SAVEURS D'ICI

Terroir québécois

LES COUPS DE CŒUR DE NORMAND LAPRISE

Ce n'est pas d'hier que le restaurant Toqué! et son chef, Normand Laprise, travaillent avec des artisans d'ici pour développer des produits dont la qualité se reflétera dans l'assiette. Nous avons demandé à ce fier ambassadeur du terroir québécois de nous présenter ses coups de cœur.

Par **MARIE-JOSÉE ROY**

Au Toqué!, les serveurs ont la responsabilité de connaître la provenance de chaque produit figurant au menu. Pour leur faciliter la tâche, Normand Laprise a regroupé une foule d'informations sur chacun des artisans dans un cartable, que les employés sont invités à consulter régulièrement. Ce souci du détail reflète bien la philosophie du chef, dont le travail s'appuie sur les produits de saison fournis par les producteurs. Bien avant que le fait de manger local soit une tendance, les clients du Toqué! avaient droit au meilleur du Québec.

L'ENGAGEMENT D'UNE VIE

Élevé dans une ferme de la région du Bas-Saint-Laurent, Normand Laprise a appris à bien se nourrir sans même le savoir. «On était tannés de manger ce qu'il y avait dans la ferme, alors que tout ce qu'on mangeait était bon, raconte-t-il. Ce n'était pas une question de mode, mais plutôt une question de survie. On était autosuffisants.» Ce n'est que des années plus tard, après des études en cuisine amorcées sur un coup de tête, qu'il a entrepris de mettre en valeur le terroir québécois à partir de relations privilégiées avec les artisans d'ici. L'œuvre du chef français Paul Bocuse l'y a inspiré, celui qui a redonné aux produits du terroir français leurs lettres de noblesse. Normand Laprise vient d'ailleurs d'être nommé ambassadeur au Canada de l'Institut Paul Bocuse, un titre prestigieux dont il parle avec fierté.

LA FRAÎCHEUR AU MENU

Au Toqué!, on ne sert que des produits frais, et les chefs doivent redoubler de créativité afin de préparer des plats spectaculaires en fonction des arrivages. Et pas question de gaspiller! «Je donne aux produits une plus-value, explique le chef Laprise. C'est la brasserie *(il est aussi propriétaire de la Brasserie T)* qui me le permet. Par exemple, on cuisine l'agneau de la queue au museau. On pourra servir un carré ou un gigot au Toqué!, et la brasserie utilisera le reste pour faire des merguez, entre autres.» Selon Normand Laprise, les gourmands d'ici ont tout intérêt à faire connaissance avec les produits du terroir et à développer une relation privilégiée avec les artisans. «C'est important de savoir d'où viennent les produits. Vous n'aurez peut-être pas l'occasion d'aller acheter de l'agneau à Saint-Gabriel-de-Rimouski mais, à la boucherie, ayez le réflexe de demander d'où il vient, de quelle ferme...» Après tout, qui dit plat réussi dit aussi excellents produits...

«C'est important de savoir d'où viennent les produits.»

HANS LAURENDEAU-SHOOT STUDIO / SHUTTERSTOCK ET ISTOCK

10 produits d'ici à découvrir

1. LES FLEURS ET LES PLANTES

Les fleurs comestibles et les herbes indigènes n'ont pas leur pareil pour sublimer les plats du Toqué! sert à ses clients. L'équipe a même déjà créé une cuillère de fleurs pour rassembler les saveurs d'un jardin en une seule bouchée!

Les jardiniers du chef, Blainville (jardiniersduchef.com). Produits offerts au marché Jean-Talon.

Calendula etc., Saint-Pacôme. N'est pas ouvert au public.

2. LE FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Véronique Fleury, fondatrice de La Canardière, produit du foie gras de façon artisanale en s'assurant du bien-être de chaque animal. Les canards sont élevés en liberté et gavés uniquement avec des grains de maïs entiers, ce qui donne au foie gras une saveur unique.

La Canardière: 5486, rue Louis-Badaillac, Carignan, Québec (Montérégie).
Sur rendez-vous: 450 658-8770.

