

# CARIBOU

LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE RAISONNÉE

LE DEVOIR

• LES SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 2019

• COLLABORATION SPÉCIALE

## Recevoir à la québécoise

Cette année, pourquoi ne pas faire une belle place aux produits d'ici sur vos tables des Fêtes ?

Découvrez dans ces pages des idées pour imaginer un menu de Noël local et trinquez à la nouvelle année avec des bulles et des spiritueux d'ici qui n'ont rien à envier à ceux d'ailleurs.

Ce cahier spécial fait partie de la série *Manger le Québec*, une collaboration entre *Le Devoir* et le magazine *Caribou*, créateur du contenu de ces pages. Cette série originale propose de découvrir le Québec autrement, grâce aux artisans qui façonnent sa cuisine. Depuis 2014, l'équipe de *Caribou* — magazine semestriel imprimé et média Web — se consacre à faire rayonner la culture culinaire québécoise, en pleine affirmation de son identité et portée par des chefs, des agriculteurs et des artisans passionnés.



DAPHNÉ CARON

ON  
RÉCOLTE | CE QU'ON  
AIME

La Coop  
fédérée

Fière de s'associer à la série  
« Manger le Québec »  
en collaboration avec *Caribou*.

# Levons nos verres aux bulles québécoises

Exit champagne, crémant ou cava ; place aux vins mousseux de chez nous ! Des bulles conçues suivant la méthode traditionnelle développée en Champagne et qui n'ont rien à envier aux produits européens. Leur qualité est telle que l'on voit désormais les vins effervescents comme la véritable signature québécoise, détronant le vin de glace.

UGO GIGUÈRE

**D**

e l'avis de la chroniqueuse vin Nadia Fournier, autrice de l'annuel *Guide du vin Phaneuf*, de tous les produits de la vigne d'ici, c'est le vin mousseux qui présente de loin la plus grande homogénéité en matière de qualité, qu'elle qualifie de « généralement très élevée ».

« Je constate que ces vins-là n'ont rien à envier aux autres régions du monde. Ils ne sont pas plus chers et ils sont produits ici. Ce n'est pas un prix de consolation d'acheter des mousseux québécois », assure celle qui a repris le flambeau du réputé guide en 2011.

Elle se réjouit du fait que les vignerons n'essaient pas de travestir le raisin pour imiter le champagne. Nos artisans embrassent leur identité.

« Le caractère distinctif des vins mousseux québécois, c'est qu'il n'y a personne dans le monde qui fait des assemblages de frontenac blanc, frontenac gris, acadie blanc et saint-pépin [comme l'assemblage de L'Intégrale du Domaine Bergeville] », témoigne M<sup>me</sup> Fournier, qui voit dans le vin mousseux le véritable produit de spécialité québécois.

Ce choix de cépages n'est pas fortuit. Certains hybrides créés pour affronter les rigueurs du climat nord-américain présentent un réel avantage dans la transformation en vin mousseux : un taux d'acidité record ! « C'est surtout le frontenac qui a un taux d'acidité dans le tapis », confirme Nadia Fournier.

Jean-Paul Scieur, cofondateur du vignoble Le Cep d'Argent, à Magog, et pionnier du vin mousseux dans la Belle Province, explique que l'acidité favorise l'émulsion. Pour en faire

l'expérience, suggère-t-il, croquez dans une fraise et gardez le jus acide en bouche, puis prenez une gorgée de vin mousseux. « Vous créez une explosion de bulles », jure le viticulteur français, dont la famille exploite toujours des vignes en Champagne.

## Des scientifiques convaincus

Quand Ève Rainville et Marc Théberge sont rentrés au Québec et ont entrepris d'y lancer un projet de vignoble après avoir travaillé à l'étranger, les deux scientifiques de formation ont fait leurs devoirs. En étudiant le marché, le climat, le sol, le fruit, ils ont compris que tout avantageait la production de vins mousseux.

Le climat frais et nordique favorise des taux d'acidité plus élevés et un taux de sucre plus faible, souligne la copropriétaire du Domaine Bergeville, à Hatley. « C'est ce dont on a besoin pour faire du vin mousseux », conclut-elle.

Il semble bien que la décision du couple ait été la bonne puisque leur vignoble, qui ne produit que des bulles, est pratiquement devenu une référence en la matière. Ce choix comportait tout de même son lot de risques, dont le principal était financier.

« C'est une folie financièrement parlant. De manière générale, les vins mousseux sont vendus environ deux fois plus cher pour une bonne raison », reconnaît Ève Rainville, faisant référence aux équipements spécialisés nécessaires, aux bouteilles plus robustes et aux délais beaucoup plus longs avant d'engendrer des revenus.

Comme le cahier des charges à respecter nécessite au moins deux ans

« Ils ne sont pas plus chers et ils sont produits ici. Ce n'est pas un prix de consolation d'acheter des mousseux québécois. »



DOMINIQUE LAFOND



**CARIBOU**

LE SEUL MAGAZINE CONSACRÉ À LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE

**CÉLÉBREZ AVEC NOUS**

ET PROFITEZ DE L'OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT :

**5** NUMÉROS  
POUR  
SEULEMENT **55\$\***

RECEVEZ NOTRE MAGAZINE PENDANT 2 ANS + NOTRE HORS-SÉRIE « 100 % LOCAL »

\* Plus les taxes applicables. Cette offre est valide jusqu'au 15 mai 2020.



cariboumag.com

avant qu'un vin mousseux ne soit prêt à être commercialisé, les producteurs doivent sacrifier beaucoup d'espace et de temps dans l'espoir d'encasser des revenus, et ce, plus tard que s'ils fabriquaient un vin tranquille.

La progression du Domaine Bergeville a malgré tout été fulgurante, la production passant de 2500 bouteilles en 2014 à 45 000 bouteilles en 2019.

### Les importateurs de savoir-faire

Les frères François et Jean-Paul Scieur, eux, ont quitté la Champagne pour Magog afin de produire, en 1989, le premier vin mousseux québécois respectant la méthode traditionnelle (l'expression méthode champenoise est réservée à la région de Champagne), au vignoble Le Cep d'Argent.

Avant même de faire le saut, les deux vignerons de sixième génération savaient qu'il n'y avait qu'une différence de 20 jours sans gel entre la Champagne (180 jours) et le sud du Québec (160 jours). Et ils savaient aussi que lors d'une infestation du Phylloxéra en France, un parasite des vignes, les Champenois s'étaient tournés vers le seyval. Un cépage qui mûrit en 150 jours et qui est donc idéal pour le Québec.



Nadia Fournier  
EMMANUELLE ROBERGE

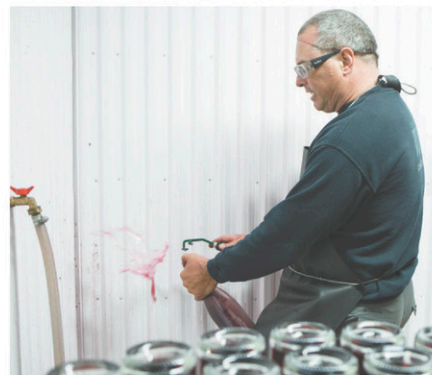
Les Scieur ont ainsi troqué les meunier et chardonnay pour du seyval blanc. « Le seyval dégage des notes minérales avec un peu d'agrumes », explique Jean-Paul Scieur, qui cherche à obtenir le goût de pain brioché propre au champagne en prolongeant la période de contact avec les levures.

La fameuse méthode traditionnelle, dite « champenoise », consiste d'abord à produire un vin tranquille, qui effectue sa première fermentation en cuve durant une période minimale d'une année.

Par la suite, on embouteille le vin en y ajoutant du sucre et des levures et on laisse la deuxième fermentation s'effectuer dans la bouteille durant un minimum de 15 mois. Plus la période de contact avec les levures est longue, plus le produit sera fin dans ses saveurs et la texture de ses bulles.

