



Le Canard goulu, la
belle aventure de
Sébastien Lepage et
Marie-Josée Garneau.

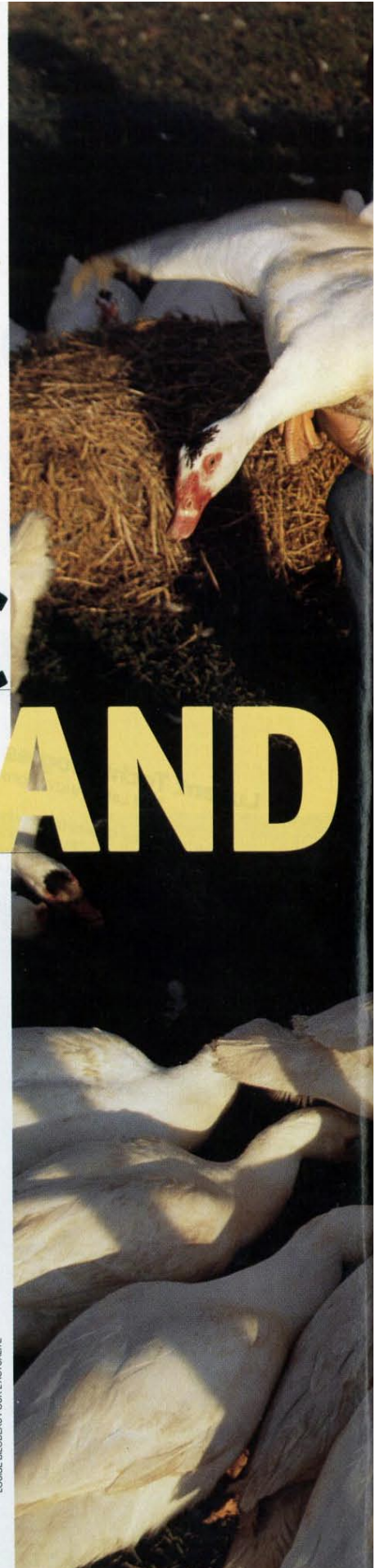
De l'agneau de pré salé au foie gras, des terrines aux fromages, le terroir québécois éclate de saveurs nouvelles. Suivez le guide!

PAR YANICK VILLEDIEU

Le Québec GOURMAND

ELLE S'APPELLE SOLANGE BOUCHARD, elle est née il y a 20 ans en banlieue de Québec, elle sort de l'Institut de technologie agricole de La Pocatière et, cet été, elle est bergère. Tous les matins, brume ou lumière, elle conduit ses agneaux «en bas», sur la batture de l'île Verte, un peu en aval de Rivière-du-Loup. Le soir, elle fait grimper le petit troupeau «en haut», pour qu'il se soule d'eau fraîche et passe la nuit à la bergerie. Pendant au moins huit heures, «ses bébés», comme elle les appelle, auront brouté l'herbe salée des marais: le fleuve, ici, se prend déjà pour la mer.

Deux à trois mois de ce régime, et les agneaux, nés dans un élevage du Bas-du-Fleuve et «importés» sur l'île en bas âge, deviennent des agneaux de pré salé. Un mets rare – on ne produit qu'une centaine de têtes par an – et recherché – vous ne le trouverez qu'à cinq ou six très grandes tables de Québec et de Montréal (notamment au Château Frontenac, chez Laurie Raphaël et au Toqué!). Ou ▶



LOUISE BLODEAU POUR L'ACTUALITÉ



Tous les délices du Québec sont en vedette à la boutique d'Antonio Drouin.

JULIE DUROCHER POUR L'ACTUALITÉ

sur l'île même, à la Maison d'Agathe, où l'on m'a servi un délicieux carré, et au gîte Mon petit lopin de terre, dont le gigot a ravi une amie.

Habilement commercialisé, l'agneau de pré salé de l'île Verte a vite su piquer la curiosité des médias et titiller l'imagination des gourmets. Après trois saisons de production, il se prendrait déjà pour une appellation contrôlée, ce qu'il n'est pas. Il revendique des qualités organoleptiques uniques, bien que sa saveur ne soit pas immensément différente de celle de tout agneau frais du Québec élevé en pâturage. Il joue la carte de la tradition locale, même si c'est au Mont-Saint-Michel, en France, que ses promoteurs ont appris la recette du pré-salé il y a trois ou quatre ans.

Peu importe. Les producteurs sont passionnés, la production originale et le produit fin. Surtout, cet agneau est un sympathique exemple, parmi des dizaines d'autres, de la révolution tranquille qui couvait dans nos campagnes depuis la fin des années 80 et qui éclôt aujourd'hui : celle des productions gourmandes.

