Formation de chasse aux phoques
Exploramer , Saint-Anne-des-Monts, Gaspésie
1er et 2 décembre 2018

Sous signé Benoît Lavoie, j'ai eu le privilège de participer à une formation sur la chasse aux phoques d'une qualité impressionnante et exceptionnelle dans la belle ville côtière de Sainte-Anne-des-Monts, les 1eret 2 décembre derniers. Ce fut une réalité qui ouvre de nouveaux horizons culinaire et de chasse.

Le samedi matin, nous sommes 25 personnes reçues cordialement au musée Exploramer par Sandra Gauthier, directrice générale, Anne-Marie Trudel, coordonnatrice Fourchette bleue et Mathieu Lemonde-Landry, biologiste à Exploramer.

Nous débutons la journée avec Mathieu qui nous présente un historique de cette chasse, nous décrit les six différentes espèces de phoques, leurs meurs et leurs aires de répartition. Il nous

précise les deux espèces permises pour la chasse de subsistance. Le gros phoque gris à tête de cheval et le phoque du Groenland.

Il nous avise de ne pas les confondre avec le phoque à tête de chien, qui est plus petit à maturité que le phoque gris, dénommé phoque commun. Ce dernier est très actif sur nos côtes gaspésiennes et dans le Bas-Saint-Laurent. Il est protégé à l'année, donc la chasse est interdite.

Par la suite, l'agent des pêches Jean-François Lemieux nous informe des périodes de chasse et de la réglementation entourant ces mammifères marins. Il nous rappelle que les deux espèces permises sont les phoques gris et du Groenland. Il nous parle aussi des techniques d'abattage et leurs spécifications.

Suite au dîner, le maître chasseur, boucher et formateur venu des Îles-de-la-Madeleine de la boucherie spécialisée Côte à Côte à Cap-aux-Meules, Réjean Vigneau, nous supervise lors d'une première chasse au phoque sur la côte gaspésienne. Mathieu nous conseille pendant cette activité. Nous y voyons plusieurs phoques communs sur le littoral, mais malheureusement aucun phoque gris à récolter.

Par chance pour nous des Mi'gmaq des communautés gaspésiennes sont avec nous sur cette formation. Un Mi'gmaq de la communauté de Gesgapegiag nous fournit généreusement un phoque qui va donner à cette formation une richesse inimaginable et la rendre des plus mémorables.

De retour au musée, le phoque est déposé sur le plan de travail de Réjean. Aussitôt fait, il démontre un respect profond envers cet animal qui a donné sa vie pour nous nourrir. Il nous rappelle les critères spécifiques à respecter lors de l'abattage de la bête. La préparation de l'animal peut commencer pour nous livrer tout son potentiel.

La deuxième journée, Réjean nous fait part des secrets de la boucherie et du dépiautage qui permettent de rendre à ce mammifère toute sa noblesse et son raffinement protéinique.

Par la suite, le maître cuisinier Yannick Ouellet, chef consultant de l'Académie, nous livre une classe impressionnante d'un niveau de grand chef culinaire. Rien de moins pour remercier cet extraordinaire mammifère de s'offrir à nous pour nous nourrir.

Époustouflant de voir Yannick manier les épices et de construire des recettes qui demeureront à notre portée pour rendre à cet animal la finesse d'une grande cuisine. Il n'y a pas de mot pour dire comment toutes ces œuvres culinaires ont su émerveiller nos papilles gustatives.

Ces deux belles journées passées à Sainte-Anne-des-Monts en Gaspésie font partie des joyaux de ma vie. Je remercie tous ceux qui ont fait de cette fin de semaine un moment aussi mémorable dans ma vie.

Merci à Exploramer qui est un musée des sciences de la mer, un lieu de formation, un lieu merveilleux à visiter lors de vos voyages en Gaspésie et ce, incontestablement.

D'autre part, ne manquez pas d'aller aux Îles-de-la-Madeleine rencontrer Réjean Vigneau à la boucherie spécialisée Côte à Côte à Cap-aux-Meules.

À noter :

Vous trouverez sur le Web toutes les informations nécessaires pour en savoir plus sur le chef consultant Yannick Ouellet à Sainte-Anne-des-Monts.

Une publicité bien méritée s'en suit.

LES SERVICES ALIMENTAIRES YANNICK OUELLET INC., UNE ENTREPRISE DE LA HAUTE-GASPÉSIE, A VU LE JOUR LE 1ER OCTOBRE 2003 SUITE AU RETOUR DES PROPRIÉTAIRES DANS LEUR GASPÉSIE NATALE. L'ENTREPRISE ORIENTE SES ACTIVITÉS VERS LA VALORISATION DES PRODUITS RÉGIONAUX, AINSI QUE DES CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES DANS LES CRÉNEAUX DE L'ALIMENTATION ET DES RESSOURCES HUMAINES.

LE CONSULTANT

L'ACADÉMIE

L'ACADÉMIE

LA BOUTIQUE

QUOI DE NEUF

Programmation 2019 de L'Académie

Voici notre nouvelle programmation pour la période de janvier à juin 2019. Des... Lire la suite

Pour nous joindre :

Les services alimentaires
Yannick Ouellet inc.
37-B, 7e rue Ouest
Sainte-Anne-des-Monts (Québec), G4V 2K4
Téléphone: 418 763-1352
Télécopieur: 418 763-0113
info@yannickouellet.com

Facebook :https://www.facebook.com/yannickouellet.lacademie

artv CROQUEZ LA GASPÉSIE

© 2015 Les services alimentaires Yannick Ouellet inc. | Connexion
Réalisation

La recette qui suit a été mon coup de cœur :

Mousse de foie de loup marin au Cognac

RENDEMENT : 750 ml (3 tasses) ❖ **TEMPS PRÉPARATION : 15 minutes** ❖ **TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 2 heures** ❖ **TEMPSDE CUISSON : 5 minutes**

Ingrédients

250 ml	1 tasse	Beurre froid non salé en cubes
30 ml	2 c. à soupe	Huile d'olive
4		Brindilles de thym frais émiettées
454 g	1 lbs	Foie de loup marin en tranche
2		Échalote française ou 1 petit oignon haché finement.
60 ml	¼ tasse	Cognac ou brandy
2 ml	½ c. à thé	Cinq épices chinois ou autres épices au choix
30 ml	2 c. à soupe	Sirop d'érable
125 ml	½ tasse	Crème 15% champêtre
Au goût		Sel et poivre

Méthode

Faire fondre 30 ml (2 c. à soupe) de beurre avec l'huile d'olive dans une poêle bien chaude. Faire colorer rapidement les tranches de foie de loup marin à feu vif en vous assurant que le centre du foie demeure rosé. Retirer le foie de la poêle et y faire revenir l'échalote avec une légère coloration. Saler et poivrer. Remettre le foie dans la poêle avec l'échalote, verser le Cognac, déglacer et flamber. Laisser réduire presque à sec et ajouter le cinq épices chinois.

Mettre le tout dans un robot culinaire, réduire les foies et l'échalote en une purée fine. Ajouter le sirop d'érable, la crème et le reste du beurre. Turbiner à nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement. Passer la préparation au tamis pour obtenir une mousse plus lisse si vous le désirez. Verser dans un moule au choix et laisser tiédir avant de réfrigérer. Recouvrir la mousse d'un papier parchemin et réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.

Pour obtenir une mousse plus légère, remplacer la crème à 15% champêtre par de la crème fouettée et l'intégrer en fin de préparation en pliant la crème dans la mousse sortie du robot culinaire.

Pour le service, accompagner la mousse de foie de biscotte ou de croûtons de pain grillé.