Jean-Paul Scieur révèle qu'avec précisément 24 grammes de sucre, il obtient six kilos de pression en six semaines, « comme en Champagne ». Les levures digèrent quatre grammes de sucre par semaine, produisant chaque fois un kilo de pression de gaz carbonique.

Quand le vigneron estime que ses mousseux sont prêts, il ne lui reste plus qu'à dégorgner les bouteilles, c'est-à-dire à retirer la lie, puis à remettre le bouchon pour vous permettre de faire « pop ! » avec vos êtres chers.



Marc Théberge  
(ci-dessus) et  
Éve Rainville,  
du Domaine  
Bergeville  
EMMANUELLE ROBERGE

## Les suggestions de nos trois connaisseurs :

### Nadia Fournier

1. *Domaine Bergeville - L'Exception*. C'est l'accord parfait avec la cuisine traditionnelle des Fêtes. Il a une bonne acidité pour équilibrer celle de la canneberge, un fruit gourmand pour accompagner la tourtière et des bulles ! 34 \$

2. *Domaine St-Jacques - Brut 2016*. Assemblage de chardonnay (85 %), de vidal et de seyval. Un vin frais et plein de vitalité, qui porte la signature aromatique du chardonnay, avec des notes de poire et de camomille qui se mêlent au citron et à la brioche, peut-on lire dans le *Guide du vin Phaneuf 2019*. 28,95 \$

3. *Vignoble 1292 - St. Croix*. Un mousseux rosé 100 % sainte-croix, très sec. Les goûts de fraise et de cerise acidulée sont soulignés par une amertume très agréable en fin de bouche. 30 \$

### Ève Rainville

4. *Domaine Bergeville - Plus petit que*. Ce vin effervescent non dégorgé était d'abord destiné à être conservé comme vin de réserve afin de servir à de futurs assemblages, mais en le goûtant, les vignerons ont eu un plaisir fou et ont décidé de le partager. Quand on a quelque chose à célébrer au domaine, c'est un Plus petit que l'on débouche pour faire décoller la fête. 80 \$ (1,5 l)

5. *Domaine Le Grand Saint-Charles - Farniente*. Un pétillant naturel de frontenac noir et gris. Pas prétentieux du tout, très sur le fruit, dit Ève avec un enthousiasme qui trahit un souvenir bien agréable. 23 \$

### Jean-Paul Scieur

6. *Le Cep d'Argent - Sélection Blanc de Blancs*. Un très bon produit élaboré selon la pure méthode traditionnelle champenoise et qui passe 24 mois avec les levures. Il a remporté de nombreux prix au cours des 20 dernières années. Il se boit seul à l'apéro ou avec des fraises, parce que l'effervescence en bouche est très amusante. Sinon, il s'accompagne bien d'un produit du terroir de la région, le foie gras Ducs de Montrichard. 27 \$

7. *Vignoble Chemin de la rivière - Cuvée du Champenois*. Une perle intéressante de chez notre voisin, un Champenois lui aussi, qui travaille selon la méthode traditionnelle. 32 \$



Menu Temps des Fêtes sur commande, disponible bientôt en boutique et sur notre site web.



- Le menu sera disponible en commande à partir du 20 décembre.
- Le menu est composé de bûches, saint-honoré framboise, confiseries, épicerie salé et comme nouveauté nos chocolats fait par notre maître chocolatier.



MAISON  
CHRISTIAN FAURE  
*La passion de la pâtisserie*

Vieux-Montréal 355, place Royale  
Centre-ville 1225, boulevard de Maisonneuve Ouest  
Westmount 4945, rue Sherbrooke Ouest  
Information [marketing@christianfaure.ca](mailto:marketing@christianfaure.ca)



Les bûches sont disponibles en 6, 8 et 12 pouces  
Casse-Noisette Biscuit roulé, praliné amandes et noisettes pur  
Marron Glacé Biscuit génoise vanille imbibé de rhum des Antilles, mousseline de marrons  
Passion Framboise Biscuit cuillère, mousse fruits de la passion, crémeux framboises  
Royal Grand Cru Biscuit roulé, mousse chocolat noir, couverture chocolat CONCORDE (Sans Gluten)



# Recevoir aux saveurs locales

À la barre des cuisines du Fairmont Château Frontenac, Stéphane Modat est un grand amoureux de notre terroir, qu'il a soif de mettre au menu. Entretien avec celui qui s'est vu décerner cette année le convoité titre de Chef de l'année au gala Les Lauriers de la gastronomie québécoise, afin qu'il nous livre ses trucs pour mettre les saveurs locales à l'honneur pendant nos repas des Fêtes.

MARIE-ÈVE BLANCHARD

## Par quoi devrions-nous commencer pour élaborer notre menu ?

Nous sommes partie prenante de notre terroir. En tant qu'acteur, il faut donc se demander comment on peut faire les choses différemment. D'abord, si on peut, pourquoi ne pas se donner la peine de s'approvisionner directement chez le producteur, d'aller à sa rencontre ? Nous avons des éleveurs de canards, d'oies, de bœufs, de porcs fantastiques au Québec. Recevoir à la québécoise, avec des produits locaux, oui. Mais pourquoi ne pas le faire véritablement ? Pas seulement dans la manière ou dans l'achat, mais aussi dans une approche qui teinte notre attitude et dans le respect du produit.



Langue de bœuf, pickles et céleri rave  
STÉPHANE MODAT

## Lors de la saison hivernale, quels produits doit-on privilégier ?

On peut se tourner vers les légumes racines. Il y a aussi plusieurs serres qui cultivent des laitues, des micro-pousses et certains légumes. Idéalement, il aurait fallu avoir préparé à l'automne quelques conserves de ketchup aux fruits, de marinade de légumes ou encore de betteraves. On peut aussi se tourner vers les produits séchés ou surgelés. Il y a également plusieurs entreprises spécialisées qui proposent d'excellents produits transformés, comme des produits forestiers. Je pense notamment à Chapeau les bois!, qui réalise de superbes mousses à tartiner de champignons sauvages. En outre, il ne faut pas oublier que nous avons de bons poissons d'élevage, tels que la truite arc-en-ciel, l'omble chevalier ou l'omble de fontaine.

« Recevoir local, ça va plus loin que simplement acheter un produit d'ici, c'est aussi prendre le temps de réaliser soi-même quelque chose et de le partager »

## Une idée pour un succès assuré à l'apéritif ?

Saumon fumé et huîtres, chez nous, c'est un classique pour l'aspect festif et rassembleur ! Il sera trop tard pour les huîtres William B, de Carleton, en



Stéphane Modat  
EMILIE NADEAU

Gaspésie, dont la récolte vient de se terminer, mais si la neige n'était pas arrivée si tôt, nous aurions peut-être pu en avoir à Noël. [NDLR : Les huîtres Trésors du large des îles de la Madeleine sont disponibles toute l'année.]

## Comment s'annonce le temps des Fêtes au Château Frontenac ?

En deux jours, 400 couverts seront servis au Champlain, le restaurant de l'hôtel ! Au menu, il y aura de l'omble chevalier, issu de Raymer Aquaculture en Gaspésie, du bar rayé sauvage de la rivière Miramichi du Nouveau-Brunswick, ainsi que du cerf. Pour le dessert, le champignon candy cap sera à l'honneur. Ce lactaire à odeur d'érable sera proposé en mousse avec

chocolat noir et airelles sauvages. C'est presque 100 % local, à part le chocolat !

## Au-delà des ingrédients, que doit-on garder en tête quand on élabore un menu locavore ?

Ne pas se laisser impressionner par le manque de temps ou paniquer quant aux différents procédés afin de réaliser un plat. Recevoir, ça peut être beaucoup plus simple qu'on ne le croit ! Chaque année, je fais mon saumon fumé. J'utilise un casier métallique et des grilles arrangées avec les moyens du bord que j'installe sur un réchaud électrique. Recevoir local, ça va plus loin que simplement acheter un produit d'ici, c'est aussi prendre le temps de réaliser soi-même quelque chose et de le partager.

La pincée®

Collection de mélanges d'épices créatifs fabriqués à la main au Québec.

lapincee.ca

# Que du bon pour les fêtes!

Une sélection  
**Balthazard**  
 vinsbalthazard.com

CHAMPAGNE  
 POL ROGER  
 BRUT RÉSERVE  
**63,50 \$**  
 CODE SAQ : 51953



MUGA RESERVA  
 2015  
**23,75 \$**  
 CODE SAQ : 855007



**BIO**  
 RESERVA  
 DE LA FAMILIA  
 2015  
 CAVA GRAN RESERVA  
**22,00 \$**  
 CODE SAQ : 10654948



MUROS ANTIGOS  
 LOUREIRO  
 2018  
**15,55 \$**  
 CODE SAQ : 12455088



CHÂTEAU  
 MONTAIGUILLON  
 2016  
 MONTAGNE  
 ST-ÉMILION  
**24,45 \$**  
 CODE SAQ : 864249



CASANOVA  
 DI NERI  
 TENUTA NUOVA  
 2013  
**97,50 \$**  
 CODE SAQ : 12833721



CHABLIS  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 VAU LIGNEAU  
 2018  
 LOUIS MOREAU  
**33,10 \$**  
 CODE SAQ : 480285



VOLPOLO  
 2017  
 PODERE SAPAIO  
**28,45 \$**  
 CODE SAQ : 12488605

La modération a bien meilleur goût.  
**Éduc'Alcool**

**18+**

**SAQ**



Fièrement  
distillé  
au Pied  
des  
Monts-Valin

# Éleveuse de dindons de père en fille

On la trouve au centre des soupers de famille comme dans plusieurs chansons et films de Noël... La dinde est un emblème des Fêtes, au Québec. L'avicultrice Krystel Mathieu est l'une de celles qui rendent possible qu'elle trône dans nos traditionnelles tablées. Portrait.

MÉLANIE GAGNÉ | PHOTOS FABRICE GAËTAN



L'avicultrice  
Krystel  
Mathieu et  
son conjoint  
Martin  
Nichols

**K**rystel a toujours vécu à la ferme familiale, à La Présentation, en Montérégie. « C'est mon père, Sylvain Mathieu, qui a racheté la ferme de son père à l'époque, raconte l'avicultrice de 34 ans. À 10 ans, je le suivais déjà partout. J'étais tout le temps avec lui, j'adorais ça ! Il est décédé en 1999. J'avais 14 ans. Ma mère, malgré l'ampleur du défi, même si elle avait quatre enfants à élever, a décidé de garder la ferme. » Aujourd'hui, la jeune femme est copropriétaire de la ferme Volailles S. Mathieu avec sa mère, Sylvie Sansoucy.

Krystel a toujours su qu'elle ferait carrière à la ferme. Dès qu'elle a terminé son secondaire, elle y a travaillé à temps plein. Elle aime être sa propre patronne, ne pas être toujours enfermée dans un bureau, travailler avec les animaux. « Au début, j'allais à la ferme pour être plus proche de mon père et voir comment ça fonctionnait, confie-t-elle. Mais tout de suite, j'ai aimé cet univers-là. »

Après le décès de son mari, Sylvie Sansoucy a engagé Martin Nichols pour leur donner un coup de main. C'était en 2000. Krystel et lui ont développé une belle complicité, si bien qu'ils sont tombés amoureux. Le couple est soudé depuis maintenant 17 ans et a quatre enfants. Krystel et Martin gèrent ensemble la ferme, alors que Sylvie commence à s'offrir des vacances (plus que méritées ! selon sa fille).



« C'est une viande encore trop méconnue et, pourtant, elle est très nutritive. La dinde est très protéinée, faible en gras, riche en vitamines et en minéraux. »



La ferme Volailles S. Mathieu élève du dindon et du poulet. L'entreprise exploite trois poulaillers destinés à la production de dindons, un poulailler de poulets et un autre servant aux deux productions. Il existe deux variétés de dindons, explique Krystel : « On fait du léger et du lourd. Le léger, c'est la dinde entière que les gens mettent dans leur chaudron. Cette année, on vise 5,5 kilos. L'élevage dure 70 jours. C'est la dinde classique du temps des Fêtes. » Le dindon lourd, lui, sert à la transformation alimentaire. Il pèse minimum 17 kilos, et son élevage dure 125 jours.

#### Dans l'assiette à l'année

Évidemment, Krystel Mathieu mange du dindon depuis qu'elle est toute petite. Selon elle, cette viande mérite qu'on s'y intéresse davantage : « C'est une viande encore trop méconnue et, pourtant, elle est très nutritive. La dinde est très protéinée, faible en gras, riche en vitamines et en minéraux. »

Selon l'éleveuse, il est plutôt difficile d'en arriver à déposer au milieu de la table une dinde sèche et carbonisée comme celle servie par Clark Griswold dans *Le sapin à les boules*. Cette viande blanche est simple à cuisiner, qu'on en cuisine les poitrines, les pilons, les escalopes ou qu'on la cuise entière. « En une seule cuisson, [on a] beaucoup de viande, ajoutez-t-elle. Chez nous, les *hot chicken* sont des *hot turkey*, et les vol-au-vent sont aussi à base de dindon. »

Krystel et Martin se font un devoir de chouchouter leurs oiseaux. Le bien-être animal est primordial pour eux. Mais s'attache-t-on à une dinde ? L'éleveuse répond, à la blague : « Je dis souvent que ce n'est pas le *fun* de se faire traiter de dinde parce que c'est naïseux ! C'est très curieux, mais pas très intelligent. Durant les huit premières heures des dindes à la ferme, on doit aller les voir souvent pour que tout se passe bien. Si elles ont froid, elles risquent de s'entasser au point d'étouffer. Elles n'auront pas l'instinct de prendre de la distance. Ça demande beaucoup de surveillance. »

Bien que la période des Fêtes soit le moment où on en consomme le plus, ce n'est pas pour autant plus achalandé pour la ferme Volailles S. Mathieu, sa production étant planifiée annuellement. Et bien que le métier soit exigeant et que les vacances soient rares, le couple d'éleveurs ne ferait pas autre chose chose, disent-ils sans hésiter. « On a une belle ferme, on est bien équipés, se réjouit Krystel. J'aimerais que ça puisse se poursuivre, que nos enfants prennent la relève, mais ce sera leur choix. »

Et dans quelques jours, c'est (sans surprise) autour d'une dinde plus que locale, apprêtée de la même façon depuis trois générations, que le couple d'aviculteurs et leurs enfants célébreront le réveillon.

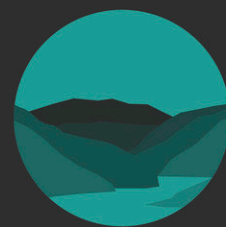
## Pour une cuisson réussie

« Je recouvre les cuisses de la dinde de bacon, je beurre la poitrine et je saupoudre le tout de sel assaisonné. Il faut surtout bien arroser la dinde avec son jus de cuisson toutes les 30 minutes après la première heure de cuisson dans une rôtissoire avec un couvercle. Si la dinde est trop grosse, je la recouvre d'un papier d'aluminium. »

– Krystel Mathieu

## La recette de dinde chouchoute de la famille Mathieu-Nichols

Des poitrines de dinde au vin blanc, échalotes, crème de champignons et moutarde de Dijon.



