

ACTUEL GOURMAND

TERRASSES

Quelles sont les incontournables de Montréal? Les réponses sur cyberpresse.ca/terrasses

VINS

Retrouvez les chroniques de Jacques Benoit sur cyberpresse.ca/benoit

SUR LE POUCE
SUSHIS, LOIN DES SENTIERS BATTUS

PAGE 8



JACQUES BENOIT ET FRANÇOIS CHARTIER

SAFRAN ET VINS IBÉRIQUES

PAGES 6 ET 7



AU CŒUR DE LA MÉDITERRANÉE



Belle, savoureuse, colorée, et en prime, bonne pour la santé. La cuisine méditerranéenne a la cote. Et les Grecs revendiquent haut et fort la paternité du fameux régime crétois. Incursion dans les cuisines du restaurant Milos, en pages 2 et 3.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

DES VACANCES EN VUE?
L'INTÉGRALE SUR VOTRE ÉCRAN PARTOUT

ÉDITION ÉLECTRONIQUE ACCESSIBLE
N'IMPORTE OÙ DANS LE MONDE

Téléchargez le contenu intégral de *La Presse* dès 5h, chaque matin.

ABONNEZ-VOUS MAINTENANT!
cyberpresse.ca/ee

LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND

AU CŒUR DE LA MÉDITERRANÉE



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Feta fraîche, tomates gorgées de soleil, aubergines grillées, filet d'huile d'olive... La cuisine dite méditerranéenne a la cote. Et les Grecs revendiquent haut et fort la paternité de ce régime, né en Crète.



JANIE GOSSELIN

En revenant de l'école, Costas Spiliadis pressait parfois le pas. À cause de la délicieuse odeur d'aubergine fourrée aux oignons, à l'ail, aux tomates fraîches et à l'huile d'olive qui émanait de sa maison. Bien qu'établi au Québec depuis plus de 30 ans, l'effluve particulier de l'imam bayildi, cuisiné par sa mère à Patras, en Grèce, n'a pas quitté sa mémoire. « Littéralement, ça signifie "le prêtre qui s'évanouit". Parce qu'on dit que, lorsque le prêtre a senti cette odeur, il s'est évanoui de plaisir », raconte avec plaisir M. Spiliadis, joint au téléphone peu avant son

91^{ème} départ vers son pays natal. Parce que les papilles gustatives ont la nostalgie de l'enfance, M. Spiliadis a ouvert le restaurant Milos, en 1979. Pour offrir une cuisine plus authentique aussi, loin des restaurants où le souvlaki est roi. Et pour redorer le blason de la cuisine grecque, mal perçue par ses nouveaux compatriotes, selon lui.

Mais qu'est-ce au juste que la cuisine grecque? Si on la confond souvent avec cuisine méditerranéenne, c'est que le fameux régime qui porte son nom – beaucoup de fruits et légumes, de l'huile d'olive, du poisson, un minimum de manipulation – est originaire de l'île de Crète. Plusieurs recherches ont démontré les bienfaits de cette alimentation saine.

« Les chercheurs ont constaté que les habitants qui suivaient ce régime avaient moins de maladies du cœur et vivaient plus longtemps », résume la nutritionniste Nathalie Jobin. Ce n'est pas une panacée, ajoute-t-elle, mais cette alimentation renferme incontestablement de bons principes nutritionnels.

Dans son ensemble, la cuisine grecque traditionnelle respecte l'alimentation type suivie par les Crétois depuis la nuit des temps. Des légumes comme les aubergines et les tomates. Du pain de blé entier. Du yogourt, du fromage de brebis, comme la feta. De l'huile d'olive. Des poissons grillés. Un peu de viande, à l'occasion. « C'est très difficile de définir la cuisine grecque, dit M. Spiliadis. C'est une somme de variables philosophiques, culinaires et pragmatiques. » Philosophique pour le respect des aliments, qui demandent le moins de manipulation possible. Culinaire pour les techniques de cuisson simples. Pragmatique parce qu'elle utilise les ingrédients locaux.

Influences

Au fil des échanges entre pays, la cuisine grecque a bien évidemment influencé celle des autres contrées du pourtour méditerranéen. Et vice-versa.

Ces influences se reflètent jusque dans la cuisine de M. Spiliadis. Ainsi, sa mère, une Grecque originaire de la Turquie, a été sa grande inspiration à l'ouverture de son premier restaurant. « N'ayant pas de formation en cuisine, je l'appelais sans cesse en Grèce pour lui demander:

comment fait-on ceci ou cela? » raconte-t-il en riant. La responsable des cuisines de Milos, Franca Mazza, est née dans le sud de l'Italie. « On cuisinait aussi avec de l'huile d'olive et on mangeait beaucoup d'agrumes, du bon pain, du bon vin, des légumineuses », dit-elle.

