

## Déléc table

## Fudge alors, j'ai raté mon caramel !

On dit que le fudge aurait été inventé par accident par un confiseur ayant manqué sa préparation de caramel. Il se serait alors exclamé : « Fudge ! » Des clients qui avaient goûté à ce « caramel raté » lui auraient ensuite demandé de leur préparer encore de son fameux fudge.



Transmise de génération en génération depuis des décennies, la recette du fudge est, quant à elle, si simple qu'on affirme qu'il est pratiquement impossible de la rater : du sucre, du beurre, du lait, du sel, de la vanille, de la guimauve, des pépites de chocolat et des noix (facultatif). Et, surtout, c'est un succès assuré tant auprès des enfants que des adultes. C'est sûrement cette grande simplicité qui fait en sorte que la recette est demeurée inchangée pendant toutes ces années et qu'on trouve si peu de variantes aujourd'hui.

En fait, ce n'est pas tout à fait vrai ! Depuis 5 ans, il existe un endroit à Québec où l'on peut déguster près d'une centaine de variétés de fudge, dont de très originales saveurs telles que piments jalapenos ou menthe poivrée. Aux Mignardises Doucinet, première fudgerie artisanale au Québec, Jacques Thivierge ne cesse de réinventer le fudge au grand plaisir de sa fidèle clientèle. À l'approche des fêtes, il a lancé trois nouvelles variétés, soit le casse-noisettes, le trois fruits et le désormais célèbre crème brûlée. « Il m'a fallu trois mois de travail pour élaborer ma recette de fudge à la crème brûlée, avoue le maître fudgeron. J'étais loin de me douter que j'allais créer un monstre. En 17 jours, nous en

avons écoulé plus de 3000 tranches. » Si bien qu'il a décidé de l'offrir à l'année longue.

À l'occasion de la Saint-Valentin, Jacques Thivierge propose maintenant un cœur de fudge. Il s'agit d'une tranche de 350 grammes trempée dans du chocolat belge à 54 %. « C'est un dessert qui se marie bien avec un porto, un cidre de glace ou un Pineau des Charentes », indique-t-il.

C'est lors de ses vacances à Martha's Vineyard, une petite île au large de Cape Cod, que Jacques Thivierge et sa conjointe, Michelle Martin, ont eu l'idée de créer leur propre fudgerie. « Un homme préparait son fudge sur une plaque de marbre, raconte M. Thivierge. J'ai trouvé que le fudge américain était cependant trop glucosé. »

Mais quel est donc le secret du fudge des Mignardises Doucinet ? Il s'agit en fait de sucre à la crème additionné de cacao et brassé à la main dans un chaudron en cuivre. « Je fabrique aussi du sucre à la crème, qui est meilleur que celui que faisait votre grand-mère, ajoute-t-il. J'ai mis au défi plusieurs grands-mères et elles ont toutes été conquises par ma recette. »