3. L'AGNEAU BIOLOGIQUE

En s'approvisionnant de façon régulière à la Ferme Bio-Rousseau, le chef Laprise a permis à ses artisans de poursuivre leur production de pure race Texel, une race d'agneau plutôt rare au Québec et dont le faible taux de gras est fort apprécié des gastronomes.

Ferme Bio-Rousseau: 431, rue Principale, Saint-Anaclet (Bas-Saint-Laurent). Sur rendez-vous: 418 798-4189, famille.rousseau@globetrotter.net.

4. LE PIGEONNEAU

Alors que la viande de pigeon est maigre et sèche, la chair du pigeonneau est tendre et goûteuse. Les Québécois ont tout intérêt à refaire connaissance avec cette volaille négligée que nos ancêtres cuisinaient fréquemment.

Élevage des Pigeonneaux Turlo: 168, rang 1 Ouest, Saint-Gervais (Chaudière-Appalaches). Sur rendez-vous: 418 887-3144, pigeonneauxturlo.com.

Ferme Miboulay: 253, chemin du Pin-Rouge, Marieville (Montérégie). 450 460-2307, miboulay.com.
Boutique sur place.

5. L'ARGOUSIER

Cette petite baie orangée, qui pousse librement un peu partout au Québec, possède un goût acidulé qui convient à merveille aux desserts. «L'argousier est un produit fétiche pour moi, confie Normand Laprise. C'est mon fruit de la passion!»

Verger Au pré de l'argousier, Dunham (Montérégie).
N'est pas ouvert au public.

6. LES ASPERGES

«La saison des asperges ne dure pas longtemps, explique M. Laprise. Au début de la saison, on n'en reçoit pas beaucoup, alors on en fait un amuse-bouche ou une entrée à la carte. En plein cœur de la saison, il y en a partout dans le menu, de l'entrée au plat principal.»

La Sublime Asperge: 620, rang Saint-Thomas, Saint-Aimé (Montérégie). 450 788-2633, lasublimeasperge.com.
Ouvert au public en saison.

7. LE BEURRE DE CULTURE

C'est la culture bactérienne ajoutée à la crème qui donne une saveur irrésistible à ce beurre à l'ancienne. «La Laiterie Chagnon contrôle la provenance de son lait, explique le chef Laprise. Pour élaborer une recette qui conviendrait au Toqué!, on a travaillé ensemble.»

Laiterie Chagnon: 550, rue Lewis Ouest, Waterloo (Montérégie). 450 539-3535, laiteriechagnon.com.

8. LE CERF DE BOILEAU

Les producteurs de ce cerf rouge ont déjà organisé une dégustation à l'aveugle avec l'équipe du Toqué! afin de déterminer quel régime alimentaire donnait le meilleur goût à ce produit d'exception! C'est Normand Laprise en personne qui a eu l'idée de cette appellation «cerf de Boileau» et qui a été le premier chef à l'inscrire au menu.

Fermes Harpur LLC (harpurfarms.com). Pas ouvert au public.
Les Viandes de la Petite-Nation, Saint-André-Avellin (Outaouais). Produits offerts en ligne: cerfdeboileau.com.

9. LE PORCELET DE LAIT

Les artisans ont travaillé de concert avec plusieurs chefs, dont Normand Laprise, pour obtenir un porcelet plus mature que le cochon de lait traditionnel, qui est souvent petit et difficile à cuisiner. Ce produit novateur est aujourd'hui apprécié un peu partout en Amérique du Nord.

Ferme Gaspor, Saint-Jérôme (gaspor.com).
Produits offerts dans certaines épiceries et boucheries partout au Québec.

10. LE POULET DE GRAIN

«Son poulet coûte plus cher qu'à l'épicerie, mais ce n'est pas de l'eau. On peut nourrir plusieurs personnes avec un seul poulet, rappelle le chef Laprise. Il y a moyen de maximiser un produit de qualité pour qu'au bout du compte les repas reviennent à un prix abordable...»

Ferme Le Crépuscule: 1321, chemin de la Grande Rivière Sud, Yamachiche (Mauricie). 819 296-1321. Produits offerts en ligne: fermelecrepuscule.com.