Même dans les pâtisseries grecques, il est difficile de s'y retrouver. « Les baklavas sont plutôt turcs », explique Vassiliki Kallianis, copropriétaire de la pâtisserie Mimosa, qui a conservé son nom... portugais. La dame, immigrée de Grèce en 1963, hésite devant son comptoir. « Il y a les galaktobourekos qui sont grecs », dit-elle en désignant un dessert carré. Une pâte feuilletée avec de la crème et des grains de semoule.

Et si, aujourd'hui, la cuisine tend à se métisser, M. Spiliadis a bon espoir que la cuisine hellénique gardera une place de choix. « La cuisine grecque évolue maintenant, avec des chefs de partout qui expérimentent les possibilités. Je crois que dans les cinq ou 10 prochaines années, il va vraiment y avoir une explosion de la cuisine grecque. »



QUELQUES ADRESSES À MONTRÉAL

➤ MILOS

5357, avenue du Parc
Avis aux voyageurs : on trouve aussi une succursale à Manhattan et une à Athènes.

➤ MYTHOS

5318, avenue du Parc.

➤ MIMOSA

769, rue Jean-Talon Ouest

➤ AFRODITI

756, rue Saint-Roch

On retrouve aussi plusieurs produits grecs dans les supermarchés Mourelatos.

J'AI TESTÉ

JANIE GOSSELIN

HUILE D'OLIVE FOTOULA

Provenant du sud de la Grèce, l'huile d'olive Fotoula est faite à partir d'olives noires. Extravierge, de première pression à froid, elle est douce, presque sucrée, tout en ayant une petite pointe de piquant qui la rend très goûteuse.

7,95\$ chez Olives et Épices.



FETA GRECQUE 100% BREBIS

La feta grecque est une appellation contrôlée et n'a rien à voir avec la feta de vache vendue en épicerie. Moins salée, mais surtout plus onctueuse, crémeuse, elle fond dans la bouche. Le goût typique du lait de brebis est très présent.

26,95\$ le kilo à la fromagerie Hamel.



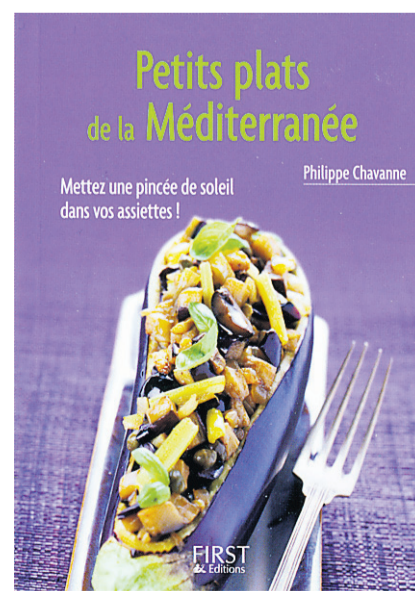
YOGOURT GREC SKOTIDAKIS

Produit en Ontario à la manière traditionnelle grecque, le yogourt Skotidakis est fait avec du lait de vache et de chèvre. Gras et épais, son goût s'approche du fromage frais. Dans un petit compartiment séparé se trouvent du miel, des fraises ou des bleuets, à ajouter au goût.

1,99\$ le pot de 150g chez Mourelatos.



J'AI LU



Petits plats de la Méditerranée, de Philippe Chavanne

Surprenant ce qu'un livre d'à peine une douzaine de centimètres de hauteur peut renfermer comme recettes! On en compte près d'une centaine, de France, de Syrie, du Liban, d'Espagne, de Grèce, du Maroc... Sans photo, mais clairement expliqué, il renferme aussi des trucs et astuces pour la préparation des mets et le choix des aliments, comme l'huile d'olive. Des petites notes spécifient également dans quel contexte et avec quel accompagnement le plat est dégusté.

Environ 4,95\$ en librairie.

PHOTOS ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE



ACTUEL GOURMAND

RECETTES

Recettes fournies par Franca Mazza, du restaurant Milos



SPANAKOPITA

Ingrédients

(Pour 12 spanakopitas)

- 1/4 de livre de pâte filo
- 1 livre de fromage feta émietté
- 20 feuilles d'épinards cuites à la vapeur
- Quelques gouttes d'huile d'olive
- 1/4 de livre de beurre non salé fondu

Préparation

Préchauffer le four à 350° F. Dans un petit bol, mélanger la feta, les épinards et quelques gouttes d'huile d'olive. Réserver. Découper les feuilles de pâte filo d'environ 3 pouces sur 10 (environ 8 cm sur 24). À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre les morceaux de pâte filo. Mettre une cuillerée à thé de mélange feta sur le coin de la pâte et former un triangle en le recouvrant. Badigeonner de beurre. Cuire sept minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE

LEXIQUE

/// FETA GRECQUE FROMAGE DE BREBIS À 100%. IL S'AGIT D'UNE APPELLATION CONTRÔLÉE.

