

# Du droit au... foie gras

## Avocats, ils se lancent dans l'élevage de canards

JEAN-FRANÇOIS RACINE

*Cégep Sainte-Foy*

■ Marie-Josée Garneau, 27 ans, et Sébastien Lesage, 29 ans. Formation : avocats. Profession : éleveurs de canards ! Plus d'un an et demi après le début de l'aventure, le rêve initial se concrétise progressivement pour un couple de Saint-Apollinaire.

Aventure? Le terme n'est pas mal choisi pour décrire le quotidien rocam-

bolesque que vivent ces deux jeunes gens depuis la naissance et la création de leur entreprise, en juin 1997. LE SOLEIL collégial les a rencontrés.

La question qui brûle les lèvres est loin d'être inusitée : lorsque l'on vient de la ville et que l'on a étudié le droit, pourquoi tout balancer pour aller vivre sur une ferme, gaver des canards ? La réponse que m'offre Marie-Josée demeure tout aussi surprenante que leur situation : « Pourquoi pas ! ? » Oui, ils ont démarré sur un coup de tête mais le jeu en valait la chandelle, ré-

Voir FOIE en S 2 ►



Sébastien Lesage et Marie-Josée Garneau ont lancé le Canard goulu à St-Apollinaire.

# FOIE

## Financement recherché

Suite de la Une

pondent-ils d'emblée. Armés d'une volonté hors du commun, Marie-Josée et Sébastien ont plongé sans trop savoir ce que la campagne leur réservait. « Nous avons réellement le goût d'aller y vivre, soutient la jeune femme. Devenir fermiers du jour au lendemain n'a cependant rien d'évident. » Fougue de jeunesse ou audace d'investisseurs, ils ont donc choisi de se donner corps et âmes dans la fabrication de foie gras et de confit de canard. Sans expérience dans un métier méconnu, le constat a été excessivement rapide: « Nous ignorions pratiquement tout de l'élevage. »

### STAGE EN FRANCE

Débuts modestes et parcours clairsemé de nombreux problèmes inimaginables, ils ont malgré tout maintenu la galère à flot et pris le temps d'acquiescer une année complète d'expérience avant de s'envoler en France, en octobre dernier pour un stage sur le gavage. Cette technique consiste à exploiter une propension naturelle de l'oiseau à s'engraisser. Un véritable foie gras se veut entièrement beige (une teinte donnée par le grain de maïs), tandis qu'à l'état normal, le foie est rouge. Pour les foies gras produits au Québec, la plupart optent pour le canard de Barbarie. Leur foie étant d'une dimension plus imposante, uniquement les mâles sont gavés (c'est-à-dire forcés de manger plus que nécessaire).

Subventionnées par le gouvernement et appuyées par l'association franco-québécoise pour la jeunesse, nos recrues se sont ainsi envolées vers une école bien particulière: un lycée agricole. Sept stagiaires avec chacun 10 canards à gaver durant deux semaines, une aide précieuse dans la poursuite de leur idéal commun. « Entre les périodes de gavage du matin et du soir, une partie de la journée se déroulait en classe et le reste était consacré à la visite de producteurs artisanaux ou industriels. Nous avons reçu une formation théorique et pratique extrêmement complète, expliquent-ils. Le fait d'attendre un an avant d'aller parfaire nos connaissances a vraisemblablement tourné à notre avantage puisque nous sommes partis avec plusieurs questions. Nous avons été attentifs à

une multitude de détails mais essentiels auxquels nous n'aurions jamais songé si nous n'avions pas testé le milieu auparavant. »

### SUR LES GRANDES TABLES

Pas tout à fait remis de l'éprouvante période des Fêtes où ils ont travaillé sans relâche en moyenne 18 heures par jour durant des semaines, les propriétaires du « Canard goulou » envisagent l'avenir avec optimisme. « Après un an d'efforts seulement, notre canard se retrouve sur les plus grandes tables de la région: le Château Frontenac, le Manoir de Tilly, l'Échaudé... Le secteur de la restauration haut de gamme raffole de nos produits frais, tout comme la clientèle qui s'approvisionne directement à la ferme. »

Pâté de canard au porto, rillettes, confits, les petits pots cuisinés trouvent très vite preneurs parmi les gastronomes qui se présentent chez eux.

Nos deux bâtisseurs espèrent maintenant sincèrement que l'incroyable chiffre d'affaires de décembre servira à convaincre les investisseurs potentiels du sérieux de leur compagnie. L'année 1999 en sera toute une pour eux, puisqu'ils souhaitent apporter d'importantes transformations à leur milieu de travail avec, entre autres, l'achat de la ferme dont ils sont actuellement locataires, sans oublier la fameuse construction de la cuisine industrielle, entièrement en acier inoxydable.

« Avec un tel équipement, nous pourrions alors distribuer notre marchandise dans les épiceries fines », de dire Marie-Josée. Leur objectif est d'être fin prêts pour l'automne 99. On parle même d'annexer une petite boutique à la ferme. « Il ne faut pas se le cacher, nous sommes présentement à la recherche de financement. Pour augmenter notre production, il nous faut évidemment plus de canards, et pour accueillir plus de bêtes, il nous faut un nouveau bâtiment. Le nouveau millénaire frappe à nos portes et nous voulons offrir aux gens le mets le plus chic au monde pour célébrer ! »

Des projets plein la tête, on ne chôme pas au Canard goulou. Ont-ils parfois des regrets? « Jamais de la vie et heureusement, puisque le retour en arrière serait impossible. Avec en plus une mare, des oies, d'autres races de canards, poules, coq, chats et un mouton l'été, pas le temps de s'ennuyer ! »