

# L'art de capturer les arômes de nos forêts

CHARLIE BOURDEAU

**À deux pas d'une petite clairière en friche sur le chemin du lac Écho se retrouve le charmant atelier aux mille odeurs de Chantal Conan. Cueilleuse d'origine bretonne, elle s'est livrée à nous pour partager sa passion de la gastronomie sauvage.**

Curieuse de nature et souhaitant découvrir le Québec, Chantal Conan a quitté l'Europe en 1996 pour venir arpenter nos vastes forêts à la recherche de plantes, de champignons et de fleurs. Suite à de nombreuses rencontres et expériences dans le milieu, elle s'est spécialisée dans la déshydratation des aliments pour enfin créer son entreprise *Forêts et papilles* qui existe depuis maintenant trois ans et demi. Thés et tisanes y sont confectionnés avec délicatesse puisqu'une fleur séchée, «ça se brise facilement», a précisé Chantal Conan. Tous les ingrédients sont cueillis au moment optimal pour conserver leur fraîcheur et leurs nutriments en plus d'être cueillis à la main selon les règles d'hygiène des cueilleurs professionnels. Les produits proviennent majoritairement des Laurentides et sont emballés dans des sachets qui mettent en valeur la beauté elle-même du thé.

Pour la cueilleuse, la nature lui permet de «vivre l'instant présent» et d'apprécier ce qu'elle a. En effet, cette notion s'est accentuée suite à un incendie dans son atelier il y a de cela deux ans. «Il faut prendre le temps de prendre le temps», a précisé la dame, venant tout juste de cueillir près de 7500 fleurs de mauves. Ainsi, l'une de ses dernières créations, qui est un thé du labrador du printemps, se baptise *L'Instant présent* pour rappeler «qu'aujourd'hui nous suivons un chemin, tandis que demain nous en suivrons peut-être un autre».

La plupart des gens ne verront pas chaque petit détail d'une forêt tandis que Chantal Conan y voit un garde-manger à ciel ouvert. En d'autres mots, tant qu'il y a une parcelle de nature, il y aura aussi un monde à découvrir. «Prenez exemple sur les rivières, s'est exclamé la

Bretonne, elles ne se posent jamais de questions et, malgré les détours, elles parviennent à destination.» C'est ainsi que Chantal Conan continuera à exercer sa passion en nous donnant rendez-vous tous les samedis au marché d'été de Val-David entre 9 h et 13 h, à la semaine des artisans de Laval du 7 au 11 août, au Salon des artistes et artisans de Prévost le 30 novembre prochain ainsi qu'au Salon des métiers d'art de Montréal le vendredi 6 décembre et le dimanche 22 décembre prochains.



Passionnée de la flore, Chantal Conan vit jour pour jour et fleur par fleur grâce à son entreprise *Forêts et Papilles*.

## Rencontre avec Nathalie Bergeron

# Une passionnée du goût

ADAÉE BEAULIEU

**En entrant dans le Moulin aux épices, une épicerie spécialisée qui a vu le jour grâce à la passion de Nathalie Bergeron pour la cuisine, même ceux qui détestent sentir les chaudrons seront inspirés par l'odeur qui flotte dans l'air. Cette femme, qui se décrit comme autodidacte et épicurienne, n'a qu'un seul désir : conseiller les gens pour qu'ils développent le goût de concocter toutes sortes de petits plats.**

Ayant vu son père travailler dans les épices pendant 20 ans, Nathalie Bergeron a, dès son enfance, été attirée par la restauration. Dans les années 1990, elle a déménagé en France et a commencé à suivre des cours de cuisine. Là-bas, elle a aussi visité de nombreux marchés pour découvrir différents aliments. À son retour, Mme Bergeron avait encore une soif de connaissances et elle a donc décidé de poursuivre sa formation à Montréal. La passionnée d'épices a, entre autres, fréquenté l'Académie culinaire. Elle a aussi grandement appris d'une herboriste du Biodôme et de Ethné et Philippe de Vienne, les chasseurs d'épices de la compagnie Épices de cru. Ajoutez à cela la lecture des livres de Jehane Benoît et Janette Bertrand qui ont complété sa formation académique.

Afin de transmettre son savoir, Nathalie Bergeron a décidé de lancer sa carrière en fournissant des épices en grande quantité aux chefs

de la région. Elle a donc mis en place son entreprise en mars 2006. Toutefois, lorsqu'elle a constaté la curiosité de plusieurs personnes pour les épices, elle a choisi de leur faire bénéficier de ses produits en transformant son garage en boutique en octobre 2007. En fait, depuis les débuts de son entreprise, Mme Bergeron a créé plus d'une trentaine de mélanges. Au fil des ans, le Moulin aux épices s'est fait connaître dans la communauté à travers le partage des découvertes de la clientèle. Aujourd'hui, le territoire de l'entreprise s'étend de Saint-Jérôme à Mont-Tremblant.

L'épicerie spécialisée située au 159 chemin du Pont à Piedmont offre des mélanges d'épices, des huiles d'olive d'Espagne, du Maroc et du Portugal, de la viande, comme du bison et du chevreau, des produits de la ferme et beaucoup d'autres aliments. En fait, Nathalie Bergeron souhaite faire découvrir aux gens des



Nathalie Bergeron offre à ses clients de déguster ses différents produits. Ici, elle fait découvrir le goût unique d'une huile d'olive italienne.

produits d'importations et des produits locaux. «Je veux que les gens retournent de plus en plus dans la cuisine avec leurs enfants et qu'ils redécouvrent que la cuisine peut être simple et bonne», explique-t-elle. Pour y parvenir, la propriétaire du Moulin aux épices a commencé des cours de cuisine en 2010 et elle offre depuis ce printemps des ateliers de deux heures sur les épices. Une dégustation est aussi organisée

tous les samedis à 11h, ce qui permet aux clients de venir discuter avec Mme Bergeron. «Il y a beaucoup d'échanges culinaires ici. Par exemple, le samedi matin les gens arrivent avec leur recette et me posent des questions.»

Pour remercier sa clientèle de son grand intérêt pour ses produits, Nathalie Bergeron organisera donc pour la quatrième fois une journée porte ouverte le 14 septembre pro-

chain. Celle-ci consistera en une minifoire regroupant l'ensemble des exposants dont les produits se retrouvent au Moulin aux épices. De plus, Mme Bergeron mettra sur le marché deux nouveaux mélanges d'épices et un coffret cet automne. Une chose est certaine, cette femme n'a pas fini de transmettre sa passion. «Je veux faire connaître encore plus les producteurs et les épices», conclut-elle.