Fier  
partenaire  
de vos  
moments  
festifs

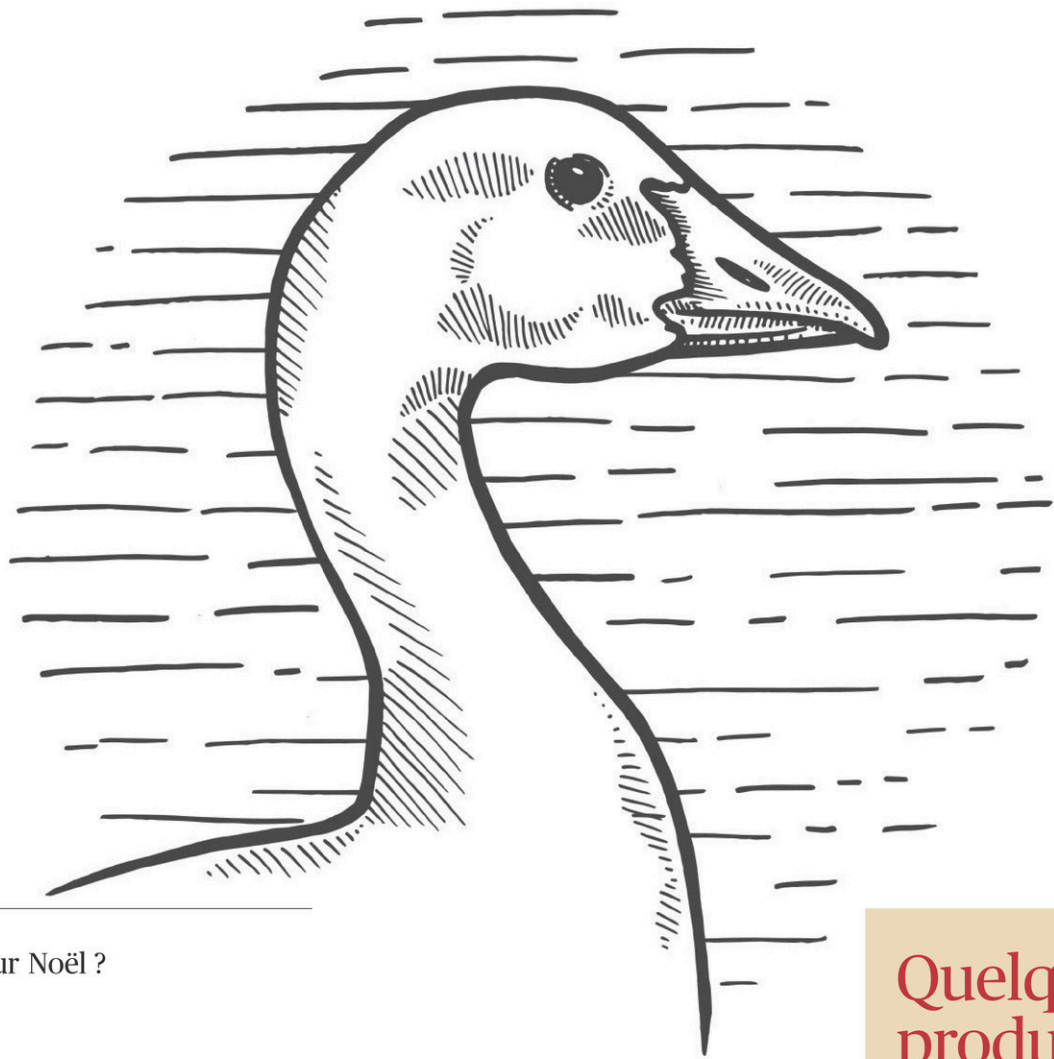




Je vérifie qu'ils sont d'ici



# 5 (autres) oiseaux à cuisiner



Envie d'essayer quelque chose de nouveau pour Noël ? Voici des volailles et des gibiers à plumes d'ici à mettre sur la table.

MARIE-ÈVE BLANCHARD | ILLUSTRATIONS MATEL

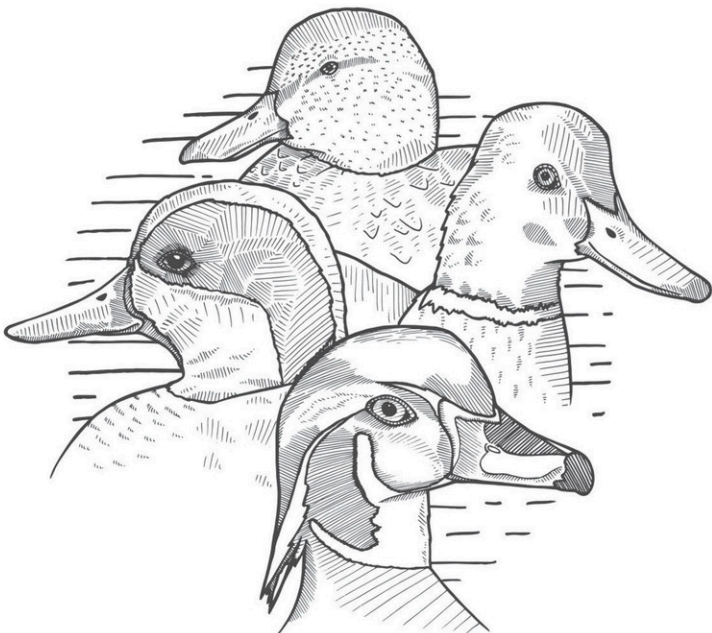
## Le faisan

Au Québec, nous ne consommons que du faisan d'élevage, le faisan sauvage originaire d'Asie n'ayant pu s'acclimater au climat hivernal. La viande de ce petit gibier au goût relevé est un peu plus charnue que celle du faisan sauvage, mais demeure très maigre. Afin d'éviter qu'elle sèche, il est impératif de la barder, c'est-à-dire de l'envelopper de fines tranches de lard, ou de la badigeonner de gras. Farci, puis idéalement braisé en cocotte, le faisan sera cuisiné avec des fruits (pensez petits fruits rouges ou canneberges) ou du vin. Veillez à le ficeler pour préserver sa forme et faciliter le découpage.

## Le canard

Déjà bien présent avec sa chair délicate sur les tables lors des Fêtes, le canard d'élevage se décline en trois espèces. Celui de Pékin, celui de Barbarie, dont la chair est plus ferme, fine et plus faible en gras, et le Mulard, croisement issu d'un canard de Barbarie et d'une cane de Pékin, dont la production a pour but la confection du foie gras par gavage. Les recettes abondent, et ce volatile se décline à toutes les sauces. On peut notamment le cuire entier sur la grille d'une rôtissoire — le rôtissage permettra de réduire sa teneur en gras —, le poêler ou encore le présenter en rôti de magret après l'avoir farci et ficelé.

Le canard d'élevage se décline en trois espèces. Celui de Pékin, celui de Barbarie, dont la chair est plus ferme, fine et plus faible en gras, et le Mulard, croisement issu d'un canard de Barbarie et d'une cane de Pékin.



## Le pigeonneau

Prisé sur les tables européennes, le pigeonneau est longtemps demeuré méconnu au Québec, où les éleveurs se font toujours rares. Le trouver pour les Fêtes peut être difficile, les restaurateurs le prisant et s'approvisionnant chez ces rares éleveurs. Sa viande est beaucoup plus tendre que celle du pigeon, puisqu'il part en général à l'abattoir aux environs de quatre semaines, juste avant qu'il tente de voler et que ses muscles se raffermissent. Cette viande rose rougeâtre a un côté légèrement ferreux et sa chair est pauvre en graisse, tendre et très fine. Cette volaille noble se cuit bien en crapaudine et sa cuisson doit être rosée.

