



«Bientôt, il faudra penser agrandir les comptoirs réfrigérés», dit Guillaume St-Cyr. — PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Suite de la page 25

Guillaume St-Cyr. «Pas des restes à passer. La viande est bel et bien destinée à être transformée en saucisse», ajoute-t-il. Leur dernière-née est une saucisse à l'arôme d'ailes de poulet Buffalo — on l'imagine bien en hot-dog. «Certains exigent plusieurs tests avant d'arriver au produit final.» D'autres les rejoignent pile-poil.

Au dernier décompte, So-Cho accueille 62 variétés, dont quelques-unes saisonnières comme celle aux fraises (!). D'autres créations estivales à la framboise et aux bleuets s'ajouteront au fil de l'été, comme c'est le cas à Noël avec la saucisse à l'arôme de tourtière et à la Saint-Valentin, avec la cerise et chocolat. «Bientôt, il

faudra penser agrandir les comptoirs réfrigérés», s'amuse M. St-Cyr. Au-delà de la diversité, la clientèle est attachée à quelques saucisses-signatures, dont la Suisse (bacon, fromage suisse) fumée au bois d'étable. À Lebourgneuf, glisse Fannie St-Cyr, la Taco (porc, cheddar jaune, poivrons verts, tomates) obtient la plus forte adhésion.

C'est donc ces deux saucisses et ainsi que celles aux fines herbes (thym, marjolaine, romarin) que le clan de saucissiers a ciblées comme charcuterie par excellence pour garnir le hot-dog ISO.

Pour connaître les adresses des trois succursales de So-Cho, rendez-vous à www.so-cho.com.

Les saucisses sont vendues 15,95 \$ le kilo, toutes les variétés confondues.



Au dernier décompte, So-Cho offrait 62 variétés, dont quelques-unes saisonnières. — PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

SUGGESTIONS

BURGER «HYBRIDE»!

Pour répondre simultanément à l'appel du hot-dog et du burger, Guillaume St-Cyr suggère de préparer des boulettes faites de 50 % de viande hachée et d'autant de chair à saucisse. Selon le goût recherché, il suffit de sélectionner une variété de saucisse plus ou moins piquante. On obtient, assure l'amateur de barbecue, une boulette plus juteuse et moelleuse.

L'INGRÉDIENT «PLAISIR COUPABLE» DE LA JOURNALISTE

Fromage Youpelaï! (c'est le cas de dire) de la Fromagerie de La Chaudière. Du vrai fromage fondu qui fait corps avec le pain et la saucisse... Ni plus ni moins que le petit plus pour replonger en enfance... en mieux. En vente dans les supermarchés.

STÉPHANIE BOIS-HOUDE (COLLABORATION SPÉCIALE)



Quelques condiments qui mettent du piquant dans votre hot-dog. — PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Trois condiments pour tromper le trio prévisible ketchup-moutarde-relish

LE PRODUIT COUP DE CŒUR DE GUILLAUME ST-CYR

Sauce BBQ Rufus Teague, Touche piquante (375 ml), 7,75 \$
Également embouteillée en versions douce-mielleuse, forte et whisky-érable.

LE PRODUIT COUP DE CŒUR DE FANNIE ST-CYR

La moutarde au miel et jalapeño Audrey D. (375 ml), 9,55 \$
Une relish au jalapeño est aussi offerte dans la même étiquette.

LE PRODUIT COUP DE CŒUR DE ROGER ST-CYR

La sauce Blair's Heat habanero et

mangue (250 ml), 12,10 \$

Trois autres variétés, jalapeño-tequila, chipotle et wasabi, sont également en vente.

Ces produits sont vendus chez So-Cho ainsi que dans plusieurs épiceries fines ou spécialisées dans le barbecue, dont Lavoie Ace et BBQ Québec.

D'autres substituts pleins de saveur

Le hot-dog bacon-fromage jaune, c'est bon, mais on peut remplacer :

- le bacon par de la pancetta grillée
- le fromage «jaune» par à peu près tous les bons fromages d'ici (Roger St-Cyr suggère un Stilton).

- l'oignon cru par du confit d'oignon rouge
- la mayo par du houmos ou du guacamole (selon le type de saucisse)
- la relish par des lanières de cornichons Kühne, du chimichurri ou de la salade de chou

- le ketchup par de la salsa ou du harissa (particulièrement avec les saucisses à l'agneau)
- la moutarde américaine par une moutarde aux fines herbes, à la bière, au piment d'Espelette

STÉPHANIE BOIS-HOUDE (COLLABORATION SPÉCIALE)

LA CUISSON



Il faut faire cuire les saucisses 10 minutes de chaque côté selon le principe de la cuisson indirecte. Les griller ensuite entre trois et quatre minutes sur les flammes avant de les servir. — PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

Quatre commandements pour cuire les saucisses sur le barbecue, qu'elles soient à base de chair de porc, de volaille ou d'agneau.

- 1** Jamais tu ne préciras les saucisses à l'eau. La «bainéothérapie», elles détestent.
- 2** Jamais tu ne les piqueras avant ou pendant la cuisson (sinon un feu tu allumeras, bien malgré toi...)
- 3** Selon le principe de la cuisson indirecte, tu les cuiras 10 minutes de chaque côté. Préalablement, ton BBQ atteindra une température entre 350 °F et 400 °F.
- 4** Pour les rendre bien appétissantes, tu les grilleras sous la flamme entre trois et quatre minutes avant de les servir.

La cuisson à chaleur indirecte, la définition de Steven Raichlen

Ce type de cuisson implique que les aliments sont cuits à proximité du feu et non pas au-dessus de la source chaleur. Dans le cas d'un appareil au gaz, le maître du grill, dans son

ouvrage *Barbecue végétarien*, indique qu'il faut au moins deux brûleurs. Dans ce cas, allumez-en un seul pour préchauffer le barbecue et cuire du côté non allumé. Si l'appareil est muni

de plusieurs brûleurs, allumez ceux de l'avant et de l'arrière et déposez les aliments au centre.

STÉPHANIE BOIS-HOUDE (COLLABORATION SPÉCIALE)