CHAUDRÉE
DE POISSON
page 114

Une perle fine

À LA BARRE D’UNE TABLE GASTRONOMIQUE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE, JOHANNE VIGNEAULT MÈNE SA BARQUE AVEC BRIO. CRÉATIVE, HUMAINE ET CONSCIENTISÉE, LA CHEF INSULAIRE EST HEUREUSE DANS SON RESTO COMME UN POISSON DANS L’EAU.

Par **LINDA PRIESTLEY** *Photos:* **LOUISE SAVOIE**

Je suis arrivée aux Îles avec la ferme intention d'amadouer Johanne Vigneault, la célèbre proprio de La table des Roy. Surprise: cette chef autodidacte n'est pas du tout collet monté. Et nul besoin de la prendre avec des pincettes, elle est d'une simplicité désarmante. Avec elle, pas de chichis, on a tout de suite l'heure juste. Mais comment cette native de Bassin (situé dans la partie sud de l'archipel), issue d'une famille de trois filles et sept gars — pêcheurs pour la plupart —, en est-elle venue à gérer un resto chic? Son histoire est aussi savoureuse qu'un pétoncle Princesse!

Sortir de sa coquille

Lorsque Johanne avait quatre ans, son père, visionnaire dans l'âme, décide d'acheter un terrain à L'Étang-du-Nord (précisément à La Vernière), sur lequel se trouvent une maison et une ferme. «On vivait de la pêche et de l'agriculture. Lorsque j'ai eu 15 ans, mon père a vendu la propriété aux Roy, qui ont converti la maison en restaurant. Francine Roy, chef et copropriétaire, me trouvait vaillante et m'a proposé du boulot. J'ai commencé comme simple plongeuse, mais étant donné que ma patronne était seule dans la cuisine, elle m'a vite appris les rudiments du métier. Petit à petit, cette job d'été est devenue une passion. J'ai découvert que j'adorais ça... et que j'étais gourmande!»

En 1986, coup de dés dans la vie de Johanne: les Roy souhaitent vendre le restaurant, et Francine la convainc d'acheter même si d'autres lui prédisent un échec cuisant. «On disait que j'allais me casser la gueule, se souvient-elle en riant. Que la compétition serait trop forte... Mais moi, ça ne me faisait pas peur. Au contraire, ça m'encourageait à me surpasser.» À 23 ans, cette novice de la restauration — qui en quatrième secondaire avait flirté avec l'idée de devenir policière («Je suis une fille assez droite, je me disais que ça pourrait me convenir...») — allait montrer à tous ce dont elle était capable. Mais avec un resto cinq-étoiles, elle plaçait la barre haut. «J'ai connu des moments très difficiles au début. Je devais apprendre à cuisiner, à gérer le personnel, à accueillir la clientèle, moi qui fondais devant les gens tellement j'étais gênée. En plus du stress lié à la gestion, je voulais que tout soit parfait. Dans mes pires cauchemars, je rêvais que les tables n'étaient pas dressées à temps! Mais je voulais réussir, alors il a fallu que je sorte de ma coquille, que j'aille au bout de moi-même, que j'explore toutes les facettes de ma personnalité.»

Aujourd'hui, à 48 ans, Johanne a relevé le défi avec brio: après 25 ans sous son règne, La table des Roy demeure un des restaurants les plus réputés des Îles et continue d'attirer les touristes, été après été. Notre reine des marmites en a fait du chemin. Heureusement, elle a toujours pu compter sur son indispensable amie Mado, qui l'aide dans la cuisine depuis les premiers jours. «Ce n'était pas toujours facile de travailler pour ma copine devenue ma boss, confie Madeleine. Mais j'admirais le courage et la détermination de Johanne. Aujourd'hui, on est comme un vieux couple.»

