leSoleil vendredi 17 octobre 2008

LE CANARD GOULU

Vendredi saint!

Stéphanie Bois-Houde
Collaboration spéciale
sbhoude@lesoleil.com

Lorsque La Noce sur René-Lévesque a fermé, j'ai ressenti un pincement au cœur sincère. Martin Guillemette, le chef qui y pratiquait une cuisine du marché moderne, s'y révélait une étoile montante. Heureusement, le prodige n'a pas abdiqué. Depuis un an, il exerce son art au Canard Goulu de l'avenue Maguire. Le midi, mais plus particulièrement le vendredi soir, il traite aux petits oignons 20 «élus» (sur réservation obligatoire) lors d'un repas six services préétablis «tout canard»!

«Sauf le dessert!» blaguera notre hôte qui introduit, avec une humilité charmante, chacune de ses créations lors d'un dîner progressif, de l'apéro aux mignardises. Une expérience complète en soi en raison de la noblesse des produits apprêtés, mais aussi, soulignons-le à grands traits, grâce au facteur humain. L'accueil d'une gentillesse sans affectation et le service instinctif (jamais nos verres à eau ne se vident et les petits pains chauds pétris sur place «déboulent» jusqu'à nous) contribuent à «nourrir» un état perpétuel de gourmandise.

Surtout, il y a, à l'origine de ce projet «gastronomique», un désir de partage du bien manger sans chercher à intimider même si le menu est structuré et réfléchi. Pour en profiter pleinement, je vous recommande vivement «d'investir» dans l'accord mets et vins (50 $ pour six verres). Le sommelier Thomas Pélissier a réussi, par l'intermédiaire de choix avisés de produits d'importation et d'autres disponibles en sélection, des mariages inattaquables. Il en discute avec tous les convives et ces derniers comprennent (en bouche) ses partis pris.

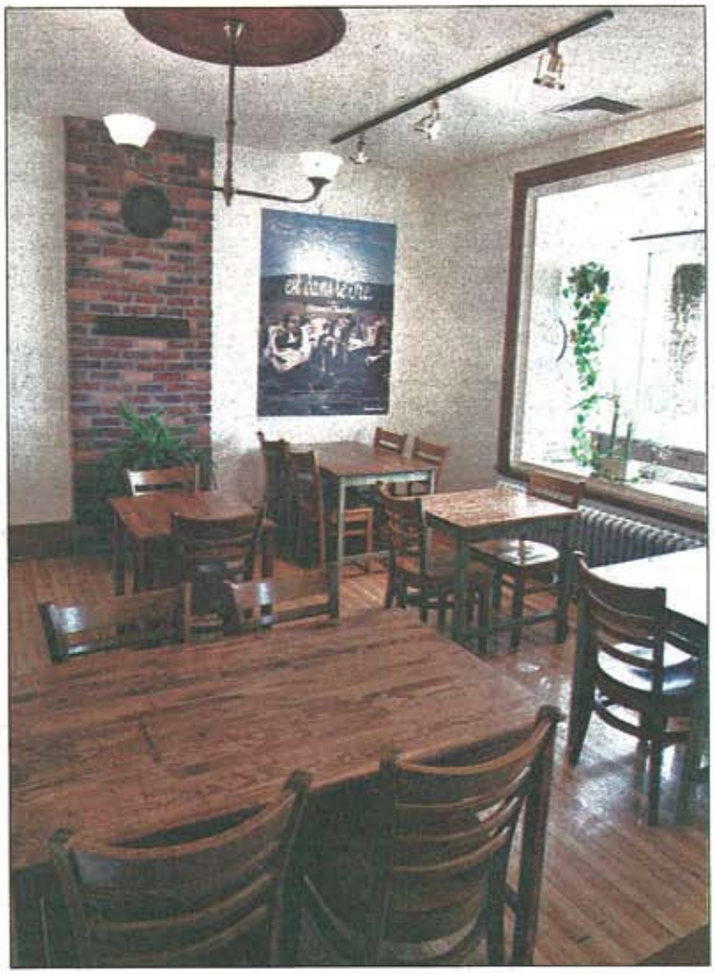
Prenons par exemple la mise en bouche, une huître Rockefeller, qu'il arrose d'un Crémant du Jura, brut 2004, Domaine Rollet. La rencontre de la fraîcheur des bulles avec le caractère iodé du coquillage est déjà un pari gagné. Mais si on lui ajoute des «lardons» de canard fumé (pour le côté gras qui sied bien à l'onctuosité de l'huître) et une lamelle de Comté (pour le gratin), c'est un aller simple au septième ciel.

Aucune obligation d'en descendre, surtout que le service suivant brigue le titre du plus original. Il s'agit de frites de consommé. Un bouillon solide gélifié grâce à l'intervention magique de l'agar-agar (une gélatine végétale à base d'algues), ce consommé se transforme en languettes de «jello» salé, roulées dans une chapelure de noix. Ces dernières s'accompagnent d'un dôme de petites pousses au canard confit, de pleurotes sautés et d'un *shooter* (un lait moussé au pied-de-mouton) à boire ou pour napper ces frites dérivées du canard...

La volupté s'incarne toutefois dans la gaufrette de foie gras en seconde entrée. Fouetté pour en alléger la texture, l'abat s'improvise «crème pâtissière» dans un millefeuille de fines biscottes Kavli aux grains entiers. L'appareil de foie gras attendrit l'étagé craquant. Un nappage aux tomates confites épicées (on décèle l'arôme de réglisse de l'anis étoilé) à l'orange produit un effet «pain d'épices» en bouche.

Vous le devinez, les portions sont calculées adéquatement et le délai raisonnable entre les services permet de finir son verre sans sentir l'urgence de l'avaler cul sec. Nous voilà fin prêts pour la résistance, un suprême de canette rôti au sel de romarin. Saignante, la chair se montre sous son jour le plus délicat, rehaussée d'un jus de viande réduit et agrémenté de groseilles sauvages cueillies par le chef. Une surprise complète l'assiette : un bonbon de foie gras. Façonnée à la cuillère parisienne, la perle de foie a été «enfarinée» d'une julienne de pomme de terre (façon rösti) avant d'être frite. D'un fondant décadent comme la purée «beurrée» de céleri-rave en garniture.

L'espace manque et la faim qui apparaît me tétanise... Sachez qu'une tomme des Joyeux Fromagers en *grill cheese* ainsi qu'un moelleux vapeur aux noisettes coiffé d'un parfait glacé au thé précèdent la tombée du rideau. Fantastique!



Une expérience complète en soi en raison de la noblesse des produits apprêtés, mais aussi grâce au facteur humain. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Au menu

Le Canard Goulu
1281, avenue Maguire, Québec
418 687-5116

Type de cuisine : fine cuisine tout canard

La salle à manger est ouverte le midi du lundi au vendredi et le vendredi soir. Possibilité de réserver du lundi au jeudi en soirée pour les groupes.

Menu du midi de 14,95 $ à 16,95 $

Menu gastronomique du vendredi soir à 70 $ (ajoutez 50 $ pour l'accord entre les mets et les vins)

Bouteille de vin à compter de : 30 $

Coût de l'addition pour deux avant taxes et service : 140 $ (incluant deux menus gastronomiques de six services)

Stationnement : dans la rue

On aime : la générosité du chef, la disponibilité du personnel et l'attention rare de s'informer, lors de la réservation, des allergies des convives

On n'aime pas : l'éclairage qui gagnerait à être plus feutré. Des lampions sur chaque table feraient des miracles!