

GOURMAND

LES JARDINS DE MÉTIS

LE REPAS EST CUEILLI!



Entre Rimouski et Matane, les magnifiques jardins de Métis n'ont plus besoin de présentation: dominant le fleuve Saint-Laurent, ces vastes jardins nés il y a 90 ans accueillent des milliers de plantes, un festival de jardins éphémères (dont la 12^e présentation se poursuit jusqu'en octobre), un parcours d'art contemporain, des expositions... Les fervents d'horticulture et d'art y sont évidemment comblés. Mais grâce au chef Pierre-Olivier Ferry, les gourmets et les gourmands le sont tout autant! Rencontrez avec un jeune passionné de plantes comestibles et de cuisine fraîche cueillie. Vous reprendrez bien quelques pétales?

> LE REPORTAGE DE MARIE-CHRISTINE BLAIS ET BERNARD BRAULT, PAGES 8 ET 9

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE



Prix reconnaissance 2011

Les prix *Chapeau restaurateurs!*, décernés par la Fondation de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), célèbrent la passion du métier et mettent en lumière la réussite.

- **Nouvelle identité**, reflet d'une industrie bouillonnante.
- **Nouvelle visibilité**, épicée de nouveaux médias.

Participez

C'est simple, proposez un restaurateur ou votre propre candidature, avant le 19 août 2011, en vous rendant au restaurateurs.ca/chapeau pour télécharger le formulaire de mise en candidature ou pour tout simplement vous inscrire en ligne.

Catégorie
CHEFS DE FILE
3 lauréats (+ 7 ans en affaires)

Nouvelle catégorie
JEUNE RESTAURATEUR
1 lauréat (2 à 6 ans en affaires)

Prix d'une valeur de 5 000\$



Prix reconnaissance réservés aux membres restaurateurs de l'ARQ

Grâce à la collaboration de :

SAO RESTAURATION

GazMétro
la vie en bleu

Gadoua
Quand on a le goût

restaurateurs.ca/chapeau

[f /chapeaurestaurateurs](https://www.facebook.com/chapeaurestaurateurs)

GOURMAND LES JARDINS DE MÉTIS



Le chef cuisinier Pierre-Olivier Ferry cueille au jardin, quotidiennement, ses ingrédients.

Il y a cinq ans, les jardins de Métis rouvraient leur restaurant, installé dans la magnifique, historique et opulente Villa Estevan. C'était déjà une bonne nouvelle. La très bonne nouvelle, c'est que le chef de la Villa Estevan, ainsi que des deux beaux cafés installés dans les jardins historiques, est Pierre-Olivier Ferry. Issu d'une lignée de grands chefs – son grand-père, son arrière-grand-père et son arrière-arrière-grand-père ont tous porté la toque! –, le jeune Québécois doué craque pour tout ce qui s'appelle plante comestible. Utile quand on cuisine au jardin...

TEXTE
MARIE-CHRISTINE
BLAISPHOTOS
BERNARD
BRAULT

Son grand panier plat au bras, Pierre-Olivier Ferry se promène dans les serres et les plates-bandes, cueille ici, hume là: c'est l'heure de la cueillette des plantes comestibles qui entreront dans la confection des plats servis au restaurant de la Villa Estevan et dans les deux cafés, dont il a la charge. Ses menus comprennent notamment une entrée de «salade de fraise, mousse à l'agastache» et du «flétan en croûte de champignon russe orangée, sauce tartare aux boutons d'hémérocalle». Il faut donc aller cueillir agastache, hémérocalle, géranium et compagnie...

Quand il a débuté aux jardins de Métis en 2006, il le reconnaît, il allait cueillir

«incognito», c'est-à-dire clandestinement, des plantes un peu partout dans les plates-bandes... Ce qui ne faisait pas particulièrement plaisir aux jardiniers, un peu atterrés devant les «trous» laissés par son passage. Tout a changé quand Ferry a rencontré l'horticultrice en chef Patricia Gallant. Devant la passion sans borne du jeune homme pour les végétaux comestibles, elle a décidé de le soutenir. Depuis, un potager, puis des serres remplies de 23 000 plants de toutes sortes, puis un jardin d'hémérocalle et même un jardin linéaire rempli de pensées, de calendules, de thym et de lavande servent tous à combler les besoins de Ferry et de sa cuisine. Il a désormais le choix entre plus de 200 végétaux comestibles!

