

ELLE CUISINE



Sa spécialité:
le Fall sweater

CAMILLA WYNNE

DE PRESERVATION SOCIETY

Mordue de confitures, de marmelades, de marinades et de chutneys, Camilla a délaissé la pâtisserie (qu'elle a étudiée à l'ITHQ en compagnie de Stéphanie [voir p. 212], puis pratiquée avec Michelle [voir p. 216] au restaurant Les Chèvres) pour se consacrer entièrement à son dada. Elle est aujourd'hui à la tête de la Preservation Society, une compagnie qui, comme son nom l'indique, distribue des conserves de fruits et de légumes. Dans son local rempli d'effluves parfumés, elle fait mijoter dans une belle bassine de cuivre toutes sortes de produits aux saveurs merveilleuses, ou encore, transmet son savoir-faire dans des ateliers... question de «préserver» la tradition!

SON DESSERT SIGNATURE Le Fall sweater: une confiture à base de fines tranches de pommes et de poires caramélisées aux épices, de bière à la citrouille St-Ambroise et d'une pointe d'orange.

SON INSPIRATION FAMILIALE Sa confiture Pomme au four est inspirée d'un dessert que faisait sa maman lorsqu'elle était petite.

SON SOUVENIR GOURMAND Enfant, cueillir des fraises des bois avec son père, pour en farcir des beignes maison.

SON INGRÉDIENT FÉTICHE La combinaison d'agrumes – comme le pamplemousse, la tangerine ou le kumquat – et d'anis étoilé.

SON ASTUCE Mesurer le poids des ingrédients avec une balance – la farine, en particulier – pour plus de précision.

SON DESSERT FAVORI Le Bohemian rhapsody, de Michelle Marek (voir p. 216).

SON ADRESSE PRÉFÉRÉE Kem CoBa, sur l'avenue Fairmount, un glacier dont elle adore la crème glacée au beurre salé.

OÙ TROUVER SES CRÉATIONS preservationsociety.ca ▶▶



La bassine dans laquelle Camilla fait mijoter ses ingrédients