## L'oie

On trouve la reine des volailles à l'état sauvage ou en élevage. Chez les éleveurs, elle est blanche ou encore grise. C'est à partir de cette dernière qu'on réalise le foie gras. La chair de l'oie ressemble à celle du canard, juteuse et délicate, mais est encore plus grasse. Il faut piquer la chair afin que la graisse de la viande s'écoule durant la cuisson, puis l'arroser fréquemment avec son jus. Pour plus de saveur, on peut aussi la faire mijoter avec du cidre sec ou du vin blanc. Pour l'oie sauvage, comme sa chair est plus ferme, « il faut séparer les poitrines et privilégier une cuisson saignante et faire mijoter ou braiser les cuisses », conseille le chef du Fairmont Château Frontenac Stéphane Modat, aussi auteur de *Cuisine de chasse* (Éditions La Presse, 2018).

## Quelques producteurs et éleveurs artisanaux à découvrir

- **Rusé comme un canard**, Granby (canards et oies)
- **Ferme Saint-Vincent**, Saint-Cuthbert (canards, oies, pintades)
- **La ferme Québec-Oies**, Saint-Tite-des-Caps (oies)
- **Canard du village**, Saint-Pie (canards de Barbarie non gavés)
- **La ferme Rouge Vallée**, Harrington (pigeonneaux)
- **Ferme Kégo Cailles**, Cap Saint-Ignace (surtout le faisan, mais aussi cailles, pintades, perdrix)

## La pintade

« La pintade est beaucoup plus grasse que la perdrix d'élevage ou le faisan et donne une viande savoureuse, beaucoup plus juteuse. C'est un volatile excellent pour les Fêtes », affirme Stéphane Modat. Originaire d'Afrique, cet oiseau ne peut vivre à l'état sauvage au Québec. La pintade d'élevage se cuisine comme le poulet et est idéalement farcie, lardée d'un corps gras et fréquemment arrosée. C'est une viande qui se consomme rosée et qui sera excellente cuisinée avec des pommes.

LE DEVOIR

**bis**

Découvrez



LAITERIE LILOGRU

## Une histoire de terroir et de solidarité

Établi depuis 15 ans sur le site exceptionnel de L'Isle-aux-Grues, le producteur laitier Frédéric Poulin travaille, en collaboration avec ses confrères et la fromagerie locale, à préserver le patrimoine agricole de sa région. Une belle histoire de détermination, de solidarité et de respect du terroir.

PAR MAUDE DUMAS *collaboration spéciale*

« J'ai le beat du lait. Un beau troupeau de vaches en santé, ça me parle! ». Pourtant, Frédéric Poulin, qui est fils d'agriculteur, a longtemps évité de marcher sur les traces de son père. Il a pratiqué plusieurs métiers sans y trouver son bonheur avant de constater qu'au fond, sa vocation était de travailler sur une ferme.

Tout se concrétise lors d'une visite à L'Isle-aux-Grues, où résident les parents de sa conjointe. Le couple apprend que la fromagerie locale cherche quelqu'un pour prendre le relais. La décision est prise en 15 secondes, ne restait qu'à trouver le financement. En attendant, la Fromagerie Île-aux-Grues leur donne un coup de pouce en leur fournissant six vaches, dont la production allait lui être destinée en exclusivité. Les débuts ne sont pas faciles – Frédéric n'est pas près d'oublier que sa conjointe, enceinte de huit mois, l'aidait à la comptabilité et à la traite des vaches – mais le troupeau grandit et la ferme est prospère.

Au fil des ans, Frédéric acquiert la ferme Lilogru, puis devient président de la fromagerie, dont il est toujours administrateur, qui a été fondée par la Société coopérative agricole de L'Isle-aux-Grues.

« On peut dire que la fromagerie, c'est LE plus gros moteur économique de l'île! On a maintenant sept employés, et notre ferme fait vivre sept familles du Mexique et du Guatemala. »

### PLUS FORTS ENSEMBLE

L'histoire de la fromagerie est étroitement liée à celle des producteurs laitiers de l'île, dévoués depuis longtemps à la valorisation de leur terroir. La Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues voit le jour en 1976, lorsque les 14 producteurs laitiers du site se regroupent pour fabriquer des fromages reflétant leur culture et leur identité. Depuis, le nombre de producteurs a diminué, mais l'esprit de solidarité est plus fort que jamais.

Encore aujourd'hui, tous les produits de la fromagerie sont fabriqués en exclusivité avec le lait des trois producteurs insulaires qui, comme la ferme Lilogru, sont en activité. « Nous contribuons à la création d'un produit vraiment distinctif, commente Frédéric Poulin. On a un sentiment d'appartenance ben ben fort pour ce qu'on produit. Oui, les gens achètent le fromage. Mais ils achètent aussi l'histoire, le terroir, tout ce qui vient avec. »

### UN SITE INSPIRANT

La beauté sauvage de L'Isle-aux-Grues et des îles avoisinantes a attiré des artistes comme Jean-Paul Riopelle et Marc Séguin. La fromagerie leur rend hommage avec deux produits d'exception qui affichent une de leurs œuvres sur l'emballage: le Riopelle de l'Isle et La Bête-à-Séguin. Le site attire aussi de nombreux touristes, qui s'arrêtent à la fromagerie. Comme l'explique le producteur, « lorsqu'ils achètent des fromages, ils achètent aussi les montagnes, le soleil, la traversée en bateau, l'histoire de tous ceux qui ont maintenu la fromagerie depuis les débuts. »

Les vaches suisses de Frédéric donnent un lait riche qui convient particulièrement à la fabrication des fromages fins de l'île, et il est fier que le succès remporté par ceux-ci entraîne des retombées économiques importantes dans la région. « J'ai toujours dit que j'aimais ça, travailler pour une cause qui est plus grande que la mienne », conclut-il. Et c'est à L'Isle-aux-Grues que cela s'est concrétisé.

### La force collective au service de la population

Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à l'alimentation locale, et les membres de La Coop fédérée travaillent fort pour répondre à leurs besoins en misant sur la force collective des agriculteurs québécois. Depuis près de 100 ans, elle encourage les femmes et les hommes qui, d'une génération à l'autre, se sont succédé pour faire en sorte que la population ait accès à des produits locaux de qualité. Comme l'explique Frédéric Poulin, « On est capables de suivre nos produits de la terre jusque sur la table des consommateurs. C'est ça, notre fierté. »

Information: [lacoop.coop](http://lacoop.coop)

**La Coop**  
fédérée

La Coop fédérée génère un chiffre d'affaires de 6,3 milliards et compte au total 14 000 employés et 120 000 membres, producteurs agricoles et consommateurs. Elle figure parmi les 100 meilleurs employeurs à Montréal. Sa mission est de répondre aux différents enjeux propres aux fermes d'ici, à savoir la concurrence internationale, la pression des consommateurs en faveur d'aliments sains produits de manière responsable, ou encore la réduction de leur empreinte écologique. La Coop fédérée détient trois divisions d'affaires : Sollio Agriculture, Olymel et le Groupe BMR. Cet article a été rédigé par l'équipe du Devoir, à partir du contenu produit dans le cadre de la campagne On récolte ce qu'on aime de La Coop fédérée.

Bis est une section qui regroupe des contenus produits pour des annonceurs. La rédaction du Devoir n'a pas été impliquée dans la production de ces contenus.



# Tout quitter pour un gâteau aux fruits

Marc Antoine Arrieta vient tout juste de recevoir ses premières cartes professionnelles. Le nom de son entreprise, Le Mélèze, trace son chemin dans l'image d'une forêt dominée par un conifère jaune. De l'autre côté, sous son nom à lui, il est écrit en lettres dorées « spécialiste du gâteau aux fruits ».

