

Chuck et la cuisine des premiers peuples

Synopsis - Longs

Kitigan Zibi, Qc – Castor et Sirop d'érable

Chuck se rend dans la communauté algonquine de Kitigan Zibi où il rencontre Cezin Nottaway. Le soleil brille et la journée s'annonce parfaite pour enseigner à Chuck comment entailler les érables. Chaussés de leurs raquettes, ils marchent à travers l'érablière à la recherche du précieux liquide qu'offrent les érables au printemps : l'eau d'érable. Suivant les conseils de Cez, Chuck surveille l'eau d'érable jusqu'à la consistance parfaite d'un sirop d'érable. Une surprise inattendue survient quand un enfant ramène un castor qu'il a lui-même trappé. Chuck est ravi, il pourra apprendre à cuisiner le castor sur le feu et goûter à la "vraie" queue de castor entouré des gens qu'il a croisé depuis son arrivée.

Iqaluit, Nu - Omble chevalier

Chuck se rend dans la communauté inuite de Iqaluit sur le territoire du Nunavut. Accompagné de Sheila et de son mari Johnny, il part en motoneige sur la banquise pour tenter de pêcher un poisson très prisé: l'Omble Chevalier. Malgré une tempête soudaine et un problème mécanique qui jouent contre eux, Sheila et Johnny ont bien l'intention de partager avec Chuck un large éventail du régime alimentaire inuit, de la baleine Boréale à la graisse de phoque, en passant par les crevettes sucrées de l'Arctique et bien plus. Chuck n'est pas près d'oublier ce voyage au nord du 60e parallèle.

Iqaluit, Nu - Lagopède

Chuck est à Iqaluit sur le territoire du Nunavut où il fait la rencontre de Solomon Awa, un chasseur très expérimenté. Solomon invite Chuck à se joindre à lui et sa fille Josephene pour découvrir la chasse au Lagopède mieux connu sous le nom de Ptarmigan, cette perdrix blanche en hiver, au goût de baies sauvages. Chuck est pour le moins étonné d'apprendre que la perdrix se mange souvent crue et fraîchement chassée, lorsque Solomon lui tend un morceau. Chuck se rend également au centre Qajuqturvik, où il rencontre le chef en poste Michael Lockley et sa brigade d'apprentis cuisiniers pour leur donner un coup de main en cuisine et contribuer à la mission première du centre : combattre l'insécurité alimentaire.

Pikogan, Qc - Outardes

Chuck se rend dans la communauté algonquine de Pikogan près de la ville d'Amos au Québec où Israël, David et d'autres chasseurs de la communauté l'invitent à chasser l'oie sauvage. Sur le terrain, Chuck se rend compte rapidement qu'il faut être armé de patience et de ruse pour espérer attraper une oie car ce grand oiseau est très intelligent. Le chasseur n'a qu'une ou deux chances pour tenter son coup, sans quoi, l'oiseau comprend qu'il doit se sauver. Mais Israël et David n'ont pas dit leur dernier mot et ont bien l'intention de chasser l'oie et d'enseigner à Chuck comment leurs ancêtres cuisinaient cet oiseau sur le feu. Témoin des traditions culinaires autochtones, Chuck est ravi d'être aux premières loges de ce moment privilégié avec la communauté.

Gesgapegiac, Qc - Homard

Chuck rend visite à Norma Condo, issue de la communauté mi'kmaq de Gesgapegiac dans l'est du Québec. Norma invite Chuck à faire l'expérience d'une pêche aux homards, accompagné de Jeremy Jerome et de son équipage. Chuck n'a pas fini d'en apprendre lorsque, de retour sur la plage, Norma lui propose de s'inspirer des techniques traditionnelles pour la cuisson, en utilisant les éléments que Mère Nature a mis autour d'eux, soient des algues et du sable! Chuck est étonné par le goût unique du homard une fois cuit et se réjouit de voir dans les yeux des gens rassemblés autour de lui, qu'il n'est pas le seul à apprécier ce moment inoubliable.

Gesgapegiac, Qc - Saumon

Chuck se rend dans la communauté mi'kmaq de Gesgapegiac dans l'est du Québec. Accompagné de Stephen Jerome, Chuck s'aventure aux abords d'une des plus belles rivières à saumon de l'Atlantique : la rivière Cascapedia. Chuck visite également l'atelier où Stephen confectionne des paniers en écorce selon les enseignements de son paternel, afin que ce savoir-faire artisanal puisse survivre dans le temps. De retour en communauté, Stephen et sa nièce Angel partage avec Chuck la façon traditionnelle de cuisiner le saumon et lui propose de goûter à des crosses de fougères récemment cueillies à même la forêt.

