



La Tanière se spécialise toujours dans le gibier, mais s'inspire maintenant des expériences du chef Ferran Adrià du El Bulli, en Espagne. — PHOTO LE SOLEIL, RAYNALD LAVOIE

LA TANIÈRE

Modernité culinaire

Stéphanie Bois-Houde

Collaboration spéciale

C'en est fini de La Tanière, relais de chasse où trônaient des trophées empaillés. C'était un clin d'œil rustique aux «viandes de bois» — du gibier d'élevage dans les faits — que ce restaurant apprête sublimement depuis 1977. Vendu, il y a cinq ans, à la nièce des anciens propriétaires, Karen Therrien, et au chef Frédéric Laplante, La Tanière se spécialise toujours dans le gibier, mais s'inspire maintenant des expériences du chef Ferran Adrià du El Bulli, en Espagne. Un bond à l'avant dans la modernité culinaire!

À l'heure de l'audace catalane, l'établissement du rang Saint-Ange (à seulement 20 minutes du centre-ville) nous a littéralement émus par sa prestation générale. De l'art en soi. Dès l'amuse-bouche (une mousse de foie de lapin) au pré-dessert, un lait fouetté à l'érable, les services se succéderont en un *crescendo* de surprises. Le plus admirable dans cet exercice stylistique de redéfinition des textures — plusieurs produits sont transformés en mousses, en *espumas* ou bien sont remodelés grâce à l'intervention «divine» de l'azote —, c'est que le chef ne perd jamais de vue l'importance des saveurs d'origine. Il minimise ainsi les interventions sur les viandes nobles, comme le bison, le cerf, le wapiti et le sanglier. Il exprime alors sa créativité dans les sauces, les garnitures et la composition de présentations jouissives.

Bien qu'un menu à la carte soit accessible, trois menus de 20, 12 et 8 services vous introduisent à son univers unique. À la manière d'un cocktail dînatoire (en version très élaborée), les portions sont calibrées de sorte

à ne pas gaver les convives. À cet effet, les féculents sont moins nombreux dans le menu Révolution de 20 services. Avec l'invité, nous tranchons la poire en deux : va pour l'aventure de 12 services. Une série de trois poissons ouvre le bal. En duo, du saumon a été «mariné» en gravlax et, dans un deuxième temps, fumé. Le lien entre les deux apprêts est la betterave — jaune, en lanières frites, dans le premier cas (avec du yaourt acidulé). Pour la mise en valeur de la chair fumée, une purée de betteraves rouges a été glacée en sphère esthétiquement parfaite qui fondra en neige aux reflets violets.

Toujours sur le thème du fumage, une «bouchée» de thon blanc nous sera présentée sous une cloche de verre. Notre serveuse la lève et des volutes de fumée de bois d'érable s'en échappent. L'entrée combine des algues et de petites grappes de champignons enoki en guise de salade «marine». La recherche de textures — comme la note croustillante des amandes torréfiées dans la sauce à l'orange sur l'escolar —, vous la retrouverez autant dans le blini (petite crêpe) truffé de canard confit et de grains de maïs que dans le service du bison décliné en bouillon (à boire dans une éprouvette) et en braisé escorté d'un «bonbon» de mousse de petits pois.

Faute d'espace, je ne puis vous décrire dans tous leurs détails sensitifs le sanglier marié à de la courge musquée, le cerf nappé d'une sauce au foie gras et aux champignons pied-de-mouton ainsi que le wapiti (avec un oignon cipollini) fleurant le thym fraîchement frotté contre les mains. Par contre, je vous précise que les cuissons étaient à point et qu'aucune pièce de viande n'a été dénaturée au service d'une démonstration de savoir-faire.

Malgré tout le bien que je pense du traitement réservé aux gibiers, je vous avoue que mon admiration a atteint son apogée lors du service du fromage, du Ciel de Charlevoix. En coupe, le fromage moussé aura été déposé sur un punch gélifié au Pineau des Charentes dans lequel des billes de purée de figues nageaient...

Au menu

LA TANIÈRE

2115, rang Saint-Ange, Sainte-Foy

Tél. : 872-4386

Type de cuisine : gibier

Ouvert du mercredi au dimanche en soirée

Trois menus de 65 \$ à 150 \$

Entrée de 12 \$ à 29 \$

Plat de 25 \$ à 50 \$

(pour le caribou à la truffe)

Bouteille de vin : 37 \$

Coût de l'addition pour deux avant taxes et service : 170 \$ (incluant deux menus dégustation de 12 services chacun)

Stationnement : réservé

On aime : «la folie» du chef, les trois formules d'accords mets et vins, un grand choix de bouteilles (450 références) et de vins au verre ainsi que le service aguerri sans être guindé.

On n'aime pas : la musique d'atmosphère répétitive et la température de service tiède de certaines viandes. J'ajouterais au couvert un couteau à viande plus tranchant afin de ne pas abîmer les chairs dégustées.

Un conseil : prévoyez entre quatre et cinq heures pour apprécier à sa juste valeur l'expérience.