

**Anne Desjardins, collaboration spéciale**  
Le Soleil

## Saveurs autochtones

(Québec) Le chef Jean Soulard est un habitué des échanges entre toqués, qui permettent de faire connaître différentes cuisines tant aux touristes qu'aux Québécois. Fasciné depuis longtemps par l'influence amérindienne sur la gastronomie québécoise, il a eu l'idée d'inviter le chef Martin Gagné, de l'Hôtel-Musée Premières Nations de Wendake, à créer un menu printanier inspiré des traditions autochtones. Une initiative qui durera tout le mois d'avril au restaurant Le Champlain.

Thé du Labrador, émulsion de maïs, fleur de tanaïsie, asclépiade, prunier noir, camarine, cerf rouge, saumon, champignons sauvages, voilà autant d'ingrédients avec lesquels le chef Martin Gagné crée une cuisine moderne inspirée du mode de vie traditionnel des Premières Nations.

Le chef de 43 ans, qui dirigeait les cuisines du Manoir Saint-Castin avant d'être nommé à l'Hôtel-Musée Premières Nations de Wendake, dit aimer travailler avec les épices sauvages. «En faisant des recherches sur les différents ingrédients que les autochtones utilisaient au quotidien, j'ai constaté que les écorces et les épices comme le thé du Labrador ou le sumac étaient utilisées surtout de manière médicinale. Mais moi, je les incorpore dans la cuisine pour varier les saveurs, ce qui n'enlève rien à leurs vertus santé!»

Lui-même ayant des ancêtres algonquins, il dit composer ses différents menus saisonniers en se basant sur les denrées utilisées à l'époque par les autochtones. «Dans la documentation que j'ai consultée, on retrouve les produits de la chasse, de la pêche et de la forêt. Et comme les Hurons-Wendat étaient aussi agriculteurs, certaines céréales et plusieurs légumes, dont le maïs, la courge et l'orge, étaient souvent utilisés.»

### **Trait d'union entre deux cultures**

Si le menu présenté au Champlain offre des classiques, dont la soupe sagamité aux trois soeurs (maïs, courge, fèves), la cuisine du chef Martin Gagné en est une du xx<sup>ième</sup> siècle, actuelle et audacieuse, comme se plaît à le rappeler Jean Soulard. «On se permet de réinterpréter des mets classiques en fonction de nos connaissances d'aujourd'hui, parce que la cuisine autochtone d'il y a 400 ans ne serait pas appréciée de nos jours. Ce qui ne nous empêche pas de respecter autant que possible le choix des ingrédients, tout en utilisant des herbes de la forêt pour créer des parfums différents.»

En témoigne le saumon fumé à l'érable mariné à la bergamote accompagné d'une émulsion de maïs ou la soupe aux trois soeurs agrémentée de canard fumé. Quant aux côtes levées de cerf servies en résistance avec des purées de betterave, de courge et de panais, la sauce onctueuse qui les enrobe est un savant mélange de sirop d'érable, de mélasse et de fleur de tanaïsie, qui leur confère une saveur inimitable, légèrement boisée.

Le dessert, une crème brûlée au thé du Labrador et prunier noir, se veut un trait d'union sympathique entre deux mondes et deux cultures culinaires. Le tout est très réussi, à la fois dépayçant et délicieux, avec des arômes fort séduisants.

## Cuisiner dans le bois? Pourquoi pas!

Le Soleil

Qu'attendez-vous pour aller cueillir vos quenouilles et les éplucher comme des oignons?

Gérald Le Gal, lui, ne se fait pas prier pour enfile ses longues bottes et cueillir la quenouille en plein étang, pour n'en retenir que le coeur tendre. Pour 80 kilos de tiges, on n'en consomme qu'un maigre kilo. Faut du courage et de la patience. Si je me perdais dans le bois, avec Gérald Le Gal pas loin, je dormirais tranquille. L'homme se débrouille avec tout ce que je n'oserais pas cueillir, et encore moins manger. Dans *Coueurs des bois*, un nouveau magazine que Télé-Québec diffuse dès le jeudi 2 avril à 19h30, Le Gal et sa fille Ariane, chroniqueuse consommation à La vie en vert, vont se nourrir à même la nature.

À la fois magazine culinaire et touristique, *Coueurs des bois* s'intéresse particulièrement aux sauvages comestibles, rappelant les méthodes qu'utilisait l'homme pour survivre avant l'invention de l'agriculture. Outre les quenouilles, que Gérald Le Gal considère comme «le caviar des plantes», le père et la fille consomment des végétaux aussi peu habituels que l'asclépiade, l'amélanchier, la salicorne et le sumac vinaigrier, ce cône rouge et velu qu'on voit partout au Québec.

Le Gal père et fille en ont d'ailleurs cueilli le long de la rivière Saint-Charles, et en ont fait l'équivalent d'une limonade, une «sumacade». L'occasion était belle de mettre au défi le chef du restaurant La Traite de l'Hôtel-Musée des Premières Nations à Wendake, Martin Gagné, d'incorporer l'ingrédient suret à une recette de confit de perdrix.

Née à Natashquan et ayant grandi à Montréal, Ariane Paré-Le Gal a passé sa jeunesse à faire la trappe au lièvre. Elle a pris conscience jeune qu'elle n'avait pas un père comme les autres. «Au secondaire, je suis arrivé à l'école avec un sandwich aux rillettes de castor, et tout le monde m'a regardée de façon bizarre.»

C'est par souci de procéder à une «passation des savoirs» entre son père et elle qu'elle a eu envie de proposer *Coueurs des bois* à Télé-Québec, un projet qui dormait dans l'ordinateur de son père depuis plusieurs années. Le loisir des Le Gal est tellement unique et rare que le père a dû lui-même créer un outil pour éplucher et couper ses morceaux de quenouille. Débrouillard jusqu'au bout.

Le résultat est sympathique et surprenant. Le duo espère d'ailleurs encourager le public à partir en forêt pour cueillir sureau blanc et matsutaké. Oubliez les quenouilles au bord des autoroutes, il faut aller en p

### **Conté par Fred Pellerin**

La narration a été confiée au conteur Fred Pellerin, ce qui donne beaucoup de poésie à l'ensemble. Dans la forme, ça rappelle un peu *Martin sur la route*, la série du chef du Pied de Cochon, Martin Picard, mais sans qu'on ait besoin de nous montrer le chef dépecer son caribou. Dans *Coureurs des bois*, quand le chef Martin Gagné apprête le loup marin de Blanc-Sablon, on voit l'animal une fois dans la poêle, point final.

Produits chez Blue Storm Télé, qui produit aussi *La vie en vert*, les 13 épisodes de 30 minutes de *Coureurs des bois* ont été tournés avec la collaboration de tous les bureaux régionaux de Télé-Québec. La réalisatrice-coordonnatrice de la série, Patricia Beaulieu, a d'ailleurs commencé dans un de ces bureaux, à Trois-Rivières.

À l'heure où les saisons des grands réseaux tirent à leur fin, particulièrement à Télé-Québec, *Coureurs des bois* constitue une rareté.