Waswanipi, Qc - Doré

Chuck se rend aux portes du Nord du Québec dans la communauté cri de Waswanipi. Accompagné de Matthew Ottereyes, un pêcheur aguerri, Chuck se rend sur l'un des plus beaux plans d'eau, le lac Waswanipi, dans l'espoir d'y pêcher le doré. Matthew invite Chuck à la maison pour rencontrer sa femme Magguie pour qui la cuisine du doré n'a plus de secret. Un moment familial empreint de partage attend Chuck lorsque Magguie lui enseigne sa recette de doré accompagné d'une traditionnelle bannique.

Manawan, Qc - Pâte de bleuets et perdrix

Chuck se rend dans la communauté atikamekw de Manawan. Accompagné d'Odette, Thérèse et Menic, trois femmes unies par des liens familiaux et amicaux, Chuck part à la cueillette d'un petit fruit très précieux: le bleuets sauvage. Les trois femmes ont aussi l'intention d'initier Chuck à la chasse à la perdrix en confectionnant avec lui un tire-roche, comme à l'ancienne. Odette, Thérèse et Menic acceptent également de partager avec Chuck le secret d'une bonne pâte aux bleuets ainsi qu'une recette traditionnelle pour préserver le goût délicieux de cet oiseau sauvage. Les trois femmes invitent famille, enfants et petit-enfants à venir célébrer avec eux les généreux plats cuisinés, au grand plaisir de Chuck!

Six Nations, Ont - Soupe des Trois Sœurs

Chuck se rend à Six Nations, dans la province de l'Ontario, où plusieurs nations iroquoises cohabitent. Il fait la rencontre de Kitty, une femme qui travaille à la conservation du savoir-faire et au partage des connaissances ancestrales au sein de sa communauté. De la récolte des légumes à même le jardin communautaire au partage d'astuces pour faire son potager; Chuck passe à travers toutes les fascinantes étapes de la préparation de cet incontournable du régime alimentaire autochtone : la soupe des "trois sœurs".

Toronto, Ont - Cuisine autochtone urbaine

Chuck se rend dans la métropole de Toronto où il rencontre deux chefs culinaires au parcours distincts : Shawn Adler et Johl Whiteduck Ringuette. Ces deux chefs ont pour mission de faire vivre la scène culinaire autochtone en partageant à leur façon un pan de leur histoire à même leur menu. Ils invitent Chuck à faire une courte visite de leur restaurant respectif afin de lui en apprendre plus sur la cuisine des Premiers Peuples et ainsi contribuer à son rayonnement. Chuck profite de cette incursion urbaine pour discuter d'un des objectifs à long terme du chef Johl, soit la naissance du premier quartier des Premières Nations au Canada, ici même à Toronto.

Wikwemikong, Ont - Riz sauvage

Chuck se rend à Wikwemikong sur l'île Manitoulin, dans le nord de l'Ontario où il rencontre Theodore Flamand. À bord d'un bateau, Theodore amène Chuck jusqu'au site où lui et des confrères travaillent à la réinsertion d'une plante phare du régime alimentaire des Premiers Peuples : le riz sauvage. En cours de route, Chuck en apprend davantage sur le chaga, ce champignon aux propriétés vertueuses. De retour en communauté, Chuck est témoin d'une célébration unique en vue de préparer le riz sauvage en trois façons, avec l'aide de la chef culinaire Hiawatha et de plusieurs membres de la communauté venus aider.

Miawpukek, T.-N.-L - Chasse à l'original

Chuck se rend dans la communauté de Miawpukek dans la province de Terre-Neuve et Labrador. Il est invité à prendre part à un séjour de chasse à l'original en compagnie de Gregory Jeddore et d'autres chasseurs locaux. D'un tour en hélicoptère pour repérer l'animal en passant par des techniques d'appel, Chuck suit les enseignements de ses mentors et espère en apprendre davantage quant aux techniques de préparation et recette traditionnelles de cet animal très respecté des chasseurs locaux.

Abegweit, Î.-P.-É. – Anguille

Chuck se rend à Scotchfort, l'une des 3 communautés de la Première Nation Abegweit, à l'Île-du-Prince-Édouard. Accompagné de Brezlyn, un jeune adulte très impliqué dans sa communauté, il prend part à une sortie de pêche à l'anguille, aliment incontestable du régime alimentaire mi'kmaq. Une surprise de taille attend Chuck lorsqu'il apprend qu'un invité respectable se joint à cette sortie nocturne sur l'eau. Chuck rencontre également Junior Peter-Paul, un aîné de la communauté avec qui il a l'occasion d'en apprendre plus sur un aliment délicieux qui a contribué autrefois à la survie des Mi'kmaq : l'huître.