

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 enfiler 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 *Coureurs 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, *Coureurs 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 *Coureurs 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 *Coueurs 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 *Coueurs 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, *Coueurs des bois* constitue une rareté.

lein bois.