

Dans nos restos

Amélie Deschênes

La Fabrique Montcalm

Casse-croûte façon gastronomique

Pour Guillaume St-Hilaire, chef et copropriétaire du nouveau restaurant La Fabrique Montcalm, le métier de cuisinier fut l'occasion de voyager. Mais voilà que c'est dans ce casse-croûte gastronomique du boulevard René-Lévesque qu'il pose ses couteaux, afin de concocter un plat bien de chez nous: la poutine.



Le chef Guillaume St-Hilaire, chef du nouveau restaurant La Fabrique Montcalm, devant la pancarte qu'on s'appretait à installer lors du passage du Journal.

«J'ai toujours vu ma mère cuisiner, j'ai toujours aimé manger comme j'ai toujours aimé voyager. Tout le monde sur la planète mange trois repas par jour, alors la cuisine se prête bien aux voyages», affirme M. St-Hilaire qui a notamment visité l'Australie et l'Ouest canadien, tout en travaillant dans les restaurants afin de pouvoir poursuivre sa route.

Lorsqu'il rejoignait une nouvelle brigade, ce ne sont pas les aliments ou les techniques auxquels il fallait qu'il s'adapte, mais plutôt à l'apprentissage des noms des instruments en anglais, badine le chef.

À Québec, M. St-Hilaire a notamment travaillé au Bâton Rouge, au Boston Pizza, au Cercle de la Garnison et pour le franchiseur Thai Zone, où il assurait la formation des équipes des nouveaux franchisés, avec son collègue devenu associé Fabio Muller.

LEUR PROPRE PATRON

Puis l'envie de devenir leur propre patron se fit sentir et c'est ainsi que les deux jeunes hommes d'affaires ont rencontré leurs associés, David Grondin, propriétaire du local où loge La Fabrique Montcalm, et le copropriétaire de La Scala, Marc-Antoine Munoz. C'est en mariant leurs idées que le casse-croûte gastronomique est né.

Faites votre choix entre les poutines traditionnelle, piquante, bacon, italienne, galvaude, bœuf braisé, canard confit et ris de veau ou parmi les nombreux paninis concoctés avec du pain maison. Du jeudi au samedi, les portes demeurent ouvertes jusqu'à 4 h du matin pour combler les fringales tardives.



La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

Poutine au canard confit

Le secret de la délicieuse poutine de La Fabrique Montcalm réside dans la sauce! Un fond de veau maison qui enrobe parfaitement la frite et unit tous les ingrédients. Des frites croustillantes de taille moyenne coupées à la main et encore

vêtues de leur pelure, du cheddar en grains soyeux sous la dent, des oignons caramélisés qui apportent une délicate saveur sucrée, puis du canard confit cuit par le chef. Le tout servi dans un bol à mélanger en acier inoxydable.

TRUCS ET CONSEILS

Poutine gourmande

La poutine en toute simplicité réunissant des frites, de la sauce et du fromage en grains est déjà un délice, alors imaginez lorsqu'on la garnit davantage! Voici donc les trois secrets d'une poutine décadente.

