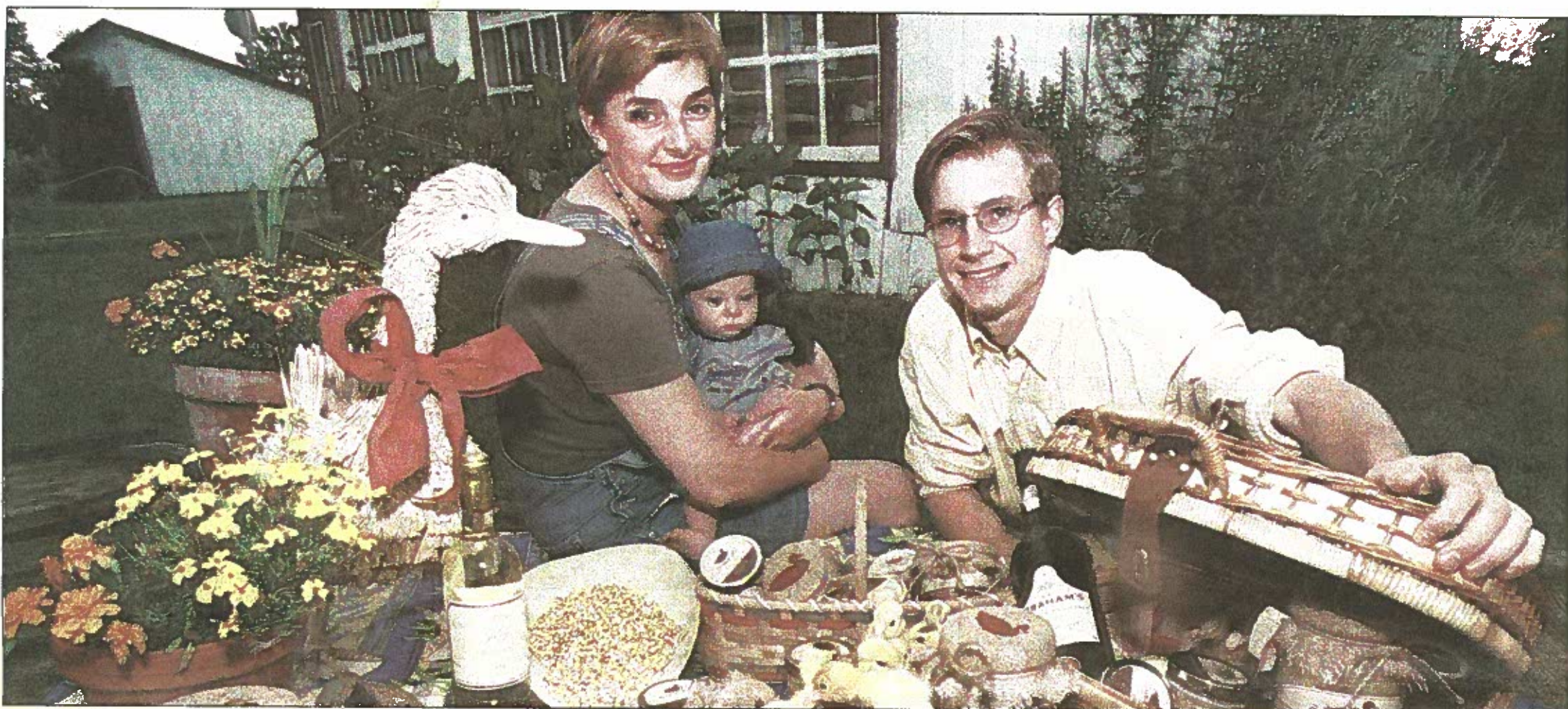


# De la robe d'avocat aux bottes de producteur



Du foie gras québécois? Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, et leur fils Jérémie, peuvent en témoigner. A leur ferme Le Canard Goulu, à Saint-Apollinaire, ils en produisent plus de 1000 kilos par année

## Il y a trois ans, Marie Josée Garneau et Sébastien Lesage lâchaient tout pour se lancer dans l'élevage du canard

■ SAINT-APOLLINAIRE — Français, le foie gras? Rien n'est moins sûr. Les Égyptiens, paraît-il, en avait compris le principe il y a quelques millénaires. C'est à coups de maïs, une céréale de souche tout à fait américaine, que sont nourris les canards dont il est issu. On en produit annuellement plus de 1000 kilos, à Saint-Apollinaire, à 20 minutes de Québec!

Ce foie gras, c'est celui de la ferme Le Canard Goulu, la bien nommée exploitation de Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, un jeune couple qui a mis bas la robe d'avocat pour chausser les bottes du producteur avicole. Et s'est allègrement coiffé de la toque des maîtres queux.

« Notre ferme accueille chaque année 2500 canards. Les plus gros producteurs en font dix fois plus. Mais nous sommes les seuls au Québec à intégrer toutes les étapes. Il y a bien un gros producteur dans ce cas, mais c'est le niveau industriel », explique à grands traits Sébastien Lesage, 31 ans, à l'occasion d'une entrevue accordée au SOLEIL.

« Le Canard Goulu, c'est un tout petit élevage. Notre force, c'est que notre exploitation est artisanale. C'est maison, ce que nous faisons », précise Marie-Josée Garneau, 29 ans.

C'est en 1997 que le tandem Garneau-Lesage a tiré un trait sur le droit, attaqué étude de marché et montage financier, cherché une ferme, visité des producteurs québécois et effectué un stage d'étude au pays de d'Artaignan. Il a quitté un 2 1/2 de la rue Cré-



Marc St-Pierre

MSPierre@lesoleil.com

mazie, au centre-ville de Québec, pour un domaine de 25 hectares avec sa maison centenaire, sa grange et ses poulaillers, dans le rang Bois Joly ouest, quelque part entre Saint-Apollinaire et Saint-Agapit.

