

# ENTREPRENEUR INNOVATEUR

## La savoureuse histoire d'un canard devenu goulu

Par Mélanie Larouche

Coordonnatrice: Francine Lortie

Comme le dit si bien l'adage: «Il n'y a que les fous qui ne changent pas d'idée!» C'est fort probablement ce que se sont dit deux jeunes avocats de la région de Québec, Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, lorsqu'ils ont décidé de quitter le droit pour l'élevage de canards, à Saint-Apollinaire, sur la Rive-Sud de Québec. Né de leur intérêt commun pour la campagne et la gastronomie du terroir, Le Canard Goulu inc. se démarque par ses nombreux produits de canards, viandes et mets cuisinés de façon artisanale, sans additif.

### Pourquoi des canards?

«Les parents de Sébastien, mon conjoint, sont de fins gourmets, raconte la présidente de l'entreprise, Marie-Josée Garneau. Pendant plusieurs années, ils ont fait l'achat d'une demi-douzaine de canards qu'ils ont gavés eux-mêmes afin d'en tirer des produits fins et délicieux. Ils ont adapté des recettes françaises à leurs goûts pour la viande de canard, le foie gras et les abats. «Un soir où nous étions tous attablés autour d'un succulent met de canard, j'ai été à un point tel charmée que j'ai tout bonnement lancé l'idée de partir en affaires dans ce secteur. Et bien, quelques mois plus tard, Sébastien et moi troquions la toge et le palais de justice pour le jeans et la ferme.»

### Et comment le canard est-il devenu goulu?

Démarrant avec peu de moyens et de connaissances, le couple Garneau-Lesage a appris le métier au gré des essais et erreurs. Bien que la première année fut particulièrement difficile, ils réussirent tout de même, à l'automne 1997, à percer le marché des restaurateurs de la région avec leur viande de canard, et celui du commerce de détail, avec quatre produits cuisinés offerts à la ferme. «Au fil des dégustations, des entrevues-radio et du bouche-à-oreille, nous avons réussi à nous tailler une place sur le marché», souligne Mme Garneau.

À l'automne 1998, Marie-Josée et Sébastien partirent pour la France pour un stage de deux semaines dans le Gers, dans un lycée agricole. Cette formation leur a permis de donner un nouvel élan à leur entreprise. Forts d'un nouveau bagage de connaissances sur l'élevage



Madame Marie-Josée Garneau et Monsieur Sébastien Lesage, propriétaires du *Canard Goulu inc.*

et le gavage du canard, le couple a mis en application les méthodes françaises apprises et en ont retiré un rendement bien supérieur. «Ce sont d'abord les Égyptiens qui découvrirent le gavage des oies, raconte Marie-Josée. Ils se sont rendu compte que les oies, avant de partir en migration, mangeaient une très grande quantité de nourriture, et que cette période modifiait fort avantageusement le goût, la taille et la texture de leur foie, plus gras et d'autant plus savoureux. Puis, les Français développèrent à leur tour la technique du gavage avec les canards.»

### Et du canard, qu'en tire-t-on?

Aujourd'hui, Le Canard Goulu offre une grande variété de produits: foie gras, viande, rillettes, galantines, pâtés, magret fumé, confit, graisse fine, etc. La viande de canard et les plats cuisinés de façon artisanale, sans additif chimique, sans agent de conservation ni antioxydant, sont, semble-t-il, à la fois «bons au goût et bons pour nous». «Peu de gens savent que la graisse de canard est un bon cholestérol, elle fait partie des bons gras au même titre que l'huile d'olive, précise Mme Garneau. Nous avons une très nombreuse clientèle qui vient nous visiter régulièrement à la boutique située sur la ferme. Il nous fait toujours extrêmement plaisir de les y accueillir et de les conseiller quant à la façon de cuisiner le canard et son foie gras, mais aussi de leur proposer les meilleures sélections de vins à jumeler à ces mets raffinés.»

### Le canard, de plus en plus goulu?

Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage viennent tout juste de faire l'achat d'un atelier de transformation, à Dosquet. «Grâce à cette acquisition, nous envisageons d'augmenter considérablement notre production puisque, jusqu'à maintenant, nous nous limitions à cuisiner dans notre propre cuisine, souligne Mme Garneau. Nous aurons dorénavant l'espace et le permis d'exploitation nécessaires à l'expansion de notre entreprise. La vente en gros de nos produits nous donnera la possibilité d'exploiter le marché des épiceries fines. Toutefois, nos produits demeureront toujours des produits de la ferme et non commerciaux.»



Assistaient à la réception donnée en l'honneur des propriétaires du *Canard Goulu inc.* Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, au centre, entouré de René Labrecque, *Banque Laurentienne* et Isabelle Thivierge de *Sprint Canada*. À l'arrière Francine Lortie, coordonnatrice de l'événement, René Couture de *MAB Profil*, Hélène Laroche de *Microcell Fido*, R. Jacques Plante de *Perspective Travail inc.* et Jocelyn Tremblay du *Journal Économique*.