Marché Jean-Talon, à Montréal, un samedi de septembre. Depuis des décennies, ce carré d'asphalte est un coin de campagne en ville. Tomates des champs, choux-fleurs géants, haricots verts, pommes de terre rouges, courges jaunes, melons, tout

y est. «Une générosité légumière sublime», dirais-je pour imiter notre télégénique gourmet national, Daniel Pinard.

Mais ce n'est pas pour les légumes que je suis là. C'est pour le nouveau Marché des saveurs du Québec, une jolie boutique en bordure sud de la place du marché. Sur ses étagères et dans ses frigos, des dizaines de produits fins *made in* La Belle Province. Des condiments, des gelées et confitures, toutes sortes de délices de l'érable, des pâtés et terrines, des poissons fumés, des jus frais, des vins, des cidres, de l'hydromel, des bières et, bien sûr, quelques-uns des meilleurs fromages – il s'en est ajouté depuis ma tournée de l'an dernier («La Route des fromages», juill. 1999), dont le Ciel, un très beau bleu de Charlevoix.

Antonio Drouin, propriétaire du Marché des saveurs avec sa femme, Suzanne Bergeron, est presque étonné de la réponse de la clientèle, pour ne pas dire de son engouement pour les produits régionaux. «Les gens entrent, flânent, questionnent et achètent, dit-il. Ils découvrent des aliments qu'ils ne connaissaient pas, apprécient leur présentation et n'en reviennent pas qu'on fasse autant de bonnes choses au Québec.» Une révolution tranquille, vous dis-je.

Expo-Québec, la grande foire agricole du milieu d'août, pavillon de l'alimentation. Les vitrines du stand du ministère de

l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) font saliver. Les produits de la pomme et de l'érable sont omniprésents. Mon terroir, ce n'est pas un terroir, c'est une érablière au printemps et un verger à l'automne.

Or, il y a bien plus dans les vitrines gourmandes du Ministère. Des farines artisanales, des herbes salées du Bas-du-Fleuve, de la liqueur de cassis de l'île d'Orléans, du vinaigre de bière, de l'huile de tournesol première pression à froid, des chocolats aux bleuets, des pastilles au miel, des bières et des fromages du pays, du caviar d'esturgeon du lac Témiscamingue et même, produit traditionnel du terroir... montréalais, des bagels, les vrais, les bons, ceux dont le *New York Times* a un jour écrit qu'ils étaient les meilleurs en Amérique du Nord!

Jacques Dion, du MAPAQ, vante avec un enthousiasme communicatif les produits régionaux. Son ministre «y croit», affirme-t-il. À preuve, l'opération «Le Québec à votre table», lancée il y a cinq ans. Objectif, tartine-t-on dans le jargon du Ministère : soutenir «l'entrepreneuriat des entreprises bioalimentaires» et aider «à la promotion et au positionnement» de leurs produits. **Le Guide agrotouristique**, publié chaque année par le MAPAQ, est une mine de bonnes adresses et de suggestions qui donnent une petite idée de ce qu'est cette table du Québec nouvelle manière.

Signe des temps, même l'Union des producteurs agricoles surfe sur la vague des produits fins et de ce qu'elle appelle prudemment «les productions émergentes». Largement dominé par les élevages industriels – veaux, vaches, cochons, couvées –, le puissant syndicat regarde néanmoins d'un œil bienveillant, peut-être un rien paternaliste, les activités agricoles «plus marginales».

Saint-Apollinaire, sur la rive sud du Saint-Laurent, à 20 minutes de Québec. La maison et les bâtiments de ferme ont la beauté paisible de l'architecture ancienne des rangs. Sur l'enseigne de bois, un ▶

Le Guide agrotouristique

On trouve ce guide dans tous les bureaux du ministère du Tourisme du Québec. L'Union des producteurs agricoles s'intéresse aussi à l'agrotourisme et publie un répertoire annuel du monde rural et de ses activités, *Tournée champêtre*, encarté dans *La Terre de chez nous*.



Jean Leblond, l'étonnant jardinier qui fait «exploser la cuisine québécoise».

LOUISE BILGODEAU POUR L'ACTUALITÉ

nom qui est déjà une signature, Le Canard goulu. Spécialité de la toute jeune entreprise: le canard de Barbarie, gavé s'il vous plaît, et décliné en magrets et cuisses, frais ou en confit, en rillettes, en pâté et surtout – surtout – en foie gras. Des produits d'une superbe qualité et, ce qui ne gâche rien, bien au contraire, remarquablement bien habillés.

