

LA PRESSE



RESTO
LE TERRAIN DE JEU
DU BALLPARK
PAGE 4



BLOGUE
LES DEUX PASSIONS
DE KATHRIN KOSCHITZKI
PAGE 6

GOURMAND



BIÈRE
LE ZESTE
PRINTANIER
DU CASTOR
PAGE 5



UNE JOURNÉE COMPLÈTEMENT HOMARD

Le homard de la Gaspésie et son cousin des Îles sont de retour dans les poissonneries et les supermarchés du Québec. Si vous avez (volontairement?) envoyé quelques bêtes en trop dans la casserole pour votre traditionnel « souper de homard », voici trois recettes pour apprêter la chair restante... qui sont autant d'idées pour déjeuner, dîner et souper au crustacé!

UN DOSSIER D'ÈVE DUMAS, EN PAGES 2 ET 3.

PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

L'événement environnemental n° 1 au Québec !

Foire de L'ENVIRONNEMENT et de L'ÉCOHABITATION 2014

Montréal 6 au 8 juin

Esplanade Financière Sun Life du Parc olympique - Métro Pie IX

200 EXPOSANTS
40 CONFÉRENCES

Ateliers et animations pour toute la famille

La SOIRÉE des SAGES
Samedi 7 juin à 19 h
Avec Dr DOMINIQUE BELPOMME et LOUISE VANDELAC

La SOIRÉE des MOINS SAGES
Samedi 7 juin à 20 h 30
Animé par LES VERTS CONTRE-ATTAQUENT avec GILBERT ROZON (Juste pour Rire) MAXIM MARTIN et MARCO CALLIARI

STEVEN GUILBEAULT
Président d'honneur
MYLÈNE PAQUETTE
Conférencière
SABINE KARSENTI et LAURE WARIDEL
Nos porte-parole

COLLECTE DE PRODUITS ÉLECTRONIQUES
Par l'ARPE-Québec
Samedi et dimanche 7 et 8 juin

PROJET
ÉCOSPHÈRE .org

MARATHON DE HOMARD



ÈVE DUMAS

Matin, midi, soir, toutes les occasions sont bonnes pour savourer le homard en saison. Vous avez beaucoup de homard sous la main ou vous cherchez de nouvelles idées pour l'apprêter? Voici tout ce qu'il faut pour vous en mettre plein la panse!

RECETTES RÉALISÉES PAR ÈVE DUMAS

DÉJEUNER

Une recette de Luc Laplante, chef propriétaire des restaurants L'Ardoise (Sainte-Thérèse) et À maison (Blainville). Pour les photos, nous avons utilisé un moule rectangulaire, mais ce n'est pas tout à fait dans le style d'« À maison », qui préfère les présentations plus désordonnées. Utilisez la forme qui vous inspire!



QUICHE HOMARD, CHEDDAR DE L'ISLE-AUX-GRUES, ASPERGES VINAIGRETTE

Pour 4 à 6 personnes

Pâte brisée

INGRÉDIENTS

- > 300 g (2 ½ tasses) de farine
- > Une pincée de sel
- > 125 g (½ tasse) de beurre non salé froid
- > 100 ml d'eau

MÉTHODE

1. Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel.
2. Ajouter le beurre. Pulser quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois.
3. Ajouter l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former dans le bol du robot. Ajouter de l'eau au besoin.
4. Retirer la pâte du robot et former un disque plutôt qu'une boule – c'est plus facile à travailler. Abaisser la pâte sur un fond de tarte de 8 po.

Appareil à quiche

INGRÉDIENTS

- > 200 ml de crème 35 %
- > 100 ml de lait
- > 50 ml de sirop d'érable
- > 4 œufs
- > Une pincée chacun de muscade et de gingembre moulus
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver.

Garniture

INGRÉDIENTS

- > 2 homards de 1 ½ livre
- > 80 g (5 c. à soupe) de cheddar de L'Isle-aux-Grues râpé
- > 400 g (2 tasses) d'asperges
- > 20 g (2 c. à soupe) de ciboulette émincée
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les homards et les décortiquer. Réserver.
2. Blanchir les asperges et les couper en tronçons. Réserver la moitié des asperges et les queues de homard pour la salade.
3. Mélanger tous les autres ingrédients et assaisonner.

POUR LA CUISSON DE LA QUICHE

1. Précuire la pâte pendant 20 minutes à 350 °F. Déposer la garniture à l'intérieur et verser l'appareil à quiche par-dessus. Remettre au four à 350 °F de 25 à 35 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

Asperges vinaigrette

INGRÉDIENTS

- > 3 c. à soupe d'huile de canola
- > 1 c. à soupe de sirop d'érable
- > 1 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- > Sel et poivre
- > 2 queues de homard prélevées sur la garniture (voir plus haut)
- > 200 g (1 tasse) d'asperges prélevées sur la garniture (voir plus haut)

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mettre l'huile, le vinaigre, le sirop d'érable et la moutarde. Bien mélanger.
2. Ajouter les queues de homard coupées sur la longueur et les asperges émincées, assaisonner et bien mélanger.
3. Dressage: sur un plateau de présentation, déposer la quiche bien chaude, disperser la salade d'asperges sur le dessus.



PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE



DÎNER

Une recette de M^{me} Hoang, chef du restaurant Le village du Viêt Nam, à Sherbrooke. Cette recette peut être servie en plat principal, sur des nouilles transparentes, ou en entrée avec des chips de crevettes. Dans le sud du Viêt Nam, on la mange enroulée dans des feuilles de laitue.

SALADE DE HOMARD VIETNAMIENNE

INGRÉDIENTS

- > La chair de 2 homards d'environ 1 ½ livre
- > 1 petit oignon rouge tranché finement
- > 3 ou 4 c. à soupe de sucre
- > Vinaigre (vin blanc ou cidre)
- > 2 tiges de citronnelle fraîche
- > Menthe fraîche, ciselée
- > Basilic thaï, ciselé
- > Piment oiseau haché finement, au goût
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mélanger l'oignon avec le sucre et laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Ajouter le vinaigre (l'oignon doit en être recouvert). Laisser mariner pendant quelques heures.
3. Enlever la première écorce des tiges de citronnelle, qui peut être plus coriace. Utiliser seulement la partie blanche de la tige, plus tendre (ce qui donne environ 2 morceaux de 10 cm). Hacher très finement (jusqu'à ce qu'elle soit presque broyée). Utiliser avec parcimonie, car la citronnelle peut avoir un goût envahissant.
4. Mélanger tous les ingrédients délicatement, y compris un peu de la marinade utilisée pour les oignons. Assaisonner au goût.

SOUPER

Seth Gabrielse et Michelle Marek, chefs au Labo culinaire de la Société des arts technologiques, suggèrent de servir la chair de homard décortiquée dans un grand aïoli, avec des légumes de saison.

AÏOLI

Recette d'aïoli (mayonnaise à l'ail)

INGRÉDIENTS

- > 3 ou 4 gousses d'ail
- > ½ c. à thé de gros sel
- > 1 c. à thé de moutarde
- > 1 ou 2 jaunes d'œuf
- > 1 à 1 ½ tasse d'huile (mélanger de l'huile d'olive avec une huile végétale plus neutre, en parts égales)
- > Jus d'un demi-citron
- > Quelques cuillerées d'eau tiède

PRÉPARATION

1. Dans un grand mortier, écraser l'ail avec le sel pour faire une pâte.
2. Ajouter la moutarde et le jaune d'œuf. Bien mélanger. Les Provençaux font leur aïoli au pilon, mais le fouet peut aussi faire l'affaire.
3. Verser l'huile en filet dans le bol tout en fouettant pour bien émulsionner. Ajouter quelques cuillerées d'eau tiède à l'occasion, pour éviter que la mayonnaise ne se sépare.
4. Lorsque toute l'huile a été incorporée, ajouter le jus de citron et assaisonner au besoin.

Suggestions de légumes:

- > Asperges, têtes de violon, haricots, pommes de terre, fenouil, poivrons, tomates, chou-fleur.



BIEN FAIRE BOUILLIR SON HOMARD

Voici quelques conseils pour une cuisson idéale du crustacé.

- > On voudra bien saler l'eau (jusqu'à 2 c. à soupe de sel par litre d'eau) pour rappeler au homard son habitat naturel!
- > De grâce, plongez le homard la tête la première dans l'eau bouillante pour abrégé ses souffrances.
- > Il y a plusieurs écoles de pensée en ce qui concerne le temps de cuisson du homard. Les pêcheurs, les poissonniers, les vieux chefs français vous diront de le cuire environ 10 minutes par livre, ce qui est beaucoup trop, à notre avis. Environ 7 minutes par livre suffiront amplement.
- > Certaines personnes plongent le homard dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson et garantir une chair moins caoutchouteuse. C'est discutable. Faites simplement bouillir votre homard moins longtemps!
- > Décortiquez les pinces en les brisant avec le dos d'un gros couteau ou avec une pince à homard. Utilisez des ciseaux pour la queue. N'oubliez pas les coudes, qui contiennent de belles petites pépites de chair!

