

Appétit gibier

Ses nouveaux propriétaires sont de la même famille qui, il y a 25 ans, ouvrait ce premier restaurant de gibier. Des changements, certes, mais surtout une belle continuité, des recettes originales et des plats superbement présentés.



Alix Renaud

On constate dès l'entrée qu'il a fait peau neuve. Rénovées, rafraîchies, aérées, les salles à manger n'ont rien perdu de leur cachet unique, et c'est, encore une fois, dans un environnement de verdure, de trophées de chasse et de sculptures animales que nous prenons connaissance de la giboyeuse carte — réaménagée, elle aussi, tout comme la cave qui a pratiquement doublé de volume. Sur chacune des tables, une bécasse en bois, grandeur nature, du sculpteur **Pierre Alarie**. De temps à autre, notre vue s'échappe par l'une des grandes fenêtres, s'égare en direction de la cour paysagère et vers un coin de l'enclos où déambulent les cerfs de Virginie. En deçà, les meubles d'un petit jardin que nous irons «essayer» entre deux services... Pour le moment, un choix s'impose et nous ne faisons pas exprès d'atermoyer. Mon amie étire son floc de Gascogne pour le faire durer aussi longtemps que ma bière. À vrai dire, j'ai déjà décidé de mon entrée, intrigué par son nom sans savoir encore quel émoi elle réserve à mes papilles. Et je

décide tout à coup d'en ajouter une autre... que je commanderai avant. Et, pour la suite, l'inspiration nous arrive comme par enchantement. Nous n'avons même pas l'impression d'avoir attendu. Devant moi se pose doucement une tablette de verre garnie d'un carpaccio de wapiti et d'une corolle de parmesan débordant de mesclun. Une rose trémière s'épanouit sur un filet de vinaigre balsamique réduit. La viande est des plus saines, fraîche et goûteuse; alliée en bouche au mesclun, elle accomplit une bienheureuse alchimie qu'il me plaît, de loin en loin, de nuancer d'un pétale rapidement saucé dans le vinaigre balsamique caramélisé. Entre-temps, mon amie fait ses délices d'un «meringué de truite arc-en-ciel, huile aromatisée de mélisse à la piña colada. Elle m'en autorise une chiche mais savoureuse bouchée. Mais je ne lui ai rien proposé du tout, moi! Je n'insiste donc pas pour en avoir davantage, vu que j'ai aussi beaucoup tâté de ce pain maison qui me tente et me tente encore... Et voici la création qui m'a chaviré: crème brûlée de foie gras. Présenté dans une tasse et piqué d'un brin de romarin, ce mets sublime s'accompagne de fleurs de bourrache semées sur une

compote de figues à «La Face cachée de la pomme». Génial! Tout y est finesse, nuances, volupté. Mon amie a droit à une petite cuillerée, mais ce repas restera dominé par un petit égoïsme bien compréhensible, chacun étant jaloux de sa propre assiette. Après quelques commentaires élogieux, je suggère à celle qui nous sert de faire breveter ce plat, de peur qu'on ne le copie... «C'est déjà fait, dit-elle. On l'a déjà copié!» Maintenant qu'il n'y a plus place en moi pour quoi que ce soit, j'appréhende presque ce qui s'en vient... Non, qui est déjà là — une abondance de ris d'agneau servis dans une pomme de terre Yukon Gold, plus des carottes, des mange-tout, pâtissons nains et une fleur de phlox. La sauce s'avère aussi «tassée» qu'elle en a l'air, rustique et foncée. Elle vous cogne littéralement en bouche. Le premier moment de surprise passé, la langue et le palais s'accoutument, prennent leurs aises et se laissent faire. Après son verre de vin blanc (*Etchart*), mon amie s'était fait servir un rouge (*Maître de Cabestany, Côtes du Roussillon*) pour bien accueillir son potage de gibier à la ratatouille et ce qui s'ensuivrait. Maintenant, elle prolonge goulûment son tête-à-tête avec un émincé de cerf rouge de Boileau escorté d'un boullghour de riz sauvage biologique et d'une tartelette aux échalotes avec, en plus, des aubergines, des pâtissons, des mange-tout... De l'autre côté de la table, ce ne sont que soupirs et frémissements de paupières. À vous rendre jaloux! Puis, après avoir tous les deux juré de ne plus rien absorber du tout, nous méditons un long moment sur le dessert qui nous supplie, là, au milieu de la table. Imaginez une onctueuse glace maison à la vanille, sa sauce au chocolat, son petit macaron, la cerise de terre, les fraises, la tranche d'orange confite, le morceau de cantaloup, la pointe de tarte (maison!) au sirop d'érable et le coulis de fraises qui a pleuré de grosses gouttes sur cette «Trilogie du pâtissier». Nous avons craqué, que voulez-vous!

Restaurant La Tanière

2115, rang Saint-Ange

Sainte-Foy (Québec)

Téléphone: (418) 872-4386

Tables d'hôte: de 33,95 \$ à 46,95 \$

Souper pour deux (incluant boissons et taxes): 118,98 \$