

R

régal et restos

VINS DÉGUSTATION D'EXCEPTION A32



CRITIQUE RESTO

HOSAKA-YA
RAMEN,
LA NOUVELLE
NOUILLERIE
A32



Dans l'ancre de l'avant-garde

Copropriétaire de La Tanière avec le chef Frédéric Laplante, Karen Therrien observe que de plus en plus de *foodies* viennent des régions du 819, du 450 et du 514 pour vivre l'expérience d'un repas 10, 15 ou 20 services où les

espumas et sphérifications valorisent les produits les plus représentatifs de la nature boréale du Québec. Sorte d'El Bulli d'ici, La Tanière, depuis 2008, sort littéralement du rang...



Un dessert composé d'une mousse de chocolat 70 % que Frédéric Laplante baptise spontanément « Renaissance » en raison du crumble qui représente le terreau humide.

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
sbhoude@lesoleil.com
Collaboration spéciale

3 février. 10h. Aujourd'hui, La Tanière rouvre après un peu plus d'un mois de « congé » pour réaliser d'importants travaux d'agrandissement dans la cuisine du chef-propriétaire, Frédéric Laplante. À l'entrée, Karen Therrien, son associée et conjointe, note, malgré l'heure matinale, une réservation. Ce sera le branle-bas de combat

d'ici 17h. Toutes proportions gardées, la fébrilité qui anime la brigade de 22 personnes (les soirs qui affichent complet) s'apparente à celle du restaurant El Bulli lorsque Ferran Adrià, son chef, réapparissait après six mois de tests.

Nous ne sommes pas à Cala Montjoi, au nord de Barcelone, mais dans le rang Saint-Ange, à 20 minutes du centre-ville de Québec. Bien qu'il se distancie prudemment de

l'appellation « cuisine moléculaire » pour définir sa démarche, le chef Frédéric Laplante ne s'offusque pas qu'on le présente comme l'héritier québécois du Catalan. Pour le maître, « l'élève » archidoué a d'ailleurs orchestré, le 28 novembre dernier, un dîner hommage de 14 services à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).

SUITE À LA PAGE > A30



SUITE DE LA PAGE > A29

«Depuis 100 ans, la gastronomie avait atteint un plateau. En 15 ans seulement, Adrià l'a révolutionnée», explique M. Laplante, qui s'amuse encore de la remarque qu'Adrià lui a lâchée : «On faisait ça en 2005, à El Bulli.» «J'avais 22 étudiants à superviser», souligne M. Laplante, non sans qualifier d'«accessible» son modèle, qui a fermé El Bulli en juillet dernier pour le repenser d'ici 2014.

Courant créatif

Bien qu'il admire toujours autant la recherche sensorielle des expérimentations d'Adrià, M. Laplante a lui adopté le terme *avant-garde* pour baliser sa cuisine. D'ailleurs, l'invention du terme *gastronomie moléculaire* a été attribuée à tort à Adrià, puisque c'est le chimiste Hervé This, avec Nicholas Kurti, qui l'a inventé dans une logique de compréhension des aliments. Le Catalan, lui, s'est donné pour rôle de les reconfigurer. Frédéric Laplante s'inscrit donc dans ce courant créatif, mais sans

Pot-au-feu de canard repensé. Chacun des neuf légumes d'hiver est cuit séparément. Le plat combine plusieurs techniques de cuisson et autant de textures.

—PHOTO
LESOLEIL,
YAN DOUBLET

recourir à la panoplie de chimiste. «Oui, j'utilise les algues, l'alginate, l'agar-agar ainsi que la lécithine de soja, sauf qu'il s'agit de produits naturels.»

C'est que le jeune chef voulait se rapprocher encore plus près du côté bio de La Tanière des débuts, alors exploitée par Laurier Therrien, l'oncle de sa conjointe.