— Ève Dumas

GOURMAND

BALLPARK

Terrain de jeu

ARIANE KROL
CRITIQUE

Certains endroits se spécialisent dans la cuisine d'une région, d'autres dans un plat qu'ils accommodent à toutes les sauces. Ici, on a plutôt choisi une forme, la boulette, qui se prête à mille déclinaisons.

Ici? On est à la frontière de la Petite-Italie mais déjà ailleurs, à la lisière de ce secteur que l'arrondissement appelle Marconi-Alexandra et les habitués, Mile-Ex. Un quartier en pleine réinvention, dans lequel on ne craint pas d'adopter une raison sociale comme Ballpark à une époque où les terrains de baseball disparaissent les uns après les autres.

Il est vrai qu'il y a beaucoup de nostalgie dans la boulette. Elle nous ramène au spaghetti, ragout de pattes ou autre plat en sauce familial, et aux moments de bonheur associés à ces festins tout simples. La nostalgie, toutefois, est un ingrédient délicat à manipuler, qui suscite des attentes souvent impossibles à satisfaire. Ballpark évite habilement cet écueil en proposant des versions très actuelles.

Ça donne parfois des résultats un peu déroutants, comme ces boulettes de porc au romarin sauce mangue. Porc-romarin et porc-mangue sont des évidences, mais les trois ensemble? Ce n'est pas une révélation. La boulette, viandeuse et juste assez humide, est néanmoins très bonne.

Heureusement, ça donne aussi des choses délicieuses, comme ces boulettes d'agneau accompagnées d'un tadjiki bien aillé. Ou ces boulettes de poisson tout en chair, qui goûtent la mer et non la pomme de terre. Et même une poutine très réussie, garnie de boulettes



Le bhaji, un beignet frit d'origine indienne à base de légumes et de farine de pois chiche, est une variation astucieuse sur le thème de la boulette, et les premiers que j'ai mangés ici étaient à se rouler par terre. La deuxième fois, hélas, la pâte et les oignons étaient sous-cuits à l'intérieur.

de viande miniatures nappées d'une sauce d'un brun profond.

Certaines préparations, par contre, manquent de constance. Le bhaji, un beignet frit d'origine indienne à base de légumes et de farine de pois chiche,

Même constat avec les boulettes de poulet «red hot et bleu», dont les saveurs se sont avérées d'intensité variable et la texture, parfois friable. Elles valent néanmoins le détour, car l'effet piquant allié au goût de

du chef figurant dans tous les restos au sud du 49^e parallèle. En cette période où les chefs soulignent la moindre réinterprétation à grands traits fluos, ces allusions discrètes sont bien rafraîchissantes.

Le menu, assez succinct, propose aussi des accompagnements classiques, dont une très bonne salade de chou, des valeurs sûres, comme un risotto aux champignons ou un spaghetti pomodoro, et quelques ovnis. Nous n'avons pas osé la tartine savoyarde, mais le fenouil braisé aux anchois, un à-côté aux accents siciliens, est impeccable. Les éperlans frits accompagnés d'une mayo à l'harissa aussi.

Dans la catégorie «on ne vient pas ici pour les desserts», le Ballpark s'en tient à deux choix. Au sandwich à la crème

glacée, nous avons préféré un dernier service de boulettes. Pesantes et compactes, garnies de dattes et enrobées de noix de coco râpée, les boules aux Rice Krispies n'ont rien à voir avec les carrés du même nom. C'est bon, mais tellement dense qu'on en mettrait dans ses poches pour partir en randonnée.

Le Ballpark tient un filon intéressant et son menu, uniquement à l'ardoise, lui donne toute la flexibilité voulue pour l'exploiter. On a hâte de voir ce qu'il en fera.

BALLPARK

6660, rue Clark, Montréal
438 384-6660

Prix: Trois boulettes pour 7\$. Entrées de 8 à 12\$, à-côtés et autres plats de 3 à 12\$, desserts de 3 à 5\$.

Carte des vins: Courte, mais intéressante. Les possibilités au verre n'étant pas nécessairement toutes indiquées, il est utile de se renseigner.

Service: Sympa.