ROXANE LÉOUZON | PHOTOS DOMINIQUE LAFOND



**C**ette appellation fait encore rire l'entrepreneur de 32 ans. Il n'a aucune formation en pâtisserie ni même en cuisine. C'est pourtant bien ce qu'il est devenu depuis quatre ans, un spécialiste du gâteau aux fruits, porté par son amour pour ce dessert festif.

La flamme a été allumée lorsqu'il était enfant. Ses parents avaient acheté plusieurs boîtes de gâteaux aux fruits du marché, en promotion après Noël. « Je me souviens d'en avoir mangé et mangé et mangé », raconte le Montréalais avec nostalgie.

La suite de cette aventure se déroule en 2013, quand Marc Antoine se procure un gâteau aux fruits au Salon des métiers d'art. Il l'emporte en France pour initier des amis à ce produit québécois. Mais, comble du malheur, la pâtisserie artisanale ne répond pas à ses attentes. « Il était ordinaire. Ça m'a un peu insulté », rapporte celui qui travaillait alors comme agent pour des compagnies de danse et de théâtre.

À partir de ce moment, Marc Antoine est habité par l'idée de confectionner son propre gâteau aux fruits, selon

la tradition québécoise. Cette aspiration devient réalité en 2015 quand un ami, propriétaire d'un restaurant à Sept-Îles, lui propose d'aller y travailler comme serveur. En collaboration avec le chef, entre deux quarts de travail, il élabore une recette et produit un premier lot de 250 gâteaux.

Il fait réhydrater pendant plusieurs jours ses fruits séchés — des canneberges, des bleuets, des dattes, des cerises, des figues et des raisins — dans du sirop simple et du rhum. Il les mélange ensuite à des noix, du beurre, du sucre, du sirop d'érable, de la mélasse, de la farine de blé et des épices. Après la cuisson dans des moules, chaque gâteau est enrobé d'une étamine imbibée de brandy. Une once et demie de brandy est ajoutée avant l'emballage sous vide.

« J'ai encore l'impression que le premier gâteau aux fruits que j'ai fait, c'était le meilleur. C'était ça que je voulais : cette humidité-là, cette tendreté qu'on aime dans le gâteau aux fruits, mais que les gens ne savent pas qu'ils aiment, parce qu'on n'en mange pas, dans la vie, de bons gâteaux aux fruits ! » Tenez-vous-le pour dit, un gâteau aux fruits réussi, ce n'est pas sec du tout, affirme Marc Antoine.

## Contre les préjugés

L'hiver suivant sa première fournée, il retourne à Sept-Îles et produit 600 gâteaux en une semaine. Il les écoule ensuite tranquillement sur une période de trois ans, par bouche à oreille et en partenariat avec certains commerces, notamment à Montréal, combattant les préjugés — et même parfois l'aversion — contre ses chéris, un gâteau à la fois.

Sur une période de trois ans, dites-vous ? Oui, car les gâteaux aux fruits se gardent très longtemps, grâce à l'alcool, au sucre, au gras et à l'emballage sous vide, qui agissent comme agents de conservation, et à la quasi-absence d'eau. Comme du bon vin, ils s'améliorent même avec le

temps, assure Marc Antoine. « La saveur va devenir homogène. Tu ne vas plus goûter la canneberge, le bleuets, la datte. Il va s'affiner, devenir plus foncé », explique l'expert, qui compte mettre ses meilleurs lots de côté et les vendre 5 \$ de plus par année de vieillissement.

**« J'ai encore l'impression que le premier gâteau aux fruits que j'ai fait, c'était le meilleur »**

En juin dernier, Marc Antoine a quitté l'emploi qu'il occupait depuis deux ans dans une maison d'enchères d'œuvres d'art et se consacre maintenant à 100 % à sa passion. Ses gâteaux Le Mélèze peuvent être commandés sur le site de l'entreprise, 33 \$ pour 550 grammes. Quelques points de chute ont été prévus à Montréal et à Québec pour les récupérer. Marc Antoine veut garder une production à petite échelle : 1500 cette année et possiblement 4000 en 2020. C'est qu'il tient mordicus à fabriquer lui-même tous ses gâteaux. « Je veux offrir le meilleur aux gens. Quand je cuisine, je vois des gâteaux qui vont aller dans les familles, dans les *partys* de Noël, qui vont se partager entre des gens qui s'aiment. Je vois que mes gâteaux vont contribuer à ces moments spéciaux », explique celui qui adore le temps des Fêtes et les réunions annuelles de sa vaste famille.

Le pâtissier autodidacte aspire aussi à inclure le maximum d'ingrédients locaux et biologiques dans sa recette. C'est déjà le cas de sa farine artisanale, provenant des Grains du Val à Kiamika. Ses bleuets et ses canneberges ont aussi poussé au Québec. Il souhaite également, d'ici quelques années, produire son propre sucre d'érable. Tout pour créer le gâteau aux fruits le plus actuel et responsable, mais aussi le plus authentique possible.



ARTIST IN  
RESIDENCE  
DISTILLERIE



GIN ET VODKA  
ARTIST IN RESIDENCE  
100% QUÉBÉCOIS

DISPONIBLES À LA SAQ

# L'apéro à la québécoise en cinq tendances festives

« Boire le Québec » : c'est la mission que se sont donnée Rose Simard et Max Coubès, les mixologues du site 1 ou 2 cocktails. Certes, ce n'est pas toujours facile, d'autant que certains piliers des recettes traditionnelles – les agrumes ou le sucre par exemple – ne proviennent pas d'ici. Le duo, qui vient de publier son premier livre, *L'apéro au Québec*, se trouve aux premières loges pour assister à l'effervescence qui s'est emparée de l'univers des spiritueux québécois. En leur compagnie, on donne une saveur locale à nos apéros des Fêtes avec cinq tendances en la matière.

JESSICA DOSTIE | PHOTOS NESRINE BRIKCI



Max Coubès

## Des ingrédients d'ici dans nos cocktails

Dans leur livre *L'apéro au Québec*, Rose Simard et Max Coubès s'intéressent bien sûr aux alcools locaux, mais aussi aux ingrédients de saison. En voici un échantillon.

### Les sucres

Pour donner une touche locale à un sirop simple — une réduction d'eau et de sucre —, il suffit de troquer le sucre pour du sirop d'érable ou du miel.

### Le jus

Bien que certaines recettes exigent des agrumes fraîchement pressés, le jus de pomme brut se marie plutôt bien avec le rhum épicé, entre autres.

### Les fines herbes

Tout l'été, thym, menthe et romarin poussent dans notre potager, mais on peut également les cultiver à l'intérieur pour disposer d'herbes fraîches toute l'année.

### La lavande

On s'approvisionne en fleurs séchées auprès d'un producteur d'ici pour en faire un sirop très aromatique.

### Les concombres

En tranches fines, les concombres de serre de chez nous se marient à merveille à l'absinthe ou au gin.

## 1 Miser sur des ingrédients locaux

Bien sûr, on pense ici aux spiritueux. Il y a cinq ans à peine, qui se souciait vraiment du gin qui accompagnait son soda tonique ? Aujourd'hui, les consommateurs choisissent non seulement un alcool en pensant au producteur, mais privilégient aussi les ingrédients d'ici dans leurs verres, dont les fruits de saison ou des sucres locaux, comme le miel et le sirop d'érable. « On observe une vraie conscientisation, se réjouit Max Coubès, également l'un des fondateurs du 4<sup>e</sup> Mur, un des premiers bars de type *speakeasy* à Montréal. C'est important de se demander d'où vient ce que nous consommons. »

## 2 Tendre vers le zéro déchet

Le zéro déchet s'impose de plus en plus dans notre quotidien, et l'univers des cocktails ne fait pas exception. « Le cas des pailles a été assez intense », rappellent Rose Simard et Max Coubès, ajoutant que cet enjeu s'est tout naturellement intégré dans leurs manières de faire, que ce soit sur leur plateforme ou dans les événements qu'ils organisent. Terminé, donc, les décorations jetables ! Par extension, le duo limite le gaspillage alimentaire au maximum : « On essaie de donner une deuxième vie à nos ingrédients », explique Rose, par exemple en utilisant le jus d'un fruit, puis en transformant les retailles en sirop.