Entreprise, ai-je dit. De plus en plus, les produits gourmands sont davantage que de simples hobbies. L'image de l'écolo qui produit trois concombres biologiques et deux fromages de chèvre par été, oubliez. Imaginez plutôt des artisans organisés, des ordinateurs personnels, des plans de développement, des listes de clients, une gestion serrée.

Marie-Josée Garneau et Sébastien Lepage, propriétaires du Canard goulu, étaient tous deux de jeunes avocats insatisfaits de l'ambiance qui règne dans la profession. Ils rêvaient de monter une affaire à eux, dans un créneau à eux, avec un produit qui ait «une personnalité et une saveur uniques». Et pourquoi pas le foie gras? Début 1997, une étude de marché confirme que leur projet est viable. En avril, ils achètent la ferme. En juin, les premiers canetons arrivent. Et c'est le début de l'aventure que l'on sait, incluant un stage dans une école du Gers, patrie du foie gras à la française.

«La demande est très forte, aussi bien chez les restaurateurs que chez les particuliers, et elle ne fait que croître», constatent les Garneau-Lepage, qui tablent déjà sur un chiffre d'affaires de plus de 300 000 dollars. Prudemment, ils agrandissent cet automne leur entreprise en ajoutant un atelier de transformation moderne, qui leur permettra d'élargir leur réseau de distribution. Et ils m'ont annoncé, tout heureux, qu'ils prendront leurs premières

vacances en janvier, quatre ans après avoir fait le pari de vivre leur rêve et d'en vivre.

De l'autre côté du fleuve, à trois coups d'aile du Canard goulu, la cuisine d'un grand hôtel de Sainte-Foy. Le chef, Robin Jean, dirige sa petite armée, une quinzaine de toques blanches, parfois plus pour les grands banquets. Robin Jean est un amoureux des produits régionaux. «Ils ont toujours eu un grand potentiel, mais on ne l'a

jamais bien exploité», dit-il avec une belle flamme dans les yeux.

Pour lui, «les producteurs et les artisans ont toujours été étouffés». Mais, comme un nombre croissant de ses confrères, il travaille désormais directement avec eux. Sa carte, dit-il, est «bâtie autour des produits frais de tous les coins du Québec, très souvent supérieurs à ce qui nous arrive des États-Unis». Devant ses fourmeaux, il me raconte ses surprises et coups de cœur: l'agneau frais du Québec d'abord – c'est sa découverte des 10 dernières années –, le sanglier d'élevage, le lapin, les cailles, l'autruche, les fleurs de courgettes qu'il a servies un jour en entrée à un banquet de 220 couverts.

Président régional de La Cuisine régionale au Québec, Robin Jean croit que personne, dans le métier, ne peut plus y échapper: «Les gens s'attendent à trouver des produits du terroir sur nos cartes et, quand il n'y en a pas, ils en demandent.» Pourtant, l'hôtel où il officie ne fait pas très terroir – c'est un Holiday Inn.

Les Éboulements, dans Charlevoix. La tristement célèbre côte, l'horrible nouvelle route imposée par le premier ministre Bouchard après la catastrophe de l'autocar et, juste en contrebas, les superbes jardins de Jean Leblond. Robin Jean me l'avait présenté comme le précurseur de la révolution des produits régionaux. Il avait raison. «C'est la charrue qui a ouvert le sillon», confirme Guy Bessone, chef au Massif de Petite-Rivière-Saint-François l'hiver et assistant de Jean Leblond l'été.

La motivation de Leblond? «La gourmandise», répond-il dans un éclat de rire

La révolution tranquille des productions gourmandes, c'est un regain de vie dans des coins de pays qui se vidaient et mouraient à petit feu; c'est une façon de contrer le déclin des campagnes.

tonitruant. Mais, à mesure que la discussion avance, l'étonnant jardinier se dévoile. Avec ses légumes fins et son parti pris de l'excellence, il voulait «faire exploser la cuisine québécoise». Productions agricoles, ses mini-pâtisseries et ses fleurs comestibles cueillies une à une chaque matin? Plus que ça. «Une façon de soutenir la société distincte en favorisant une cuisine distincte.»

Et que fait un chef dans un potager, même si celui-ci porte le nom de Jardin ▶

AFFAIRES

des chefs? «Je m'assure que ce qui sort d'ici est en tout point semblable à ce que je voudrais avoir dans ma cuisine», répond Guy Bessone, pour qui **la sainte alliance** entre les chefs et les producteurs explique en partie l'engouement du public pour les produits fins d'ici.