Décor: Tables espacées, hauts plafonds décorés de lampes de table anciennes accrochées la tête en bas: un bel espace inondé de lumière à l'heure de l'apéro.

Ambiance: Cool, sans affectation. Clientèle jeune, qui vient en couple ou entre copains, mais parfois aussi avec les enfants.

⊕ Un concept original aux possibilités quasi infinies.

⊖ Les boulettes sont vendues par trois, toutes de la même sorte, ce qui, à moins de venir en groupe, ne permet pas d'en goûter autant qu'on le souhaiterait.

On y retourne? Sans hésiter.

La nostalgie est un ingrédient délicat à manipuler, qui suscite des attentes souvent impossibles à satisfaire. Ballpark évite habilement cet écueil en proposant des versions très actuelles de boulettes.

est une variation astucieuse sur le thème de la boulette, et les premiers que j'ai mangés ici étaient à se rouler par terre. La deuxième fois, hélas, la pâte et les oignons étaient sous-cuits à l'intérieur.

fromage bleu rappelle fortement les ailes de poulet Buffalo. Et la salade américaine, avec son gros morceau de laitue iceberg, sa vinaigrette ranch maison et ses cubes de jambon, fait penser à la fameuse salade

ÇA SENT L'ÉTÉ!



**LA NOUVELLE BIBLE DU
BARBECUE AU QUÉBEC**

**DES CHEFS DE
PAS D'COCHON DANS MON SALON**

«UNE VRAIE BIBLE!»
VERO MAGAZINE



Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en format PDF et E-pub



PHOTO OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

Lorsqu'on passe une commande, on vous appelle à l'arrivée de celle-ci, à la gare d'autocars de Montréal, pour vous indiquer qu'elle est là.

Crabe Livraison de la Côte-Nord aux clients urbains

Il reste deux semaines à la saison du crabe des neiges. À Portneuf-sur-Mer, l'usine des Crabiers du Nord roule à plein régime, avec 50 000 lb de crabes qui arrivent de la mer tous les jours. Le crabe est cuit puis part, frais ou congelé, vers sa destination finale, en Asie et aux quatre coins du Québec. Une partie s'en va directement à la poissonnerie Pêcherie Manicouagan des Escoumins, qui offre à ses clients de Québec et Montréal la livraison de caisses de crabes frais par autocar. C'est tout simple : il faut téléphoner au moins deux jours

avant la livraison, payer par carte de crédit au moment de la commande pour une boîte de 10 lb (environ 11 \$ par livre, plus la livraison) de crabe fraîchement pêché, qui devrait satisfaire huit gourmands. À l'arrivée, à la gare d'autocar de Montréal, on vous appelle pour vous indiquer que votre précieuse commande est là. Reste à la savourer. Paulette Gagnon, directrice de la poissonnerie, propose de le manger froid et nature. Poissonnerie Pêcherie Manicouagan, route 138, Les Escoumins, 418 235-1515 — Stéphanie Bérubé

À notre goût Du ceviche dans le panier

Avec du poisson ou des crevettes? Doux ou épicé? Commander un ceviche savère beaucoup plus précis que cela rue Napoléon, à Montréal, où le chef de l'épicerie-traiteur Ceviches a décidé de revisiter «à l'américaine» ce classique des pays latino-américains. «Quand vous demandez en Amérique latine un ceviche, on vous le sert comme le chef le prépare, avec de la lime, mais ça s'arrête là. Moi, j'ai voulu m'adapter à l'Amérique du Nord, où l'on offre toujours une foule de choix aux clients», explique Luis Gil Andrade, le jeune chef et propriétaire de Ceviches qui, après une carrière dans le design de sites internet, a décidé de se lancer dans

une aventure qui lui permettrait de mettre à profit les heures passées dans la cuisine avec sa mère vénézuélienne. Dans son petit troquet bleu de mer, les clients ont le choix entre une dizaine d'arômes (noix de coco, tamarin) et de garnitures (cactus, mangue, tomates, etc.) à combiner avec du poisson (tilapia d'élevage du Honduras), des crevettes, de la pieuvre ou un mélange des trois. Impossible de ne pas y trouver son compte, d'autant plus qu'on peut aussi moduler la force du piment employé pour éviter les mauvaises surprises. Ceviches, 152, rue Napoléon, Montréal. www.ceviches.ca — Violaine Ballivy

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

Des vins sans soufre... qui tiennent!



