

STYLE DÉLICIES



PHOTOS : LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT

Les plus récentes recherches ont permis de classer le canard parmi les protéines maigres de haute qualité.

FÊTE DES MÈRES

Du canard de l'entrée au dessert



Anne Desjardins
Plaisirs@lesoleil.com
Collaboration spéciale

■ Pour la fête des Mères, nous avons concocté pour vous un menu tout canard d'une désarmante simplicité. Il vous permettra de faire d'une pierre deux coups : gâter maman tout en vous initiant aux principales techniques de cuisson de ce produit noble. Pour nous guider dans l'aventure, deux précurseurs : Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, de la Ferme du canard goulu, à Saint-Apollinaire.

Le magret de canard aux champignons et vin rouge. Voir la recette en page H 8



une fidèle clientèle de restaurateurs et de boutiques gourmet, dont celle située sur le site même de la ferme, à Saint-Apollinaire. De son côté, Sébastien supervise la production de près de 1000 abattages par semaine. Évidemment, la cuisine du canard n'a plus de secrets pour eux... Voici le menu qu'ils nous proposent, un menu où vous n'avez pas de savants calculs à effectuer, ni de mesures précises à respecter : vous ajustez les quantités au goût et en fonction de l'appétit de vos convives.

À LIRE AUSSI :
■ Des recettes simples et délicieuses Page H 8

À Québec, le canard est devenu un véritable culte gastronomique décliné sur tous les tons par les chefs. Magrets, aiguillettes, cuisses, cœurs, gésiers, en confit, fumé, en rillettes ou grillé. Et bien sûr, le foie gras — poêlé, en terrine ou au torchon — est le grand favori. Et avec les plus récentes recherches qui ont permis de classer ce gibier à plumes parmi les protéines maigres de haute qualité, l'engouement ne cesse d'augmenter. Pourtant, tout attrayant qu'il soit, le canard intimide encore les cuisiniers domestiques, qui continuent à le déguster au restaurant plus

souvent qu'à la maison. «C'est un produit quand même assez cher, explique Marie-Josée Garneau, de la Ferme du canard goulu. Je constate qu'à cause de cela, nos clients sont souvent nerveux à l'idée de l'apprêter eux-mêmes parce qu'ils ont peur de rater leurs recettes.» Pour Sébastien Lesage, qui est le cuisinier de la famille, le canard demeure pourtant la viande dont la cuisson est la plus facile à maîtriser, une fois qu'on l'a apprivoisé...

Quand Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage se sont lancés dans l'élevage et le gavage de canards mâles de Barbarie, en 1997, ils avançaient sur un sentier qu'ils étaient les seuls producteurs artisans à baliser. Les premiers clients à leur faire confiance ont été Jacques Le Pluart, de La Closerie, et Jean Souillard, du Château Frontenac. De quoi donner confiance à une toute jeune entreprise née de la passion de Sébastien pour le canard. Une passion qui remonte à l'enfance, puisqu'à 12 ans, il gavait déjà les canards de son père, un gastronome voyageur qui avait rapporté cette lubie de France et qui avait décidé de monter son propre élevage pour le pur plaisir de la chose. Inutile de dire que la famille Lesage était perçue comme légèrement marginale par le voisinage ! Aujourd'hui, la Ferme du canard goulu emploie sept personnes, son chiffre d'affaires

vient de dépasser le million de dollars et le jeune couple ne cesse de développer de nouveaux plats cuisinés, en plus d'offrir les traditionnelles découpes de canard et d'être renommé pour son foie gras d'un bout à l'autre de la province. Aux terrines, pâtés en croûte, navarin et sauce à spaghetti s'ajouteront bientôt le canard sauce au vin rouge et un classique remis au goût du jour : le canard à l'orange. Marie-Josée s'occupe du marketing, de la publicité et des relations avec



Marie-Josée Garneau, de la Ferme du canard goulu, à Saint-Apollinaire.