

PRÉFACE

Que j'aime l'idée de ce livre! Enfin un ouvrage qui conjugue les arômes et les saveurs que nous apprécions tant quand nous nous attablons à l'enseigne des femmes chefs du Québec. Ce livre me rappelle l'époque, où je dînais au restaurant plusieurs fois par semaine. J'y allais par goût, mais aussi par nécessité et toujours avec plaisir, car je collaborais au *Guide restos Voir* qui était, bien entendu, consacré à la cuisine et à la restauration. Il m'arrive encore d'accompagner mon ami Robert Beauchemin sur les chemins, semés de surprises, de la critique culinaire.

Qu'elles sont belles et concentrées, ces filles! Et leurs recettes, si fraîches, si appétissantes. Le sujet des femmes chefs est tellement inspirant que j'ai peine à croire que personne, avant Richard Bizier et Roch Nadeau, n'ait eu l'idée d'un livre semblable. Ces femmes-là sont expérimentées, aguerries. Dans le court portrait qui précède leurs recettes et leurs coups de cœur, on découvre que, pour la plupart d'entre elles, leur passion pour la cuisine s'est révélée pendant leurs jeunes années. Plus tard, malgré des détours qui les ont parfois éloignées de ce rêve, elles y sont revenues. La profession qu'elles exercent exige beaucoup puisque le cuisinier et la cuisinière travaillent de l'aube jusqu'à la nuit et qu'ils sont souvent déchirés entre métier et vie familiale.

Ce n'est pas d'hier que les femmes sont à l'œuvre en cuisine. Certaines ont connu la célébrité mais elles sont rares car les femmes en cuisine ont surtout été, dans les grands et les petits restaurants, dans les chantiers ou dans les cafétérias, des travailleuses de l'ombre. D'autres possédaient un petit restaurant où elles proposaient une cuisine ménagère qu'on consommait à l'heure du lunch ou en voyageant à travers le Québec. Leurs plus grands fans étaient les camionneurs et ceux qu'on appelait les voyageurs de commerce. C'était l'époque où on était bien content de lire, sur l'ardoise, un menu du jour, partout semblable: soupe au légumes ou aux pois, pain de viande ou pâté chinois, patates frites ou pilées, tartes au sucre ou carrés aux dattes maison. Telle était, la cuisinière et restauratrice que nous croisions autrefois.

La cuisinière s'est transformée. Elle s'est taillé une place et s'est gagné l'estime du public et celle difficile à conquérir, des hommes de la profession. Je connais seulement quelques-unes des femmes chefs que Richard Bizier et Roch Nadeau présentent ici. Je garde d'elles des souvenirs où foisonnent les saveurs zestées dont certaines tables féminines ont le secret. À tort peut-être, je crois qu'il faut une femme pour oser construire un plat autour d'un pamplemousse pelé à vif, pour marier morue et citronnelle ou pour imaginer une rencontre gingembre et petits pois. Je veux dire par là qu'il faut beaucoup d'assurance et d'audace pour signer un plat avec un-petit-quelque-chose-de-subtil qui imprègne les mémoires. Et qui transforme un convive de passage en habitué.

Je cuisine beaucoup. Je cuisine passionnément. J'emprunte, j'adapte, je teste, je dévore. J'invite aussi des convives à partager ma passion pour la cuisine bien faite. J'ai trouvé dans ce livre conçu par deux hommes, des signatures et des plats inspirants. Ils n'ont pas seulement ravivé ma gourmandise, ils m'ont rappelé que ces femmes contribuent activement au renouveau de la cuisine d'ici et qu'on peut en être fiers.

