

35

# PRODUITS POUR SAVOURER LE TERROIR DU QUÉBEC

L'actualité poursuit ses festivités d'anniversaire en vous offrant la cinquième d'une série de 20 listes qui seront publiées tout au long de 2011.

## 1. LE SIROP D'ÉRABLE

Produit identitaire par excellence, roi des petits-déjeuners avec des crêpes, des gaufres ou du pain doré, c'est le produit du terroir. Le grand plaisir : trouver son producteur de sirop, de tire, de beurre et de sucre d'érable, par exemple en suivant la Route de l'érable.

## 2. LE HOMARD DU QUÉBEC

Je compte les jours avant les premiers arrivages, fin mai. Mais le meilleur homard est-il celui des Îles-de-la-Madeleine ou celui de la Gaspésie? Impossible d'arrêter mon choix.

## 3. LES CREVETTES NORDIQUES

Dites « de Matane », ou « de Sept-Îles », ou « roses ». Elles sont merveilleuses à l'apéro, nature, avec un verre de blanc bien sec.

## 4. LE SAUMON FUMÉ MONSIEUR ÉMILE

Un coup de cœur devenu une habitude. Produit sur les hauteurs de Percé, il est juste assez fumé, juste assez gras, juste assez épicé. Et bien plus qu'assez bon.

## 5. LA MORUE SALÉE-SÉCHÉE GASPÉ CURED

La grande tradition de la morue de la grande époque. On l'exportait (et on l'exporte encore) en Europe et dans les Antilles. On lui devrait la naissance et la prospérité passée de la Gaspésie, rien de moins!

## 6. LES P'TITS POISSONS DES CHENAUX

Le poulamon et sa pêche sous la glace à l'embouchure de la rivière Sainte-Anne : pour la tradition et tant qu'on aura des hivers pour faire geler les rivières... On le fume à Notre-Dame-de-Pierreville.

## 7. L'AGNEAU DU QUÉBEC

Mille fois meilleur que les bidules congelés qui nous proviennent de l'autre côté de la planète. De Charlevoix, il est notre première appellation contrôlée. En Gaspésie, il est élevé aux algues. Un mets de classe, en gigot, en carré, en épaule roulée et même haché, en hamburgers.

## 8. LE CANARD DU LAC BROME

Doyen des producteurs de canard au Québec (l'entreprise est née en... 1912), Canards du Lac Brome décline le canard de Pékin sous toutes ses formes, frais, en confit, cuisiné.

## 9. LE FOIE GRAS DU CANARD GOULU

Un « produit noble », comme on aime dire au Canard Goulu de Saint-Apollinaire, près de Québec. Ici, c'est le canard de Barbarie, bien en chair et généreux en magrets, qui est à l'honneur.

## 10. LE SAUCISSON SEC DE FOU DU COCHON ET SCIE

On commence enfin à fabriquer de vrais saucissons secs au Québec. Ceux de Fou du cochon, à La Pocatière, sont particulièrement réussis. J'avoue mon faible pour le grelot des batitures, au persil de mer.

## 11. LE JAMBON CRU DES COCHONS TOUT RONDS

Un jambon exceptionnel. Mais aussi des saucissons secs, des terrines, des pâtés, du boudin, des confits... directement des Îles-de-la-Madeleine.

## 12. LE BŒUF DES CANTONS

Des Cantons-de-l'Est, un bœuf bio, angus ou parthenais, nourri à l'herbe des prés, tendre, goûteux, produit par

monboeuf.com — qui livre même à domicile.

## 13. LE SMOKED MEAT DE MONTRÉAL

Le terroir en ville? Pourquoi pas. Quand le désormais célèbre sandwich à la viande fumée a été réinventé à Montréal par des immigrants d'Europe de l'Est, il y a près d'un siècle, la métropole était encore presque un village.

## 14. LE GRÉ DES CHAMPS

Pâte ferme, croûte belle comme une œuvre d'art, saveurs qui varient au gré de ce que donnent les pâturages, ce fromage au lait cru est un incontournable. Les autres produits de la Fromagerie Au Gré des Champs, à Saint-Jean-sur-Richelieu, sont tout aussi remarquables.

## 15. LA TOMME DU MARÉCHAL

Un village dans Bellechasse. Une famille et sa petite fromagerie à Buckland. Des chèvres. Un fromage d'exception.

## 16. LE FIN RENARD

Bon fromage du matin, délicieux dans une omelette, ce produit tout simple de la Fromagerie Bergeron n'est jamais loin de ma table. Après tout, il provient d'un



PHOTOS: ISTOCKPHOTO, SAUF FROMAGE (D.R.)

village que j'aime par-dessus tout, Saint-Antoine-de-Tilly.

## 17. LE RIOPELLE

Un vache triple crème onctueux, parfumé, produit à L'Isle-aux-Grues. Ne déshonore rien la mémoire de celui qui lui a donné son nom, le peintre Jean-Paul Riopelle.

## 18. LE FETA DE BREBIS DE LA MOUTONNIÈRE

Premier d'une belle famille de fromages fort bien faits, le feta de La Moutonnière est présenté dans une enveloppe sous vide, où il macère dans de l'huile d'olive aromatisée aux fines herbes. Pour une entrée instantanée de tomates à la grecque.

## 19. L'OKA CLASSIQUE

On n'a plus le fromage d'Oka monacal qu'on avait depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle, mais sa version d'aujourd'hui, même industrielle, n'est pas si mal.

## 20. LE FROMAGE EN GRAINS

Ce populaire et caoutchouteux dérivé du lait, idéalment « frais du jour », est un incontestable fleuron de notre terroir. Et sans lui, ô drame, cet autre fleuron qu'est la poutine n'existerait pas!

## 21. LE BLÉ D'INDE

Quand il est bien sucré et tout frais, roulé dans du beurre, salé ou même poivré, et que les grains explosent en bouche. Qu'il soit de Neuville, près de Québec, ou d'ailleurs, pas besoin de faire une épluchette pour s'en régaler.

## 22. LA CONFITURE DE PRUNES DE DAMAS

Un précieux et rare trésor signé La Maison de la Prune, à Saint-André-de-Kamouraska. J'en mange au moins 100 matins par an depuis des années et je ne sais toujours pas laquelle est la meilleure : la pourpre ou la jaune?

## 23. LA CARMINÉE DU TERROIR

Un produit de la pomme original, sorte d'élixir pour parfumer viandes, sauces ou desserts. Une réussite du Verger du Clocher, à Saint-Antoine-Abbé.

## 24. LES MIELS D'ANICET

Certifiés bio et produits dans le « respect de l'abeille » dans les Hautes-Laurentides, ces miels font redécouvrir le goût du vrai bon miel nature.

## 25. LA CHOUCROUTE DE SYLVAIN TAPP

Chou bio, technique patiemment mise au point : la choucroute Tapp a beau sonner terroir alsacien, elle n'en provient pas moins de... la Gaspésie.

## 26. LES FARINES DES MOULINS DE SOULANGES

Faites avec du blé cultivé au Québec et conçues pour les baguettes, miches et autres pains de spécialité, ces farines sont la preuve qu'on peut faire (ou refaire) ici ce qu'on s'était condamné à importer de loin. Vous les dégustez quand vous mangez du pain Première Moisson.

## 27. LA CANNEBERGE

Cultivée dans de grands champs inondés dans le centre du Québec, elle est aussi cueillie, comme atoca sauvage, dans le nord de l'Abitibi, où Ungava gourmande en fait un coulis au vin rouge.

## 28. LES TÊTES-DE-VIOLON

Il faudrait dire crosses de fougère, mais têtes-de-violon, c'est tellement plus beau. L'un des tout premiers plaisirs nature du printemps.

## 29. LES BLEUETS SAUVAGES DU LAC-SAINT-JEAN

Pas les cultivés, mais les vrais, les tout petits, parfumés et savoureux à souhait. Vivement l'été, rien que pour ça!

## 30. LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Naguère réservés aux mycologues cueilleurs, les champignons sauvages gagnent en popularité. Et c'est justice. On trouvera assez facilement, dans certaines épiceries fines, au marché Jean-Talon ou dans Internet, ceux de Gaspésie sauvage, à Douglstown, du Gourmet sauvage, à Sainte-Adèle, ou des Jardins sauvages, à Saint-Roch-de-l'Achigan.

## 31. LES ÉPICES D'ORIGINA

Méconnus, le poivre des dunes, le thé des bois ou le céleri sauvage sont récoltés dans la forêt boréale par la Coopérative forestière de Girardville, au nord du Lac-Saint-Jean, et distribués sous la marque d'Origina.

## 32. LE CIDRE DE GLACE

La belle invention de ce pays de pommes et de froid qu'est le Québec. Mais comment choisir entre celui de La Face cachée de la pomme, de Cryomalus, du Domaine Pinnacle ou de la pionnière du cidre de glace, la Cidrerie Saint-Nicolas? En les essayant tous!

## 33. L'ORPAILLEUR BLANC, CUVÉE NATASHQUAN

Le vignoble de Dunham, dans les Cantons-de-l'Est, produit depuis le milieu des années 1980 des vins blancs de très belle qualité. Sa cuvée Natashquan, une nouveauté, mérite de grands éloges.

## 34. LA CRÈME DE CASSIS MONNA & FILLES

La crème de la crème de cassis, ce grand petit fruit... surtout quand il est cultivé et transformé par Bernard Monna et ses deux filles, Catherine et Anne, sur les coteaux de l'île d'Orléans.

## 35. L'EAU DE SOURCE ESKA

Filtrée pendant 8 000 ans par les eskers d'Abitibi, des formations géologiques qui datent de la dernière glaciation, pompée et embouteillée à Saint-Mathieu, près d'Amos, c'est la quintessence de l'eau de source naturelle.

**PAR YANICK VILLEDIEU**  
Journaliste scientifique et gastronome, Yanick Villedieu signe la chronique et le blogue *Plaisirs gourmands* dans *L'actualité* et *lactualite.com*.

PLUS  
Les sites Web pour découvrir ces produits.  
[lactualite.com/listes](http://lactualite.com/listes)



BUICK REGAL



## 36. REGAL 2011

Pour faire la tournée des terroirs en bonne compagnie.