JACQUES BENOIT

L'usage du soufre comme conservateur afin de permettre aux vins de vieillir harmonieusement, sans oxydation prématurée, remonte déjà à plusieurs siècles.

En gros, plutôt que de s'attaquer aux composants du vin, notamment aux anthocyanes (les éléments de la couleur), l'oxygène se fixe sur le soufre – les sulfites, dit-on –, d'où la formation d'acide sulfurique.

Néanmoins, une certaine mode est aux vins élaborés et embouteillés sans soufre... malgré tous les risques d'oxydation accélérée que cela entraîne.

Est-ce l'exception, ou l'une des exceptions qui confirme la règle?

Goûts récemment côte à côte, les Morgons sulfités et non-sulfités du Domaine Lapiere (Beaujolais), des millésimes 2013, 2009 et 2007, montraient à quel point les deux types de vins sont différents.

Et à quel point, malgré l'absence de soufre, les non-sulfités tiennent bien la route.

En deux mots: moins colorés que les non-sulfités, moins concentrés également, les sulfités étaient plus «précis», selon le mot de Mathieu Lapiere, 32 ans, qui a pris avec sa sœur Camille la relève de son père Marcel mort en 2010.

Les non-sulfités, notamment le 2009, étaient, eux, plus colorés, plus denses, plus flous, si je puis dire (comme un dessin aux contours un peu flous par rapport à un autre aux contours plus nets, plus précis).

De ces six vins, tous réussis, celui que j'ai personnellement préféré est le non-sulfité 2009.

Certains millésimes, notamment 2009, équilibré et généreux, sont plus propices que d'autres à l'élaboration de vins non-sulfités, m'a expliqué par courriel Camille Lapiere.

L'acidité, l'alcool et les tannins sont des antioxydants naturels, écrit-elle. Mais il faut aussi, «pour mettre toutes les chances de notre côté», souligne-t-elle, faire un tri sévère à la vigne. Autrement dit, ne cueillir que des fruits parfaitement sains.

Enfin, même au cours du transport, les non-sulfités doivent impérativement être gardés à une température «ne dépassant pas 14 degrés».

Les non-sulfités sont commercialisés uniquement en importation privée par l'agence Rézin (514 937-5770), qui mettra en vente l'automne ou l'hiver prochain au moins 100 caisses du 2013, à un peu plus de 30\$ la bouteille.



Rueda 2011 Las Brisas, 14,90\$ (11903627)

C'est l'été, ou tout comme, et les blancs d'accès facile sont désormais les bienvenus... En voici un, d'Espagne, non-boisé, fait surtout de Verdejo, avec aussi de la Viura (ou Maccabeu) et du Sauvignon blanc. Le bouquet, tout en fruit, joue sur des notes de pommes et de poires, si bien que les arômes du Verdejo rappelant ceux du Sauvignon blanc, ne sont pas au rendez-vous. Tout au plus moyennement corsé, simple, facile, il a néanmoins une certaine persistance. À prix correct. 13% (1445 caisses). Garde: 2014.

14,5



Rioja 2012 Viura Genoli Vina Ijalba 15,40\$ (883033)

Autre vin blanc d'Espagne, de la Rioja celui-là et élaboré uniquement avec du Maccabeu, ou Viura, disent les Espagnols. De couleur paille, son bouquet est incisif, nuancé, avec des notes évoquant entre autres le chanvre et la cire jaune. La bouche est bien goûteuse, avec des arômes d'agrumes et une fin de bouche à l'acidité bien présente, quoique sans exagération. Il a passablement de caractère, sans que ce soit un vin particulièrement fin. 13% (827 caisses). Garde: 2014-2015.

14,8



Soave Classico 2012 Prà Otto 20,05\$ (11587134)

Vin blanc de la Vénétie (Italie), fait que de Garganega, non-boisé, au joli bouquet donnant à croire qu'il s'agit d'un assemblage de Sauvignon blanc et... dont on ne sait trop quel autre cépage. Plutôt léger, il a quelque chose en bouche des vins de Verdejo d'Espagne. Les saveurs sont nettes, et il dispose de la juste dose d'acidité, tout en ayant de la persistance. Très bon. 12,5% (89 caisses). Garde: 2014-2016?