Louise Latraverse
Mars 2012

AVANT-PROPOS

Il y a déjà plusieurs années, dans un ouvrage intitulé *Les grandes dames de la cuisine au Québec*, Richard rendait un hommage à des pionnières dont la notoriété n'est plus à faire: Jehane Benoît, Germaine Gloutnez, Sœur Monique Chevrier, Sœur Berthe Sansregret, pour n'en nommer que quelques-unes. Elles partageaient une même passion pour la cuisine et un désir égal de transmettre leur savoir-faire. Pendant une cinquantaine d'années, elles ont entretenu un dialogue avec les milliers d'amateurs de cuisine qui les suivaient dans les médias. Leurs conseils ont germé dans des terreaux fertiles. En témoigne l'intérêt des générations suivantes pour la cuisine ménagère, d'abord, et, ensuite, pour la cuisine gastronomique.

Aujourd'hui, c'est à des jeunes femmes héritières de ces pionnières que nous voulons rendre hommage. Nous les avons croisées à l'époque où nous produisions des chroniques culinaires et des critiques de restaurants pour un quotidien montréalais. Nous avons été séduits par leur personnalité et par leur talent. L'assurance qui les pousse à projeter leur signature comme restauratrice ou traiteur montre qu'elles ont trouvé leur place dans la confrérie des chefs.

Les quinze femmes chefs que nous vous présentons ici reflètent autant d'horizons culinaires. Certaines ont développé une grande complicité avec les producteurs et les artisans de la région où elles travaillent. D'autres sont les ambassadrices du pays qui les a vu naître. Elles en adaptent les traditions en puisant au marché local et en travaillant, elles aussi, avec les produits du terroir québécois. Nous admirons leur ténacité, la force qui leur permet de se renouveler, la générosité qui permet à plusieurs d'entre elles de transmettre leur savoir par le biais de cours et d'ateliers.

Simplement intitulé *15 femmes chefs*, ce livre permet de les découvrir dans cette intimité où la cuisine leur est apparue, non seulement comme un art de vivre, mais comme une source de vie. La cuisine est l'univers où elles se révèlent, le lieu où elles s'ingénient à créer des plats colorés, simples et savoureux. Ces 15 chefs québécoises nous ont ouvert leurs portes et leurs secrets. Elles se sont racontées, elles nous ont offert quelques-unes de leurs recettes préférées et ont puisé dans leur carnet d'adresses afin de nous faire partager leurs coups de cœur pour des agriculteurs, des éleveurs, des cueilleurs, des charcutiers, des fromagers, des vigneron et bien d'autres passionnés dont les produits sont en vedette dans leur cuisine. Enfin, pour les besoins des photos de ce livre, elles nous ont permis de réaliser nous-mêmes leurs recettes, comme vous le ferez à la maison. En toute simplicité. Nous les en remercions.

* * *

Un livre comme celui-ci ne se réalise pas sans de grandes complicités et nous ne pouvons ici nommer tous ceux et celles qui, à différents niveaux, nous ont appuyés. Nous tenons quand même à remercier tout particulièrement quelques-uns d'entre eux.

Merci à Hélène-Andrée Bizier, conseillère à l'édition, qui a si bien su nous diriger et nous encourager tout au long de la rédaction de cet ouvrage. Merci à Paquerette Villeneuve pour ses conseils judicieux.

Merci à Louise Bousquet de nous avoir prêté sa magnifique vaisselle et autres accessoires en porcelaine, créés à son atelier en Montérégie, qui ont mis en valeur la présentation de plusieurs des plats de cet ouvrage (Porcelaine Bousquet, www.porcelainesbousquet.com) et à la boutique 3 Femmes et un Coussin dont les assiettes, les bols et les plats de service ont aussi contribué à la réussite de nos photos (3 Femmes et un Coussin, www.3fic.com).

Un grand merci à Line Lafontaine et à Nino Marconi de nous avoir fourni les fruits, les légumes et les herbes pour la réalisation des plats (Chez Nino fruits et légumes), à Patrick Loyau de nous avoir fourni les viandes et les autres denrées nécessaires à la réalisation des recettes. (La Boucherie du Marché), à Isabelle et à Suzanne du Marché des Saveurs du Québec de nous avoir fourni des produits notre recherche et à François Brouillard des Jardins Sauvages de nous avoir fourni des plantes insolites et indigènes de notre flore québécoise (Les Jardins sauvages)

Merci à Anne Desjardins, à Pierre Audette et à leur fils Emmanuel, de L'Eau à la Bouche, de nous avoir accueilli chaleureusement dans leur auberge de Sainte-Adèle. Merci à Jean Rossignol et à Carole Faucher de l'Auberge du Mange Grenouille au Bic, pour leur généreuse hospitalité qui nous a permis de faire nos entrevues et nos recherches sur les femmes chefs de cette région du Bas-Saint-Laurent.

Enfin, merci à l'éditeur, Antoine Del Busso, pour sa patience exemplaire devant les impondérables qui ont retardé la parution de cet ouvrage.

Richard Bizier
Roch Nadeau

TABLE

PRÉFACE

3

AVANT-PROPOS

4

GRAZIELLA BATTISTA

9

Passatelli au parfum de mortadelle et citron 12

Jarret de porc rôti au vin rouge 14

Gâteau au romarin 17

Coups de cœur 18

DENISE CORNELLIER

21

Surf & turf de foie gras et de homard,
mousseline de roquette 24

Suprême de canard et purée Saint-Germain,
sauce bordelaise 27

Poires pochées farcies au chocolat noir 28

Coups de cœur 30

ANNE DESJARDINS

33

Demi-homard poché doucement
au beurre monté, têtes de violon
et morilles sautées, sauce corail 36

Filet de veau juste poêlé, sauce xérès,
jeunes légumes racines 39

Gâteau aux noisettes, crème fouettée,
poêlée de pommes aux noisettes
et au sirop d'érable, parfum d'anis étoilé 40

Coups de cœur 42

FISUN ERCAN

45

Soupe au yogourt et au riz 48

Salade de légumes grillés 50

Casserole de poissons et fruits de mer 53

Coings au four 54

Coups de cœur 56

NANCY HINTON

59

Soupe de laitues, salsa de gourganes,
concombre et monarde, lait mousseux à l'ail 62

Cailles au gingembre sauvage,
boutons floraux d'asclépiade
et légumes de saison, riz collant et tempura 65

Gâteau au citron et fraises au sirop
de thé du labrador 66

Coups de cœur 68

MARIE-CHANTAL LEPAGE

71

Poêlée de foie gras, salsa de mangue,
et rubans d'asperge verte 74

Morue charbonnière, émulsion aux agrumes
et mascarpone 77

Croustillant façon mille-feuille aux fraises
et mascarpone, nage de petits fruits au porto 78

Coups de cœur 80

SUZANNE LIU

83

Soupe thaï au lait de coco 86

Filet de poisson en croûte de gingembre,
vinaigrette miso-sésame 89

Tofu soyeux et fruits frais au sirop de gingembre 90

Coups de cœur 92

HELENA LOUREIRO

95

Crabe des neiges, mayonnaise à l'huile d'olive 98

Cochon de lait au four à la portugaise 101

Pasteis de nata (tartelettes aux œufs) 102

Coups de cœur 104

ÈVE MALTAIS

107

Soupe de pois verts au sureau
et au vin mousseux 110

Confit d'agneau à l'huile d'olive 113

Rhubarbe en cocotte 114

Coups de cœur 116

FRANCA MAZZA 119

Soupe de poisson, safran et pommes de terre	122
Capretto al forno	125
Ricotta au sucre et au café	126
Polenta torta mascarpone	126
Coups de cœur	128

MARIE-SOPHIE PICARD 131

Bar d'amérique en gravlax et salade d'épinards et d'oranges	134
Grillade de pintade de grain en crapaudine au citron confit et à l'abricot	137
Salade de pois sucrés à l'échalote dorée et huile de cumin	138
Huile de cumin	138
Fraises, estragon, moût de raisin et gâteau comme un financier	140
Coups de cœur	142

