

Tendances 2014 : À table !

En 2014, nous allons «manger boréal», dit Yanick Villedieu. Du gibier, des champignons, des plantes — un fabuleux garde-manger que les autochtones connaissent depuis des lustres !

Le terroir et les produits de la terre sont aujourd'hui sur toutes les tables. On les découvre ou redécouvre, les déguste, les nomme, les valorise. La cuisine du terroir, c'est une cuisine de proximité : le petit producteur d'à côté, la ferme de la région. Une cuisine, aussi, de tradition. Mais le terroir, pour certains, c'est également ce que nous offrent la nature, les rivières, les lacs, le fleuve, les bois, la forêt — notre



grande forêt boréale, notamment. Aussi allons-nous, et de plus en plus, « manger boréal ». Comme c'est souvent le cas, c'est par les chefs que se propagent les nouvelles tendances en gastronomie. Au restaurant La Traite, situé dans l'Hôtel-Musée Premières Nations, à Wendake, près de Québec, le chef Martin Gagné propose « une fine cuisine du terroir du Nord ». Au menu, un bourguignon de caribou, une crème brûlée au chocolat et à l'épinette noire, du saucisson de wapiti avec tartina de bleuets et pain banique, une tapenade de quenouilles, du ketchup wendat, du fenouil boréal. C'est que, contrairement à ce qu'on a longtemps cru, la forêt n'est pas que du bois et du papier. C'est aussi des PFNL, des « produits forestiers non ligneux ». Dont des aliments, du gibier, des champignons, des plantes — un fabuleux garde-manger, que les autochtones connaissent depuis des lustres. Et que les gastronomes du Sud commencent à découvrir. Et ce garde-manger est immense : la forêt boréale couvre plus du tiers du Québec, entre le 49e parallèle (au nord du lac Saint-Jean) et la région de la Baie-James. Elle est peuplée aux trois quarts de résineux et au quart de feuillus. Elle abrite une faune et une flore variées, des mammifères, des oiseaux, 850 espèces de

plantes vasculaires (comme le bleuet) et de nombreuses espèces de plantes non vasculaires (dont les champignons). Les épices et autres PFNL vendus depuis quatre ans sous la marque d'Origina sont un bel exemple de transferts gastronomiques du Nord vers le Sud. Les plantes sont cueillies, sélectionnées et transformées par la Coopérative forestière



de Girardville, petite agglomération située exactement sur le 49e parallèle. Thé des bois, thé du Labrador, céleri sauvage, poivre des dunes, gabelle sauvage et trèfle jaune figurent au catalogue. « Une trentaine de restaurants, surtout à Montréal et à Québec, utilisent couramment nos produits, dit Élise Lavoué, directrice des ventes chez d'Origina. Le grand public s'y met aussi, puisque nous sommes dans des boutiques spécialisées et dans quelques grandes surfaces. Et nous travaillons de plus en plus avec des transformateurs. » La Microbrasserie du Lac-Saint-Jean, à Saint-Gédéon, fabrique des bières au poivre des dunes et aux graines de myrica, qui donnent, selon le brasseur, « un fin parfum de résine à l'amertume citronnée ». Jean-Luc Boulay, chef copropriétaire du Saint-Amour, à Québec, et juge à l'émission de télé *Les chefs !*, a ouvert l'an passé, toujours à Québec, un excellent « bistro boréal », Chez Boulay. Son associé, Arnaud Marchand, est un jeune chef français qui a participé à la cuvée 2010 des *Chefs !* Il parle avec passion de cette « cuisine du Nord » pleine de produits santé, de nutriments, de vitamines. Et savoureuse. Et apaisante. Et qui ramène parfois aux clients des souvenirs de promenades en forêt. Arnaud Marchand sert un carpaccio d'omble de fontaine, préparé dans une marinade au vinaigre de sureau et présenté avec une « sauce vierge boréale », à base de cœurs de quenouille et de boutons d'asclépiade. Sa joue de bison braisée, il la sert avec une sauce montée au vinaigre de gabelle blanche. Et pour une saveur encore plus boréale, il râpe sur ce plat de la racine de céleri sauvage. « De la vraie cuisine réconfort », dit-il. Le garde-manger de la forêt boréale est riche. Mais pas inépuisable. Les proprios de Chez Boulay favorisent « une culture, une cueillette et une consommation responsables ». Les cueilleurs qui travaillent pour d'Origina sont formés par la Coopérative forestière elle-même, dont toutes les activités, souligne Élise Lavoué, veulent « assurer la pérennité de la forêt ». Et du même coup, l'avenir de cette cuisine qui nous rapproche, dans les deux sens du mot, de nos racines.

Partager :