## 3 Se faciliter la vie

Recevoir pour l'apéro, c'est bien. S'improviser mixologue et passer le 5 à 7 derrière le comptoir, peut-être un peu moins. C'est pourquoi Max Coubès suggère d'opter pour des recettes simples et d'en faire une grande quantité à la fois. Le traditionnel punch de Noël, pourquoi pas ? (Voir la recette en encadré.) On peut aussi opter pour des cocktails ne demandant que peu d'ingrédients, comme le populaire Spritz. « L'idée, c'est de recevoir sans se compliquer la vie. »



**4** Célébrer avec du gin d'ici  
L'heure est au gin. La preuve ? Même la SAQ a ses pastilles de goût permettant de distinguer huit profils de ce spiritueux, dont celui qu'on nomme « Forestier boréal », aux arômes de conifères. « On dirait que c'est l'empreinte digitale de gins québécois comme Cirka, Km12, Menaud ou Mugo », remarque Max Coubès. Un profil évoquant à la fois les notes herbacées et l'épinette, qui se marie particulièrement bien avec la canneberge et les autres saveurs du temps des Fêtes, ajoute son acolyte.

**5** Limiter la teneur en alcool  
Pas obligé de ne servir que des boissons fortement alcoolisées pour passer une belle soirée. Ce serait même le contraire, insiste Rose Simard. « C'est une tendance générale qui s'applique bien au temps des Fêtes, dit-elle. Je crois aussi que ça va avec le virage santé, cette conscience de ce qu'on met dans notre corps... et de comment on veut se sentir le lendemain ! » Ainsi, ont créé des mélanges à partir de vermouths ou de vins fortifiés, dont la teneur en alcool ne dépasse pas les 20 %. C'est aussi l'occasion de tester quelques *mocktails*, des cocktails sans alcool, ce qui aura l'heur de plaire aux enfants comme aux conducteurs désignés !



PAR ROSE SIMARD ET MAX COUBÈS

*L'apéro au Québec. Cocktails locaux et de saison* (KO Éditions)

## Punch de Naël

(pour 8 verres)

Sans vouloir faire concurrence à la plantureuse Brenda du Cœur à ses raisons, notre punch est loin d'être piqué des vers. Gardez les jus de fruits du commerce pour la table des enfants et optez plutôt pour cette version raffinée à base de jus de citron fraîchement pressé, d'herbes fraîches et de gin. Le vin mousseux apportera la touche festive nécessaire pour faire danser toute la parenté. Joyeux Naël !

Recette de Rose Simard et Max Coubès, tirée de *L'apéro au Québec. Cocktails locaux et de saison* (KO Éditions)



Rose Simard



### INGRÉDIENTS

- 1 3/4 tasse de gin Thuya
- 1 3/4 tasse de jus de citron frais
- 1 3/4 tasse de sirop simple
- 10 branches de thym
- 1 poire, tranchée finement
- 1 bouteille de vin blanc mousseux  
Domaine de Lavoie

### OUTIL

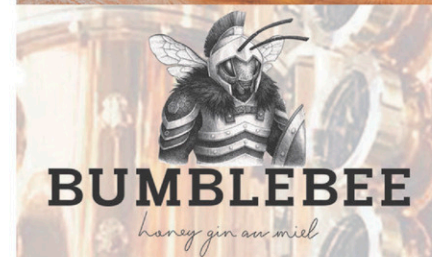
Cuillère

### ÉTAPES

- 1 Verser tous les ingrédients dans un bol à punch, à l'exception du vin mousseux.
- 2 Laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.
- 3 Au moment du service, ajouter le vin mousseux et mélanger à l'aide de la cuillère.
- 4 Servir dans des verres remplis de glaçons.

### NOTE

Voici comment obtenir un sirop simple : dans une casserole à feu vif, portez à ébullition 1 tasse d'eau, puis réduisez à feu doux. Ajoutez 1 tasse de sucre et remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez tiédir et réfrigérez. Le sirop se conserve environ 1 mois au réfrigérateur. À noter que vous pouvez adapter les quantités pour remplacer le sucre par du sirop d'érable ou du miel québécois.



PRODUITS 100% QUÉBÉCOIS  
DISPONIBLES À LA SAQ

ARTIST IN  
RESIDENCE  
DISTILLERIE



# « C'est la toure-toure-toure, la tourtière... »

## Petite histoire de la table québécoise des Fêtes

Quand on évoque la table du temps des Fêtes, une foule d'odeurs, de saveurs et d'images surgissent aussitôt en mémoire : pour les Québécois d'origine canadienne-française, le cortège des pâtés à la viande, de la dinde rôtie, de la tourtière et des beignets signale hors de tout doute que Noël est bien là !

Petit tour d'horizon historique de ce répertoire culinaire si particulier.

CATHERINE FERLAND

Historienne spécialiste d'alimentation au Québec  
et critique gastronomique au Devoir



### Un bronzage pour les Fêtes

La volaille rôtie est présente sur nos tables des Fêtes dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Selon les époques et les régions, il s'agit d'un chapon gras, d'une dinde ou d'une oie. C'est un mets d'exception : le rôtissage est une préparation culinaire qui implique davantage d'attention, alors il n'est pas très compatible avec la vie quotidienne de nos

ancêtres. L'appétissant volatile doré est d'autant plus apprécié en période de festivités.

### Par ici les marinades

Au Québec, la présence du vinaigre s'accroît à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec l'arrivée de la population d'origine britannique. Les ménagères prennent l'habitude de faire blanchir et « confire » les concombres, bette-

raves, petits oignons, tomates et autres végétaux. La qualité des marinades démontre le savoir-faire de la cuisinière ! Les ketchups et chutneys, y compris la sauce aux canneberges, présentent un contrepoint acidulé fort agréable aux viandes servies pendant les repas des Fêtes.

### Le secret est dans le ragoût

Le ragoût, l'une des plus anciennes formes de préparation culinaire avec le rôtissage, est un plat apprécié qui permet de nourrir rapidement beaucoup de monde. Il s'agit d'une préparation de viande et de légumes, épaissie à la farine grillée et longuement mitonnée. Au Québec, à l'époque, on y met surtout des oignons, des carottes et des herbes salées, la pomme de terre s'ajoutant à la marmite au cours du XIX<sup>e</sup> siècle quand le tubercule quitte la mangeoire à cochons et obtient sa place à table grâce à l'influence britannique.

### La tourtière de chez nous

C'est au XIX<sup>e</sup> siècle que l'on se met à cuisiner davantage de mets en croûte en raison de l'accès à la farine qui devient plus facile à l'époque industrielle. En prévision des Fêtes, sœurs, tantes et cousines, sous l'autorité de la matriarche, se réunissent pour préparer une quantité massive de pâtés, de tartes et de chaussons, ce qui permet de recevoir facilement la visite. La tourtière — inspirée de la *meat pie* britannique — acquiert progressivement la composition « canonique » qu'on lui connaît, notamment en Charlevoix et au Saguenay-Lac-Saint-Jean, avec son savoureux mélange de viande (d'élevage ou parfois de gibier) et de cubes de pommes de terre. Enfin, les abaisses reçoivent des pommes, des petits fruits ou encore du sucre. Prendrez-vous une petite pointe de tarte « à la ferlouché » ?