COLOMBE SAINT-PIERRE 145

Pétoncles des Îles-de-la-Madeleine au jus de livèche et à l'huile d'olive	148
Jarret d'agneau braisé à la St-Ambroise noire, genièvre et serpolet	151
Tarte à la rhubarbe, fraises et pétales de roses sauvages	152
Coups de cœur	154

MARTINE SATRE 157

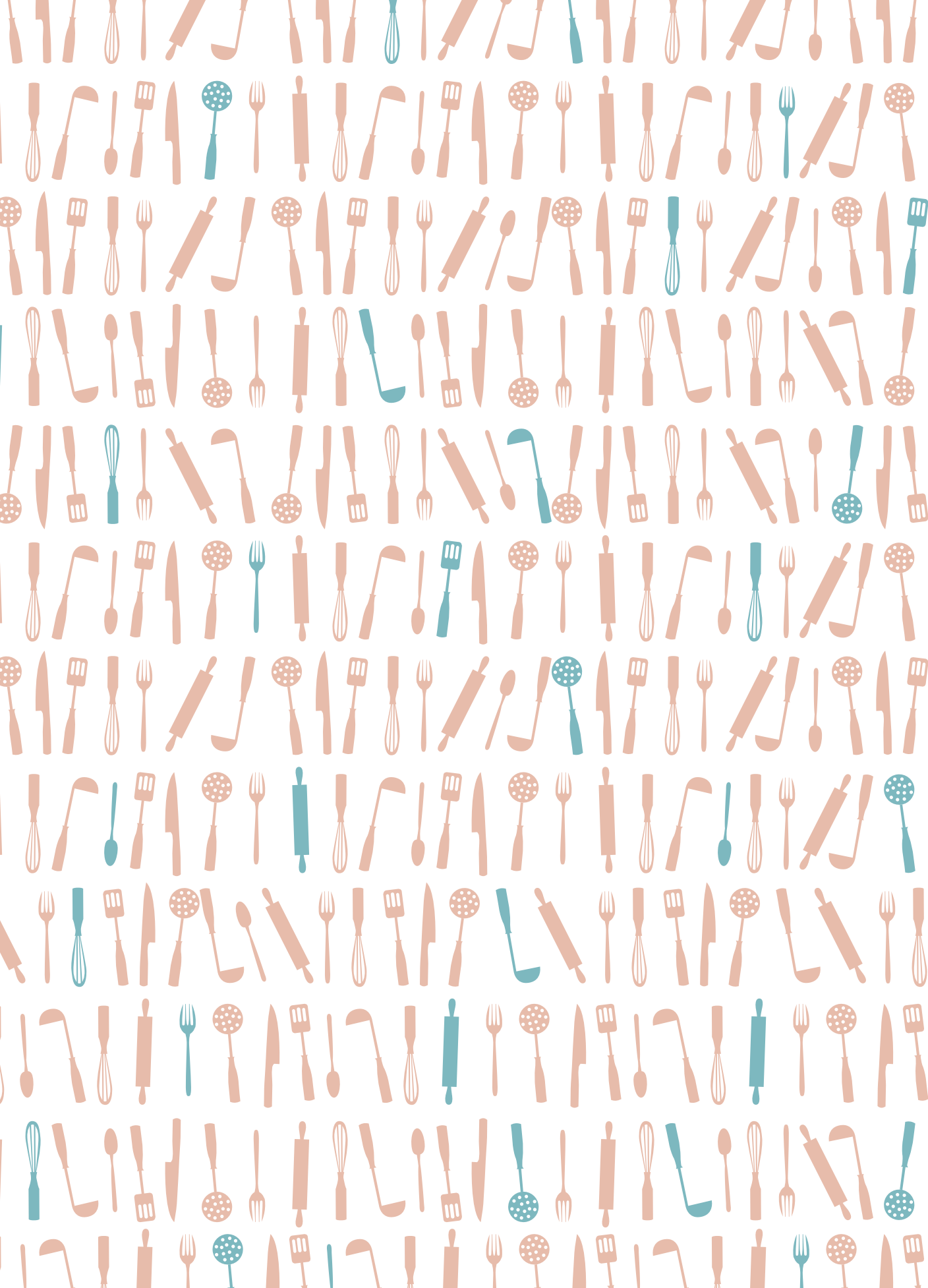
Aumônière de riz sauvage au Louis d'or et son coulis de poivrons	161
Doré du lac Saint-Pierre aux pommes caramélisées à l'érable et au cidre de glace	162
Tatin de bananes à l'érable et à la cardamome	164
Coups de cœur	166

