

MA FRINGALE AU CANADA

Il fait *frette* (froid) ? Le temps parfait pour une poutine ! T'en-veux-tu ? *Come on*, j't'emmène dans les rues de Rennes dévoiler une authentique poutine canadienne. Et pas n'importe où : dans la première pouterie de France !

Tombés en amour avec la poutine lors d'un voyage à Montréal, les deux frangins Nicolas et Camille Gaudin ouvrent PoutineBros en 2014. Un carton, auréolé en 2016 et en 2021 du Prix de la meilleure poutine hors Canada lors de la Poutine Week. À moins d'être déjà *addict*, c'est dans la peau de Jacques Cartier – le navigateur qui découvrit le Québec – que l'on aborde ce mets qui claque aux oreilles comme le nom d'un président russe : une terre inconnue !

On a vite fait d'explorer ce nouveau monde culinaire pour peu que l'on soit fana de *comfort food* : des frites maison nappées de véritable fromage en grains québécois – celui qui fait « skouik skouik » sous la dent – et de sauce brune à la recette secrète... La poutine se décline en version Veggie Chili, Frontenac avec saucisse moutarde ou encore Grizzly avec bacon et champignons. Un régal absolu, qui ne saurait être complet sans une bière québécoise et des pancakes au sirop d'érable et myrtilles fraîches. Allez, tire-toi une bûche !

17-19, rue de Penhoët, 35000 Rennes ; 09 54 27 45 51 ; www.poutinebros.com ; lun. 12h-22h, mar.-dim. 12h-23h ; poutine 6,90-10,90€.



AILLEURS EN FRANCE

La P'tite Poutine - Lille

Du tout fait maison, des portions généreuses, une politique zéro déchet et un accueil chaleureux : cette P'tite Poutine a tout d'une grande. Et sans doute le seul endroit où vous pourrez goûter une Ch'tite Poutine... à la carbonade flamande ! 61, rue Basse, 59800 Lille ; 03 20 04 51 38 ; <https://ptitepoutine.co>

La Maison de la Poutine - Paris

Bûcheronne, Trappeur, Bôréale ou Montréal, ici, la poutine vous transporte directement au Canada. Un voyage qui s'achève en légèreté avec une mousse de cheesecake au spéculoos et sirop d'érable. *Ta barnak*, c'est bon ! 11, rue Mandar, 75002 Paris ; 01 40 26 37 76 ; www.poutine.fr

Le + de JEAN-FRANÇOIS

Quand on pense au Canada, on pense à la poutine, mais on pense aussi forcément au sirop d'érable, qu'on déguste traditionnellement avec des desserts comme les pancakes ou le « pouding chômeur ». Mon petit secret ? Faites comme les vrais Québécois et utilisez-le aussi dans les plats salés !

Il est en effet délicieux sur un rôti de porc, un poulet rôti, du jambon, et il entre d'ailleurs dans la composition des célèbres fèves au lard. Deux petites cuillères suffisent largement à donner à vos sauces ce bon goût sucré-salé.

Mais attention à la qualité : vérifiez bien l'étiquette et choisissez impérativement un sirop « pur 100 % ».



Maudite poutine !

La légende raconte qu'en 1957 un client aurait demandé au propriétaire du *Café Idéal* à Warwick de mélanger les frites et le fromage dans le même sac. Ce dernier aurait répondu : « Ça va faire une maudite poutine », d'où son nom qui veut dire « étrange mixture ».

Mais bien malin qui peut attribuer la paternité de l'emblème culinaire du Québec, dont l'origine fait l'objet d'un vrai débat national !

Elle voulait revoir son Canada...

... en Normandie, et cette famille a concrétisé son rêve ! Dans une clairière de la forêt d'Eawy, découvrez le plus grand élevage de bisons canadiens d'Europe (200 têtes !), suivez les meutes de loups, descendez la Varenne en canoë, goûtez une poutine de viande de bison entre peaux de bête et bois d'élan, et dormez dans un tipi.

Rêve de Bisons : Le Prieuré du Bois de la Belle, 76590 Muchedent ; 02 35 04 15 04 ; www.revedebisons.com