### Pour se sucrer le bec

Les « becs sucrés » ne sont pas en reste. Aux tartes, aux beignes préparés en friture ouverte, au sucre à la crème et aux « pets de sœur », bref

aux desserts traditionnels appréciés depuis des siècles, s'ajoutent au XIX<sup>e</sup> siècle des desserts au sucre et au chocolat industriel qui sont alors en essor grâce à leur arrivée chez nous. Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, le fudge au chocolat, les carrés aux Rice Crispies, les barres Nanaïmo et autres nouveautés deviennent progressivement des classiques des Fêtes.

### Les petits plats dans les grands

Plats et couverts participent d'ailleurs à cette nostalgie. Il s'agit bien souvent DU moment privilégié pour ressortir la vaisselle héritée des générations précédentes et qui sommeille dans le recoin d'une armoire pendant le reste de l'année. Même les plus fervents adeptes de vaisselle épurée éprouvent une sorte de réconfort à contempler la vieille soupière familiale où fume un ragoût, tandis qu'on se raconte une énième fois l'anecdote liée à l'ébréchure sur le rebord. Les *pickles* ont fière allure dans le petit plat de verre taillé. Et allons... il faut bien reconnaître que les carrés de sucre à la crème ne sont jamais aussi alléchants que lorsqu'ils sont présentés dans le plat en argent de l'arrière-grand-mère.

### Bien meilleur le lendemain

N'oublions pas ce qui succède aux bombances : eh oui, on parle ici de la soupe préparée avec les restes de dinde, de ce pâté réchauffé, des desserts rescapés du buffet de la veille qu'on mangera en jouant à un jeu de société ou en regardant la reprise du *Bye Bye...* Certains assurent d'ailleurs que le pain sandwich, popularisé par les publicités de fromage à tartiner au tournant des années 1930, est parfait pour déjeuner au lendemain d'un repas des Fêtes bien arrosé. Avec ses tranches horizontales garnies de salade de poulet, de préparation aux œufs, de jambon-moutarde, auxquels s'ajoutent parfois de la salade de crabe ou même du Paris Pâté, et son « crémage » de fromage décoré de poivron, de radis et d'olives, c'est un pratiquement un repas complet en soi !

CUISNER  
OFFRIR



Qu'ils se trouvent sous le sapin ou dans votre assiette, les aliments d'ici sont produits avec amour pour inspirer vos recettes des Fêtes.

Les productrices et producteurs agricoles et forestiers vous souhaitent des moments savoureux avec vos proches.

Joyeux temps des Fêtes à tous!

UPA POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR  
L'Union des producteurs agricoles



# Parmentier de canard, poires, cassis et ail noir

PORTIONS / 4

Mode de cuisson : poêle et four  
Temps de préparation : 50 minutes  
Temps de cuisson : 20 + 15 + 15

RECETTE ET PHOTO PAR LES MINETTES  
lesminettes.ca

Ce plat, à la fois festif et réconfortant, est parfait pour les Fêtes! Il peut être préparé la veille et passé au four seulement 15 minutes avant le service. N'hésitez pas à y apporter votre touche (en remplaçant les pommes de terre par des patates douces, le rutabaga par du céleri-rave, les poires par des pommes, le cassis par des canneberges...). Et surtout, si vous n'avez pas de canard, n'hésitez pas à faire cette recette avec vos restants de dinde ou d'oie!

| ACCORD |

## | INGRÉDIENTS |

### Purée

- 5 pommes de terre Russet ou Yukon Gold, pelées et coupées en 2
- 1 petit rutabaga, pelé et coupé en petits cubes (donne environ 1 tasse)
- 1 oignon jaune, pelé et coupé en 4
- 4 branches de sarriette fraîche (1 c. à soupe, ou 15 ml, de sarriette séchée)
- 6 baies de genévrier
- 2 c. à soupe (30 ml) de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre salé, coupé en dés
- 1/3 tasse (80 ml) de crème 15%
- Sel au goût

### Canard

- 4 cuisses de canard confites, désossées et sans la peau
- 1/4 tasse (60 ml) de gras de canard
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse d'ail hachée
- 6 champignons coupés en petits cubes
- 2 poires épépinées et coupées en morceaux
- 1/3 tasse (80 ml) de cassis séché
- 2 c. à soupe (30 ml) de thym effeuillé
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre des dunes, moulu
- 1/3 tasse (80 ml) de vin blanc
- 1 tête d'ail noir, pelée et coupée en petits morceaux
- Sel au goût

Trouvez plus de recettes 100% locales à [cariboumag.com](http://cariboumag.com)

## | PRÉPARATION |

### Purée

1. Dans une casserole, mettre les pommes de terre, le rutabaga, l'oignon, la sarriette, les baies de genévrier, le sel et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre et le rutabaga soient tendres.
- Entre ces deux étapes, faites votre mise en place de la préparation du canard et coupez vos ingrédients.*
2. Égoutter, et retirer la sarriette et les baies de genévrier.
3. À l'aide d'une moulinette (ou d'un pilon), réduire le tout en purée, en incorporant graduellement le beurre. Ajouter la crème et bien mélanger. Ajouter du sel au goût. Réserver.

### Canard

4. Dans une grande poêle, à feu moyen, faire fondre le gras de canard et y faire revenir les échalotes et les champignons environ 6-8 minutes, jusqu'à coloration. Ajouter l'ail et continuer la cuisson 1 minute.
5. Augmenter un peu le feu et ajouter les poires et le canard. Saler. Poursuivre la cuisson 4-5 minutes. Déglacer au vin blanc.
6. Ajouter le cassis séché, le thym, l'ail noir et le poivre des dunes, bien mélanger et retirer du feu.

### Dressage

7. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 190 °F (375 °C)
8. Répartir l'appareil de canard dans 4 plats individuels allant au four et recouvrir de la purée.
9. Cuire 15 minutes et finir sous le grill (à broil) environ 1 minute, pour dorer le dessus.

### Quelques petits conseils

- Servir avec une bonne salade verte (vinaigrette à l'estragon) et de petits morceaux de betterave.
- Vous pouvez aussi dresser ce parmentier dans un plat rectangulaire d'environ 12 X 9 po.
- Vous pouvez ajouter sur le dessus du fromage râpé à pâte ferme, de type tomme ou vieux cheddar.



### Château de cartes Cuvée Royale

29,95 \$

Disponible en épicerie, au vignoble, et à la SAQ

Par le Sommelier Nordiq

[boitenordiq.com](http://boitenordiq.com)

Le jeune vigneron Stéphane Lamarre a fait ses classes en Alsace avant de lancer en 2006 le vignoble Château de Cartes à Dunham. Repoussant sans cesse les limites de son métier, il est passé maître dans l'art de travailler uniquement les cépages hybrides adaptés à notre climat nordique.

La Cuvée Royale est le premier vin dit « nature » du domaine. Il s'agit d'un assemblage de plusieurs cépages : une dominante de marquette complétée avec les cépages sabrevois, radisson, petite-perle et sainte-croix. Il est non collé et non filtré. Le vigneron a opté pour une fermentation à froid, ce qui permet de garder toute l'expression du fruit, suivie d'un élevage en barrique de chêne pour ajouter de la personnalité au vin. En bouche, le tanin souple et l'acidité élevée feront honneur au parmentier de canard confit, tandis que les arômes de fruits frais, d'épices et de fleurs séchées apporteront la complexité aromatique nécessaire pour accompagner le poivre des dunes, le thym et l'ail noir.

# L'ÉRABLE SOUS LE SAPIN

De succulentes recettes, de magnifiques photos...  
Cette année, offrez l'érable en cadeau.

Un livre inspirant, alléchant, emballant...  
Vous réjouirez tous les gourmands!

## INCROYABLE ÉRABLE

Recettes de Philippe Mollé et de 11 chefs québécois  
pour cuisiner l'érable au fil des saisons



[érableduquébec.ca](http://érableduquébec.ca)

 Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec