



Jacques Bonaldi Gourmandises

L'UNIC



Roland Ménard
chef cuisinier au Manoir Hovey

texte Iris Gagnon-Paradis

La persévérance, Roland Ménard connaît. Demandez le secret de son succès à ce chef récompensé maintes fois dans la province et au-delà, et il vous répondra : « persévérance, effort, travail, et mon équipel ».

Ayant débuté dans les cuisines d'un restaurant familial dès l'âge de 14 ans, il est vite devenu saturé des éternels clubs et du poulet BBQ. « Je savais que je pouvais faire mieux », se rappelle-t-il. Humble, mais sans fausse modestie, il reconnaît que l'agencement des saveurs lui est venu tout naturellement. Le chef est à la tête d'une des tables les plus respectées et rayonnantes de l'Estrie. Au Manoir Hovey, où depuis ses débuts, il y a 29 ans, on lui a donné carte blanche, il s'emploie à proposer une cuisine régionale évolutive, qui « part des bases classiques et les met au goût du jour ». Dans l'assiette, ses présentations originales accrochent l'œil. Ayant développé un lien fort avec les producteurs de sa région, le chef suit dans son menu le rythme de la nature. Sa priorité demeure la fraîcheur et la disponibilité des produits; jamais il ne proposera de homard hors saison, point final! Explorateur du territoire estrien, il est passé maître dans l'art de mettre en valeur des produits sauvages méconnus. « C'est notre marque de commerce », affirme-t-il. Cette différence, il la cultive avec fierté...

Mais difficile de savoir d'où vient son inspiration : « Je ne le sais même pas moi-même! » dit-il avant d'éclater de rire. Instinctif, cet autodidacte vit et crée tout simplement dans l'instant. « Je n'aime pas travailler à l'avance, confie-t-il; à un moment j'ai comme un coup de feu et hop! les idées vont sortir, et là je vais m'amuser! » Une flamme qui ne se dément pas avec les années et qui fait que, plus d'un quart de siècle après qu'on a commencé à remarquer sa cuisine, on en parle encore.

Homard des Maritimes, flanc de porc glacé, risotto au vert, mousse de carcajou

Flanc de porc

- 1 flanc de porc de 350 g
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de thym
- 1/2 c. à thé de gros sel
- 75 ml de glace de veau

Demander à votre boucher de vous préparer un flanc de porc d'environ 350 g. Préchauffer le four à 250 °F. Étaler sur le flanc l'ail haché, le thym et le gros sel. Mettre le flanc de porc dans une casserole. Recouvrir d'un papier d'aluminium. Cuire au four environ 2 heures 30 minutes à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et tendre.

Homard

- 2 homards femelles de 1 1/4 lb à 1 1/2 lb
- 1 gros oignon coupé en morceaux
- 2 feuilles de laurier
- 1 carotte coupée en morceaux
- 6 l d'eau
- 1/2 c. à thé de sel

Dans un chaudron, mettre l'eau, l'oignon, la carotte, les feuilles de laurier et le sel. Laisser mijoter les légumes 15 minutes pour donner du goût à l'eau. Plonger les homards dans l'eau bouillante 10 minutes. Les retirer de l'eau et les décortiquer. Mettre le corail de côté. Laisser refroidir la chair de homard. (Ces étapes peuvent être réalisées une journée à l'avance.)

Risotto au vert

Cuire le risotto selon les indications de la boîte. Ajouter une purée d'herbes hachées, par exemple basilic, persil, estragon, épinards (purée que l'on trouve dans les supermarchés).

Purée de racines de légumes

- 2 racines de persil
- 2 racines de panais
- 1 c. à soupe de beurre
- 75 ml de crème
- sel, au goût

Cuire les racines dans l'eau salée. S'assurer que les légumes sont bien cuits. Passer les légumes au robot culinaire. Ajouter le beurre et la crème. Assaisonner au goût.

Omelette de corail

Mélanger le corail à la fourchette, comme on le fait avec des œufs pour faire une omelette. Dans un poêlon chaud et légèrement beurré, verser une quantité de corail. Cuire seulement quelques secondes. Lorsque le corail devient rouge, c'est que la crêpe est cuite.

Mousse de carcajou

- 125 ml de lait
- 2 racines de carcajou ou 1 c. à soupe de racine de raifort fraîche râpée

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la racine à feu doux pendant 5 minutes. Passer le lait au tamis, puis le laisser refroidir. Réserver. Fouetter le lait avec un mixeur à lait.

Montage

Au moment de servir, réchauffer le homard dans du beurre au citron. Couper et glacer le flanc de porc. Déposer la purée de racines de légumes sous le flanc de porc. Déposer la carotte sur le flanc de porc. Mettre le risotto au centre de l'assiette. Déposer l'omelette de corail sous le homard. Parsemer de ciboulette hachée. Verser le lait fouetté à la toute dernière minute.

pour 4 personnes

575, chemin Hovey, North Hatley / 819 842-2421 • 1 800 661-2421 / www.manoirhovey.com