DIANE TREMBLAY 169

Tartare de «Veau Charlevoix» au vinaigre de bleuets, émincé de betterave et chou-rave	172
Cuissots de lapin farcis au pesto d'herbes aux canneberges séchées, lait de panais et fenouil	175
Rencontre gourmande du chocolat noir de Tanzanie et des bleuets du Lac-Saint-Jean, mousseline à l'orange et biscuit moelleux à l'huile d'olive	176
Coups de cœur	178

JOHANNE VIGNEAULT 181

Carpaccio de veau des Nathaël et Tomme des demoiselles	184
Parmentier de morue salée, morue fraîche poêlée, roquette et tomates raisins pochées à l'huile d'olive	187
Tartelette tiède au chocolat noir, verrine de fraises des champs au poivre et au basilic	188
Coups de cœur	190





GRAZIELLA **BATTISTA**

En 2007, Graziella Battista crée une table à laquelle elle donne tout simplement son prénom. En ajoutant sa touche personnelle à la cuisine traditionnelle italienne, cette jeune chef passionnée a su gagner le cœur des gastronomes québécois, qui redécouvrent chez Graziella les saveurs et les arômes qui ont fait la réputation de son premier restaurant, Il Sole. Une cuisine à la fois simple et recherchée, classique et créative.



« Il faut être simple et se concentrer sur les saveurs. Je cuisine comme le faisait ma mère... »

Graziella Battista est née à Montréal, d'un couple de jeunes Italiens, Michelina Aquino et Nicola Battista. De son enfance, Graziella garde les souvenirs odorants des plats préparés par sa mère ou de l'incomparable prosciutto, l'une des nombreuses charcuteries dont son père avait le secret. Les Battista aiment recevoir et la table déborde de victuailles. Et, comme le veut la tradition, tablier autour de la taille, la mère veille à tout. C'est avec elle que, tout naturellement, Graziella apprend l'art de recevoir et de régaler ses clients. C'est grâce à elle qu'aujourd'hui, elle marie avec bonheur les traditions culinaires du pays d'origine de ses parents à celles du terroir qu'ils ont adopté pour elle. « Je fais une cuisine régionale italienne en respectant les saisons d'ici, en utilisant les produits d'ici. »

Au sortir de l'adolescence, Graziella Battista a déjà une certitude absolue: un plat doit être aussi savoureux, qu'il soit réalisé avec les ingrédients les plus simples ou les plus luxueux. Pourtant, elle hésite à reconnaître que la cuisine – qu'elle a toujours vue comme une occupation maternelle plutôt que comme un métier – est l'univers où elle veut vivre et travailler. Elle fait donc un premier détour par l'université, où elle étudie le commerce et les affaires. Sans toutefois s'éloigner de la cuisine, qu'elle fréquente, le week-end, en travaillant pour des traiteurs italo-québécois. Après une brève

incursion dans l'univers de la mode, Graziella se rend à l'évidence: aucun vêtement griffé ne vaut le tablier d'un cuisinier!

