Dans nos restos

Amélie Deschênes
amelie@lejournaldequebecmedia.com

La Cabane

Craquez pour les poissons

PHOTOS STEVENS LEBLANC

En ouvrant leur Cabane au bord du fleuve, la chef Herminia De La Cruz et le propriétaire Christian Bernier, souhaitent que les Québécois retombent en amour avec les poissons et les fruits de mer.

Les restaurants de poissons et fruits de mer ont la vie dure. Il suffit de penser au Marie-Clarisse, au Moss Bistro Belge et au Poisson d'Avril, aujourd'hui devenu La Cabane, qui ont tous fermé leurs portes en 2012 et 2013. Les Québécois ont-ils perdu le goût de la mer, gardent-ils un mauvais souvenir des vendredis maigres ou réservent-ils plutôt ces festins de pêcheurs pour leurs vacances en Gaspésie ou dans le Maine?

Quelle que soit la raison, la chef de la moulerie La Cabane, Herminia De La Cruz, ainsi que le propriétaire Christian Bernier ont bien l'intention de leur redonner le goût des trésors de la mer. Au menu, quelques plats chéris des Québécois, dont le fish & chips maison, douze sortes de moules et frites à volonté, bouillabaisse, homard vapeur, assiette de crabe, puis d'autres mets «chouchous» qui s'ajouteront au fil des arrivages.

«On peut marier les poissons et les fruits de mer avec ce que l'on veut et en plus, il y en a beaucoup. Tu peux manger un poisson différent tous les jours pendant un mois et l'apprêter de plein de façons: cru, en ceviche, sauté, en ragoût, grillé, etc.», dit Mme De La Cruz. Leurs saveurs peuvent même vous faire voyager, avec de la coriandre, du lait de coco et de l'ail, vous serez transportés en République dominicaine.

SES RACINES

Pour Mme De La Cruz qui est d'origine dominicaine, apprêter et manger les poissons et fruits de mer fait partie de ses racines. «À l'âge de 15 ans, j'ai déménagé chez mon oncle à Punta Cana, qui avait un petit restaurant que l'on appelle Palapa, sous les feuilles de canne, puis on faisait des grillades et des langoustes», relate Mme De La Cruz.

Un de ses plats préférés est les lambis, un mollusque niché au creux d'un gros coquillage rose dans lequel on entend la mer, qu'elle dégustait souvent autrefois, mais qui est difficile à trouver ici, en plus d'être très dispendieux.

La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

Bouillabaisse de La Cabane

La bouillabaisse est le seul mets de la cabane que l'on retrouvait autrefois sur le menu du Poisson d'Avril. Dans une onctueuse soupe de poisson que la chef Herminia concocte à partir de trimures de poissons blancs, de tomates, de légumes, d'ail, d'herbes, d'épices et de fumet, cuisent doucement une belle variété de poissons et de fruits de mer. Saumon, flétan, longe de morue, crevettes, pétoncles, calmars et moules s'imprègnent des saveurs et parfums de la soupe saupoudrée de coriandre.

TRUCS ET CONSEILS

Trois raisons d'aimer la bouillabaisse

1 Réconfortante!
Si la soupe poulet et nouilles vous réconforte, imaginez une bouillabaisse qui réunit tous les produits de la mer que vous aimez, dans une délicieuse soupe de poisson accompagnée d'un croûton et de rouille. Le plus long est de préparer la soupe de poisson, dont vous trouverez une recette sur le site www.lacabane-quebec.net, mais si le temps vous manque, vous en trouverez chez votre poissonnier ou votre épicier.

2 Simplissime!
Difficile de manquer sa bouillabaisse... On porte d'abord à ébullition la soupe de poisson ou un fumet maison. Pendant ce temps, on saisit les poissons et les fruits de mer dans un poêlon en commençant par les plus fermes. Par la suite, on dépose ces trésors de la mer dans la soupe en laissant frémir environ cinq minutes. On dresse la bouillabaisse dans un bol, en y plaçant délicatement chaque produit de la mer nappé de soupe, puis en décorant le tout avec des moules, qui auront été cuites à part, et de la coriandre hachée.

3 Mille et une recettes
Des poissons à chair ferme, comme le saumon, le flétan et la longe de morue, puis quelques crevettes, des pétoncles, des moules, une queue de homard, des calmars... Il est facile de créer sa propre bouillabaisse avec les fruits de mer que l'on garde au congélateur ou ceux que l'on vient tout juste de dénicher chez notre poissonnier. Comme dirait M. Bernier, «c'est comme la soupe à la gourgane, chacun a sa recette», dit-il. Et selon les arrivages saisonniers, votre bouillabaisse n'aura peut-être jamais la même saveur.

PHOTOS STEVENS LEBLANC

Visionnez l'entrevue complète
50chefs.org

Québec Plus TVA

Pour connaître la prochaine délicieuse découverte, regardez *Québec par cœur*, samedi, à 13 h 30, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur Illico et quebecparcoeur.tv.

Vin

Philippe Lapeyrie
Collaboration spéciale

Un bon rosé!

Cette soupe de poisson ne manque certainement pas de personnalité ni de saveur.

Vous y retrouverez du saumon, du flétan, de la longe de morue, du tilapia, du vivaneau, mais également de délicieux fruits de mer tels des calmars, des crevettes, des pétoncles, des moules et même de la chair de homard. Le tout est aromatisé d'herbes, de tomate, de coriandre fraîchement hachée et ajoutez à tout ça l'ail et d'envoûtants parfums iodés! Vous aurez l'organe nasal embaumé de mille et un arômes! Et dans le verre, on met quoi pour savamment l'accompagner?

Nous pourrions rester dans les classiques accords régionaux et servir un bon rosé provençal comme on sert habituellement avec une bouillabaisse dans le sud de la France. Je pense à l'impeccable et bien sec Côtes de Provence rosé du Domaine Houchart signé haut la main par la Famille Quiot à 16,35 $ (11686503). Il libère d'invitantes et aguichantes notes d'eau de Cologne, de fraises des champs et de rose fanée. Ne faites pas l'erreur de le servir trop froid et visez plutôt 10-11 degrés pour bien en profiter.

CANTONS DE L'EST

Comme c'est une soupe de poisson plutôt «québécoise», faite avec des poissons de chez nous, et non une bouillabaisse élaborée avec des poissons de roche que l'on retrouve en Méditerranée, je vous propose également un rosé de notre province. Allons faire une balade dans les environs Cantons de l'Est pour mettre la main sur l'épatant et fort agréable Champs de Florence mis en bouteille par le Domaine du Ridge à 16 $ (741702). Il est plus foncé, davantage expressif et il possède plus de caractère que le rosé de Provence du Domaine Houchart. Disons qu'ils sont fort différents et ce sera à vous de choisir.

Le rosé de Provence du Domaine Houchart

PHOTO COURTOISIE

Les rouges n'auront pas vraiment leur place sur notre recette hebdomadaire. Si vous y tenez mordicus, il faudra opter pour des rouges légers, pas trop tanniques et assez souples. Certains blancs méridionaux ou insulaires pourront se faufiler aisément sur ce plat. Je pense à un cru de la Corse, de la Sicile, de la Sardaigne ou des îles grecques.