Grand défi

«Le gibier, en 1977, c'était ce qu'il y avait de plus «local», de plus près de notre identité», explique cette dernière, qui ne voit pas pourquoi certains cantonnaient ces viandes (wapiti, bison, etc.) à la saison de la chasse. «Quelle est la différence avec le bœuf?», ironise-t-elle en rappelant les qualités diététiques du gibier. Selon M^{me} Therrien, leur plus grand défi lors de l'acquisition du commerce en 2003 aura été d'en finir avec l'association terroir et rusticité. «La babiche», très peu pour elle! D'ailleurs, le mot *local* revient davantage dans la conversation et appelle à ces petits producteurs voisins qui les approvisionnent, comme la Ferme

Fiset en saison. Autrement dit, le produit l'emportera toujours sur la technologie, bien que la cuisine du chef Laplante soit l'une, sinon la plus équipée au Québec en centrifugeuses et autres appareils de cuisson sous vide.

Cela dit, la révélation a eu lieu en 2008 après une visite au restaurant Alinea de Chicago, raconte

Frédéric Laplante a adopté le terme avant-garde pour baliser sa cuisine

M^{me} Therrien. «On a alors compris que notre désir de décloisonner et de rompre avec le schéma français établi (entrée-potage-plat-dessert) était la voie à suivre.» Benjamin Tardif, responsable du volet recherche de l'établissement Quatre Diamants CAA/AAA (lire le penseur), abonde dans le même sens. «D'El Bulli, nous avons retenu l'aspect expérimental. L'héritage culinaire anglais modernisé par le chef Heston Blumenthal [Fat Duck] nous a également validés,

puis l'exemple de René Redzepi de Noma [restaurant à Copenhague] nous a encouragés à continuer à exploiter le caractère nordique de notre garde-manger.» Ce qui les a amenés à affiner leur identité, poursuit M^{me} Therrien, et de s'afficher maintenant comme cuisine d'avant-garde boréale. Malgré ce tissu d'influences, La Tanière a su protéger son indépendance et pratique, à l'instar d'Adrià, la philosophie du chef Jacques Maximin, «créer, ce n'est pas copier».

S'il n'envisage pas de grande progression pour la cuisine à court terme, Frédéric Laplante réfléchit sérieusement à déménager La Tanière «en ville». M^{me} Therrien, sa complice, voit également d'un bon œil l'ouverture, un jour, d'un espace boutique urbain. D'ici là, l'avant-garde de la cuisine se niche dans un rang...

Restaurant La Tanière
2115, rang Saint-Ange, Québec
Tél. : 418 872-4386



Frédéric Laplante, Karen Therrien (copropriétaires de La Tanière) en compagnie du responsable du volet recherche de l'établissement, Benjamin Tardif. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

Le penseur

Il parle huit langues et détient un diplôme en histoire de l'art. Un autre en enseignement. Mais qu'est-ce que mijote Benjamin Tardif à La Tanière? «J'assure l'arrimage entre la cuisine et la salle», résume ce jeune homme au discours articulé. C'est en quelque sorte «la voix de la raison» de Frédéric Laplante, avec qui il échange et collabore très étroitement. Concrètement, son rôle est de donner une cohérence aux plats créés et de les situer par rapport au créneau boréal de La Tanière. Ainsi, le jeune «idéateur» procède à une recherche historique, compile des images — «l'art contemporain m'inspire» — de sorte à anticiper les émotions des convives devant chacun des services. «Je veux aussi que les clients comprennent

d'où viennent les mets et leurs différents héritages (français, anglais, autochtone) et leur évolution.» Il prend pour exemple les poissons de l'estuaire du Saint-Laurent. «À l'époque, les poissons étaient fumés à des fins de conservation. Aujourd'hui, Frédéric les déshydrate. J'établis ce lien entre le passé et le présent», indique-t-il, soulignant que La Tanière a adhéré au programme Fourchette bleue pour une consommation écoresponsable des poissons et fruits de mer. Sa démarche est à la fois cartésienne et émotive. Car le but reste que le client vive une expérience «indescrivable». Si la nordicité l'intéresse, ce pédagogue de la gastronomie voit dans le caractère *terra incognita* de l'Océanie et de l'Amazonie de nouveaux fils à explorer pour l'avenir.

Stéphanie Bois-Houde (collaboration spéciale)