Les serres, en particulier, sont réservées aux végétaux un peu spéciaux, ceux qui ne sont pas ou ne peuvent pas être cultivés par les producteurs locaux: «J'ai trouvé des variétés de tomates spécifiques, explique Patricia Gallant avec

la même passion que Ferry dans la voix. Cette année, par exemple, je fais pousser des tomates Green Zebra, des Brandywine, des Maglia Rosa, des Gregori Altai...»

Mais aussi de la roquette, des brocolis japonais (ou guy-lan), des œillets, des pois asperges («ou *lotus tetranologobus*, c'est un essai cette année»), des cyclanthes, des pensées, des radis queue de rat... Et des bégonias de toutes sortes, et des herbes en masse et des hémérocalle de tous genres: «Tout est comestible dans les hémérocalle, explique Pierre-Olivier Ferry, même les rhizomes!»

C'est avec tout cela que le chef travaille pour établir les menus de la salle à manger et des deux beaux cafés, rénovés de frais. Au Café-boutique (80 places) ou au Café-jardin (12 places, plus une terrasse), il propose un menu plus léger, de type dîner estival ou collation: soupe, salade, sandwich, tout est frais et fait sur place.

Pour un dîner plus élaboré, le brunch dominical, les apéros

en fin de journée ou pour les thés littéraires, on se rend plutôt dans la salle à manger. C'est là qu'on peut déguster la cuillerée de floraison, la morille farcie au foie de pintade et à l'huile de persil, le maquereau grillé avec une salade de persil de mer et coriandre.

C'est là aussi qu'on goûte à une délicieuse salade de carottes jaunes (évidemment agrémentée de basilic citronné, de menthe, de persil, de thym, d'ail tubéreux, d'estragon...) et de bourgots, des mollusques pêchés de Cap-Chat, revenus dans l'huile de canola avec un peu d'échalote française, du cumin, du jus de citron... Résultat? Notre photographe n'était pas convaincu du tout par les bourgots, dont il gardait un mauvais souvenir d'enfance. Mais après la première bouchée de la salade cuisinée par Pierre-Olivier Ferry, il n'a tout plus été possible de lui enlever son assiette, qu'il a vidée jusqu'au tout dernier brin de persil. Du persil frais cueilli dans les jardins de Métis, bien sûr...

La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre



MARIE-CHRISTINE BLAIS

En 2005, le directeur des jardins de Métis, Alexander Reford, propose à Pierre-Olivier Ferry de cuisiner un grand repas fin offert à des dignitaires de passage.

En soi, rien d'exceptionnel à cela. Sauf que Ferry a alors tout juste 23 ans. Et qu'il est en stage aux jardins de Métis, dans le cadre de ses études en gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'UQAM! Pourquoi diable M. Reford, arrière-petit-fils d'Elsie Reford, fondatrice des beaux jardins, a-t-il l'idée de confier une telle mission à un tout jeune stagiaire? Et pourquoi, l'année suivante, M. Reford convainc-t-il le jeune chef de revenir à Métis pour prendre en charge tous les services de restauration des jardins? Oh, a-t-on dit que Ferry est effectivement revenu à Métis, mais à deux conditions: «Qu'on rouvre la salle à manger de la Villa Estevan et qu'on produise sur place tout ce qu'on offre dans les deux cafés des jardins, alors que c'était un concessionnaire qui s'en chargeait jusque-là», explique Ferry. Ses deux conditions ont été acceptées!

C'est que le jeune chef, originaire de Lachenaie, dans Lanaudière, a de qui tenir. S'il en sait peu sur son arrière-arrière-grand-père, il sait que son arrière-grand-père, Raymond Ferry, a étudié et travaillé avec nul autre qu'Auguste Escoffier, à Paris. Oui, l'Auguste Escoffier qui, au XIX^e siècle, a révolutionné la grande cuisine française, inventé aussi bien la pêche Melba que le concept de «brigade de cuisine», écrit de nombreux ouvrages et mis au point les crêpes Suzette. De retour à Montréal, Raymond Ferry a travaillé notamment dans les grands restaurants des hôtels chic appartenant au Canadien Pacifique. Le grand-père de Pierre-Olivier, lui aussi baptisé Raymond, a pour sa part travaillé pour les plus grandes tables du Québec, dont celle du très sélect Mount-Royal Club.

