

NANCY HINTON CHEF PROPRIÉTAIRE

Nancy, une Québécoise « pure laine », a des origines hors du commun. Elle est l'aînée d'une famille anglophone de dix enfants provenant de la ville de Québec. Travaillante et active, elle devient très vite première de classe, obtient un diplôme collégial en sciences pures et appliquées, se voit récompenser de la médaille du Gouverneur général du Canada pour une performance scolaire exceptionnelle et décroche une bourse pour étudier à l'Université McGill en génie chimique et biochimie avec une mineure en biotechnologie.

Parallèlement à ses études supérieures, Nancy travaille comme serveuse en restauration. Le plaisir qu'elle y trouve la fait changer de cap et elle choisit une formation en art culinaire. Suite à son DEP en cuisine d'établissement, elle parfait son expérience en travaillant pour plusieurs établissements, en proposant un service traiteur et en consommant de la littérature culinaire avec beaucoup d'appétit.

Anne Desjardins, chef propriétaire de L'Eau à la Bouche, l'engage en 2000. Nancy nous confie que les cinq années passées au service de cette grande chef ont définitivement influencé sa façon d'apprécier la qualité et la fraîcheur des produits. Elle y rencontre son futur conjoint et associé, François Brouillard, un fournisseur du restaurant et un cueilleur de plantes sauvages comestibles. Elle nous dit : « J'ai mis de côté mes grands projets de restaurant en ville et de journalisme pour l'accompagner dans ses aventures de gastronomie sauvage. » François se verra décerner le prix Renaud-Cyr dans la catégorie artisan-producteur en 2012.

Depuis 2005, Nancy crée une cuisine inspirée des récoltes de leur jardin et de la forêt. Le site de « À la table Les jardins sauvages », à Saint-Roch-de-l'Achigan, offre une ambiance exceptionnelle. Son conjoint François connaît bien cet endroit puisque c'était la « cabine » rustique où il venait l'été visiter sa grand-mère qui lui apprenait à aimer et goûter la nature sauvage. Aujourd'hui, la clientèle vient de partout

pour déguster cette table champêtre et gastronomique qui marie plantes, champignons sauvages et gibier.

À l'automne, plus d'une tonne de champignons, cueillis partout au Québec, est transformée par Nancy et François (séchés, marinés, blanchis sous vide, etc.). On en vend une grande quantité au marché Jean-Talon durant la saison estivale. Initié en 2003, l'événement *Champignons en octobre* du restaurant offre des plats incluant plus de 25 sortes de champignons : « Le resto est rempli à craquer pendant plus d'un mois, c'est la folie... »

Plus de 95 % des produits utilisés pour la cuisine de Nancy sont naturels et d'origine locale, même en hiver. Elle veut que ses plats soient beaux et authentiques, qu'ils soient « wow » en bouche. Sa passion pour la cuisine se traduit aussi par son implication au sein d'associations reliées à ce domaine. Elle trouve également le temps d'écrire et d'offrir un service traiteur à ses clients préférés.

Nancy apprécie ce métier qui lui donne le bonheur de créer en s'inspirant des traditions, de la science et des arts. Ce travail manuel et d'équipe éveille tous les sens et illumine le quotidien des gens qui goûtent sa cuisine. Cela lui donne l'assurance d'être utile à quelque chose.

La cuisine de Nancy, c'est du bonheur au naturel...



*Nancy devant sa production de courges
(Collection Nancy Hinton)*

UNE RECETTE

PLANTES SAUVAGES : SAUCE « GRIBICHE » AU CARCAJOU, PERSIL DE MER ET SUMAC

Le carcajou est la plante sauvage comestible préférée de François (et maintenant de moi aussi). Je l'utilise beaucoup en cuisine. C'est une racine-feuille au goût piquant de moutarde et d'arachides, c'est une sorte de raifort sauvage. L'arrière-grand-père de François en faisait une moutarde à partir d'une recette centenaire que nous faisons encore (Moutarde Henri Rochbrune).

Le persil de mer, qui goûte le céleri, est une des plantes marines du Bas-du-fleuve que François a mise sur le marché il y a plusieurs années. On trouve le persil de mer frais de juillet à septembre, sinon en pesto ou séché.

Le sumac, que l'on récolte dans notre cour, ajoute une acidité fruitée. Dans une sauce gribiche classique, il y a des câpres et des cornichons que je remplace par des boutons de marguerites marinés et des têtes de violons marinées. J'aime servir ce condiment avec un carpaccio ou un rôti de cerf froid (élevé ici dans le domaine) ou avec les viandes ou

poissons fumés maison, sur des galettes de pommes de terre, en canapés, en salade composée ou même en sandwich.

Pour 4 à 8 personnes

4 œufs cuits dur coupés en dés
1 échalote française hachée
1 petite branche de céleri en brunoise
5 ml de moutarde Henri Rochbrune (ou Dijon)
10 ml de racine de carcajou hachée finement
10 ml de pesto de persil de mer haché (ou persil)
30 ml de boutons de marguerites marinés
50 ml de têtes de violons marinées, coupées
5 ml d'aneth haché
5 ml de sumac séché
5 ml d'huile d'herbes sauvages (ou huile d'olive)
Sel et poivre
Mélanger tous les ingrédients et assaisonner au goût.

Source: Rose-Hélène Coulombe, mémorialiste-auteure et Michel Jutras, mémorialiste-auteur / Collection Culture & Patrimoine

Documents consultés : <https://lerenaudcyr.ca/laureats/> et <https://jardinssauvages.com/>, consultés le 19 février 2026

Collaboration: Michel Dumais, Archives de la Côte-du-Sud

