CRITIQUE

RESTAURANT LA TANIÈRE

Au poil !

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale

■ Établi depuis 1977, le restaurant La Tanière a initié plusieurs épicuriens à la dégustation des petits et grands gibiers. Grâce à des apprêts raffinés, les anciens propriétaires, Laurier Therrien et Chantal Miclette, ont contribué à faire évoluer les perceptions à propos de ces chairs longtemps considérées comme rustiques ou péjorativement limitées au statut de « viandes de bois ». Depuis l'hiver 2003, c'est Karène Therrien, la nièce de monsieur, et son conjoint Frédéric Laplante (en cuisine) qui ont repris le flambeau. Et dignement !

C'est à l'honneur des anciens proprios de s'être retirés pour passer les pouvoirs à des jeunes qui veillent à préserver la réputation de la maison en renouvelant la cuisine et l'atmosphère. À plumes ou à poils, le gibier y est toujours roi. À la carte ou déclinés en trois menus gastronomiques, autruche, wapiti, cerf de Boileau, bison, daim — des viandes saines et de qualité supérieure — y sont apprêtés en carré, longe, mijotés, etc. Le foie gras y est aussi subliment travaillé au torchon, poêlé et en crème brûlée.

Actualisées et allégées, les sauces capiteuses à la crème ont été délaissées au profit de jus de viande réduits. Une modernisation qui s'applique aussi au niveau du décor en réaménagement progressif. Si l'esprit du relais de chasse subsiste, les panaches sont moins nombreux et les animaux naturalisés se fondent plus discrètement — sauf l'ours noir prisonnier de sa cage de verre — à l'espace revampé au rythme des jeunes proprios.

SECONDE VIE

Notons la « restauration » des fauteuils, un exemple réussi de récupération, qui ont ainsi droit à une seconde vie. Dès la « mise en appétit » (une jolie expression !) — un canapé de mousse de foie de lapin déliée, puis disposée à la douille en trois traits symétriques —, la nouvelle direction épurée des présentations s'impose.

Blanc et à géométrie variable, le couvert met en évidence chaque ingrédient comme une pièce unique. Ainsi, le tartare de cerf rouge de Boileau (au frais dans une coupe déposée sur un concassé de glace) est présenté avec un jaune d'œuf de caille qu'on nous invite à mélanger à la viande détaillée au couteau. Son moelleux ainsi rehaussé, la chair d'un rouge tirant sur le grenat s'assaisonne à chaque bouchée. En alternance, le convive mord dans un câpron aigrelet (grosse câpre), puis dans une tuile friable de parmesan.

Il y a « interaction » avec le chef en ce sens où il vous suggère avec ce hachis carné des produits (câpres, tomate marinée et une « tapenade » de champignons) que vous dégustez dans l'ordre de préférence de vos papilles. *Idem* pour la seconde entrée, une dégustation de canard du Lac Brôme (fumé sur place, en magret rôti, confit en risotto) dont la chair « boucanée » fleure la sève d'érable.

Gâteau levé et plus consistant qu'une crêpe, le blinis de sarrasin servant d'assise au thon rouge à la cuisson tataki (seconde entrée au choix) témoigne du caractère nourricier des céréales. En grains, crémeux en sauce (en substitut à la crème sure) et en épi nain, le maïs se joint au sarrasin dans une réinterprétation hybride (du terroir et nippone) de la classique galette russe servie avec du saumon. Exquis.

Repensé en service à part entière, le potage (dans ce cas-ci aux pommes et poireau) est versé à la table dans un bol évasé au centre duquel s'élève une quenelle de chutney (poire, pomme et datte), presqu'île solitaire qui, une fois délayée, épice à l'indienne ce savoureux potage.

En résistance, le cuissot de wapiti saignant témoigne d'une saisie experte. Exempte de sauce chargeante, la viande a plutôt été « humectée » d'un jus réduit aromatisé au thym. Le savoir-faire dans la coupe (épaisseur et respect du sens) assure sa succulence. Un rösti de courge spaghetti ainsi que de l'orge rissolé avec de la courge musquée en accompagnement attestent de la créativité du chef quant au traitement des légumes. Assortis à la caille gavée de foie gras (peau dorée, chair juteuse), le gratin dauphinois de panais ainsi que sa mousseline de chou-fleur fouettée avec du chèvre de Portneuf le confirment allègrement.

Le pain pétri quotidiennement sur place, la glace parfumée à la cardamome, la poire pochée avec les fromages sont autant de petites douceurs qui incitent à conclure avec « ce n'est qu'un au revoir... »

Pour : Un rapport qualité-prix d'exception, un souci du détail — jusqu'à la fleur de sel de l'Himalaya sur la table —, mais surtout une cuisine allégée et un service d'une délicieuse courtoisie. Une redécouverte !

Contre : s'il faut absolument émettre un bémol, les fromages sont servis un peu trop frais pour qu'ils révèlent leur personnalité. Autrement, varier les types de pâtes et diversifier les provenances.

Conseil : Intégrer au couvert des couteaux de prestige (par exemple Laguiole) soulignerait l'exquise tendreté des viandes.

Restaurant La Tanière
2115, rang St-Ange, Sainte-Foy.
Tél. : 872-4386. Type de cuisine : gibiers
Ouvert du mercredi au dimanche dès 18 h.
Fermé les lundis et mardis sauf pour les groupes de plus de 12 personnes sur réservation seulement. Table d'hôte (4 services) à 35,95 $; menu gourmand (6 services) à 45,95 $; menu dégustation (8 services) à 55,95 $. Bouteille de vin à partir de 39 $; stationnement réservé

Si l'esprit du relais de chasse subsiste dans la salle, les panaches sont moins nombreux et les animaux naturalisés se fondent plus discrètement à l'espace renouvelé au rythme des jeunes proprios.

PHOTOS LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE