire Chazal, désiraient que leur commerce dégage un «esprit de chalet». Christophe Perny a «travaillé sur les murs blancs» et appliqué en surface le bois de grange dont il s'approvisionne à La Muse Bois et au Bois d'antan.

Il a effectué de nombreux tests de couleur avant d'en arriver à ce résultat harmonieux qui devait convenir, en outre, à un environnement «alimentaire».

L'artisan a aussi confectionné les tables, les tabourets, les tableaux, les étagères, bref chacun des éléments de bois de ce décor qu'on imagine aussi beau en été qu'en hiver.

Christophe Perny a appris l'ébénisterie en autodidacte, mais il gagne bien sa vie avec ce métier, notamment grâce à un bouche-à-oreille efficace. Attenant à la boulangerie, la boutique Café Noisette propose quelques-uns de ses objets décoratifs de petit format. Lambert & Co, au Château Frontenac, et le designer Martin Girard, à Baie-Saint-Paul, font aussi partie de ses clients.

Christophe Perny accepte les projets, d'où qu'ils viennent, à la condition qu'ils

correspondent à sa vision d'un design simple, proche de la nature et des humains. C'est pour cela, sans doute, que le travail en tandem avec Paule Dionne lui a tant plu. Maintenant, il a son propre atelier à même sa maison de Lac-Beauport, ce qui lui facilite la vie et lui permet de mener de front son travail de chef cuisinier (lire ci-après).

Information : [christopheperny@gmail.com](mailto:christopheperny@gmail.com) (<mailto:christopheperny@gmail.com>) et la page Facebook de [Chris'Art Design](https://www.facebook.com/pages/ChrisArt-Design/570157823020903) (<https://www.facebook.com/pages/ChrisArt-Design/570157823020903>)

## Une passion pour la cuisine du terroir

Christophe Perny tient de ses deux grands-mères sa passion pour la cuisine du terroir. Le voici, depuis mars, chef et responsable de la restauration au Monastère des Augustines, où il sert des mets traditionnels qu'il concocte avec des aliments biologiques.

«Je suis allé fouiller dans les livres de recettes du Monastère, relate-t-il. Certaines dataient des années 1900. À la base, elles étaient bio. Je les ai modernisées.»

Le restaurant offre trois repas par jour et peut servir 70 convives, «plus les 12 religieuses», mentionne Christophe Perny, qui a aussi fabriqué, à titre d'ébéniste, les «planches de présentation».

Il caresse le projet de recréer les jardins d'époque du Monastère et de nourrir sa passion pour le terroir, la cuisine de proximité et les aliments biologiques.

[Détente](#)  
[Avis de décès](#)  
[Archives](#)

[Petites annonces](#)

[Plan du site](#) [Modifier votre profil](#) [Foire aux questions](#) [Nous joindre](#) [Conditions d'utilisation](#) [Politique de confidentialité](#)