16



Coteaux Varois en Provence 2010 Miraval 24,95\$ (12296689)

Vin blanc de Provence, d'un domaine appartenant à Brad Pitt et Angelina Jolie, et que vinifient pour leur compte des Perrin du Château-neuf-du-Pape Château de Beaucastel. D'une couleur à reflets un peu verdâtres, son bouquet est aromatique, et relevé d'une note comme de miel. En bouche, les saveurs sont relevées, avec du corps, de l'éclat et un bon goût de fruit. Fait de Rolle (95%) et 5% Grenache blanc, une petite partie de ce vin (10%) est vinifiée en fûts avec bâtonnage (on ne perçoit pas de bois, cependant) et le reste en cuves inox. Délicieux... mais un peu cher. 14% (123 caisses). Garde: 2014-2016?

16



Puisseguin Saint-Émilion 2009 Château Guibot 29,10\$ (11341687)

Bien coloré sans être opaque, ce bordeaux rouge se présente avec un bouquet peu expressif pour l'instant, mais quand même déjà légèrement nuancé, grâce à des notes rappelant le cuir, le tabac et les raisins rouges secs. Dense, charnu, ne manquant pas de corps, encore plutôt tout d'un bloc à l'heure actuelle, ses tannins sont bien enrobés et on retrouve en bouche les mêmes arômes qu'au nez. 85% Merlot, 10% Cabernet franc et 5% Cabernet Sauvignon, avec élevage en fûts de réemploi. 14% (98 caisses). Impeccable. Garde: 2014-2020.

17

La recommandation de la semaine



Sancerre 2012 La Moussière Alphonse Mellot

Très beau Sancerre, toujours égal à lui-même et encore une fois réussi dans ce nouveau millésime. Élaboré, comme il se doit, avec seulement du Sauvignon blanc, son caractère variétal est peu appuyé (tant mieux!) et son bouquet, marqué par une note discrète rappelant quelque chose comme les groseilles, a de la finesse. Sancerre de facture classique, distingué, ses saveurs sont mûres et bien affirmées,

avec toute l'acidité souhaitable. La vinification est menée pour moitié en cuves inox et pour moitié en barriques neuves, ce que, à mon sens, on ne perçoit pas à la dégustation. Savoureux. (La SAQ a passé une commande additionnelle de ce vin.) 13% (112 caisses) Garde: 2014-2016.

29,75\$

16,8

Whisky Les journées Ardbeg



Ardbeg, distillerie de scotch dans l'île d'Islay, en Écosse, jouit d'un statut culte auprès des jeunes amateurs de whisky. C'est entre autres grâce à l'excentricité et à l'humour dont elle infuse toutes ses communications. Au moment où vous lisez ces lignes, le festival Feis Isle tire à sa fin dans l'île aux huit distilleries. Mais quelle dernière journée, car c'est Ardbeg Day! Comme le veut la tradition, la fête est marquée par le lancement mondial d'une bouteille en série limitée. Cette année, le malt nouveau s'appelle Auriverdes, clin d'œil à l'équipe nationale de football brésilienne. Le nom fait aussi référence à la couleur du whisky – or (auri) – et au vert de la bouteille emblème d'Ardbeg (verte). Chez nous, Ardbeg Day sera fêtée demain, au pub Burgundy Lion. Les célébrations commencent à 16h, avec un tournoi de baby-foot. Elles se poursuivent avec des cocktails à base de whisky Ardbeg et quelques grignotines, puis s'éteignent dans la nuit avec un DJ invité. Au Québec, Auriverdes ne sera en vente à la SAQ qu'à l'automne, mais vous pourrez y tremper vos lèvres demain soir au Burgundy Lion.

ardbeg.com
burgundylion.com

— Ève Dumas

PHOTO OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER



Zeste de pamplemousse printanier

Depuis deux ans, Le Castor concocte des brassins exceptionnels dans sa petite brasserie de Rigaud. Plusieurs de ses créations sont résolument originales, comme cette Zeste saison, une bière biologique brassée avec du zeste de pamplemousse et du poivre. Coiffée d'une épaisse mousse blanche, la robe jaune pâle se révèle parfaitement claire, donc filtrée. Le nez est agréable, même si les arômes floraux, levurés et légèrement fruités ne sont pas explosifs. En bouche, le pamplemousse se fait un peu trop discret (on en aurait pris davantage), mais amène une texture particulière un peu ample et collante tandis que l'amertume surprend le dégustateur en finale. Une bière à servir sur la terrasse qui s'accordera parfaitement avec le poisson, la salade et les crevettes.

