

GOURMAND

Tout lâcher pour suivre sa passion de la cuisine



PHOTO SIMON VAILLANCOURT, FOURNIE PAR KARINE DAIGLE
Karine Daigle et sa famille

On a beau aimer cuisiner, il y a tout un pas entre s'y adonner par plaisir et y consacrer sa carrière. Trois passionnées nous racontent comment elles ont eu le déclic qui les a poussées à faire le saut, parfois sur le tard, et en profitent pour nous faire part de leur recette préférée.

Publié le 28 janv. 2023



LAILA MAALOUF
La Presse

Des marinades « comme dans le temps »

« J'ai travaillé toute ma vie en administration ; si vous m'aviez dit il y a 15 ans que je ferais des marinades pour gagner ma vie, jamais je ne vous aurais cru », lance Karine Daigle en riant.

Elle vivait déjà sur la terre maraîchère de ses beaux-parents, à l'île d'Orléans, lorsque sa belle-mère est arrivée un jour, pendant son deuxième congé de maternité, les bras chargés de concombres. « Elle me dit : "Karine, il faudrait que tu fasses de quoi avec ça ; tu as le temps, tu ne travailles pas" », se souvient-elle avec humour.

« Finalement, je me suis amusée avec ses concombres et j'ai fait des cornichons marinés qu'on a vendus sur le bord du chemin. Ça s'est vraiment bien vendu et je me suis dit : "Il y a peut-être quelque chose là." »

Quand sa belle-mère retourne la voir avec « une espèce de zucchini gros comme mon char », elle trouve une recette pour en faire du ketchup.

« Finalement, je me suis découvert une passion ! Ça a vraiment été une belle opportunité ; ça m'a donné l'occasion de rester à la maison avec mes garçons. »

— Karine Daigle

L'année suivante, après des cours à l'Institut de technologie agroalimentaire, à Saint-Hyacinthe, Compliments de Belle-Maman était née. C'était en 2014.

Expansion

En plus des marinades et des confitures, Karine Daigle a lancé depuis une gamme de produits céto-gènes — tartinades, ketchup, relish. Et ses produits sont aujourd'hui vendus en ligne et par plus d'une centaine de détaillants.



INFOLETTRE
La gourmande

Des idées gourmandes à se mettre sous la dent chaque semaine.

Le vendredi

Courriel

[Je m'inscris](#)

[Toutes les infolettres](#)
[Voir notre politique de confidentialité](#)

GOURMAND LES PLUS CONSULTÉS

DERNIÈRE HEURE

01 RESTAURANTS

Critique resto
Julio Taqueria : voyage très coloré au Mexique
Mis à jour à 11h00

02 ALCOOLS

France
Dans le Cognac, une crise qui ne dit pas son nom
Publié à 6h47

03 RESTAURANTS

Un supplément d'âme chez Alma
Mis à jour hier à 11h00

GOURMAND LES PLUS CONSULTÉS

AUJOURD'HUI

01 RESTAURANTS

Un supplément d'âme chez Alma
Mis à jour hier à 11h00

02 RESTAURANTS

Critique resto
Julio Taqueria : voyage très coloré au Mexique
Mis à jour à 11h00

03 ALCOOLS

France
Dans le Cognac, une crise qui ne dit pas son nom
Publié à 6h47

GOURMAND LES PLUS CONSULTÉS

CETTE SEMAINE



PHOTO FOURNIE PAR KARINE DAIGLE
Marinades de Compliments de Belle-Maman

Si l'intention de départ était de transformer les surplus de la terre maraîchère, elle s'approvisionne maintenant chez les producteurs locaux de l'île. « Mes beaux-parents ne fournissent plus ! »

Elle travaille beaucoup avec les légumes « déclassés » (les fameux « numéros 2 ») — « concombres croches, zuchinis trop gros, les pommes qui ont des petites taches », énumère-t-elle.

« Ils sont juste moins beaux, mais ça fait d'excellentes conserves », insiste Karine Daigle.

Même si elle s'est équipée d'outils pour stériliser ses contenants, entre autres, tout ce qui est à l'intérieur du pot est coupé à la main, précise-t-elle. « Comme faisait grand-maman, dans le temps. »

« Une marinade, ça a un côté super nostalgique. Moi, le plus beau compliment qu'on peut me faire, c'est quand quelqu'un ouvre le pot et me dit que ça goûte comme les marinades de sa mère ou de sa grand-mère. »

[Consultez le site de Compliments de Belle-Maman](#)

Recette de salade de carottes et zuchinis



PHOTO FOURNIE PAR KARINE DAIGLE
Salade de carottes et zuchinis

Cette recette simple et savoureuse, créée par son amie Chantale Bolduc avec son ketchup de zuchinis, se retrouve régulièrement à sa table. « Je la fais souvent pour les enfants, quand je ne sais pas quoi leur préparer comme légumes », dit Karine Daigle. Et pour ceux qui le souhaitent, l'ajout d'amandes permet de donner de la texture et du croquant à la salade.

Ingrédients

- 2 tasses de carottes râpées
- 2 généreuses cuillères à soupe de ketchup de zuchinis
- Sel et poivre, au goût
- Bâtonnets d'amande (facultatif)

Préparation

Mélanger les ingrédients et servir.

En cuisine avec les petits



01 RESTAURANTS
Gino's Negroni & Lasagna
Combinaison italienne gagnante

Publié le 1^{er} février



02 RECETTES
Vide-frigo écono
Tableau hivernal pour salade-repas

Mis à jour le 30 janvier



03 RESTAURANTS
Évènement
Semaine de la poutine : des plats à toutes les sauces

Publié le 1^{er} février

GOURMAND VIDÉOS



ALIMENTATION

19 janvier, journée internationale du pop-corn

Publié le 19 janvier



ALCOOLS

Beaujolais nouveau

Lancement en fanfare à Beaujeu, capitale du vignoble

Publié le 16 nov. 2023



ALCOOLS

Whisky le plus précieux au monde

Une bouteille de The Macallan Adami 1926 aux enchères à Londres

Publié le 19 oct. 2023

NOUS JOINDRE

Transmettez une nouvelle à la rédaction de La Presse.

Formulez un commentaire ou demandez une correction à la direction de l'information.

EXPRIMEZ-VOUS

Faites-nous parvenir votre texte d'opinion de 600 mots ou moins, avec nom et prénom.