



LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT

De la famille des ratites, l'émeu, ce grand oiseau, mesure 1,80 m à l'âge adulte.

L'ÉMEU

DE CHARLEVOIX

Les oiseaux rares de Raymonde Tremblay offrent une viande qui est promise à un brillant avenir

■ Quand une diététiste-nutritionniste fille de cultivateurs de Charlevoix se prend d'amour pour un oiseau rare aux chairs succulentes et aux qualités nutritionnelles exceptionnelles comme l'émeu d'Australie, le coup de foudre peut la mener loin... C'est ce qui est arrivé à Raymonde Tremblay, qui fondait en 1997 le Centre de l'émeu de Charlevoix avec trois associés. Cinq ans plus tard, sa « basse-cour » est passée de 40 à 200 émeus, ce qui en fait le plus gros élevage du genre au Québec.



Anne Desjardins

Plaisirs@lesoleil.com

Collaboration spéciale

Raymonde Tremblay, du Centre de l'émeu de Charlevoix, au milieu de ses oiseaux rares...



COLLABORATION SPÉCIALE, ANNE DESJARDINS

Après avoir surmonté bien des obstacles et travaillé sans compter ses heures ni sa peine depuis cinq ans pour promouvoir et mettre en marché les produits de l'émeu, la petite équipe de Raymonde Tremblay commence à être payée en retour. Il y a quelques semaines, le Centre de l'émeu de Charlevoix lançait un livre de cuisine fort utile afin de mieux faire connaître cette viande rouge savoureuse et tout bonnement formidable au plan nutritionnel. Intitulé *Émeu de Charlevoix: l'exotisme de par chez-nous*, il est conçu sous forme d'attrayantes fiches avec photos couleur, trucs et recettes gastronomiques créées par le chef Dominique Truchon, de l'Auberge des peupliers. « Ce guide se veut un outil pour apprendre à mieux cuisiner cet oiseau largement méconnu au Québec et en Amérique du Nord », explique Raymonde Tremblay, présidente du Centre de l'émeu de Charlevoix. « Depuis trois ans que nous commercialisons nos produits de viande d'émeu, nous avons constaté un réel besoin d'information de la part de notre clientèle.

LA MARQUE « AUSTRAVOIX »

Souvent, les gens ont goûté cette chair fine dans un restaurant gastronomique de la région de Québec ou de Charlevoix et ils l'ont aimée. De retour à la maison, ils ont envie de l'essayer, mais se sentent pris au dépourvu, puisque comme toute viande maigre et délicate, l'émeu demande à être cuisiné avec précaution, le moins longtemps possible. Ce livret se propose donc de les informer et de les inspirer. » Raymonde et son équipe ont d'ailleurs profité de l'événement pour faire connaître la marque sous laquelle leur viande d'émeu sera désormais commercialisée: « Austravoix », une contraction de Australie — pays d'origine de ces oiseaux — et Charlevoix — leur terre d'accueil. C'est aussi un jeu de mots qui évoque l'idée d'une « autre voie », celle d'un produit exotique qui mériterait de se tailler une place sur la table des Québécois.

Car l'émeu a beau être un des emblèmes de l'Australie au même titre que le kangourou, rares sont les producteurs québécois qui se sont lancés dans l'élevage de cette bête de la famille des ratites, comme sa cousine l'autruche. Ce grand oiseau qu'on dit préhistorique parce qu'il court (jusqu'à 60 km/h) au lieu de voler mesure 1,80 m à l'âge adulte. Mais pour spectaculaires que soient ces performances, ce sont ses indéniables qualités gastronomiques et diététiques qui ont attiré l'attention sur lui au cours des dernières années.

UNE VIANDE SANTÉ...

Si l'on se fie aux plus récentes recherches menées à la fois par le département américain de l'Agriculture et par l'Université du Wisconsin, l'émeu pourrait bien mériter le surnom de « viande par excellence du nouveau millénaire » que tentent de lui attribuer certains éleveurs des États-Unis. En effet, des propriétés nutritionnelles hors du commun le classent au premier rang des nouvelles « viandes santé » que sont l'autruche, le bison ou certains gibiers. Une portion moyenne de 100 g ne fournirait que 164 calories et 4,7 g de gras, dont la plupart insaturés et polyinsaturés (bénéfiques pour le cœur). L'émeu remporte aussi la palme pour son contenu élevé en fer, en potassium, en zinc et en vitamines du complexe B. Nourri au grain, sans farines animales, hormones de croissance ou surdoses d'antibiotiques, l'émeu est élevé en semi-liberté et à l'extérieur dans des conditions qui reproduisent en partie son habitat naturel, ce qui en fait une viande dite « écologique ». Toutes qualités qui ont conduit l'American Heart Association à placer l'émeu sur la très courte liste des viandes non seulement recommandables, mais surtout... recommandées pour la santé coronarienne. Un verre de rouge avec ça ?

Voir ÉMEU en H 2 >

Médaille d'émeu et rhubarbe et porto du chef Dominique Truchon

PHOTOGRAPHIE TRUCHEON
LE LIVRE « ÉMEU DE CHARLEVOIX: L'EXOTISME DE PAR CHEZ-NOUS » ÉDITÉ PAR LE CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX