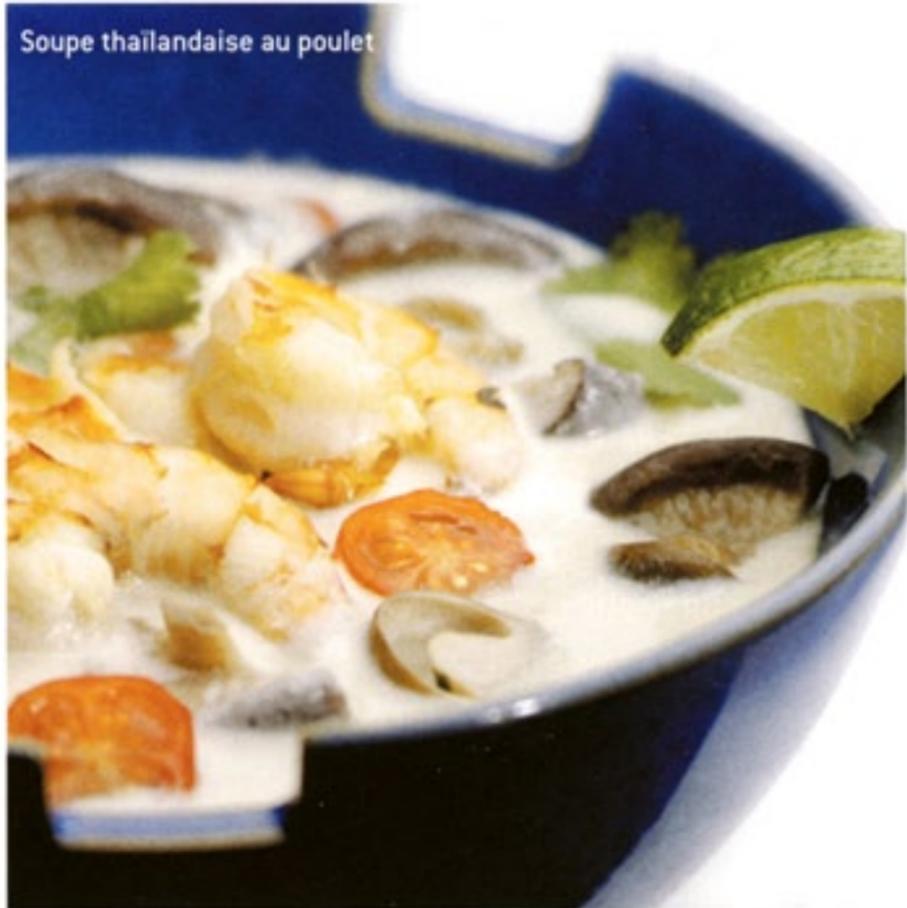


Smoked meat de magret de canard



Soupe thaïlandaise au poulet



LE CANARD EST DANS LA CAN

Dans la petite boutique de plein air Altitude, de la rue Saint-Denis, un gaillard gesticule devant un petit groupe de spectateurs amusés. Son discours est divertissant, mais c'est d'abord et avant tout sa soupe thaïlandaise au poulet qui attire les gens. Un bouillon au gingembre lacté et piquant, parsemé de champignons, de tomates cerise et de morceaux de poitrine de poulet.

Dominic Lamontagne, un des trois chefs de Gastronomie le Naked Lunch, parle de son amour de la bouffe et de son mépris du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le MAPAQ. L'organisme gouvernemental – celui-là même qui a donné un sale coup aux producteurs de fromage de lait cru l'an dernier – a presque mené sa petite entreprise à la faillite, il y a quelques mois, pour des motifs fallacieux. Un dialogue de sourds du genre :

- Vous ne respectez pas les standards québécois !
- Quels sont ces standards, qu'on puisse les suivre ?
- Ils ne sont pas définis, monsieur...

Pourtant, la PME s'était fiée aux normes canadiennes (ACIA) et à celles des entreprises qui fabriquent le matériel de conserverie. Malgré tout, Le Naked Lunch a dû détruire une partie de sa production, pendant qu'à Québec, on attend toujours les normes de conserverie...

NAKED LUNCH, C'EST LE TITRE D'UNE NOUVELLE publiée en 1959 par William Burroughs. Le titre a été remis au goût du jour par l'ajout de l'article « Le ». « Le terme Gastronomie, c'est pour la recherche de la qualité, explique Dominic. Naked, c'est pour la mise à nu et Lunch, pour la bouffe. Notre idée, c'est donc de produire de la bouffe de qualité, mise à nu. Nous proposons de mettre l'emphase sur le contenu et le goût, plutôt que sur le contenant. »

C'est pourtant l'emballage du Naked Lunch qui frappe l'imaginaire. La viande fumée de canard, le tagine et la choucroute à la bière sont présentés dans un cylindre de fer – une bonne vieille boîte de conserve !

L'avantage, c'est que le produit stérilisé à l'autoclave peut se conserver presque indéfiniment et que sa préparation ne demande qu'environ 5 minutes. Il suffit d'amener de l'eau à ébullition et d'y plonger la boîte. Et voilà un repas raffiné et savoureux pour le cuistot paresseux !

La PME de Sainte-Sophie met en conserve 6 produits qu'on peut acheter chez divers détaillants un peu partout au Québec.

LENAKEDLUNCH.COM

Le gaillard Dominic Lamontagne dans son autoclave allemand en restauration.

