



## CONCOURS

À gagner / un chèque-cadeau pour un repas pour deux personnes à l'Auberge du Chemin faisant à Cabano.

Pour participer: [recettesdechefs.ca](http://recettesdechefs.ca)

RECETTESDECHEFS.CA /

## PÊCHEUR DE SAVEURS

Dans sa petite auberge de Cabano dans le Bas-Saint-Laurent, **Hugues Massey**, autodidacte, improvise une gastronomie à sa façon, au rythme de l'océan et de la musique de son piano.

MATHILDE SINGER /

Chaque soir, après avoir œuvré en cuisine, **Hugues Massey** s'assoit au piano en salle et offre un moment musical à sa clientèle. Un chef mélomane... voilà qui n'est pas banal! «N'allez pas écrire que je suis pianiste! À dire vrai, je serais plutôt un *pianeux*... je joue pour faire plaisir aux gens, des airs connus, pour créer un moment sympa. Les clients chantent, j'aime ça, cette ambiance... pourquoi la gastronomie devrait-elle être guindée?» interroge Hugues Massey avec son accent chaleureux des Îles-de-la-Madeleine.

À la «table d'occasion» de l'Auberge du Chemin faisant – 25 places et une terrasse lovées dans une maison à l'architecture Art déco du village de Cabano dans le Bas-Saint-Laurent –, Hugues Massey est chez lui, avec son épouse, la sommelière Liette Fortin. «Au départ, cette auberge, c'est l'histoire d'un coup de foudre. Ma femme et moi, on a tout abandonné sur un coup de tête pour s'installer ici. Le chef cuisinier dans la famille, c'était mon père... et il est venu cuisiner pour notre restaurant au départ. Naturellement, quand il est parti à la retraite, je l'ai remplacé. Mais je ne me vois pas comme un chef cuisinier, plutôt comme un créateur culinaire», raconte celui qui auparavant avait travaillé dans la gestion hôtelière (notamment l'Hôtel Plaza de Québec) pendant plus de 15 ans.



**Hugues Massey: «Je ne me vois pas comme un chef cuisinier, plutôt comme un créateur culinaire.»**

photo Michel Auclair

### CUISINE INSPIRÉE

La routine, le quotidien? Hugues Massey ne veut plus en entendre parler. Quand il cuisine, c'est pour créer des repas uniques (le restaurant n'offre aucun plat à la carte mais plutôt un menu dégustation 8 services) avec des produits de haute qualité. «Je ne suis pas un très bon administrateur, reconnaît-il. Ma femme

doit souvent me rappeler à l'ordre... Quand je tombe sur quelque chose qui m'inspire, je l'achète, sans me préoccuper du coût! Je déteste les compromis, surtout quand il s'agit de goût et de qualité... et comme le resto est tout petit, je peux me le permettre.» Épices précieuses, saumon fumé artisanalement selon d'anciennes techniques amérindiennes, ingrédients de pointe de la cuisine moléculaire, flétan de Gaspésie livré par un pêcheur de Rimouski à peine 24h après la prise, gibiers sauvages en saison de chasse... Hugues Massey compose ses assiettes au rythme de ses coups de cœur. Et en digne enfant né aux Îles-de-la-Madeleine, son cœur bat avant tout pour les produits de nos océans.

Chaque année, à la fin du mois de mai et au début du mois de juin, l'Auberge du Chemin faisant célèbre son Festival gastronomique des produits de la mer. «L'été, je ne cuisine que des poissons frais. Pendant la période du Festival, c'est la saison du homard; je cuisine toutes sortes de poissons, au rythme des pêches, et puis des algues, des coquillages... On propose une formule 10 bouchées en accord chaque fois avec un verre de vin différent. J'aime le côté pédagogique de cet événement. Je passe du temps en salle pour jaser des produits, parler avec mes clients "récidivistes" et épicuriens, expliquer mes thématiques... bref, je me régale!»

**Auberge du Chemin faisant  
12, Vieux Chemin, Cabano  
418 854-9342, [cheminfaisant.qc.ca](http://cheminfaisant.qc.ca)**

**Festival gastronomique des  
produits de la mer  
Du 14 mai au 12 juin**

## RECETTE /

Voir les recettes en vidéo sur [recettesdechefs.ca](http://recettesdechefs.ca)

Arthur Quentin .com

### CHAUDRÉE AUX FRUITS DE MER

*Hugues Massey: «Mes origines madelinotes me poussent à vous suggérer cette recette assez classique, mais délicieuse, de chaudière aux fruits de mer. Utilisez des pétoncles et du homard très frais et soyez généreux dans vos portions!»*

Pour 4 à 6 personnes  
Temps de préparation: 25 minutes  
Temps de cuisson: 15-20 minutes  
Degré de difficulté: facile

#### INGRÉDIENTS /

500 g de chair de homard cuite  
500 g de pétoncles crus  
1 tasse d'oignons émincés  
1 litre de lait 2%  
? tasse de farine tout usage  
? tasse de beurre salé  
1 filet d'huile végétale  
2 tasses de pommes de terre pelées, coupées en cubes  
1 tasse de poivrons doux en brunoise  
1 c. à soupe de thym séché  
1 c. à soupe de fleur d'ail  
Sel et poivre  
8 à 12 croûtons  
1 tasse de fromage râpé  
(mélange de parmesan, suisse, mozzarella)



photo Michel Auclair

#### PRÉPARATION /

- Faire cuire les cubes de pommes de terre dans l'eau bouillante tout en les gardant légèrement croquants (environ 15 minutes après ébullition). La cuisson se poursuivra dans la chaudière directement.
- Dans une casserole, faire chauffer le beurre et l'huile et faire revenir les oignons à feu moyen-vif jusqu'à légère caramélisation.
- Réduire le feu et ajouter la farine petit à petit tout en mélangeant.
- Verser une petite partie du lait, bien mélanger et répéter l'opération jusqu'à ce que le lait soit bien amalgamé à la préparation.
- Ajouter les cubes de pommes de terre égouttés, le poivron, la fleur d'ail et le thym. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Éteindre le feu et incorporer les fruits de mer. Laisser ceux-ci cuire à la chaleur de la chaudière pendant 2-3 minutes.
- Servir chaud avec quelques croûtons et un peu de fromage râpé.

