



PHOTO: LOUISE BILODEAU; COIFFURE ET MAQUILLAGE: VÉRONIQUE PELLETIER

locataire d'une ferme d'élevage de canards. Le rêve enfin à portée de main... «Nous avons emménagé en juin 1997, 300 canards arrivaient deux jours après. On n'avait pas le choix. Il fallait être prêts pour Noël, la plus grosse période de vente. On ne voulait pas manquer le premier temps des fêtes.»

Mais pas de héros romantiques sans épreuves. Dès le départ, elles pleuvent. «Nous avons connu tous les problèmes qu'on peut imaginer, dit Marie-Josée. Le taux de mortalité était élevé, la qualité de foie gras, irrégulière. Il a fallu se rendre

à l'évidence: nous ne connaissons pas grand-chose à l'élevage!»

À deux doigts de la catastrophe

«L'été dernier, nos premiers canards étaient épouvantables, se remémore la jeune femme. Laid, "picossés", petits, c'était effrayant.» À regarder les canards blancs et dodus qui se pressent aujourd'hui dans l'enclos, on a peine à le croire. «Ils tombaient comme des mouches! insiste-t-elle. À tel point qu'il a fallu dénicher un vétérinaire

spécialisé à Saint-Hyacinthe.» L'application de quelques conseils tout bêtes suffira à rétablir la situation. Lesquels? Secrets d'éleveurs.

Le gavage aussi leur donne du souci. Sébastien a bien appris la technique avec son père qui, gastronome averti, s'amuse depuis des années à gaver ses propres canards. Pour le reste, les éleveurs en herbe se fient à l'abondante littérature que beau-papa a rapportée de ses nombreux voyages dans le Périgord, berceau du foie gras. Sauf que les techniques

Résolument urbains, ils sont jeunes, ils sont beaux, ils sont avocats et ils ont la vie devant eux. Pourtant, un beau jour, ils plaquent tout pour élever des canards. Fugue de décrocheurs? Pas si vite les préjugés! Marie-Josée Garneau, 27 ans, et Sébastien Lesage, 29 ans, font partie de la race des bâtisseurs, pas des drop-out. En un an, leur foie gras et leur confit de canard ont conquis les meilleures tables de Québec. Pour eux, la fête ne fait que commencer!

par Béatrice Richard

La première fois que j'ai rencontré Marie-Josée, j'en suis restée bouche bée: «C'est ça, la fermière du futur?» Avec son look de jeune fille de bonne famille, teint porcelaine, boucles blondes et blanches mains, on avait du mal à l'imaginer les deux pieds dans le purin! C'était jour de marché à Bécancour, quelque part au cœur du Québec. L'été battait son plein et un parfum de fruits mûrs flottait dans l'air. Elle trônait là, derrière son kiosque, parmi ses petits pots chapeautés de jute. Belle comme une pub.

Est-ce vraiment elle qui les fabrique? «Oui, avec mon conjoint.» Depuis quand? «Un an environ. Nous étions avocats, vous savez. Nous avons tout abandonné pour nous consacrer à ça, dans une ferme ancestrale, avec une mare et des canards...» Je flairer le conte de fées moderne. Trop beau pour le déflorer comme ça, en plein brouhaha, par-dessus un tréteau de

on avait su ce qui nous attendait, on n'aurait jamais osé se lancer là-dedans!» s'amuse la maîtresse de maison en les pointant du menton. Pour tout dire, elle et Sébastien viennent de vivre leur première année d'élevage à 200 km/h. Une initiation essoufflante mais prometteuse.

Tout a commencé sur un coup de tête. «Nous n'avions rien à perdre! Alors pourquoi ne pas essayer?» À l'heure où les vingt ans s'enlisent souvent chez papamaman dans un pseudo-célibat, faute de jobs stables, Marie-Josée, elle, a choisi de foncer. En amour comme en affaires. Elle fréquente Sébastien depuis à peine deux mois lorsque, en septembre 1996, elle décide de se lancer avec lui dans la fabrication de foie gras: «On avait le goût d'aller vivre à la campagne. On ne savait pas trop quoi faire. Ses parents m'avaient invitée un soir et m'avaient fait goûter du foie gras. J'ai adoré ça. C'est

AMOUR et foie gras

marché. Il faut absolument se revoir. «Aucun problème, rappelez-moi.» Elle me glisse sa carte à l'effigie d'un rondouillard coin-coin: «Le Canard goulou». Tout un programme.

Coup de tête

Le temps passe. Un échange téléphonique plus tard, Marie-Josée me reçoit dans sa cuisine bleu et or, à Saint-Apollinaire, près de Québec. Sur la table rustique qui fleure bon la cire d'abeille, encore des petits pots, toujours des petits pots. «Si

tellement bon! Et là, tranquillement, l'idée a fait son chemin: et si on allait vivre sur une ferme, gaver des canards? Ce serait le fun!»

Romantique, non? Ce qui fut dit fut fait... en neuf mois. «Au départ, ce n'était pas vraiment sérieux, admet la jeune fermière. Mais, tranquillement, on a fait des démarches, on a recueilli de l'information, monté un dossier. Progressivement, nous nous sommes pris au jeu. Et voilà.»

D'étude de marché en plan d'affaires, le jeune couple se retrouve



d'outre-Atlantique se transposent mal au Québec. Les climats, les races de canard, les maïs, les règlements sont trop différents d'un continent à l'autre.

L'inexpérience fait le reste. «Au début, on n'arrivait pas à obtenir un foie gras parfait, explique Marie-Josée. À l'état normal, le foie est rouge. Un vrai foie gras doit devenir complètement beige. Or nous ne parvenions pas à obtenir une couleur uniforme. Certains foies gardaient des petites taches rosées, signe que l'engraissement n'était pas encore parfaitement maîtrisé.»

Et ici, pas de formation, encore moins d'information. Marie-Josée explique: «Les gens qui travaillent dans ce secteur sont peu nombreux au Québec et ceux qui en vivent ont eu énormément de difficulté. Ils veulent donc garder leurs informations secrètes. C'est impossible de se faire aider.» Un stage en France sur le gavage leur permettra de régler le problème. Entre-temps, ils ont eu chaud...

Le succès

Que sont-ils venus faire dans cette galère? Leur vie semblait pourtant tracée. Marie-Josée travaillait depuis deux ans auprès d'un juge de la Cour d'appel, Sébastien dans un

Un coup d'œil aux étiquettes d'emballage le confirme, les produits disposés dans la cuisine, tous des conserves, datent de moins de sept jours. Bref, ça roule au Canard Goulu.

place? J'en étais incapable. Sébastien aussi.»

Ce qu'ils cherchent au fond? L'indépendance, être rois et maîtres de leurs rêves. «Notre entourage nous soutient et nous encourage beaucoup, explique Marie-Josée. Des gens ont déjà dit à mes parents: "Mon dieu, elle a abandonné le droit! Vous devez être tellement déçus..."» Eux se moquent bien des titres et répondent: "Pas du tout, du moment qu'elle est heureuse."»

D'ailleurs, le diplôme d'avocat n'est pas perdu, loin de là: «Le secteur agroalimentaire est très réglementé au Québec, explique Marie-Josée. Pour les néophytes, c'est un vrai casse-tête. Notre formation juridique nous permet de démêler les règlements et d'argumenter avec les fonctionnaires sur les points sujets à interprétation.

important cabinet d'avocats de Québec. Des contrats à durée limitée qui, il est vrai, allaient bientôt prendre fin. Mais qu'importe quand on a la vie devant soi... Alors?

La jeune femme hésite et lâche: «On n'était pas tellement heureux dans le milieu... J'ai adoré étudier le droit, faire mon barreau, Sébastien aussi. Mais, en voyant comment ça se passait dans les bureaux, nous avons compris que ce n'était pas pour nous. C'est un milieu très difficile pour les jeunes; il y a peu de débouchés et beaucoup de compétition. Me battre pour avoir l'air la plus fine aux yeux du patron, taper sur la tête de mes amis pour me faire une

C'est plus facile pour nous de défendre nos droits et nos intérêts.»

Mais, avocats de formation ou non, la réglementation leur interdit de distribuer leur marchandise dans les épiceries: «Pour cela, il nous faudrait une cuisine industrielle entièrement en acier inoxydable. Cela viendra, mais pour l'instant, c'est encore au-dessus de nos moyens», soupire la belle fermière.

Responsable de la mise en marché, Marie-Josée se rabat donc sur les seuls créneaux autorisés: la distribution auprès de restaurants et la vente à la ferme. Elle ne s'en plaint pas d'ailleurs. Au bout d'un an d'efforts, elle peut compter sur une clientèle restreinte, mais prestigieuse... et fidèle. L'idéal pour une petite entreprise comme la sienne. Aujourd'hui, son canard se retrouve sur les plus grandes tables de Québec et de ses environs: L'Échaudé, L'Initiale, le Château Frontenac, La Bastille, la Grenouillère et le Manoir de Tilly. Rien de moins. «Les meilleurs chefs m'ont accueillie à bras ouverts, dit-elle encore un peu étonnée de son succès. Au début, nos canards n'étaient peut-être pas très beaux à voir, mais la chair était déjà parfaite, excellente, parfumée. Et nos produits sont frais, ce qui compte beaucoup dans la restauration haut de gamme.»

Quant à la clientèle qui vient se fournir à la ferme, elle rafle les produits cuisinés par le couple: foie gras, rillettes, confits. Les petits pots n'ont pas le temps de moisir. «Nous vendons au fur et à mesure ce que nous cuisinons», dit Marie-Josée. Un coup d'œil aux étiquettes d'emballage le confirme, les produits disposés dans la cuisine, tous des conserves, datent de moins de sept jours. Bref, ça roule au Canard Goulu.

Un train d'enfer

Outre la préparation des produits de la ferme, le couple se partage

une foule d'autres tâches. Sébastien s'occupe de la ferme, de l'élevage, du gavage matin et soir. Bricoleur, il écope des travaux de construction, d'entretien et de réparation: l'aménagement des enclos et des granges, ça n'attend pas. Une vraie vie d'habitant du début du siècle!

Marie-Josée s'occupe des ventes, des livraisons, de la promotion, de la comptabilité, de la gestion, des aspects légaux. Sans compter quelques coups de main à la grange ou à l'enclos par-ci, par-là. «Durant une journée, je peux aider Sébastien à pelleter du fumier, puis prendre ma douche et cuisiner des rillettes. Pendant que ça cuit, je fais un peu de comptabilité et je réponds au téléphone. Des clients arrivent, je m'en occupe. Là, oups! la moulée arrive de la meunerie. Finalement, tout est mêlé tout le temps. Et la journée ne finit jamais.»

Que reste-t-il de leurs amours à travers tout ça? «Comme on travaille sept jours sur sept, la vie de couple en prend un peu un coup, reconnaît-elle. Avant on sortait, on allait au cinéma, au théâtre, chez des amis. Maintenant, on est trop fatigués. Le samedi soir, on s'écrase devant la télé. Et puis, c'est difficile de s'absenter trop longtemps à cause des canards.» Les affaires mangent le reste: «Quand on se rencontre, c'est uniquement pour parler de l'entreprise, prendre des décisions, travailler, régler des problèmes.» Les rares moments de répit sont une bénédiction. «La semaine passée, on est allés à un mariage, dit Marie-Josée. On a décroché, dansé, ri, ça nous a fait un bien fou! Ça faisait tellement longtemps qu'on ne s'était pas amusés ensemble...»

En dépit des épreuves, nos romantiques tiennent bon la barre. «Cette expérience nous a beaucoup fait mûrir, dit Marie-Josée. Les canards sont des êtres vivants. C'est quasiment pire que des bébés! Un bébé, on peut toujours le confier à

un parent de temps en temps, pas les canards.»

À propos de bébé, c'est pour quand? «Nous nous donnons un an pour stabiliser nos affaires. Quand l'entreprise sera mieux rodée, nous engagerons un employé. Nous serons moins fatigués, plus en forme; là, on pourra penser à acheter la ferme et avoir des enfants.» Des regrets? «Non. Ce serait impossible de revenir en arrière. Premièrement, c'est toute notre vie et on ne fait que ça. S'il fallait le regretter, ce serait épouvantable! Et puis en fin de journée, quand on se retrouve tous les deux dans le solarium, à regarder le soleil qui se couche sur la grange, on est fiers et heureux. Et on ne s'ennuie pas du droit. On n'y pense jamais, jamais.»

Qu'est-ce qu'on ne ferait pas pour l'amour du foie gras? ■

Le foie gras en bref

- En raison de son goût plus prononcé, les amateurs préfèrent le foie gras de canard à celui d'oie.
- La plupart des foies gras produits au Québec proviennent du canard de Barbarie. On gave uniquement les mâles, leur foie étant plus gros que celui des femelles.
- Le canard est gavé (forcé de manger plus que nécessaire) au grain de maïs cuit.
- Le foie gras de catégorie A se reconnaît à sa robe beige uniforme et doit peser 450 g environ. C'est le grain de maïs qui lui donne sa couleur caractéristique.
- Il peut se déguster frais ou en conserve.
- Ne pas confondre foie gras et pâté de foie. Le premier provient d'un vrai foie entier, tandis que le pâté de foie n'est qu'un mélange d'abats cuisinés, d'origine parfois douteuse.
- Pour en savoir plus: Le Canard Goulu, (418) 881-2729.