



Le hall d'entrée de l'Hôtel-musée Premières Nations



Le restaurant La Traite

DES FÊTES AMÉRINDIENNES

S'il y a un endroit où je souhaite vivre Noël, c'est sûrement à l'Hôtel-musée Premières Nations, en pleine nature, à 20 minutes seulement de Québec. Ce lieu splendide devient féérique lorsque la forêt – sur laquelle donnent toutes les chambres – dort sous la neige, aussi douillettement que nous sous l'épaisse couverture aux couleurs de la Compagnie de la Baie d'Hudson (fondée en 1670). On se repose en se pelotonnant contre les coussins en peau de castor avant d'aller prendre l'apéro (pourquoi pas une Kwe, cette bière blonde à base de maïs?) près du foyer et du hall, immense, qui procure une impression immédiate d'espace, de liberté et de calme. On en profite pour apprécier les épousailles réussies entre le design moderne et les objets traditionnels de la culture wendat, avant de se diriger vers le restaurant La Traite, ouvert depuis quelques mois et déjà très populaire. C'est que le chef Martin Gagné a su concocter un menu fabuleux à base de produits

de la chasse et de la pêche provenant en majeure partie d'Amérique du Nord. Il a su relever leur goût grâce aux herbes cueillies dans nos forêts et marier le tout avec des vins originaires du Nouveau Monde: ceux du Chili, de l'Argentine, de la Californie, de la vallée de l'Okanagan (le See Ya Later Ranch, assemblage de pinots gris, blanc et noir), de la péninsule du Niagara et, bien sûr, du Québec (le Domaine Les Brome et le cidre de glace Soir d'hiver, fait à Saint-Antoine-de-Tilly).

Le seul problème, c'est de choisir parmi tous les plats offerts. Que dire des moelleuses quenelles de chèvre servies sur une salade de pommes marinées à l'alcool; de l'esturgeon fumé couché sur un lit d'algues et de calmars (l'entrée préférée de ma filleule

Florence); du magret séché, déposé sur une marinade de champignons à la gelée de sapin, au goût inusité et tonique; ou encore du confit de perdrix s'abandonnant dans des arômes caramélisés au thé du Labrador (voir recette p. 220). J'ai adoré le wapiti aux fruits des bois, réjouissant et à la cuisson parfaite, mais j'ai été moins séduite par le loup marin, sans doute parce que je n'aime pas le foie et que la chair de ce mammifère recèle ce goût ferreux qui plaît tant à mes amies Esther et Francine. Si vous vous décidez pour le menu Découverte (55 \$ ou 78 \$, incluant quatre verres de vin spécialement choisis pour s'accorder avec les mets), vous aurez droit aussi au Calumet fumé au bois (fromage frit) et, pour vous sucrer le bec, à la Perle bleue (gâteau aux bleuets) à l'érable et à la fleur d'épilobe. Pour clore le repas en beauté, une tisane inuite à la camarine noire, qui vous donnera bonne conscience après tant de savoureux péchés.

Avant ou après ces agapes, je ne saurais trop vous conseiller de visiter le musée adjacent à l'hôtel, qui relate l'histoire de la nation wendat. Il y a tant d'idées reçues à corriger... (Forfaits à partir de 183 \$ pour deux la nuit, petit-déjeuner inclus; 5, place de la Rencontre Ekionkiestha', Wendake, 418 847-2222, 1 866 551-9222 ou www.hotelpremieresnations.ca) ▷



CONFIT DE PERDRIX LAQUÉES AU THÉ DU LABRADOR

J'ai tellement aimé la cuisine de Martin Gagné, de La Traite, que j'ai quémandé une recette.

(Pour 4 personnes)

- 4 perdrix, déjà apprêtées et décongelées (on peut aussi les remplacer par des cailles)

Saumure

- 30 ml (2 c. soupe) de sel
- 10 branches de romarin frais haché
- 1 tête d'ail émincée
- un peu d'huile d'olive

Thé du Labrador

- 5 ml (1 c. à de thé) de thé du Labrador (dans les boutiques de produits naturels)
- 115 g (1/2 t) de sucre
- 1 L (4 t) d'eau

Confit de perdrix

- 1 L (4 t) de gras de canard
- 1 échalote française hachée
- 65 ml (1/4 t) de cidre de glace ou de jus de pomme à l'ancienne
- 125 ml (1/2 t) de fond de gibier à plumes (ou de volaille)
- 15 ml (1 c. à soupe) de mélasse

1. Badigeonner les perdrix avec la saumure et les laisser reposer toute la nuit.

2. Mélanger le thé du Labrador et le sucre dans l'eau. Laisser bouillir 30 minutes. Passer au tamis et mettre au frigo.

3. Rincer les perdrix pour éliminer l'excédent de sel. Faire fondre le gras de canard dans une marmite. Porter à ébullition. Y faire confire (cuire lentement à feu doux) les perdrix pendant environ 2 heures et demie. Après la cuisson, laisser égoutter les perdrix sur une grille jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

4. Faire revenir l'échalote dans une poêle avec un peu de gras de canard. Déglacer avec le cidre ou le jus de pomme. Laisser réduire. Ajouter 65 ml (1/4 t) de thé du Labrador et le fond de gibier ou de volaille. Laisser réduire à nouveau pendant quelques minutes. Réserver cette sauce.

5. Laquer les perdrix avec 15 ml (1 c. à soupe) de thé mêlé à la melle.

6. Rôtir les perdrix laquées à la poêle. Les déposer ensuite dans une assiette, avec la sauce. Décorer de fines herbes et servir avec un gratin dauphinois ou des carottes glacées. Ça fond dans la bouche!