- 1 Croustillantes, les frites!**
«On peut utiliser deux sortes de pommes de terre pour faire les frites, afin qu'elles demeurent croustillantes: les Yukon gold et les russets», indique le chef Guillaume St-Hilaire.
On les fait d'abord blanchir dans l'huile d'arachide ou végétale à 275 degrés pendant deux à cinq minutes, selon leur taille. Pendant que les frites reposent, on élève la température de l'huile à 350 degrés, avant de les replonger environ deux minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. À la sortie, après les avoir bien égouttées, on les sale aussitôt.
- 2 Le fromage et bien plus...**
Le fromage en grains est un incontournable de la poutine et fait partie du trio vedette: frites, sauce et fromage. Faites-vous plaisir en choisissant votre fromage préféré qui fondra légèrement au contact de la sauce et des frites chaudes.
Ensuite, il est possible d'ajouter des ingrédients comme du bacon, de la saucisse, des petits pois et de la viande hachée, du bœuf braisé, du smoked meat ou pour une poutine plus gastronomique, du canard confit ou des ris de veau.
- 3 Sauce maison**
Le fond de veau maison de La Fabrique Montcalm est en fait la recette de La Scala. «Au restaurant, pour le dîner des employés, on faisait parfois de la poutine avec notre fond de veau et on se disait que c'était la meilleure en ville», souligne le copropriétaire Marc-Antoine Munoz.
À la maison, plutôt que de se procurer les os, de les faire brûler (ou pincer) au four à haute température avec de la pâte de tomate et une mirepoix, de les plonger dans l'eau avec des aromates et de faire réduire le tout, il est plus simple de se procurer du fond de veau en épicerie... Pas de la poudre!
L'idée est de l'aromatiser à votre guise, puis de l'épaissir avec de la fécule ou un roux au besoin, pour que, lorsqu'on y trempe une frite ou une cuillère, la sauce tienne bien et s'égoutte un peu. Ainsi, la sauce ne risque pas de tomber au fond du bol parce qu'elle est trop liquide.



Vin

Philippe Lapeyrle
Collaboration spéciale

Mariage mets et bière

Certains gourmands de la Capitale-Nationale ont qualifié ce plat typiquement québécois de «meilleure poutine au Canada»!

Il s'agit de frites maison crouillantes à souhait, d'une sauce onctueuse de fond de veau, de fromage d'une fraîcheur exemplaire, d'oignons caramélisés dans le gras de canard puis ajoutez à tout ça de délicieux morceaux de canard confit! Une simple poutine s'itrape-touriste? Pas du tout! Il s'agit pas mal plus d'une inspirante et audacieuse création mettant en vedette des ingrédients de notre belle province. Alors, on met et quoi dans le verre pour lui faire honneur?

Nous pourrions lancer les hostilités en créant un mariage mets et bière. La sauce brune et les oignons caramélisés présents dans ce délicieux plat seront en bonne union avec la bière au Cognac X.O. à 4,55 \$ (527838) la bouteille de 330 ml. Une rousse de type Lager à laquelle on a ajouté une petite quantité de Cognac 30 ans d'âge pendant la fermentation.

VINS BLANCS

En ce qui concerne les vins blancs, vous pourriez oser une symbiose avec un savagnin du Jura à caractère oxydant, mais également un riesling alsacien ou germanique avec quelques années en arrière de la cravate. Ces derniers pourront se lier d'amitié avec l'onctuosité du fromage fondant de notre poutine de haute volée.

Les accords avec les vins rouges seront plutôt difficiles. Avec une poutine italienne (avec sauce tomate au lieu de sauce brune), nous aurions pu jouer la carte régionale en optant pour un rouge toscano ou un jeune valpolicella de Vénétie, mais soyons francs, ce ne sera quand même pas une divine symbiose...

Évitez les dégâts et misez sur un rouge primaire et axé sur le fruit. Je pense au Juteux et agréable Comte André de Monpezat en appellation cahors à 13,50 \$ (321218) dans le sud-ouest de la France. Celui-ci s'accorde avec le canard confit présent dans le plat.



La bière au Cognac X.O.

Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org



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.

INFINITI Performance Inspire

398\$

MENSUALITÉ À LA LOCATION

LE VÉVÉNEMENT UN PRINTEMPS ÉCLAIR DE INFINITI

LOCATION À 1,9%

Q50 2014 AU PRÉALABLE LE G37

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1.855.274.6896
Sortie 140, Via Henri-N

Découvrez les créations de nos chefs!

LE QUAI 19 Pétoncles rôtis à la mietelle de glace

LA SCALA Longe d'agneau en croûte de fêta

Cabane Bouillabaisse

MOMENTO Ris de veau portobello et sauce porto

50 CHEFS.org

Une propriété MASS MEDIA CAPITALE MDC