

De bons plats à la maison sans aucun effort



JEAN-FRANÇOIS GAGNON

jean-francois.gagnon@tribune.qc.ca

CHEFADOM

255, Merry Nord
Magog
819 868-9231

MAGOG — Qui n'apprécierait pas avoir, sous son propre toit, un grand chef cuisinier qui lui mitonnerait des petits plats? Sachant bien que la chose est de nature à plaire à quiconque, Caroline McCann a décidé de se rendre elle-même dans les maisons de ses clients pour leur concocter de succulents repas.

« Ça permet de rester à la maison avec les enfants et de boire un peu. En fait, je trouve que c'est pratique comme formule pour les gens. »

La feuille de route de Caroline McCann est impressionnante: élève de l'année à l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec en 1993, ex-chef de la délégation du Québec à New York, porte-parole pour les fromages canadiens, chef invitée dans le cadre d'émissions de télévision produites par des réseaux anglophones, dont le Food Network, et plus encore.

Sa nouvelle entreprise, nommée Chefadom, a vu le jour tout récemment à Magog, une ville

avec laquelle elle est tombée amoureuse il y a quelques années et où elle a choisi de s'établir.

Jusqu'à récemment, elle exploitait un verger dans le secteur de Niagara, en Ontario. Parallèlement, elle préparait des mets pour des particuliers, comme elle le fait aujourd'hui avec Chefadom.

«J'ai vendu ma partie de verger à mon associé et je suis revenue au Québec. Je suis originaire de Verdun. J'avais le goût de vivre à nouveau dans la province et de me concentrer plus sur la cuisine, ma passion», explique-t-elle.

Avant de tenter sa chance à Magog, elle a réalisé une étude de marché, qui de toute évidence a été concluante. Caroline McCann ne cache pas que la présence de citoyens fortunés, tout autour du lac Memphrémagog, l'a incitée à opter pour cette ville.

«Oui, j'ai considéré les gens du lac. Mais ce ne sont pas seulement les personnes riches et célèbres qui peuvent se payer mes services», affirme-t-elle.

À vous de juger: il en coûte au minimum 60 \$ par personne pour un repas préparé sur votre propre cuisinière par Chefadom. Au moins six convives doivent s'attabler pour profiter d'un tel tarif. Évidemment, plus on paye et plus on en obtient. Un serveur s'ajoute au chef au besoin.

«L'avantage, souligne Caroline, c'est que vous ne payez pas le triple du prix pour le vin comme au restaurant. Vous l'achetez avant le repas et vous économisez beaucoup.»

Quoi qu'il en soit de l'aspect financier, la propriétaire de Chefadom pense que le concept

de chef à domicile est promis à un bel avenir. «Je crois qu'il y en aura de plus en plus. Par exemple, ça permet de rester à la maison avec les enfants et de boire un peu. En fait, je trouve que c'est pratique comme formule pour les gens.»

Trouver les bons produits

Le secret d'une bonne cuisine semble se résumer à l'utilisation de bons produits pour Caroline McCann. Et pour arriver à en dénicher, quoi de mieux que de se tourner vers les producteurs locaux.

«J'ai travaillé la terre et je sais à quel point les producteurs consacrent de temps et d'énergie à leur boulot. Moi, je désire encourager les producteurs locaux», confie-t-elle.

D'ailleurs, pour une femme qui n'est que depuis quelques mois en région, elle connaît déjà bien les producteurs du secteur. Elle n'a pas hésité à se rendre en rencontrer certains pour mieux juger de la qualité de leurs produits et pour créer des liens. L'agneau du Seigneur des agneaux et le poulet de grain du Pont couvert sont à ses yeux deux valeurs sûres de l'Estrie.

À cause de ses expériences passées, Caroline McCann propose une cuisine de style français. Elle emploie souvent le beurre, la crème et le vin. Par contre, elle ne s'empêche pas de faire des emprunts à la cuisine asiatique et de faire appel «au petit produit spécial» qui ajoutera une touche unique.

Notons que, si tel est le souhait du client, Chefadom peut simplement livrer à domicile des mets concoctés à l'avance, comme le font habituellement les traiteurs.



LA TRIBUNE, JEAN-FRANÇOIS GAGNON

Possédant une feuille de route impressionnante comme chef, Caroline McCann se rend directement dans la cuisine de ses clients pour concocter des petits plats.