3,5/5

PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Brasseur: Microbrasserie Le Castor, Rigaud
Style: saison
Couleur: jaune pâle
Taux d'alcool: 4,5%

Amertume: modérée
Format: 660 ml
Prix payé: 7,59\$
En vente: dans les dépanneurs spécialisés ainsi que dans certaines épiceries

L'appétit vient en bloguant

L'internet regorge de blogues culinaires. Au cours des prochaines semaines, nos journalistes vous présentent ceux qu'ils ont adoptés.

SÉRIE DE 5

NUMÉRO

2

PHOTISSERIE

UN BLOGUE DE KATHRIN KOSCHITZKI

Kathrin Koschitzki a étudié la photographie et la pâtisserie. Sur son blogue Photisserie, autant les images léchées que les recettes sucrées donnent l'eau à la bouche.

ÉMILIE BILODEAU

QUI ?

Kathrin Koschitzki, c'est une jolie et sympathique Allemande de 29 ans qui aime cuisiner depuis toujours. Toute jeune, elle rêvait de devenir chef de cuisine. Aussitôt qu'elle a terminé ses études, ses parents l'ayant obligée à obtenir un diplôme avant de se lancer en restauration, elle s'est fait embaucher dans la cuisine d'un prestigieux établissement. « Cette expérience a été horrible ! On travaillait comme des esclaves et tout le monde dans la cuisine semblait au bord de la crise de nerfs. Travailler 16 heures par jour et ne même pas avoir le temps de discuter avec les gens qui dégustent notre menu, c'est ça qui m'a fait réaliser que ce n'était pas le genre de cuisine que j'avais envie de faire. »

Une fois sortie de cette galère, la jeune femme a entrepris un cours en photographie. Évidemment, la cuisine est rapidement venue à lui manquer. Une fois qu'elle a obtenu son diplôme en photographie, elle s'est donc exilée à Paris afin de poursuivre une formation en pâtisserie.

LE BLOGUE

Le blogue Photisserie, c'est donc une combinaison des deux passions de l'auteure : la photo et la pâtisserie. Depuis le début de l'année, Kathrin Koschitzki a d'ailleurs cédé aux désirs de nombreux lecteurs : elle blogue désormais en anglais plutôt qu'en allemand, sa langue maternelle. Avant ce virage, elle comptait tout de même nombre d'adeptes qui ne comprenaient absolument rien de ce qu'elle racontait, mais qui aimaient ses photos à l'esthétique léchée !

CUISINER À LA MAISON OU SORTIR AU RESTAURANT ?

La blogueuse aime autant recevoir des amis à la maison que manger un bon repas au restaurant. Parfois, elle invite une ou deux personnes dans sa maison de Nuremberg, à 170 km au nord de Munich. D'autres fois, sa grande table – dont elle tire une grande fierté puisqu'elle peut accueillir 14 personnes – est entourée de convives. « Lorsque les gens viennent manger à la maison, ils ne font pas que venir, s'asseoir et manger, dit-elle en riant. On participe tous ensemble à la préparation des plats. Des fois, je cuisine pour eux, mais le plus souvent, on le fait tous ensemble. »

Et lorsqu'un nouveau restaurant ou un petit café ouvre ses portes dans le quartier, elle affirme qu'elle est parmi les premières à visiter l'endroit pour y déguster la cuisine. « J'aime essayer de nouveaux endroits et des plats différents. Ça me donne beaucoup d'inspiration. Si je ne sortais pas, j'ai l'impression que je finirais par toujours cuisiner les mêmes choses jour après jour. »

SUCRÉ OU SALÉ ?

Évidemment, une pâtissière ne peut faire autrement que répondre « sucré » ! « Les plats sucrés, c'est festif ! Lorsqu'on déguste un grand repas, le dernier service, et non le moindre, c'est le dessert. Ce plat sucré va souvent voler la vedette, et c'est souvent une célébration ! »

SES INGRÉDIENTS DE PRÉDILECTION

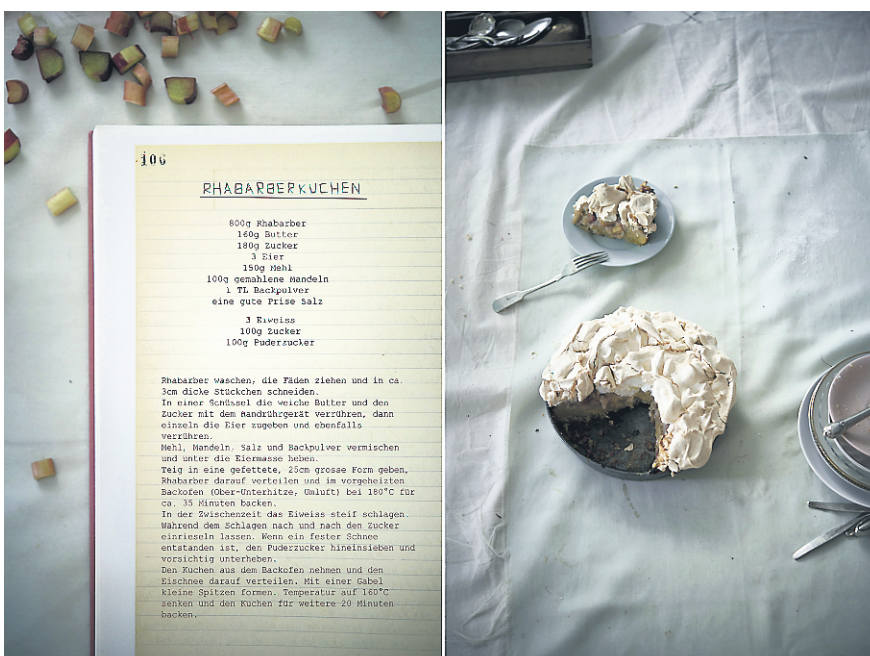
Le sucre, avec lequel elle prépare un décadent caramel au beurre salé. Sur une tranche de pain grillé ou un morceau de baguette, elle affirme qu'il est impossible de ne pas devenir accro à cette recette. « Le sucre, c'est un ingrédient vraiment très simple. Mais lorsqu'on le fait fondre, il se transforme en caramel. Chaque fois j'ai l'impression d'assister à un miracle, et en plus, ça sent tellement bon ! »

Sinon, elle affirme qu'elle aime cuisiner les produits saisonniers. En ce moment, par exemple, elle affectionne particulièrement la rhubarbe, l'un des premiers aliments frais du printemps. Elle aime la couleur rouge et le goût sûr de la rhubarbe, mais aussi le fait qu'elle peut cuisiner cet aliment autant dans les plats sucrés que salés.

SES RECETTES LES PLUS POPULAIRES

La recette de son gâteau au chocolat est un vrai « hit » sur son blogue. Son magnifique gâteau aux carottes fait également fureur. Les jolies images des carottes plantées dans un glaçage blanc immaculé font à elles seules saliver. Et le gâteau aux amandes grillées, préparé pour l'anniversaire de son père, démontre le souci du détail de la blogueuse. Pour décorer son dessert, la pâtissière-photographe a placé une à une des amandes tranchées sur le pourtour du gâteau. Pour ceux qui pourraient croire que la folie s'est emparée de la blogueuse en voyant les images, elle se défend en comparant ce minutieux travail à de la méditation.

À chacun sa thérapie, quoi !



SUR LE BLOGUE

GÂTEAU À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

Gâteau

- > 800 g (8 tasses) de rhubarbe lavée
- > 160 g (2/3 tasse) de beurre
- > 180 g (3/4 tasse) de sucre
- > 3 œufs
- > 150 g (1 1/3 tasse) de farine
- > 100 g (1/2 tasse) d'amandes en poudre
- > 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à lever
- > 1 pincée de sel
- > Meringue
- > 3 blancs d'œufs
- > 100 g (100 ml) de sucre
- > 100 g de sucre (1/2 tasse) en poudre

PRÉPARATION

1. Peler la rhubarbe en tirant sur les fils et couper en tronçons de 3 cm.
2. Dans un bol, mélanger le beurre ramolli et le sucre avec un batteur électrique. Ajouter les œufs un à la fois et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajouter graduellement la farine, les amandes, la poudre à lever et le sel dans le mélange d'œufs et plier à l'aide d'une maryse.
4. Verser le mélange dans un moule graissé de 25 cm (10 po) de diamètre. Ajouter la rhubarbe sur le dessus. Placer au four à 180°C (350°F) pendant 35 minutes.
5. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs en neige avec un batteur électrique. Tout en continuant de fouetter à grande vitesse, ajouter le sucre et le sucre en poudre tamisé, une cuillère à soupe à la fois.
6. Retirer le gâteau du four et répartir la meringue sur le dessus. Former des pics à l'aide d'une fourchette. Réduire la température du four à 160°C (320°F) et cuire le gâteau pendant 20 minutes supplémentaires.



PHOTOS FOURNIES PAR KATHRIN KOSCHITZKI