

Les cailles du Québec, un plat de gourmet

A peine 12 ans après le début de l'élevage des cailles au Québec, ce fin gibier est déjà recherché à travers le monde. En fait, 85 p. 100 de la production québécoise va sur les marchés étrangers.

La caille du Québec vendue depuis un mois seulement dans nos supermarchés a vite obtenu ses lettres de créance non seulement chez nos voisins ontariens et américains, mais aussi en France et même au Moyen-Orient

De la petite histoire

L'on prétend que les cailles ont toujours existé au Québec, mais à l'état sauvage. Autrefois nombreuses, elles ont été chassées à outrance et elles sont maintenant presque disparues.

Des Néo-Canadiens, en particulier des Français et des Italiens, en ont d'abord fait l'élevage ici, sur une base non commerciale et, dans la plupart des cas, pour le dressage de leurs chiens de chasse.

Au début des années 60, un baron anglais immigré au Québec lance la ferme "Blue Barry Farm" et il s'adonne à l'élevage des cailles.

C'était le début de l'élevage de la caille domestique au Québec. Vers 1966, l'on vit apparaître deux entreprises bien structurées: "La ferme du gourmet Inc." à Rouville, et "La



Courtoisie de M. Jules Blouin, Montréal.

Le chef Christian Hitz, du Château Champlain à Montréal, a mis au point un plat de cailles du Québec en chaud-froid...beau à regarder, et surtout délicieux.

ferme de gibier El Rancho", à Napierville. Ces deux organisations furent suivies, en 1973, par l'implantation d'une troisième entreprise à Berthierville, "Les abattoirs de cailles de Québec". Cette dernière est la plus grande des trois: dix-huit producteurs font pour elle l'élevage de cailles vendues dans le commerce sous le nom de Galina.

Cette industrie, d'artisanale qu'elle était il y a à peine dix ans, est devenue spécialisée et l'on prévoit pour 1976 la production de plus de 3,5 millions de cailles. Pour répondre à la demande, les producteurs doivent maintenir en élevage quelque 350 000 cailleteaux.

Sous surveillance gouvernementale constante, on abat dans certains endroits, plus de 50 000 cailles par semaine, mais les ventes sur le marché local représentent à peine 15 p. 100 de la production totale.

C'est vrai que le prix des cailles (une paire coûte aux environs de \$2.49) peut sembler élevé. Mais cela représente environ de 8 à 10 onces de viande. Si on mange un bon bifteck de même grosseur, cela reviendra à peu près au même prix. C'est pourquoi on voudrait intéresser le consommateur à cet oiseau de haute qualité, à chair tendre, dodue, riche en protéines et faible en gras.

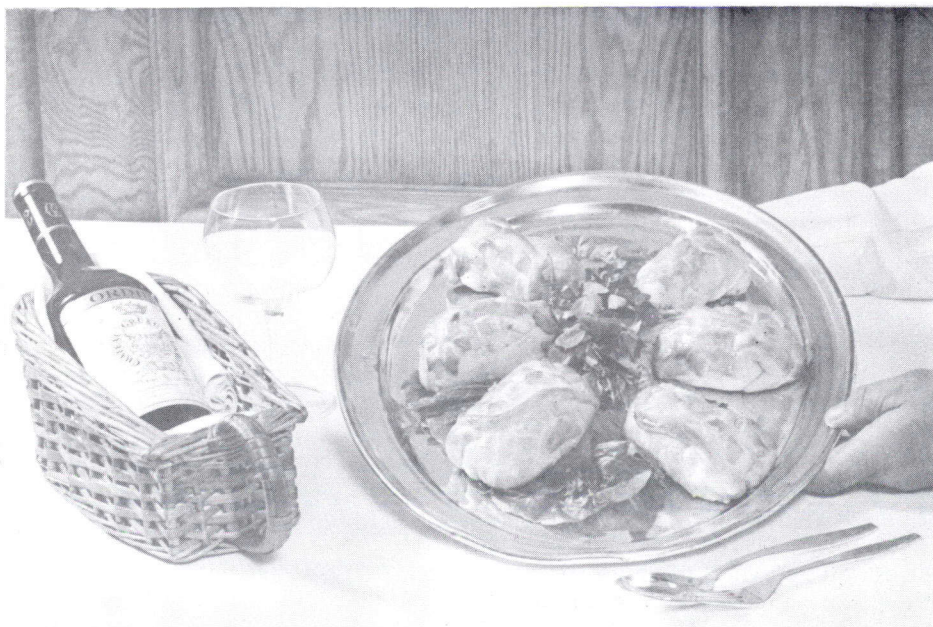
De plus, sur le plan nutritif, la caille représente un plat de choix pour ceux qui doivent surveiller leur cholestérol car il s'agit d'une viande riche en protéines, faible en gras. On ne possède pas encore toutes les données sur la valeur nutritive de la caille et de ses oeufs, mais l'Université Laval a entrepris une recherche en ce sens. On devrait en connaître les résultats d'ici quelques semaines.

On dit d'autre part, que les oeufs de caille, toutes proportions gardées, sont plus nourrissants que les oeufs de poule.

Ça se mange comment la caille?

Les cailles se servent chaudes ou froides: en casserole, en cocotte, à la grecque, à la paysanne, à la turque (sur un lit de riz aux oignons et tomates hachées et coloré au safran), à la bonne femme, aux raisins, aux cerises, aux marrons, à la normande, en chaud-froid, à la Wellington, etc.

La caille ne supporte pas d'être faisandée. Les recettes recommandées pour le perdreau ou la perdrix s'appliquent tout aussi bien à la caille. La chair fort délicate demande une décongélation lente au réfrigérateur. (Pour plus de renseignements concernant les cailles du Québec, prière de vous adresser au ministère de l'Agriculture, Gouvernement du Québec, 201 est, boul. Crémazie, Montréal. H2M 1L4)



Courtoisie de M. Jules Blouin, Montréal.

Un autre plat appétissant préparé avec les cailles du Québec.