

## Légende par La Tanière

# Alain Dufresne savoure la cuisine boréale en ville

Fervent de pêche, amateur de gibier et amoureux des produits du terroir québécois, Alain Dufresne, président du Collège radio télévision de Québec, se réjouit de l'arrivée du restaurant Légende par La Tanière sur la rue Saint-Paul, qui transporte la cuisine boréale en ville!



Karen Therrien, copropriétaire du restaurant Légende par La Tanière, et Alain Dufresne, président du Collège radio télévision de Québec. PHOTOS COURTOISIE, AMÉLIE DESCHÈNES

Et elle arrive par la grande porte cette cuisine inspirée de nos racines! Celle du restaurant Légende, établissement sœur du réputé restaurant La Tanière, propriété de Karen Therrien, «l'une des deux ou trois plus belles voix qui sont passées au Collège» selon M. Dufresne, et de son conjoint Frédéric Laplante, chef cuisinier national de l'année!

«La cuisine boréale est méconnue. On peut faire des choses extraordinaires avec ce qui se trouve près de nous», constate M. Dufresne en consultant le menu. Il suffit d'arpenter nos champs, nos forêts, notre fleuve, pour le découvrir et s'inspirer de la cuisine de nos ancêtres, comme le fait Légende par La Tanière.

Selon M. Dufresne, Légende réussit à changer l'image rustique de la cuisine boréale et à l'actualiser. «Respecter l'esprit du terroir sans être folklorique, c'est une mince ligne sur laquelle Karen et Frédéric peuvent marcher».

Celui qui souhaite davantage intéresser les jeunes à la radio ne choisit jamais deux fois le même plat lorsqu'il s'offre un repas au restaurant, souvent avec sa conjointe, une amatrice de chasse.

«Un chef est un homme de plus d'un plat, c'est pourquoi je demande souvent au serveur de me guider sur ce qu'il y a de meilleur aujourd'hui», affirme M. Dufresne, levant son chapeau à l'immense créativité du chef Frédéric et de ses cuisiniers, qui font preuve d'un «infini respect envers les produits».



## Son plat préféré

### Spätzle au Fleuron

Sur le menu midi de Légende par La Tanière, lors du passage du *Journal*, Alain Dufresne a choisi les *spätzle*, de petites pâtes faites à la main, de formes irrégulières, originaires des Alpes. Elles sont enrobées d'une sauce au fromage Fleuron à pâte persillée, puis accompagnées de tomates confites qui éclatent en bouche et d'une tuile de cheddar. Des produits simples, frais et de qualité, pour créer un plat où chaque saveur s'éveille en bouche.



L'ÉVÉNEMENT  
COUPEZ COURT À L'HIVER  
DE INFINITI

OBTENEZ LES 3 PREMIERS MOIS SANS FRAIS\*  
SUR NOS MODÈLES SÉLECTIONNÉS LORSQUE VOUS ACHETEZ EN DÉCEMBRE



INFINITI  
Performance inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI  
QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 140, Via Henri-IV

\* Offre basée sur un financement auprès d'une institution bancaire déterminée par Infiniti Québec. Conditionnel à votre approbation de crédit. Détails sur place. Véhicules présentés à titre indicatif. Les modèles peuvent différer.