

vivre ici

alimentation



VINS le mot pour le dire → A13

RESTAURANT LA TANIÈRE

Le temps d'une chasse toute l'année

S'il y a une chose que Karen Therrien, la copropriétaire du restaurant La Tanière, déteste, c'est bien qu'on associe le plaisir de manger du gibier uniquement à la saison de la chasse, qui bat actuellement son plein au Québec.

Anne Desjardins
Collaboration spéciale

« Pour une raison qui m'échappe, les gens jugent que gibier rime avec viande lourde et plats d'automne. Pourtant, personne ne se prive de se régaler d'un gros T-Bone de bœuf Angus au barbecue en plein mois de juillet, sous prétexte qu'il fait trop chaud pour manger de la viande ! » Avec son conjoint, le chef Frédéric Laplante, la jeune femme est en mission : populariser la viande de grands gibiers et de gibiers à plumes pour l'amener sur les tables des Québécois 12 mois par année, pas seulement d'octobre à décembre. « Le gibier est une viande saine, savoureuse, à peu près dépourvue de gras saturés, riche en fer et qui se prépare très facilement, fait-elle remarquer. Pourquoi ne pas griller des brochettes de cerf rouge, un rôti de wapiti ou un filet mignon de bison au lieu de toujours se limiter au bœuf, au poulet ou au porc ? »

HÉRITAGE FAMILIAL

Fille de chasseur, Karen Therrien a de qui tenir puisqu'elle est aussi la nièce du chef Laurier Therrien, fondateur du restaurant La Tanière et de Gibiers Canabec, une des deux plus importantes entreprises québécoises

Les nouveaux propriétaires de La Tanière, Karen Therrien et son conjoint, le chef Frédéric Laplante
→ PHOTO LE SOLEIL, STEVE DESCHÈNES



Le cerf rouge des Appalaches

ses spécialisées dans la transformation et la distribution de gibier, avec La Maison du Gibier. En s'associant avec son conjoint il y a quatre ans pour racheter le restaurant de son oncle, elle a décidé de préserver un héritage familial quasi trentenaire en s'appuyant sur la solide réputation de La Tanière comme pionnier dans l'art d'apprêter ces viandes tout en faisant évoluer l'établissement jusqu'au statut de relais gastronomique. Un défi considérable, mais qui ne rebute pas le jeune couple. « Le plus dur, c'est de briser les préjugés qui veulent que ces viandes goûtent le sapinage ou la forêt et de susciter la curiosité des gens assez pour les amener à vouloir y goûter », constate Frédéric Laplante. Le jeune cuisinier de 29 ans formé à Fierbourg, qui est aussi diplômé en sommellerie et service de table, prend toujours le temps d'expliquer à sa clientèle qu'au Québec, la plupart des gibiers sont issus de fermes d'élevage et nourris, non pas de sapinage, mais bien de grains et de céréales, ce qui assure une viande de qualité, élevée en semi-liberté à l'extérieur et selon des normes respectueuses de l'environnement.

AUTRE TEXTE ET RECETTE → A11

LA TANIÈRE

Innover dans la continuité

Anne Desjardins
Collaboration spéciale



Les nouveaux propriétaires de La Tanière prennent cette démarche d'éducation auprès du public pour arriver à lui faire apprécier le wapiti, le cerf rouge, le caribou ou les gibiers à plumes comme une invitation à se surpasser.

Karen Therrien et Frédéric Laplante ont d'ailleurs mis le paquet pour y arriver, passant les deux dernières années à rénover l'établissement de fond en comble. Les tableaux de Jean-Pierre Guay et d'autres artistes québécois de même que les sculptures de Pierre Alarie ont remplacé les trophées de chasse et le décor a été astucieusement rajeuni à l'aide d'objets raffinés. Mais l'endroit est toujours aussi chaleureux et proche de ses sources. « Nous croyons à la continuité dans le renouvellement, explique Karen Tessier. C'est notre mission de valoriser notre terroir tout en faisant preuve d'audace et en sortant des sentiers battus. Car nous voulons que le restaurant reflète notre personnalité. » Sommelière de formation, elle a refait la carte des vins avec 85% d'importations privées en provenance d'agences qui se spécialisent dans un service personnalisé et un imbattable rapport qualité-prix. Mais nulle part ailleurs mieux qu'en cuisine perçoit-on ce désir d'innover, cuisine qu'on a dotée d'équipements haut de gamme, dont un Alto Sham pour la cuisson sous vide, des frigos tiroirs et d'un piano à 16 ronds pour accommoder les nombreux fonds de gibier qui réduisent à longueur de journée sur le feu.

