



Chef globe-trotter

Olivier Delcol

Directeur général, Daniel Choquette Traiteur
Président de Code Gourmet



Quand l'artisanat est une façon de vivre.

Tandis qu'en banlieue de Montréal, à la fin du mois d'avril, la neige a disparu et qu'un léger tapis de verdure nous laisse croire que l'été est à nos portes, les terrasses bourdonnent de clients en manque qui n'hésitent pas à braver la fraîcheur pour profiter des premiers rayons du soleil.

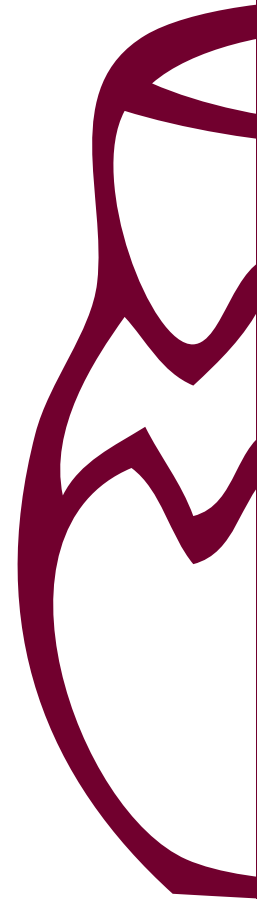


En route vers la Vieille Capitale, on aperçoit avec plaisir des milliers d'oies blanches qui prennent un repos mérité dans la région de Saint-Barthélemy. Mais dans le coin de Québec, la neige n'a pas complètement quitté les sous-bois. On croirait que l'hiver ne veut pas lâcher prise. Cette promenade nous amène à Stoneham, plus précisément dans le village de Tewkesbury sur le bord de cette belle rivière à saumon qu'est la Jacques-Cartier.

Un couple charmant nous attend dans son petit coin de paradis. Une odeur de pain nous chatouille le nez car une douzaine de miches cuisent dans le four extérieur de fabrication artisanale. **Yvon Leclerc** et **Lucie Arseno** sont des passionnés. Il est retraité de la SQ et elle a toujours été dans l'art. C'est en juillet 1987 qu'ils s'installent dans cette ancienne école. À force de travail et de passion, ils y aménagent un atelier d'art. Onze ans plus tard, après des mois de stages passés en Europe chez les meilleurs potiers et spécialistes de céramique, ils reviennent fort d'une expérience unique et fabriquent des produits originaux.

Ici, on trouve des beurriers bretons, des vases, des urnes funéraires, des charentaises, des cocotes du diable et j'en passe. Lucie tourne la glaise et mélange les couleurs. Yvon s'occupe du bois, de l'émaillage et des cuissons.

J'ai été surpris d'apprendre que la fabrication de poterie pouvait prendre jusqu'à un mois pour obtenir un produit fini de grande qualité. En réalité, il y a sept étapes à suivre impérativement pour la fabrication d'un produit optimal. Les voici :



Le pétrissage. On travaille la terre glaise comme de la pâte à pain pour en éliminer les bulles d'air qui feraient craquer la poterie durant la cuisson.

Le tournage. C'est sur le tour que Lucie donne vie à un bloc de terre. Cette étape terminée, la réalisation trouve sa forme finale, mais elle devra sécher durant 24 à 48 heures.

Tournassage. Après le séchage, on replace la pièce sur le tour et à l'aide de quelques outils spécialisés, on retire le surplus de glaise.

Séchage. On laisse la pièce sécher pendant au moins une semaine.

Cuisson biscuit. Après une cuisson de huit heures à 1000 °C, on refroidit la pièce complètement au four pendant une journée et demie.

Émaillage. L'émaillage se fait par trempage, au pinceau ou au fusil.

Deuxième cuisson. Elle se fait à 1300 °C durant 12 heures. Puis on laisse la pièce refroidir complètement au four pendant deux jours.

Visiter leur propriété, c'est comme faire un vrai retour aux sources! Calme, beauté et tranquillité sont les mots qui me viennent à l'esprit. Si vous y aller, vous pourrez aussi bénéficier de cours privés de poterie, d'émaillage et de cuisson. Dans leur cuisine à faire pâlir plusieurs chefs, ils nous concoctent des repas simples et divins, mais attention! ce n'est pas une table champêtre!. Seul un loft bien aménagé au-dessus de l'atelier sert de chambre d'hôte. Quelle chance pour nous d'avoir été invités à leur table!

FAIRE SON PROPRE VINAIGRE

À notre départ, j'ai acheté un vinaigrier de dix litres car cuisiner avec un vrai vinaigre artisanal, il n'y a pas mieux. Régulièrement, il nous reste des fonds de vin dans les bouteilles. Plutôt que les jeter, ils peuvent devenir d'excellents vinaigres maison.

Pour fabriquer son vinaigre, on peut choisir de former sa propre mère de vinaigre, ou bien partir d'un morceau de mère déjà existante. Dans ce dernier cas, il suffit simplement d'ajouter un bon vin à cette souche vinaigrée et de patienter quatre à six semaines avant de pouvoir déguster votre première cuvée de vinaigre. Vous pourrez au besoin faire une demande pour une mère par internet au www.codegourmet.net.

Il ne faut jamais oublier qu'un bon vinaigre, c'est avant tout un bon vin. Par ailleurs, plus ce dernier est jeune, plus l'acétification s'effectuera rapidement. Mais si vous avez assez de patience, un vieux vin fera aussi le travail.

Entreposez votre vinaigrier dans un endroit sec, aéré et à une température d'au minimum 20 °C. Faites respirer votre vinaigre en soulevant le bouchon du vinaigrier de temps à autre. Évitez de trop déplacer le vinaigrier au risque de noyer la mère de vinaigre, particulièrement sensible aux secousses. De même, mieux vaut être précautionneux lors de chaque ajout de vin dans le contenant.

Ne prélevez pas plus de 25 % du vinaigre tous les 15 jours, et pensez à en remplacer l'équivalent en vin. Après un certain temps, votre mère de vinaigre aura largement augmenté ses proportions. N'hésitez pas alors à la partager avec vos proches en les encourageant à se mettre, eux aussi, à la fabrication du vinaigre maison.

Pour varier les plaisirs, pourquoi ne pas parfumer votre vinaigre à l'ail, à l'échalote, au thym, à l'estragon, ou même aux pétales de fleurs comestibles. Rien de plus simple! Il suffit de faire chauffer à feu doux quelques feuilles, branches ou graines, de l'épice choisie, avec du vinaigre de vin pendant quelques minutes, puis de laisser le tout infuser plusieurs jours avant de mettre en bouteille ou de consommer.

Vous aimeriez vous procurer un vinaigrier? Rien de plus facile, visiter la boutique en ligne : www.lapetiteecoledurang.com

Bonne fabrication!