



Les plaisirs gustatifs l'ont menée jusqu'en Chine. Récompensée par le prix des meilleurs entrepreneurs de l'Île de Vancouver, Gaëtane Palardy, cuisinière de formation, propose depuis l'été dernier des tours gourmets dans la vallée de Comox.

Gaëtane Palardy a troqué toque et habit blanc, après vingt ans passés en cuisine, pour allier ses trois passions : nourriture, voyage et enseignement. Une synthèse qu'elle exprime en citant Confucius : « Choisis un emploi qui te plaît et tu n'auras plus besoin de travailler un jour supplémentaire dans ta vie. »

Gaëtane a grandi au Québec, à Montréal. Des plats familiaux concoctés dans sa province natale par sa mère, elle se remémore les saveurs singulières. Cerveille, bœuf Wellington, agneau... « C'était peu commun à l'époque », se rappelle-t-elle. La globe-trotteuse, éprise de saveurs lointaines, affine ses goûts pour les plats relevés au fil de ses voyages, après avoir suivi une formation classique à l'école hôtelière.

« Lorsque j'explore un nouveau pays, je m'arrange pour tester les produits locaux, visiter les marchés. Je me rappelle m'être levée un matin à 5 h pour me rendre à l'une des plus grandes criées du monde à Sydney. » Fraîchement rentrée d'Inde, Gaëtane confie avoir un penchant particulier pour les saveurs malaisiennes et thaïlandaises. « Quand je voyage, je rapporte comme souvenirs de la nourriture et des livres de cuisine », s'amuse-t-elle.

Cap sur Vancouver

La Montréalaise d'origine vise au départ la Suisse pour poursuivre sa carrière débutée au Québec. L'Exposition universelle de 1986 modifie ses plans, et comme plus de 20 millions de visiteurs cette année-là, elle se rend à Vancouver.

Partie d'un emploi « banal » à la cafétéria, la jeune femme grimpe les échelons pour finalement atteindre le prestigieux titre de sous-chef à l'hôtel Vancouver de la chaîne Fairmont, où elle fera la connaissance du chef Robert Le Crom, qui - elle l'ignore encore - l'emmènera jusqu'en Chine.

Plus qu'un simple patron, le chef cuisinier l'appuie, tel un mentor, dans un milieu alors dominé par les hommes. « C'est vrai qu'à cette époque, les femmes étaient reléguées à faire les sandwiches, mais la restauration a beaucoup changé.

C'est bien plus civilisé à l'heure actuelle, il y a davantage de femmes, ce qui permet d'équilibrer et d'adoucir l'ambiance. »

Ses tâches quotidiennes de sous-chef la mènent à former continuellement de nouveaux arrivants. Une passerelle idéale pour se lancer dans l'enseignement. La Québécoise décide de ranger son tablier pour enseigner l'art de cuisiner dans un collège de Prince George. Huit ans s'écoulent et, déjà, elle pense à la suite...

De passage à Vancouver, elle retrouve le Chef Le Crom, en partance pour la capitale chinoise. Le cuisinier a été sélectionné pour nourrir les athlètes canadiens aux Jeux olympiques de Pékin. « J'étais déjà allée en Chine mais au sud du pays, à Canton et Hong-Kong, se remémore-t-elle, je lui ai demandé en plaisantant s'il avait besoin d'un plongeur. » Prise au mot, Gaëtane est intégrée à l'équipe et s'envole à Pékin pour un mois. « La nourriture était excellente au village olympique, nous servions 22 000 repas par jour dans une salle pouvant accueillir 5 000 convives, détaille-t-elle, ravie. Notre petit restaurant intimiste permettait aux athlètes canadiens de se détendre et de manger des mets comme à la maison. »

Vie sur l'île

Une nouvelle orientation se dessine à son retour. Après une formation rapide en Management, Gaëtane achète en 2006 une maison à Comox, au cœur de l'Île de Vancouver, et peaufine son projet d'entreprise. « Beaucoup de gens s'établissent sur l'île et changent de vie et de métier. »

Depuis l'été dernier, son entreprise Island Gourmet Trails propose avec succès des tours gourmets, en anglais et en français. Récompensée l'été dernier par le prix des meilleurs entrepreneurs de l'Île de Vancouver, la quinquagénaire organise des tours sur mesure pour les touristes et les gens du coin. Poisson fumé, marché fermier, vignoble ou fabrication de pâtes fraîches, l'île regorge de spécialités régionales.

Plus que les aliments biologiques, c'est la fraîcheur et donc la proximité des produits qu'elle privilégie : « Tous les petits producteurs ne peuvent pas faire du 100 % biologique, ça ne veut pas pour autant dire que leurs champs sont survolés par des avions qui délestent des pesticides, ils vont au contraire travailler de façon artisanale. »

Et finalement, pour la combler, rien de très recherché. Gaëtane opte pour la simplicité : « J'aime descendre vers les quais en bicyclette pour pêcher des petites crevettes sucrées, un délice avec du mesclun frais. »■

Commentaire