La vie qui décoiffe

Dans son royaume, Johanne élabore sans cesse de nouvelles recettes avec des produits du terroir. «Je m'inspire de la cuisine de nos mères, où morue séchée sur la corde à linge, lardons, oignons caramélisés et patates grelots étaient à l'honneur; mais j'innove aussi.» Elle profite d'ailleurs de ses hivers, lorsque le restaurant est fermé, pour voyager et faire des stages à l'étranger, en France ou en Suisse, par exemple. «Mes déplacements me permettent de découvrir les tendances gastronomiques partout dans le monde. Même en vacances, je décroche difficilement. Mon chum trouve ça dur!» Denis Lemoine, le chum en question et époux depuis peu, également maître d'hôtel et sommelier au resto, rit tout bas. Johanne et lui se sont connus il y a huit ans. Originaire de Montmagny, ce bon vivant en a vu d'autres avant de poser les yeux sur notre flamboyante rousse. «Elle a du caractère, mais c'est une femme passionnée et généreuse. Je n'en revenais pas de tout le boulot qu'elle devait abattre en une journée.» Nés tous deux un 22 octobre, nos Balance se complètent très bien, au travail comme dans l'intimité. «Parfois, ça penche plus d'un côté que de l'autre, note Johanne en rigolant, mais j'avoue que Denis me ramène à l'essentiel. Je n'aurais jamais pensé rencontrer l'amour de ma vie à 40 ans! Chose certaine, je suis plus détendue depuis qu'il est à mes côtés. Il me répète souvent: "Reste la Jo que tu es et les gens vont t'aimer, c'est certain..."» ▷

1 L'enivrant cocktail à la fleur d'églantier, une création du resto. 2 Le très coloré Roney Delaney, le chef poissonnier de La Poissonnière. 3 Des maquereaux on ne peut plus frais...

RISOTTO CRÉMEUX AU HOMARD ET AUX PÉTONCLES
page 114

1

2

3

1

2

3

Mais n’allez surtout pas croire qu’il a fallu un homme pour «dévergonder» notre chef réservée! Quelques années avant leur rencontre, Johanne a fait l’acquisition d’un petit café sans prétention à L’Étang-du-Nord, près de la mer. L’occasion de faire ressortir son côté moins conservateur était trop belle. «J’arrivais de Vancouver, où j’avais visité des cafés sympas. J’étais emballée à l’idée de concocter des mets différents, comme de la pizza à la morue salée. Mais j’avais aussi peur d’en prendre trop sur mes épaules. Je travaillais au café de 8 h à 15 h, puis je revenais au resto pour me changer et je continuais jusqu’à 23 h 30. C’était fou!» Heureusement, l’endroit connaît dès le départ un franc succès. Rassurée, Johanne peut déléguer — «une chose que j’ai apprise avec l’âge!» — et se consacrer à ses deux bébés sans perdre la toque! «J’adore les *rushs* contrôlés! s’exclame-t-elle. Quand ça bouge et que le personnel chante, je suis heureuse.» Mais comme elle a toujours plein de projets sur le feu, Johanne a récemment vendu le Café de la Côte à son frère et à sa belle-sœur, allégeant ainsi considérablement son horaire.

Femme de tête et de cœur Selon son amoureux, il y a la Johanne du restaurant, la Johanne du café… «et la Johanne que j’aime, celle qui est calme, qui rigole, qui ne se prend pas au sérieux», conclut-il en souriant. On pourrait ajouter qu’il y a la Johanne engagée qui tisse des liens de solidarité avec les autres restaurateurs des Îles (surtout des femmes): «Entre nous, il n’y a pas de jalousie. On s’entraide, on échange du personnel, on se refile certains produits, car on doit parfois trimer dur pour obtenir les ingrédients qu’il nous faut.» Aussi la Johanne maternelle qui veille à former ses employés en leur inculquant ses propres valeurs, comme la fierté du travail bien fait, le sens des responsabilités et le respect des autres. La Johanne dévouée qui rêve d’enseigner la cuisine aux jeunes qui partent en appartement. Et la Johanne créative qui participe à un projet fort stimulant: le développement et la mise en marché des produits du terroir Douceurs des Îles, concoctés avec des ressources locales comme les algues, la salicorne, l’églantier. Et ce, toujours en mode protection de l’environnement, un aspect très important pour les insulaires. Une toute nouvelle gamme de produits signés La table des Roy devrait également voir le jour dès le printemps prochain.

Alors, si pendant un séjour dans l’archipel vous apercevez une femme rousse aux yeux rêveurs qui marche pieds nus au bord de la mer, dites-vous qu’elle songe sans doute à son bonheur, au plaisir d’habiter ce merveilleux coin de pays… et à sa prochaine recette. ▷

La table des Roy 1188, ch. de La Vernière, L’Étang-du-Nord, 418 986-3004, latabledesroy.com.