Pierre-Olivier Ferry, lui, a étudié d'abord à l'ITHQ en technique de gestion alimentaire et restauration avant d'entrer à l'UQAM dans le programme en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Quand les Jardins l'engagent en 2006, il ne fait ni une ni deux: il s'installe dans la région, prêt à tout faire pour

rendre inoubliable l'expérience culinaire de la salle à manger et des deux cafés de Métis. Âgé aujourd'hui de 28 ans, il dirige une équipe de 21 employés, dont une aide-jardinière, pour cueillir tout ce qu'il y a à cueillir! En plus des plantes comestibles qui poussent sur place, il utilise une foule de très bons produits régionaux pour dresser ses menus pour les dîners, le brunch offert le dimanche ou les apéros en fin de journée les mercredis, jeudis et vendredis. Il peut passer 10 minutes à vous décrire la subtilité d'une huile de canola première pression produite à Rimouski à partir de grains québécois par l'entreprise Les Jolies Demoiselles.

C'est que la qualité importe aux Ferry depuis maintenant cinq générations: «J'ai un vieux livre d'Escoffier annoté de la main de mon arrière-grand-père, explique le jeune chef. Quand il me l'a remis, mon grand-père y avait ajouté une note à mon intention: toujours être ponctuel, faire attention aux produits, avoir la passion du métier.» Ses ancêtres peuvent dormir en paix, Pierre-Olivier Ferry suit ces recommandations à la lettre.



En plus des fleurs, des ingrédients locaux entrent dans la cuisine des Jardins, comme les fameux, et visqueux, bourgots.

Les jardins de Métis, route 132, à Grand-Métis.
Information: 418 775-2222 ou jardinsdemetis.com

Le 12^e Festival international de jardins, sur le thème «Les jardins secrets/Ville invitée: New York», se poursuit jusqu'au 2 octobre 2011.

GOURMAND LES JARDINS DE MÉTIS



La cuillère de fleurs compte une quinzaine de variétés de fleurs ou de fines herbes

Un plat signature: la cuillère de floraison

C'est le chef Normand Laprise qui a créé il y a quelques années, pour les jardins de Métis, la «cuillère de floraison». Depuis, Pierre-Olivier Ferry ne cesse de la réinventer, en fonction de la récolte quotidienne de plantes comestibles fraîches. «Dans la "cuillère de floraison", explique-t-il, il y a toujours et d'abord un petit fruit pour donner une touche acidulée (fraise, framboise, groseille, etc.) ainsi que quelques grains de fleur de sel et un peu de sucre biologique pour le craquant. Mais il y a surtout

une quinzaine de variétés de fleurs ou de fines herbes.» Il assemble méticuleusement le tout dans une cuillère, qu'on doit se mettre en bouche d'un coup pour en goûter toutes les saveurs et textures: c'est tout simplement savoureux. Et littéralement naturel!

«Normand Laprise en a eu l'idée quand il est venu préparer le grand repas au profit du Festival international de jardins de Métis, reprend le jeune chef. Cette année, pourriez-vous dire à vos lecteurs que ce sont les chefs du restaurant Les

400 coups de Montréal, Patrice Demers et Marc-André Jetté, ainsi que toute leur équipe, y compris la maître d'hôtel et sommelière Marie-Josée Beaudoin, qui vont venir dans les cuisines des jardins pour préparer ce repas-bénéfice pour le festival?» On vous le dit, donc. L'événement aura lieu aux jardins de Métis le dimanche 21 août, et les billets sont à 200\$ (ce qui comprend repas, vin, taxes et service, ainsi qu'un reçu d'impôt).

— Marie-Christine Blais

Bouillon de culture littéral et littéraire

C'est l'une des plus étonnantes sculptures «permanentes» des jardins de Métis: créée en 2010, l'œuvre a été baptisée le *Jardin de la connaissance* et est constituée de milliers de livres empilés et liés les uns aux autres. Bancs, plancher, murs, tout est fait de livres, nés après tout du croisement de la

