

Publié le 18 mars 2011 à 05h00 | Mis à jour le 22 mars 2011 à 13h59

Martin Gagné: l'eau d'érable dans les veines



Le chef de La Traite, de l'Hôtel-Musée des Premières Nations à Wendake, Martin Gagné, s'est joint aux Créatifs de l'érable pour la deuxième année. Le Soleil, Yan Doublet

Stéphanie Bois-Houde,
collaboration spéciale
Le Soleil

(Québec) Son grand-père et son oncle avaient des cabanes à sucre. Martin Gagné, chef exécutif de La Traite dans l'Hôtel-Musée des Premières Nations à Wendake, n'avait pas à être convaincu pour se joindre aux Créatifs de l'érable. D'autant plus que sa table s'enracine dans les traditions autochtones, lui-même étant de descendance algonquine. Loin de lui l'idée de trancher le débat à qui revient la découverte du potentiel de l'eau d'érable, mais son sourire trahit ses allégeances.

Un fait reste avéré, le sirop est un produit issu du terroir du Nouveau Monde peuplé par les Premières Nations. Pour sa

deuxième année à titre de Créatifs de l'érable, M. Gagné, stimulé par sa matière première, a décidé d'augmenter le niveau sans se limiter aux desserts.

En raison de sa grande popularité, son pressé de saumon mariné, foie gras et pommes caramélisées à l'érable, conçu pour Noël, demeurera à sa carte printanière, ainsi que ses bonbons de saumon fumé à l'érable - des dés de saumon marinés et fumés à chaud - qu'il a présentés, en trilogie avec de l'anguille et de l'esturgeon, aux chefs japonais Naoki Kiguchi (Ginza La Tour), Kazumasa Sotome (Mandarin Oriental Tokyo) et Toru Tayasa (Hotel New Otani Tokyo), récipiendaires du concours culinaire Maple Discovery -The First New Recipe Contest Using Maple Products, organisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

Ces derniers étaient à Québec, la veille du séisme sans précédent, pour goûter de plus près la culture acéricole.

Partager

Recommander

6

2

publicité

Annonces Google

Téluq

L'université qui allie souplesse et rigueur. 360 cours à distance.
www.telug.quebec.ca

East Side Mario's Quebec

Restaurants familial italien. Bonne nourriture, a valeur ajoutée.
www.eastsidemarios.com

Bord de Mer en charlevoix

Hôtel, Motel à 79.95\$/2personnes Le Soleil, La Mer, et le Bistro Grill
www.Hotel-Motel-Charlevoix.com

© 2000-2011 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.