

À LA TABLE DES JARDINS SAUVAGES

Sous le thème « De la ferme à la table », je souhaiterais vous faire découvrir dans cette chronique des passionnés de leurs différentes spécialités culinaires. Je vous présenterai donc des gens pour qui le respect du produit ou de l'animal est une priorité. L'évolution de la cuisine et de ses produits avance en parallèle avec l'évolution de la société.

De plus en plus consciente des problèmes qui nous guettent, la cuisine change rapidement. Par exemple, le réchauffement alarmant de la planète est un phénomène qui nous inquiète de plus en plus. Ceci nous amène en conséquence à nous préoccuper aussi de ce que nous mangeons, de la provenance des produits de qualité que l'on consomme et du respect de la nature afin de sauvegarder sa pérennité.

Il existe actuellement au Québec quelque 31 variétés de fruits sauvages : airelles, airelles de marécages, raisins d'ours, raisins sauvages, camarines noires, baies d'églantiers, etc. ; croissent aussi au Québec une centaine de plantes sauvages : feuillages, légumes, racines, plantes marines, etc. ; 43 variétés de champignons sauvages sont accessibles, ainsi qu'une vingtaine de fleurs. Et tous ces produits sont comestibles. Leur découverte et leur utilisation sont connues depuis bien longtemps grâce à un coureur des bois des plus passionnés : M. François Brouillard, alias François des bois.

Ce qui attire le plus François, c'est la forêt, la nature, la campagne, la verdure et les rivières. Bref, tout ce qui entoure l'humain sans être de lui. Depuis quatre générations, notre homme cultive l'héritage légué par ses ancêtres, à savoir l'art d'identifier, de cueillir, de transformer et d'apprêter ces belles richesses que Dame Nature nous offre à profusion. Depuis 20 ans, La

ferme des jardins sauvages existe et approvisionne quelques-unes des plus grandes tables du Québec en têtes de violons, quenouilles, brocolis d'asclépiades, hémérocailles, plantes marines, champignons des bois et j'en passe. Grâce à la collaboration et les recherches de chefs tels Normand Laprise, Anne Desjardins, Daniel Vézina et combien d'autres, M. Brouillard est parvenu à faire de À la table des jardins sauvages ce qu'elle est aujourd'hui : une référence pour tous et, depuis quatre ans, une table champêtre.

Bruno Égretaud
Chef enseignant
École hôtelière de Laval

Pour bien des chefs aujourd'hui, il est primordial de travailler avec les artisans producteurs maraîchers de nos régions. Ils suivent avec intérêt l'évolution du produit jusqu'à ce qu'il arrive dans nos assiettes. François Brouillard a appris à cueillir ces produits avec ses parents et grands-parents sur des sites non pollués ni contaminés par des engrais et des produits chimiques. Nul ne peut s'improviser cueilleur. Car cueillir va de concert avec cet art de choisir les bons endroits qui assureront la pérennité du produit, sa survie. Il s'agit en fait de travailler en harmonie avec l'environnement. Et à ce chapitre, François Brouillard est sans contredit un pionnier en ce qui concerne les plantes sauvages. C'est aussi un excellent formateur pour les cueilleurs, pour les chefs et futurs chefs. Il a formé de nombreux réseaux de cueilleurs dans la province dans le but d'assurer le développement de l'accessibilité de tous ces produits au grand public. Son but n'est pas l'exclusivité de ces produits à certaines tables du Québec.

Aujourd'hui, M. Brouillard exerce son art à Saint-Roch de l'Achigan, À la table des Jardins sauvages, où l'on sert des menus de dégustation à base de plantes sauvages, mariées avec des plantes marines, des petits fruits ou des champignons de bois, sur des thèmes aussi variés que le « cerf du Québec », le « canard » ou tout simplement les « champignons des bois ». C'est une aventure gastronomique sans précédent pour les convives et cela requiert de leur part une grande ouverture d'esprit. C'est une cuisine de type *Slow food* où l'on privilégie les cuissons lentes, les produits de la forêt et la convivialité. On n'est reçu que sur réservation uniquement. En général, les convives ne veulent pas savoir avant ce qu'ils vont déguster. On veut plutôt vivre en toute simplicité une expérience gastronomique hors du commun, dans un site enchanteur, hypnotisé par le micro climat, la cascade et la rivière Saint-Esprit. François Brouillard, tel un apothicaire, un troubadour ou un maître d'hôtel, en compagnie de son équipe, s'occupe des invités en salle à manger, répondant avec diligence et intelligence à toutes leurs questions. C'est un parcours renversant ! Je vous propose à la suite trois recettes issues de À la table des Jardins sauvages que j'ai moi-même dégustées lors d'une thématique sur les champignons sauvages. Ces trois délices faisaient partie des nombreux éléments du dessert élaborés par la chef Nancy Hinton.

François Brouillard
alias François des bois



Crème glacée aux champignons

RENDEMENT : 1 LITRE

Ingrédients

- 8 jaunes d'œufs
- 1 t crème
- 2 t lait
- 1 t sucre
- 2 t champignons sauvages (ou 1 t de champignons séchés reconstitués dans 1 tasse d'eau)
- 0,5 citron
- Pincée de sel

Méthode

Reconstituer les champignons séchés dans l'eau chaude. Infuser les champignons dans la crème-lait. Amener à l'ébullition. Fermer le rond et laisser reposer. Ajouter la moitié du sucre et ramener à ébullition. Mixer et passer. Fouetter les jaunes avec le reste du sucre et ajouter tranquillement en remuant le liquide chaud. Remettre dans le chaudron et cuire jusqu'à la nappe (85 C°). Assaisonner, rectifier. Laisser refroidir et turbiner.

Biscuits sablés (ou pâte à tartelette) au trichomombe

RENDEMENT : 30 BISCUITS

Ingrédient

- 8 oz (1 t) beurre mou
- 1 t + 2 c à soupe sucre glace
- 1 ½ t farine
- ½ t poudre d'amande
- ¼ t poudre de tricholombe ou champignons
- 1 œuf

Méthode

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un à la fois. Tamiser les ingrédients secs ensemble et incorporer juste. Mettre en rouleau et refroidir. Couper en tranches et rouler pour découper la forme. Cuire à 350 F°, 20-25 min.

Bonbons Caramels aux champignons

RENDEMENT : 160 (UNE PLAQUE)

Ingrédients

- 4 t crème
- 4 ½ t sucre
- 2 ½ t sirop de maïs
- 1 lb chocolat mi-amer, pistoles
- 1 t beurre en cubes
- 50 g poudre de champignons

Méthode

Cuire le sucre avec le sirop de maïs et 2 t de crème jusqu'à température de 220 F°. Ajouter le reste de la crème, le beurre et la poudre de champignons. Cuire jusqu'à température de 240 F°. Verser dans une plaque huilée. Laisser refroidir et couper.

SAINT-JUSTIN

la seule eau minérale pétillante de notre terroir mise en bouteille de verre à la source

L'UNIQUE!

courriel : ogem@qc.aira.com téléphone : 514.482.7221

TEXTURAS
Alberto y Ferran Arria

Restaurant "elBulli"

Emulsificación, Sferificación, Gelificación

Texturas n'est que le point de départ d'un monde de sensations magiques.

Tél. : 514.722.5962 www.enticermarketing.com

BRIGADE PRINTEMPS 2007

30

BRIGADE PRINTEMPS 2007

30