

BOUFFE

TEXTE ► ALIX RENAUD

Le terroir à l'honneur

Sucré, salé

Les Mignardises Doucinet

Doux, douce, doucin, doucine... Doucinet: la dérivation semble aller de soi. Michelle Martin et Jacques Thivierge n'ont pourtant pas fait exprès de choisir, pour leur fudgerie, l'ancienne maison d'Élisabeth Doucinet.

Ils y étaient déjà installés depuis trois ans quand leur vint l'idée d'une «fabrique de douceurs», qu'ils ont toutefois nommée en l'honneur de cette Fille du Roy, arrivée au pays en 1666. C'est lors d'un voyage aux États-Unis, au cours de l'été 2002, que la visite de quelques *fudge shops* a éveillé leur intérêt. Mais pas question

de les reproduire tels quels ici! Ils songent à quelque chose de différent, d'original, de québécois. «Nous voulions aussi surprendre les clients», avoue Michelle Martin entre deux éclats de rire.

Ancienne directrice chez Bell Canada, elle partage avec son conjoint Jacques Thivierge, ancien chef cuisinier du Montmartre canadien, un même amour de l'artisanat. Lui n'avait pas particulièrement travaillé les sucreries, mais tout s'apprend. Et, en novembre 2002, la première fudgerie artisanale du Québec ouvre ses portes à une clientèle qui semblait n'attendre que ça. «Nous faisons tout à la main»,

précise Jacques Thivierge. Ils ne recourent qu'exceptionnellement au moulage. Si leurs fudges ne ressemblent à aucun autre, c'est qu'ils sont autant de créations originales réalisées chaque fois avec ce qu'il y a de meilleur: bleuets et canneberges du Québec, pur beurre de cacao, érable... «On s'efforce de contenter une clientèle variée. Certains ont leurs préférences et veulent parfois retrouver des goûts d'autrefois auxquels ils sont habitués», explique Michelle Martin. C'est donc pour répondre à une demande particulière qu'ils emploient un arôme artificiel dans la confection de leur fudge aux pacanes et à l'érable. C'est évidemment la seule exception parmi un choix de 80 variétés – jamais les mêmes, car, pour Jacques Thivierge, le plaisir de créer ne se dément pas. Son fudge à la sève de pin a fait fureur à Noël, mais vous n'en retrouverez pas forcément ces jours-ci. D'autres ont pris la relève – anis et massepain ou encore champagne et canneberge poivrée –, parfois détrônés à leur tour par d'autres «inédits»: chanvre, pêche-abricot, lavande... Il y a également le «touski», jamais pareil d'un jour à l'autre, puisqu'il s'agit d'une fantaisie réalisée chaque fois avec «tout ce qu'il y a dans le frigo». Quelques clients reviennent pour le «touski», et se disent parfois surpris de ne pas lui trouver le même goût...

C'est le plus cordialement du monde que se déroule notre entretien du côté de la fudgerie proprement dite. Le reste du rez-de-chaussée loge la partie «boutique» où l'on peut se procurer, outre les produits maison, des gâteries venant d'un peu partout: bêtises de Cambrai, nougats de Sardaigne, divers bonbons italiens, grands crus de cacao absolument pur chocolat (Cuba, Saint-Domingue, Tanzanie) et de chocolats belges, suisses ou français, «Pâte à tartiner du



cordonnier» (à base d'amandes et de noisettes, contenue dans une boîte à cirage traditionnelle), thés russes ou anglais, pâte d'amandes... On n'en finirait plus de les énumérer. En ce Vendredi saint tout ensoleillé, les gens se pressent un peu partout pour choisir, comparer, déguster ou se laisser conseiller par l'une des employées... Pourquoi ne me laisserais-je pas tenter, moi aussi? Je commence par un fudge au café des plus onctueux, suivi d'un autre à la fraise et à la menthe poivrée, tout aussi moelleux. Les goûts se relayent en bouche, comme par paliers. On a presque envie de se cacher pour déguster ça. Et il en sera de même pour les autres peccadilles que je me permets en ce jour d'abstinence: «Café moka», «Tourbillon à l'orange», jalapeño, «Délice du Trait-Carré» (pur beurre de cacao et nougat de Montélimar), etc. Figurines et statuettes de chocolat, briques de fudge en vrac (tranchées à la demande) ou emballées individuellement, le choix dépend de chacun... et s'avère plutôt difficile. Il y a toujours un sourire ou un mot gentil pour vous rassurer. Ma foi, je ne connais pas de plus doux embarras.

Fudgerie-boutique
Les Mignardises Doucinet
319, 80^e Rue Ouest
Charlesbourg (Québec)
(418) 622-9595