



LOUISE BILLOÉAU POUR L'ACTUALITÉ

FUDGE FRAISE ET MENTHE POIVRÉE

Mâitre fudgeron

Les Mignardises Doucinet (Charlesbourg)

Imbattable, le fudge de votre grand-mère? Attendez de déguster le fraise et menthe poivrée, le cèdre et noix de pin, le marron vanillé ou l'une des quelque 80 autres variétés originales de la fudgerie artisanale Les Mignardises Doucinet: elles vous renverseront! Jacques Thivierge, propriétaire avec sa compagne, Michelle Martin, de cette jolie boutique logée dans une maison tricentenaire, se déclare «mâitre fudgeron». À juste titre: les bouchées que ce fou du fudge concocte sur le «vieux poêle neuf» à l'arrière de la boutique tiennent du grand art. Cent pour cent beurre de cacao, extraits purs d'herbes et de fruits (bergamote, orange, framboise...), ici, on n'utilise que le meilleur.

Au moment de mettre sous presse, l'artiste fignolait trois nouveaux fudges pour Noël: un forêt-noire aux cerises griottes et kirsch, un vinaigre balsamique et un gingembre-wasabi. «Ils ne sont pas encore au point. L'équilibre en bouche doit être parfait», explique celui qui s'appuie sur 22 ans d'expérience comme chef cuisinier. Lui et sa complice se feront d'ailleurs un plaisir de vous initier aux mariages du fudge épicé Plaisir de l'Inde avec un porto, du fudge noir au piment jalapeño avec un vin rouge charpenté ou un vieux cheddar!

Ouverte depuis 2002, la fudgerie voit défiler des gourmands impénitents toute l'année. Avec une pointe au temps des Fêtes: il s'est brassé ici plus de trois tonnes de fudge durant cette période l'an dernier. De quoi rêver...

Danielle Stanton

OÙ S'EN PROCURER

Aux Mignardises Doucinet, 319, 80^e Rue Ouest, Charlesbourg, Québec, (418) 622-9595.