

## Une aventure pour faire évoluer la nourriture autochtone



Détente - Carnets de voyages

Écrit par Jean-Maurice Duddin

Lundi, 06 juillet 2009 20:21

Mise à jour le Jeudi, 09 juillet 2009 11:05

RÉSERVE WENDAKE – Deux cents ans après que le chef Tsawenhohi, des Hurons-Wendat, se soit installé, accroupi, sur des rochers aux abords de la rivière Akiawenrahk pour penser à l'avenir de sa tribu, le chef Martin Gagné se retrouve au même endroit, sur les mêmes pierres, à réfléchir... à ses menus gastronomiques.

Les deux chefs, malgré les deux cents ans d'histoire qui les séparent, ont vécu le même défi: le bien-être de leur communauté.



**Le chef Martin Gagné aux abords de la rivière Akiawenrahk. Photo Rue Frontenac**

Le chef Tsawenhohi a vécu des grands chambardements, dans des conditions de vie difficiles, il y a deux cents ans. Le chef Gagné a fait du restaurant La traite un succès en moins d'un an. Martin Gagné, malgré son nom commun, est lui aussi d'origine autochtone. Sa carrière de chef cuisinier, développée devant les fourneaux d'excellentes tables, dont celle du Manoir Saint-Castin, à Lac-Beauport, a pris un tournant tout aussi inattendu que stimulant quand le chef du conseil de la nation huronne-wendate l'a incité à développer un menu gastronomique pour l'hôtel-musée Premières Nations.

«J'étais bien, depuis dix ans, au Manoir Saint-Castin. Mais le défi de faire évoluer la nourriture autochtone m'a vraiment emballé.»

Et son enthousiasme a vite été récompensé. Il a gagné en novembre dernier le premier prix du gala de la restauration de Québec, d'autant plus satisfaisant pour lui que c'est le choix du public. Et il y a trois mois, il a remporté le combat des chefs dans une autre compétition avec un tipi baptisé la trilogie d'Odélie, à base de poissons fumés. En mars, à l'invitation du chef Jean Soulard, du Château Frontenac, ils ont concocté un festin gastronomique amérindien de cinq services qui a remporté un succès exceptionnel. Ils ont servi 3400 couverts, c'est énorme.



### **Herbes, épices, fleurs et racines**

Il a défini tous ses menus à partir d'herbes, d'épices, de fleurs et de racines que les Hurons-Wendat utilisaient dans leur cuisine quotidienne. Il intègre tous ces produits aux produits de la chasse au gibier et de la pêche de première qualité qui lui sont fournis.

«Le caribou que j'utilise est chassé par les Inuits au Nunavut, le lièvre sauvage est trappé au collet par des chasseurs autochtones et la viande est inspectée par une boucherie reconnue.»

Il sert aussi de la perdrix et une panoplie de poissons, du doré de lac à l'omble chevalier. Il fume aussi son poisson à froid. Le chef Gagné développe aussi des gelées de sapin et utilise de façon créative beaucoup de légumes racines, comme du céleri rave, des topinambours et des panais.

«Je travaille aussi avec un biologiste au Lac Saint-Jean qui fait beaucoup de recherches sur les plantes de la forêt.»

**Le chef à ses chaudrons. Photo Rue Frontenac.**

### **Populaire**

L'hôtel-musée Premières Nations connaît d'ailleurs un tel succès que le restaurant de 125 places fonctionne «au-delà des attentes», se réjouit Dave Laveau, de Tourisme Wendake.

«Beaucoup de gens d'affaires viennent manger ici le midi. C'est à vingt minutes seulement du Vieux-Québec et c'est une aventure culinaire intéressante à prix abordable.»

Le soir, le restaurant, décoré avec goût et doté d'une magnifique terrasse donnant sur la forêt et la rivière, est surtout fréquenté par les touristes. Le week-end, le brunch du midi est tellement populaire qu'il y a maintenant une attente de trois à quatre semaines pour obtenir une table.



**Le restaurant de 125 places est décoré avec goût. Photo Rue Frontenac.**