Il veille jalousement, par exemple, à la spécialité des Jardins, le mesclun gastronomique, un savant mélange d'une vingtaine de laitues, légumes, herbes et crucifères. Le chef du Reine Elizabeth, à Montréal, ne veut pas le même mélange que le chef du Château Frontenac, à Québec. L'un demande de la moutarde rouge dans son mesclun, l'autre ne veut pas de roquette. Un autre encore voudra plus de romaine ou de chêne, ou une touche seulement de poirée rouge, ou davantage de mâche. Peu importe, les caprices des chefs sont des ordres qu'on suit à la lettre – chaque semaine, des dizaines de kilos de mesclun sur mesure grimpent la côte des Éboulements et s'en vont dans les meilleurs restaurants de Québec et de Montréal.

Un peu de voiture, une bonne heure de traversier, encore un peu de voiture, et nous voici à Saint-André-de-Kamouraska, sur la rive sud du Saint-Laurent. Il fait beau en ce vendredi matin de la fin août, mais un vent froid souffle du fleuve pour rappeler que l'été n'aura qu'un temps. Paul-Louis Martin et sa femme, Marie de Bloies, reçoivent un groupe d'agriculteurs retraités à leur Maison de la prune – une construction de 1840 magnifiquement restaurée, d'architecture dite «monumentale» (elle compte 24 pièces et 52 fenêtres...), qu'entoure un verger en partie «restauré», lui aussi.

Quand la famille Martin est arrivée ici, il y a un quart de siècle, il restait 150 pruniers abandonnés, vestige d'une culture – la prune de Damas – qui avait eu ses heu-

res de gloire jusqu'au début du 20^e siècle. Une dévorante passion pour ce savoureux fruit venait de naître et allait les amener à agrandir le verger, à se lancer dans la transformation – ah, ces confitures! –, à ouvrir un écomusée et un centre de documentation, et à recevoir 3 500 visiteurs par an. Paul-Louis Martin, ethnologue de son état, est encore et toujours intarissable sur sa chérie, la Damas.

Et la prune a contribué à changer Kamouraska, croient les Martin. «Les gens ne passent plus à toute vitesse: ils s'arrêtent. Ils vont dans les auberges, achètent du poisson dans les fumoirs, une autre tradition locale, ou du pain à la boulangerie du village. La région y a gagné un nouveau dynamisme, un regain d'activité, un supplément de personnalité.»

Une palette de saveurs nouvelles, c'est vrai, mais également de la vie dans des coins de pays qui se vidaient et mouraient à petit feu: c'est souvent cela aussi, la révolution tranquille des productions gourmandes. Solidarité rurale, un organisme créé en 1991 dans la foulée des états généraux du monde rural, voit dans la revalorisation des produits du terroir un moyen de contrer «le mouvement de déclin des campagnes québécoises».

«À côté des productions de masse, standardisées, la diversification peut contribuer à la relance des régions», dit avec passion Marie-Anne Rainville, de Solidarité rurale. L'organisme, dirigé par Jacques Proulx, a même mis sur pied, l'an passé, un symposium international sur l'économie des terroirs, histoire sans doute de montrer que la promotion de savoir-faire artisanaux n'est pas purement passéiste.

Depuis, et ç'a été pour moi une des surprises de ce reportage, on bataille ferme dans nos campagnes pour savoir ce qui mérite la dénomination «du terroir» et ce qui ne la mérite pas. Solidarité rurale joue l'orthodoxie et attache au mot une obligatoire connotation de tradition, d'histoire, d'«ancestralité», oserais-je dire. D'autres mettent n'importe quoi dans le terroir, parce que le mot fait vendre.

Je prônerais pour ma part la réconciliation, sans doute autour d'une tablée de nos plus belles productions. Peut-être serait-il plus simple, pour désigner ces produits fins, de les appeler «fermiers», ou «régionaux», ou «artisanaux». Et, pour les meilleurs d'entre eux, pourquoi pas «produits nobles du Québec», comme on lit sur les étiquettes du Canard goulou? ◀

La sainte alliance entre les chefs et les producteurs

Bel exemple de cette alliance: la route des saveurs de Charlevoix. L'initiative, une première à l'époque, regroupe des gens de la terre, comme les producteurs de l'agneau de Charlevoix, Lucie Cadieux et Vital Gagnon, ainsi que des gens de la table, et il y en a de bonnes dans la région. Depuis, d'autres entreprises du genre ont vu le jour, dont GourmEstrie, dans les Cantons-de-l'Est, et le Circuit du paysan, en Montérégie.