

toncles rôtis avec du gingembre sauvage. En automne, j'irais avec un pot-au-feu ou la lasagne de ma mère, pour finir par un croustillant au chocolat amer avec poires confites et glace à la fève de tonka.

Comment voyez-vous votre rôle de juge dans la nouvelle télé-réalité culinaire *Et que ça saute* ?

G.A. Je sais que j'ai mon franc-parler, que je suis hyper extraverti et passionné de mon métier. Je saurai donc être très tranchant. Je ne suis pas méchant pour être méchant, mais si le plat que je juge n'est pas bon, je ne me gênerai pas pour le dire. Après tout, les participants veulent remporter 100 000 \$. Ils doivent les mériter !

ENTREVUE AVEC... MARTIN JUNEAU

• **DÉCORMAG** : En novembre, les récoltes sont terminées. Quelles suggestions de repas automnaux feriez-vous à nos lecteurs, et pourquoi ?

MARTIN JUNEAU C'est vrai que beaucoup de produits ne sont plus disponibles. On trouve quand même plusieurs variétés comme les légumes-racines et les laitues d'hiver. Il y a également les poireaux qui se conservent bien et qui peuvent être utilisés de plusieurs façons.

Certaines viandes, comme le foie gras, sont quant à elles meilleures en hiver. Pendant la saison froide, on pourra favoriser les plats protéinés et se faire de bons repas réconfortants.

• **Quels sont les plats préférés des clients à vos restaurants ?**

M.J. Je cuisine un porcelet de Gaspor depuis des années (NDLR : une petite

entreprise de Saint-Canut qui fait du porcelet de lait). J'utilise le flanc que je fais confire, ce qui rend la viande moelleuse et la couenne croustillante. C'est une viande réconfortante qui plaît beaucoup aux clients. Elle est souvent au menu, mais je change les accompagnements. En ce moment, je joue sur le sucré-salé et c'est délicieux !

• **Avez-vous des ustensiles ou des accessoires fétiches ?**

M.J. Je n'ai pas besoin de beaucoup d'appareils spécialisés, je me sers surtout d'un équipement de base de qualité industrielle. Mes incontournables sont de bons couteaux et un chinois étamine qui me permet de travailler les textures pour obtenir de belles purées lisses ou des jus de viande, par exemple.

• **Quel truc ou astuce a changé votre carrière de chef ?**

M.J. C'est surtout un changement de vision qui a modifié ma façon de travailler. Avant d'être chef, je pensais que qualité rimait avec quantité, puis j'ai découvert que la simplicité me plaît davantage. On a souvent tendance à trop en faire ; pour moi, une recette réussie est celle qui permet de mettre les saveurs des aliments en valeur.

• **Comment voyez-vous votre rôle de juge dans la nouvelle télé-réalité culinaire *Et que ça saute* ?**

M.J. On m'a dit que j'étais le bon policier alors qu'Apollon est plutôt le mauvais policier. C'est certain que je suis sensible, timide, gentil, mais les gens vont s'apercevoir rapidement que je sais être juste aussi.

Mon rôle est avant tout d'évaluer les plats, mais j'espère pouvoir offrir chaque semaine un petit truc ou une nouvelle connaissance aux participants et aux téléspectateurs. •

VOYEZ LES DEUX CHEFS À L'ÉMISSION *ET QUE ÇA SAUTE* SUR LES ONDES DE V TÉLÉ LES MARDIS À 20 H, ET RENDEZ-VOUS SUR DECORMAG.COM POUR CONNAÎTRE LES ADRESSES DE LEURS RESTAURANTS.

Transformez les restes de dinde des Fêtes en dîners exquis pour toute la famille!

Recette: Sandwich aux restes de dinde

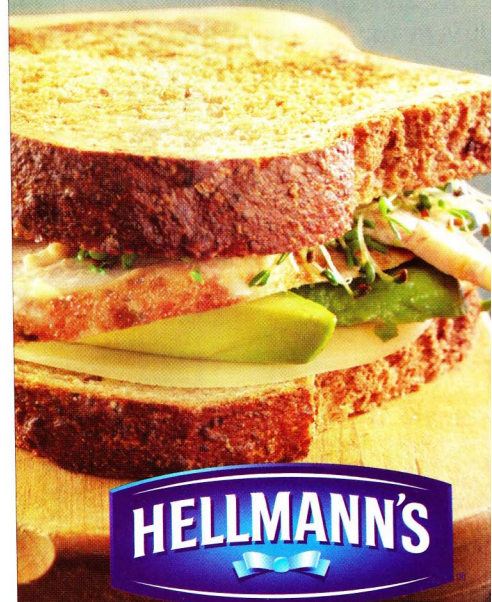
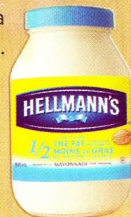
- 4 tranches de pain multigrain
- 2 tranches de 1 oz de fromage provolone partiellement écrémé
- ½ tasse de tranches d'avocat mûr
- 2 c. à soupe de sauce style mayonnaise ½ moins de gras Hellmann's®
- 1 tasse de germes de luzerne
- 2 tranches de 6 oz de restes de dinde sans la peau (viande blanche)

Griller les tranches de pain. Découper les restes de dinde en morceaux et combiner avec la sauce Hellmann's®. Garnir une tranche de pain de fromage, de tranches d'avocat, de mélange de dinde, de germes de luzerne. Recouvrir d'une deuxième tranche de pain.

Donne 2 portions.

Conseil: Accompagné de crudités ou d'une salade, voilà un excellent sandwich à partager avec des amis.

Rendez-vous à hellmanns.ca pour d'autres vraies recettes Hellmann's®



Enfin du vrai^{MC}