En 1994, mettant à profit sa formation universitaire, elle ouvre, boulevard Saint-Laurent, un restaurant au décor sobre rehaussé par une sculpture représentant un soleil, Il Sole. Elle contribue au mouvement de gentrification de ce secteur où les restaurants et autres adresses à la mode se multiplient, attirant une clientèle venue de tous les horizons. « Chaque fois que je sors du Québec, je visite les meilleurs restaurants, et quand je reviens, je trouve qu'on n'a rien à envier au reste du monde. » Deux ans plus tard, Graziella s'associe officiellement avec son mari, Pierre Julien, diplômé de l'École hôtelière de Rouen et impliqué dans le fonctionnement du restaurant depuis le début.

Il Sole a beau faire salle comble, Graziella éprouve toujours le besoin d'apprendre. En 1997, elle participe à un stage de trois semaines organisé par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et par la Délégation commerciale d'Italie dans le but de permettre aux cuisiniers de se familiariser avec les cuisines régionales italiennes. Au contact des chefs invités, sa passion s'intensifie. Elle fait des séjours de plus en plus fréquents en Italie, où elle raffine et personnalise son art. Et c'est

en revampant la cuisine des différentes régions d'Italie à sa manière toute montréalaise que Graziella attire une clientèle urbaine qui veut qu'on l'étonne.

En 2004, Graziella Battista et Pierre Julien font une pause. Trois ans plus tard, pour le plus grand bonheur de leur clientèle inconsolable de la fermeture d'Il Sole, ils ouvrent un nouveau restaurant dans l'un des beaux immeubles de la rue McGill. Chez Graziella, le soleil brille toujours et éclaire les pierres plus que centenaires de cet ancien bureau d'architectes ainsi que les éléments de décor tirés de coffres aux trésors des années 1970. La cuisine à aire ouverte rythme l'ambiance: «Je veux faire partie de l'expérience. En fusion avec la salle, on devient un avec le client.»

L'intérêt des Québécois pour la cuisine et pour les transformations qu'elle subit sous l'influence d'une nouvelle génération de cuisiniers, dont elle fait partie, stimule Graziella et son équipe, dont les chefs adjoints Monick Gilles et Nicolas Ficuciello, avec qui elle tient à partager son succès. «La clientèle nous rend la tâche plus intéressante parce qu'elle est intéressée. Elle nous inspire.»

Et l'inspiration de Graziella produit des alliances d'arômes, de textures et de saveurs contrastés parfois saisissantes, toujours justes. Imaginez cette bouchée de pétoncle sauce à la viande, cette joue de veau sur mousseline de panais ou cette pintade farcie au foie gras et au prosciutto accompagnée d'un oignon mariné à l'aigre-doux (*cipolla di Tropea*). Ou encore, cet osso buco à la milanaise parfumé à la gremolata et accompagné d'un risotto safrané... simplement parfait.

LE MENU

Passatelli au parfum
de mortadelle et citron

Jarret de porc rôti
au vin rouge

Gâteau au romarin

GRAZIELLA
Cuisine italienne

116, rue McGill
Montréal
514 876-0116
www.restaurantgraziella.ca

PASSATELLI AU PARFUM DE MORTADELLE ET CITRON

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min

Temps de repos: 1 h

Cuisson: 5 min

Ingrédients

300 ml (1 $\frac{1}{4}$ tasse) de chapelure

375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de parmesan râpé
et un peu plus pour la garniture

4 œufs

60 ml (4 c. à soupe) de farine

50 g ($\frac{1}{3}$ tasse) de mortadelle,
coupée en petits dés

Zeste râpé de 1 citron

1 pincée de muscade

Sel de mer et poivre

2 L (8 tasses) de bouillon de bœuf
ou de volaille

- À l'aide d'un robot culinaire, mélanger la chapelure, le fromage, les œufs, la farine, la mortadelle et le zeste de citron. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Réfrigérer une heure environ.
- Façonner le mélange en passatelli à l'aide d'un presse-purée (celui pour faire les pommes de terre en riz).
- Porter le bouillon au point d'ébullition et y verser les passatelli; retirer du feu dès que l'ébullition reprend.
- Verser dans des bols à soupe ou des assiettes creuses, saupoudrer de parmesan et servir.