« Même dans mes rêves, je ne m'étais jamais vue toute seule, à la campagne, à m'occuper de 700 canards »,

observe la patronne du Canard Goulu avec un sourire dans la voix.

### GAVAGE AU MAÏS

Mais vogue l'exploitation du couple et se développe son expertise. Et croissent ses canards, de l'état de caneton en duvet à l'état d'adulte, au gré d'une véritable transhumance d'un bâtiment de la ferme à l'autre. Jusqu'aux deux semaines ultimes du gavage au maïs où, bichonnés, ventilés, sous lumière tamisée, chacun disposant de son espace vital, les canards de Barbarie du couple Garneau-Lesage multiplient par huit ou par dix le volume de leur foie. Des foies qui en sont à 500 grammes, ou plus, quand ils prennent le chemin de l'abattoir.

L'instant d'après, dixit Marie-Josée

Garneau, les foies des canards goulus de Saint-Apollinaire, leurs magrets et leurs cuisses aussi, prennent la direction de tables aux noms alléchants, celles du Château Frontenac, de l'Auberge Louis-Hébert, des restaurants L'Initiale, L'Échaudé, le Saint Amour notamment.

« Le Canard Goulu dispose d'un petit permis spécial pour la transformation et la vente à la ferme. Ce qui reste, nous le cuisinons ici. Ce que nous faisons, c'est vraiment dans la maison », ajoute-t-elle en désignant les fourneaux domestiques de la cuisine familiale.

« Et c'est vraiment maison. Nous n'utilisons pas d'anti-oxydants. Il n'y a rien de chimique. Nos produits sont 100% naturels. Ils ont la vraie couleur, la vraie saveur, la vraie odeur », ajoute-t-elle.

Ces produits cuits au Canard Goulu, ce sont notamment des rillettes, des galantines, des pâtés, des confits de viande de canard. Et des foies gras à l'armagnac, à l'arôme de truffe, au sirop d'érable, des foies gras nature, etc. Règle de l'agro-tourisme oblige, tout cela est présenté et vendu sous forme de petits pots décorés champêtres dans une boutique aménagée dans un ancien poulailler.

### DES PROJETS

Les Garneau-Lesage développent déjà de nouveaux projets. Et peut-être en ont-ils plein les bottes de devoir prendre leurs repas à la sauvette entre deux fournées de confit ou de foie gras.

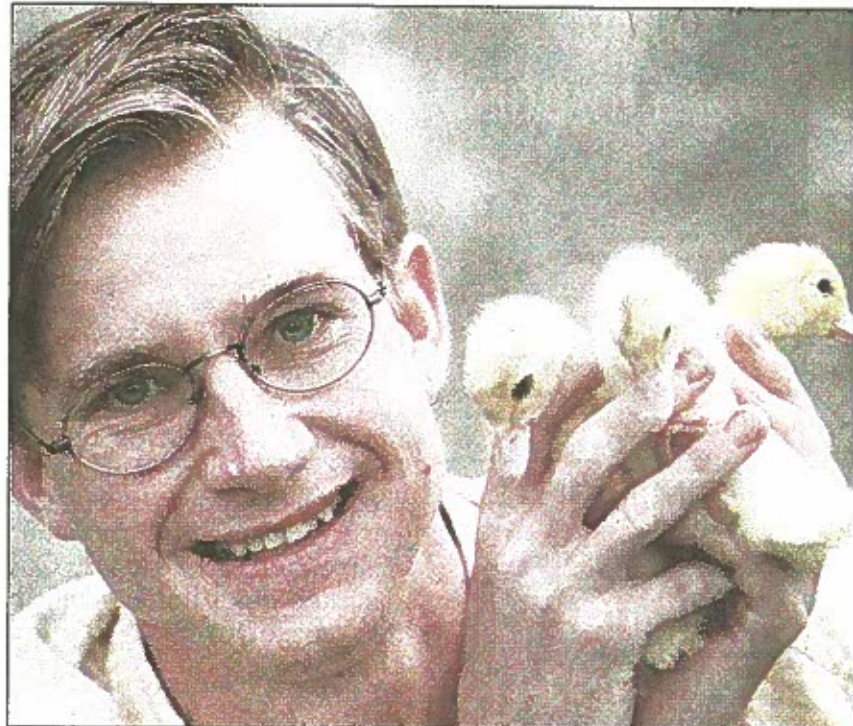
« Une belle cuisine tout acier inoxydable, nous allons l'avoir dans deux semaines. Au départ nous avons in-

vesti 50 000\$ et énormément de temps. Là, nous allons réinvestir 150 000\$ dans une cuisine ultramoderne », note spontanément M<sup>me</sup> Garneau en faisant allusion à une transaction que le couple est sur le point de conclure. Transaction qui permettrait à l'exploitation d'accroître sa capacité d'élevage et de transformation, assez pour cibler les épiceries fines.

Le Canard Goulu s'est plutôt bien emplumé au fil des ans. « Pour notre troisième année financière, nous

avons quadruplé le chiffre d'affaires de la première année. Ça va bien. Avec notre nouvelle cuisine, nous nous attendons à aller chercher à court terme un demi-million\$ de chiffre d'affaires », indique Sébastien Lesage, qui estime que deux emplois s'ajouteront à court terme au deux qu'ils procurent actuellement, puis une dizaine d'autres à moyen terme.

« Il aura fallu trois ans. Mais nous allons bientôt avoir l'entreprise que nous avions imaginée au départ », conclut-il.



Petit canard deviendra grand. Et avec les soins de Sébastien Lesage, exploitant de la ferme Le Canard Goulu, il donnera un foie gras tout à fait québécois.

LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE