



CENTRE NATIONAL DES ARTS
NATIONAL ARTS CENTRE

Le Canada en scène. Canada is our stage.

Menu Vendredi décontracté – 15 janvier 2016

Préparé conjointement par

Perry McLeod-Shabogesic, Ojibwé Anishnaabe de la Première Nation N'biising (Nipissing), clan de la Grue

et

John Morris, chef exécutif du Centre national des Arts

Au cours des années formatrices de sa carrière, le chef exécutif du Centre national des Arts, John Morris, s'est découvert un intérêt et une passion pour la cuisine autochtone. Dans le cadre de sa formation d'apprenti à la Kananaski Lodge en Alberta, par exemple, il a appris à préparer des mets des Premières Nations avec des ingrédients locaux comme le buffle, le wapiti, le caribou, les légumes-racines comme le navet, la pomme de terre et les carottes, les « trois sœurs », soit le maïs, le haricot et la courge, ainsi que les noix et les baies. Plusieurs de ces plats comprenaient aussi du riz sauvage et des canneberges.

Bien des années plus tard, il puise toujours dans ces expériences enrichissantes, dont la plus récente comporte une excursion dans le monde de la cuisine traditionnelle du Nord avec l'Inuit Tapiriit Kanatami (ITK) en vue d'élargir ses horizons culinaires.

Dans le cadre de l'événement *Le goût de l'Arctique* de l'ITK, que le CNA a accueilli ces trois dernières années, John Morris a eu de nombreuses occasions d'explorer les saveurs nordiques dans la cuisine. Phoque, caribou, omble chevalier, baies de l'Arctique, crevettes nordiques et bœuf musqué étaient notamment au menu. L'événement mettait également en valeur la culture inuite, notamment par des prestations de talentueux interprètes, croisement entre les connexions modernes et les anciennes traditions qui forment la vibrante et solide culture inuite.

C'est une rencontre fortuite avec l'aîné Perry McLeod-Shabogesic, Ojibwé Anishnaabe de la Première Nation N'biising (Nipissing), clan de la Grue, qui a mené à cette délicieuse collaboration.

« McLeod est un chasseur qui adore cuisiner, dit John. Il est aussi leader et conteur dans sa communauté. J'ai eu la chance de prendre part à un dîner au Wabano Centre à Ottawa, où il avait signé tous les plats au menu. À la suite d'une discussion avec lui – et après avoir essayé ses préparations – j'ai décidé de changer le menu pour ce Vendredi décontracté. »

McLeod avait préparé pour l'occasion de l'original, qu'il avait lui-même chassé, de la perdrix et du thé chaga. De l'eau d'érable et des baies fraîches avaient aussi été ajoutées aux mets. C'est après un échange avec l'aîné et sa femme, Laurie McLeod-Shabogese, sur les bienfaits et les vertus médicinales des ingrédients sélectionnés que le chef exécutif du CNA a eu l'idée d'un menu collaboratif.

« Je lui ai demandé si nous pouvions incorporer certains de ses plats et ingrédients au menu de ce Vendredi décontracté. Il était d'accord et heureux de collaborer avec nous. Il nous fournira notamment le thé chaga et l'eau d'érable au menu. »

1) Crêpes de riz sauvage

salade de mûres et de framboises, sirop de bouleau et glace à l'avoine odorante
V

2) Tranches de rôti de bosse de bison

jus de genièvre et de graines de moutarde grillés, polenta crémeuse à la patate et au maïs violet
SG

3) Ragoût de lapin

croustilles de légumes-racines, sauté de champignons sauvages
SG, SL

4) Filet de saumon sauvage

sauce gastrique au thé chaga et aux bleuets, risotto d'hominy
SG

5) Soupes des trois sœurs

purée de courge rôtie, chaudière de maïs grillé, bouillon de légumes aux fines herbes et aux haricots verts
SG, V

6) Sandwich aux boulettes d'original

mayonnaise à l'érable et au chili, feuilles de plantes sauvages, bannique aux canneberges séchées
SL

SL = Sans lactose SG = Sans gluten V = Végétarien