

LE CANARD GOULU

Une « cafétéria » tout canard

Stéphanie Bois-Houde

Collaboration spéciale

Critique

Le Canard Goulu, la ferme de Saint-Apollinaire dédiée à l'élevage du canard et à sa transformation en produits nobles comme le foie gras et le magret fumé, fête ses 10 ans en ouvrant sur l'avenue Maguire une épicerie fine dotée d'une « cafétéria » tout canard. Au menu : petits et grands luxes sans plumer les gourmets !

Dans un premier temps, précisons que la nouvelle enseigne ne sert pas de repas le soir. Toutefois, l'épicerie compense au centuple, car l'établissement à double vocation offre, au rez-de-chaussée, tous les produits en pot, sous-vide et prêts à manger que l'on aime. De la sauce à spaghetti aux tournedos de canette à griller sur le barbecue. Dépositaire de plusieurs variétés de pain de la boulangerie Palagnuël, d'épices, d'huiles et de thés Kusmi, la boutique est l'équivalent, pour adultes, de la maison de pain d'épice de Hansel et Gretel.

En repérage, la semaine dernière, nous avons d'ailleurs acheté une portion individuelle (9,95 \$) d'émincé de canette à la thaï sur nouilles aux œufs. La copieuse barquette (non congelée), une fois réchauffée, présentait une viande bien assaisonnée à saveur dominante de baie de poivre rose. Entendons-nous, le canard, notamment le magret, est meilleur dégusté après quelques minutes de repos une fois sa cuisson terminée, mais ce plat à em-

porter correspondait parfaitement à nos attentes.

Montons à l'étage maintenant. Outre le menu du jour (un potage et un choix de deux plats), une courte carte propose, entre autres, un sandwich aux rillettes et la tranche de foie gras à la gastrique (sauce acidulée). C'est un régal visuel que de voir dresser devant nous les assiettes. Notre œil — la cuisine est ouverte — s'attarde aussi sur la rôtissoire dans laquelle tournent lentement des canards bien dodus. Si vous n'êtes pas pressé, nous vous suggérons de prendre votre potage avant, puis de cueillir votre plat par la suite pour qu'il soit bien chaud.

« Très *Côté Sud* (un magazine français de décoration) », commente l'invité au sujet de la déco. Chaises de jardin en métal, tables en bois, tabourets, il ne manque qu'un olivier jetant de l'ombre dans la salle pour se croire dans la cour intérieure d'un jardin en Provence. En humant notre soupe canard et riz sauvage (chair pochée avec de gros morceaux de carotte et de navet), nous remarquons l'affiche du film *Le bonheur est dans le pré*, ode à l'art de vivre où l'on bouffe du foie gras comme de la confiture !

LES RÉSISTANCES

Après ce bouillon bien serré, mais pas corsé, nous enchalons avec les résistances.

Détailé en aiguillettes, le suprême de l'invité, farci d'épinards étuvés, a été nappé d'une sauce au camembert d'une consistance fluide et peu grasse pour une sauce au fromage. Rosée, la viande se distingue par sa tendreté (celle d'un animal nourri avec une moulée de qualité supérieure) et sa pu-

rée de pommes de terre et céleri-rave — la saveur du gros tubercule mériterait de s'affirmer avec plus de vigueur — est bien onctueuse.

Sur un nid de mesclun mouillé d'une vinaigrette à la tomate séchée (avec de petits chips de tomate déshydratée), le bûluchon de pâte phyllo qui est nôtre — la pâte dorée à point — renferme une belle part de canette confite, près de la texture fondante des rillettes. Un délice !

Bec sucré, l'invité a un pincement au cœur lorsqu'il constate qu'il n'y a qu'un biscotti à se mettre sous la dent. Bon prince, il s'enfile un sachet de sucre brun. Quant à votre critique, son « dessert », c'est un pot de rillettes pour le prochain pique-nique.

Au menu

LE CANARD GOULU

1261, avenue Maguire, Sillery

Tél. : 687-5116

Type de cuisine : cafétéria « tout canard »

Ouvert tous les jours jusqu'à 17 h

Menu du jour à 11,95 \$ et à 14,95 \$

(potage, plat et bouteille d'eau plate)

Carte de 6,95 \$ à 13,50 \$ (pour la tranche de foie gras poêlée)

Coût de l'addition pour deux avant taxes et service : 35,90 \$ (incluant deux menus du jour, deux bouteilles d'eau minérale, deux espressos)

Stationnement : dans la rue

On aime : le concept, la gentillesse du personnel et l'aménagement charmant

On n'aime pas : l'absence d'un petit dessert pour conclure ce chouette repas, par exemple un carré de l'un des 80 fudges de la Fudgerie Les Mignardises Doucinet



Au menu : petits et grands luxes sans plumer les gourmets ! — PHOTOS LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE



L'affiche du film *Le bonheur est dans le pré*, ode à l'art de vivre où l'on bouffe du foie gras comme de la confiture, décore la salle à manger.