

LE CANARD GOULU

Il était un foie...

Alix Renaud

J'ai siffloté en conduisant, ne pensant qu'au foie gras, la tête pleine de tout le bien que j'en pense et de tous les bons mots qu'on lui a de tout temps adressés: «joyau de la cuisine française», «fruit suprême de la gastronomie» et autres échappées lyriques. Avant de quitter la maison, j'avais relu pour la nième fois mon chapitre préféré de la *Physiologie du goût*: «La longévité annoncée aux gourmands» — pour me rassurer ou me mettre en appétit, ce qui revient au même. Malgré la hâte qui nous habite, mon amie et moi, le trajet jusqu'à Saint-Apollinaire nous paraît bref. Nous arrivons à la ferme sur le coup de 16 heures. L'été, sans doute aurions-nous pris le temps d'admirer les abords de la ferme ou de visiter les bâtiments attenants à la maison où nous reçoit un jeune couple souriant. Aucun appareillage compliqué dans la pièce où nous entrons, aérée, propre et bien

tenue. Tout au plus aperçoit-on, sur un poêle, un chaudron de belle taille qui me semble annoncer tout de suite la couleur: on fait ici de la cuisine, pas de la chimie. Sur la grande table de bois, quelques pots de verre en jupe de jute et un imposant magret fumé sous enveloppe de plastique scellée. «C'est tout ce qui nous reste pour le moment...», nous annonce-t-on. Cela ne m'étonne pas outre mesure, compte tenu de l'engouement suscité par cette entreprise à peine âgée de quelques mois. Je caressais tout de même un vague espoir... tendresse que je réorienterai aussitôt sur un pot de rillettes. Les restaurateurs sont passés avant nous, bien sûr, sans parler des particuliers qui, depuis novembre, viennent s'approvisionner à la ferme en «produits nobles du Québec»: canard entier (1,6 à 3,2 kg), magret, suprême, cuisses de canard, foie gras (de catégorie A ou B), pour le frais. Du côté des conserves cuisinées à la ferme se retrouvent le foie gras entier (200 g), le magret fumé,

les rillettes au vin blanc, la graisse fine, les gésiers confits et le confit de canard — deux belles cuisses dans un pot de 900 grammes sur lequel, hélas! un petit mot signale: «vendu». Ce ne sont que propos gourmands au bord de la table, légers ou graves, petits secrets maison, sinon quelques recettes, simples et alléchantes, élaborées au fil des mois, qu'on a pris soin d'inscrire sur l'étiquette. Ainsi, le gésier, déjà taillé en tranches fines, ne demande qu'à être réchauffé et versé, avec sa graisse, sur quelques feuilles de laitue. Une pincée de sel par-dessus tout cela, et... J'ai faim. Magret fumé accompagnant une tranche de cantaloup, par exemple, ou détaillé en petits morceaux pour être incorporé à une omelette. Et pourquoi pas sur une pizza? Quant au foie gras, même s'il n'en reste plus aujourd'hui, cela fait du bien d'en parler avec autant d'enthousiasme et avec un jugement aussi sûr quant à sa fermeté, son poids, sa grosseur, sa couleur. Et puis, après

tout, je connais le chemin; je reviendrai. Il va sans dire que nous faisons provision, avant de repartir (presque à regret), de rillettes, de gésier confit et d'un canard entier. Sur la route, alors que la fin du jour commence à grisonner, je me convaincs aisément que, si les gésiers doivent attendre, les rillettes n'ont aucune raison de s'opposer à l'«inquisition» d'un doigt. Le petit bruit du pot scellé qui s'ouvre, l'odeur qui me persécute les papilles gustatives, et puis ce doigt qui n'y tient plus et plonge à l'aveugle, libérant une autre bouffée de parfums subtils. Je m'attendais à ce que ce soit très bon; c'est bien meilleur que cela. Je me fais violence pour ne pas récidiver, évoquant la chaleur du foyer, la table mise, etc., mais cela ne sert à rien. Le pot se vide à vue de doigt. Je le traverse (littéralement) en même temps que le pont Pierre-Laporte. Je m'arrête à temps, car mon amie vient d'émettre un vague commentaire, comme quoi elle aimerait y goûter, elle aussi. Elle y goûte, en effet, un peu plus tard — une ou deux petites cuillerées raclées au fond du pot et disposées sur des biscottes, peu avant notre salade au gésier confit que nous accompagnons d'un petit verre de porto. En général peu friande d'abats et d'abatis, c'est tout de même elle qui, dans le plat de service, recueille les dernières «grenailles» de gésier à l'aide d'un morceau de pain. Qu'est-ce qu'on peut bien oser manger après cela? Elle sait à quoi je pense, les yeux fixés sur le livre de recettes que j'avais posé sur le comptoir avant de partir. Mi-figue mi-raisin, elle murmure: «Ce sera pour un autre foie...» ■

TABLE D'HÔTE
DÉCEMBRE

Wontons farcis d'agneau au gingembre

Bar MARTINI
Pâtes et cuisine WESTCOAST

La



Ferme Le Canard goulu
524, rang Bois Joly Ouest
Saint-Apollinaire (Québec)
Tél.: (418) 881-2729
(On recommande de téléphoner
avant de s'y rendre)