UNE CUISINE POUR CRÉER

Dans cet environnement idéal, le chef Frédéric Laplante est libre de créer à sa guise. Sa conjointe ne compte plus les fois où elle le trouve dans sa cuisine à 4 h du matin, complètement obnubilé



Karen Therrien et Frédéric Laplante ont passé les deux dernières années à rénover l'établissement de fond en comble. Les tableaux de Jean-Pierre Guay et d'autres artistes québécois de même que les sculptures de Pierre Alarie ont remplacé les trophées de chasse et le décor a été astucieusement rajeuni à l'aide d'objets raffinés. — PHOTO LE SOLEIL, STEVE DESCHÈNES

par ses recherches sur les textures, les saveurs et les formes.

« C'est mon dada d'essayer de varier les textures dans l'assiette tout en les unissant au plan du goût », plaide ce passionné de lecture et grand adepte d'Internet, qui s'est mis à flirter récemment avec les principes de chimie moléculaire popularisés par le chef catalan Ferran Adria et le chimiste français Hervé This.

Après la création de garnitures translucides à base d'agar-agar, il s'amuse maintenant à perfectionner sa dernière trouvaille : l'azote liquide, un procédé futuriste qui permet de cuire les aliments à -200 °C.

Son menu dégustation huit services à 59,95 \$ est moins extravagant, mais il reflète ce travail intense sur le goût, la présentation et la texture, avec des plats comme le rutabaga servi en trois temps et assorti d'un tempura de cuisse de grenouille, le parfait de foie de canard au Lagavulin 16 ans, le pepperoni de canard fumé avec sa garniture d'olives Kalamata, l'éventail d'autruche cuit sous vide assorti d'un pressé de courge spaghetti et pigrons, le tian de foie gras pressé dans un moule japonais Oshi avec truffes au centre ou homard à la vanille. Le caribou, le wapiti et le cerf rouge sont apprêtés de

toutes sortes de façons, au gré des humeurs du chef et des arrivages de produits frais.

Et si le gibier reste une spécialité, bien des clients sont accros à son boudin de fruit de mer farci de pétoncles, crevettes et pangasius avec gelée de fenouil, sauce au lait de coco et huile de homard.

« Ce qui me stimule, c'est de toujours utiliser des ingrédients que je connais moins ou des techniques de cuisson différentes. Ça satisfait mon goût d'apprendre et nos clients l'apprécient. »

Lui qui n'a pas fini d'explorer les innombrables possibilités de la

viande de gibier n'a qu'un conseil à donner à ceux qui veulent en préparer à la maison : il faut absolument la cuire saignante ou à point si l'on veut conserver son goût et sa tendreté. « Cette tendance des Québécois à trop cuire leur viande explique que plusieurs soient encore rebutés par le gibier, car il perd alors toutes ses qualités. »

Autre conseil : oubliez les sauces à base de fruits pour accompagner le cerf, le canard ou le caribou et préférez-lui une réduction d'alcool ou de fond de gibier.

Restaurant La Tanière, 2115, rang Saint-Ange, Sainte-Foy, Québec, G2E 3L9, 418 872-4386

RECETTE

du chef Frédéric Laplante, copropriétaire, restaurant La Tanière

Cerf rouge des Appalaches

Quatre portions

INGRÉDIENTS

- 1 poivron rouge, en lanières
- 1 poivron jaune, en lanières
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 courge spaghetti
- 50 ml de miel de bleuet
- 25 ml d'huile de pépins de raisins
- 100 ml de gras de canard
- 12 pommes de terre rattes
- 600 g de cerf rouge des Appalaches
- 4 bok choy
- 1 oignon rouge
- 15 ml de fleur d'ail

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 500 °F. Badigeonner les poivrons d'huile d'olive et rôtir au four, en les tournant à l'occasion. Déposer dans un bol et envelopper d'une pellicule plastique. Lorsque refroidis, retirer la peau. Rincer et éponger. Réserver. Réduire la température du four à 350 °F.

2 Couper la courge spaghetti en deux, retirer les pépins, ajouter le miel de bleuet, l'huile de pépins de raisins et assaisonner au goût. Cuire au four jusqu'à tendreté.

3 Entre-temps, faire rôtir les pommes de terre rattes dans le gras de canard.

4 Saisir ensuite à feu vif le cerf rouge des deux côtés dans un peu d'huile de pépins de raisins. Terminer la cuisson au four en prenant soin de garder la viande saignante.

5 Pendant que la viande cuit, faire suer les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter les bok choy, les poivrons et la fleur d'ail et réchauffer le tout. Monter à l'emporte-pièce en commençant par les pommes de terre rattes, ajouter la courge spaghetti, les légumes et terminer avec le cerf. Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.