Café La côte 499, ch. Boisville O., L’Étang-du-Nord, 418 986-6412.

Nous remercions chaleureusement Tourisme Îles-de-la-Madeleine (1 877 624-4437; tourismeilesdelamadeleine.com) pour sa précieuse collaboration à la réalisation de ce reportage.

1 Cueillette de légumes et de fines herbes, en compagnie de Céline Bouchard, copropriétaire des Bio-jardins Plein-Sud. 2 «Il y a des limaces dans les laitues, la preuve que c’est bio!» lance Ghislaine Lebel, l’autre proprio des Bio-jardins Plein-Sud. 3 Vue apaisante de L’Échourie.

1

2

3

4

Les bonnes adresses de Johanne

Boucherie spécialisée Côte à côte Cap-aux-Meules, 418 986-3322. «Mes menus proposent beaucoup de poisson, bien sûr, mais pour satisfaire tous les goûts, j'incorpore des plats de viande. Ici, on me prépare de belles pièces de jeune bœuf exactement comme je les veux.»

La jardinière P.A.T. Horticole Fatima, 418 986-3625. «Le proprio, Denis Bezeau, me réserve des tomates et des fraises savoureuses et mûres juste à point.»

La Poissonnière Cap-aux-Meules, 418 986-5771, lapoissonniere.com. «Des produits frais de grande qualité et un service attentionné. Que demander de plus?»

Culti-Mer Fatima, 418 986-4243, ilesdelamadeleine.com/culti-mer. «On y trouve les fameux pétoncles Princesse des Îles, qui bougent encore dans leur coquille!»

Les Bio-jardins Plein-Sud Bassin, 418 937-5388. «Je viens y chercher des produits cueillis il y a quelques minutes: tomates, laitues, zucchinis, fines herbes, etc. Les proprios Céline Bouchard et Ghislaine Lebel sont des cultivatrices bios pures et dures.» (Note de l'auteure de ces lignes: Ghislaine tenait à ce que je passe aux lectrices de *Vita* le message suivant: si le produit que vous avez entre les mains n'est pas certifié par Québec Vrai, c'est qu'il n'est pas bio! À bon entendeur...)

Fromagerie du Pied-de-vent Havre-aux-Maisons, 418 969-9292, fromageduquebec.qc.ca. «J'y vais pour faire provision de leurs délicieux fromages, dont la Tomme des Demoiselles.»

Fumoir d'antan Havre-aux-Maisons, 418 969-4907, fumoirdantan.com. «Même si on y fume le poisson à la mode d'autrefois, le personnel est ouvert d'esprit et s'adapte aux besoins de sa clientèle. Et j'y trouve toujours du maquereau fumé à mon goût.»

Le Verger Poméloi Bassin, 418 937-5611. «Je connais bien Éloi Vigneau, proprio de l'endroit, qui me fournit les envoûtantes boissons artisanales Le Chouchen et L'Enchanteur de pommes.»

1 Johanne adore cueillir elle-même des herbes sauvages au bord de la mer. 2 Le Fumoir d'antan, où on fume le poisson à la façon d'autrefois. 3 Un des nombreux bateaux de pêche qui sillonnent les eaux des Îles. 4 Le Café La côte, le deuxième bébé de Johanne Vigneault.

PIZZA FINE À LA MORUE SALÉE
page 114

CHAUDRÉE DE POISSON

(donne 8 portions)

«La chaudrée de poisson est un repas réconfortant. Elle me rappelle mon père revenant de la pêche, les bras pleins. Très jeune, j'ai appris que le poisson sent bon la mer.»

- 125 ml (1/2 t) de beurre
- 250 ml (1 t) d'oignon en dés
- 250 ml (1 t) de céleri en dés
- 250 ml (1 t) de poireau en dés
- 125 ml (1/2 t) de farine
- 250 ml (1 t) de vin blanc
- 4 L (16 t) d'eau
- 125 ml (1/2 t) de bouillon de poisson concentré
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre concassé
- 1 ml (1/4 c. à thé) de piment broyé
- 2 L (8 t) de pommes de terre en dés
- 1 kg (2 lb) de poisson (sébaste, morue, flétan, sole ou turbot) coupé en gros morceaux
- 250 ml (1 t) de poivron (vert et rouge) en dés
- 125 ml (1/2 t) de fécule de maïs
- 1 boîte de 370 ml de lait concentré (de type Carnation)
- 250 ml (1 t) de crème à 35 %
- Moules cuites (dans leurs coquilles)

1. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen et y colorer l'oignon, le céleri et le poireau. Ajouter la farine et cuire une minute; déglacer avec le vin blanc.
2. Verser l'eau et le bouillon de poisson dans le chaudron, puis porter à ébullition. Ajouter le sel et le poivre.
3. Réduire le feu, puis ajouter le piment broyé et les pommes de terre. Laisser mijoter jusqu'à ce que celles-ci soient cuites. Incorporer le poisson et le poivron.
4. Mélanger la fécule de maïs avec le lait concentré et la crème. Verser dans le chaudron et porter de nouveau à ébullition afin de permettre l'épaississement de la chaudrée. Ajouter les moules et servir.

RISOTTO CRÉMEUX AU HOMARD ET AUX PÉTONCLES

(donne 8 portions)

«Ma cuisine est principalement inspirée de la mer. J'ai le bonheur de travailler avec des produits marins d'une extrême fraîcheur: je suis encore émue d'avoir la chance de servir à mes clients un pétoncle tout juste sorti de l'eau et qui bouge encore comme un cœur qui bat.»

- 500 ml (2 t) de riz italien (de type Superfino Arborio)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 375 ml (1 1/2 t) d'oignon haché fin
- 12 filaments de safran
- 1 L (4 t) de fond de homard chaud (à défaut, jus de fruits de mer, ou bouillon de poulet ou de poisson)
- 250 ml (1 t) de vin blanc
- 1 kg (2 lb) d'un mélange de pétoncles et de homard (on peut remplacer un des produits par des crevettes)
- 60 ml (1/4 t) de parmesan frais râpé
- Sel et poivre, au goût

1. Rincer le riz à deux reprises. Égoutter parfaitement et réserver.
2. À feu doux, chauffer l'huile dans une casserole antiadhésive et y faire revenir l'oignon. Ajouter le riz et remuer pour bien l'enrober d'huile.
3. Ajouter le safran et la moitié du fond de homard chaud, puis remuer. Verser le vin blanc et laisser réduire de moitié.
4. Incorporer graduellement le reste du fond de homard en remuant régulièrement. La cuisson ne devrait pas durer plus de 20 minutes. Éviter de trop cuire et garder le tout assez liquide.
5. À la fin de la cuisson, ajouter les fruits de mer. Ajouter un peu de fond de homard ou de bouillon, au besoin, et terminer par le parmesan râpé. Saler et poivrer.

PIZZA FINE À LA MORUE SALÉE

(donne 4 portions)

«Avant l'arrivée de l'électricité, nos ancêtres utilisaient la salaison comme moyen de conservation du poisson. La morue salée fait donc partie du patrimoine culinaire des Îles. Désormais denrée rare, elle retrouve ses lettres de noblesse grâce à des recettes revisitées qui suscitent l'émotion d'un souvenir d'enfance, d'une saveur oubliée.»

- 250 g (1/2 lb) de morue salée, dessalée*
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) de persil italien haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de câpres capucines
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé
- 1 pâte à pizza maison de 30 cm (12 po) de diamètre
- 45 ml (3 c. à soupe) de tapenade d'olives noires
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce tomate maison
- 4 tomates en fines tranches
- 1 oignon en fines tranches
- 125 ml (1/2 t) de fromage râpé (au choix)
- 4 caprons (cousins des câpres)
- Quartiers de citron
- Sel et poivre

1. Cuire la morue dessalée à feu moyen dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 5 minutes (selon l'épaisseur du filet). Égoutter.
2. Défaire la morue à la fourchette en y incorporant l'huile d'olive. Ajouter le persil, les câpres, le jus et le zeste de citron. Réserver.
3. Sur la pâte à pizza, étendre la tapenade et la sauce tomate, et y déposer les tranches de tomates. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon et garnir de fromage.
4. Cuire pendant environ 7 minutes au four préchauffé à 190 °C (375 °F). Juste avant de servir, ajouter la morue salée tiède; garnir des caprons et des quartiers de citron. ▼

* Pour dessaler la morue, la couvrir d'eau froide pendant 48 heures en changeant aux 12 heures.