

Le vendredi 21 déc 2007

Bouchées festives

Anne Desjardins

Le Soleil

Collaboration spéciale



*Ceviche de pétoncles avec marinade aux agrumes
Photo Pec-Nord*

Bien des chefs ne jurent que par les pétoncles Princesse de la compagnie Pec-Nord, qu'ils reçoivent dans leur cuisine, vivants, comme des huîtres, dès le lendemain de leur capture dans les eaux froides du golfe du Saint-Laurent.

Et voilà que, juste à temps pour les réceptions des Fêtes, Pec-Nord a eu la bonne idée de s'intéresser au marché de détail en proposant en épicerie deux superbes produits gastronomiques surgelés prêts à manger : un ceviche de pétoncles avec marinade aux agrumes et un autre avec marinade au gingembre. Révélés l'an dernier au Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL), ils y ont gagné le deuxième prix Novitas. Ces pétoncles qui sont joliment présentés dans leur coquille sont cueillis à la main et transformés artisanalement, puis surgelés sur leur lieu de pêche afin d'en préserver toutes les qualités. Ils séduiront les amateurs de fruits de mer par leur saveur délicate, qui met le pétoncle en valeur, et par leur simplicité d'utilisation : il suffit de décongeler et de déguster en une seule bouchée.

Daniel Vézina, du Laurie-Raphaël, ne s'y est pas trompé, lui qui a été le premier chef de Québec à encourager Pec-Nord parce qu'il raffolait de ces beaux mollusques vivants et croyait en sa mission gastronomico-économico-écologique. Les Normand Laprise (Toqué!), Alain Pignard (Reine Élisabeth) et autres grandes toques n'ont pas tardé à s'enthousiasmer à leur tour, avant qu'Alain Ducasse lui-même n'en fasse l'éloge et que le New York Times emboîte le pas. Mais Pec-Nord tient d'abord à bien servir son marché intérieur. Alors, régalons-nous de ses cevichés raffinés, délicieux et santé disponibles dans les IGA, Loblaws, certains marchés Metro et poissonneries.