

Biographie

C'est depuis sa tendre enfance que Mario se prépare à devenir chef cuisinier. Comme on dit, il est tombé dedans quand il était tout petit! En effet, sa mère a toujours été une cuisinière hors du commun. Leur maison de Tingwick dans les Bois-Francs, était toujours pleine d'invités venus se délecter de ses bons petits plats. Ainsi, Maman Baril a su transmettre à son fils sa passion de la bonne chaire.

C'est à l'école hôtelière « Marie Rivier » de Drummondville que le talent de Mario explosera au grand jour et qu'il entrera en contact avec l'art culinaire, une véritable passion!

Celui qui jusque là ne trouvait guère d'intérêt sur les bancs d'école, se révélera être en cuisine, aussi heureux qu'un poisson dans l'eau!

Parcours d'un Chef

À 18 ans, Mario commence comme apprenti cuisinier dans les cuisines de « L'Auberge Universelle » de Drummondville. Poursuivant une carrière prospère, il s'acquitte tour à tour des fonctions de premier cuisinier, sous-chef puis chef exécutif de « L'Auberge Universelle » durant dix belles années. Suite à l'influence de mentors, il apprendra les secrets de la cuisine et grâce à sa grande expérience pratique, il a su développer un style culinaire qui lui est propre.

Ainsi, de fourneaux en fourneaux, Mario Baril prend du gallon. En 1995, en quête de nouveaux défis, il s'installe avec M. Lucien Leblanc à la barre du Restaurant « Le Guéridon » de Trois-Rivières en tant que Chef actionnaire, et ce, pour 4 années de succulente complicité avec leurs clients.

Aujourd'hui, Mario vous propose de cuisiner pour vous, chez-vous et à votre goût. Depuis 2001, c'est un vent nouveau qui est insufflé dans chacune des cuisines visitées par l'équipe de « Chef chez-vous » et ce, au plus grand plaisir des hôtes qui les reçoivent. L'équipe vous invite maintenant à partager avec eux une vision renouvelée de la fine cuisine, façon Mario!