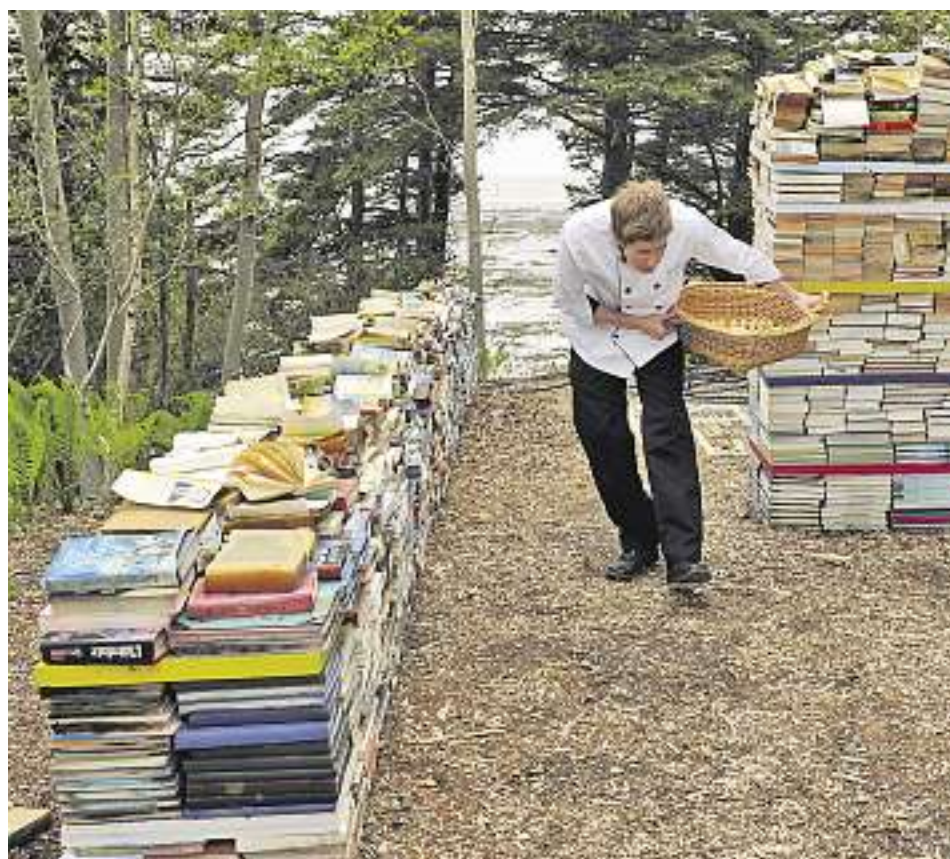
nature transformée (le papier) et de la littérature. C'est entre ses millions de pages qu'ont été inoculés des champignons, notamment des pleurotes: voilà un «bouillon de culture» unique en son genre! Pierre-Olivier Ferry n'a pas le droit de toucher à ces champignons, qui font partie intégrante de l'œuvre – et

cela lui convient tout à fait. Car, au pied de la vaste sculpture, venues d'on ne sait où, poussent bel et bien des morilles! Et celles-là, Pierre-Olivier a le droit de les cueillir, notamment pour les intégrer à ses délicieuses «cuillères de floraison».

— Marie-Christine Blais



Petit miracle de la nature: au pied du Jardin de la connaissance poussent des morilles!



Petits pots de fleurs

En vente sur place, mais aussi utilisées dans plusieurs plats au menu, diverses confitures, marinades et tartinades sont concoctées par Pierre-Olivier Ferry et son équipe, à partir bien sûr de ce qui pousse dans les jardins de Métis. La production n'est pas énorme – de 700 à 1500 pots, selon le cas –, mais tout vient des jardins.

Confiture de boutons d'hémérocalles
dans le vinaigre de miel

Pousses de fougères marinées
dans le vinaigre de vin biologique

Boutons de marguerite marinés
dans le vinaigre de vin biologique

Gelée de thé du Labrador

Gelée de menthe sauvage
(«Parfaite avec des fromages.»)

Gelée de pommettes
(«Elle a un goût de sucre d'orge.»)

Tartinade aux bleuets et à la lavande

Tartinade de fraises des bois et basilic citronné
(«La plus rare et la plus chère, parce qu'il faut compter de 20 à 25 minutes de cueillette de fraises pour chaque pot. Nos pots partent vite!»)

— Marie-Christine Blais



DÉGUSTATION À L'AVEUGLE SUR cyberpresse.ca

Chaque semaine, un sommelier différent goûte 3 vins. Devinera-t-il ou non?



Ne manquez pas la vidéo **Le jeu de la bouteille** sur cyberpresse.ca/vins

Une présentation de la **SAQ**