/// TZAZIKI SAUCE À BASE DE YOGOURT FERME, D'AIL ET DE CONCOMBRES.

/// SPANAKOPITA PÂTE FEUILLETÉE AUX ÉPINARDS ET FETA (VOIR RECETTE).

/// LOUKOMADES BOULES DE PÂTE FRITES DANS LE MIEL.



POISSON AU GROS SEL

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

- 1 loup de mer (lavraki) d'environ 3 livres (1,3 kilo), nettoyé et vidé
- 2 livres de sel de mer
- 1/4 de litre d'eau

Préparation

Préchauffer le four à 500° F. Placer le poisson sur un plateau de métal. Tremper vos mains dans l'eau et manier le sel comme pour faire une pâte. Répéter plusieurs fois. Recouvrir peu à peu le poisson de sel et d'eau jusqu'à obtenir une couche d'un quart de pouce (environ un demi-centimètre) de sel sur la superficie totale du poisson. Mettre le poisson au four (15 minutes par livre). Retirer du four. Casser le sel et servir.

RÉGIME MÉDITERRANÉEN



Ce qu'on appelle « cuisine méditerranéenne » fait bien souvent référence au régime crétois, reconnu pour ses bienfaits sur la santé. « Aujourd'hui, malheureusement, même les gens de l'île de Crète ont tendance à délaisser leurs habitudes pour un régime alimentaire plus américain », déplore la nutritionniste Nathalie Jobin, directrice de la nutrition et des affaires scientifiques pour Extenso, le centre de référence de l'Université de Montréal.

Voici comment elle définit le régime méditerranéen :

Quotidiennement : la pratique de l'activité physique. Du côté de l'alimentation, on consomme en ordre d'importance les produits céréaliers à grains entiers, les fruits et légumes, les légumineuses, noix et graines, l'huile d'olive, le yogourt et le fromage.

Hebdomadairement : on mange du poisson, de la volaille, des œufs et des sucreries.

Mensuellement : de la viande rouge.

À cela s'ajoutent une grande quantité d'eau et du vin consommé avec modération.

M^{me} Jobin met cependant en garde ceux qui seraient tentés d'inonder leurs plats d'huile d'olive : même s'il s'agit d'un bon gras, il est préférable de ne pas en abuser.

LA GRÈCE À MONTRÉAL



On retrouve plusieurs restaurants grecs dans le Mile End, même si de moins en moins de Grecs semblent y habiter. « Maintenant, c'est autant grec que n'importe quelle autre origine », souligne le fils du propriétaire de Milos, George Spiliadis, qui ne qualifie pas cette partie de la ville de quartier hellénique.

On retrouve aussi quelques commerces grecs près du parc Athena, dans le quartier Parc-Extension. Mais beaucoup d'immigrés originaires de la Grèce sont déménagés vers la banlieue, explique Vassiliki Kallianis, copropriétaire de la pâtisserie Mimosa, rue Jean-Talon Ouest.

Par ailleurs, si plusieurs restaurants revendiquent leurs origines helléniques dans leur nom, ils ne servent pas tous pour autant une cuisine traditionnelle. « Bien sûr, les souvlakis, c'est grec, précise M. Spiliadis. Mais il n'y a pas que ça dans la cuisine grecque. Ce serait comme dire que la cuisine italienne, c'est la pizza. »

POPULATION GRECQUE

/// AU RECENSEMENT DE 2001, LE QUÉBEC COMPTAIT 22 485 PERSONNES IMMIGRÉES DE GRÈCE.

/// DES 75 770 GRECS DU CANADA, PRÈS DE 30% VIVENT AU QUÉBEC.

/// PLUS DE 80% DES IMMIGRÉS GRECS DE LA PROVINCE SONT ARRIVÉS AVANT 1976.

/// LA GRANDE MAJORITÉ VIT DANS LA RÉGION MÉTROPOLITAINE DE MONTRÉAL.

Source : Statistique Canada, données compilées par le MRCl.



SALADE GRECQUE

Ingrédients

(Pour 2 personnes.)

- 2 tomates mûres découpées en 8 morceaux
- Le quart d'un oignon blanc sucré découpé en tranches minces
- 6 olives kalamata
- Le quart d'un poivron vert découpé en tranches minces
- 2 petits concombres libanais découpés en rondelles
- 4 pipericci (piments forts marinés)
- Vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive

Préparation

Mettre tous ces ingrédients dans un bol à salade. Ajouter du sel de mer, une pincée d'origan au goût, une cuillerée à thé de vinaigre de vin rouge, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive extravierge. Accompagner de fromage feta.

TOUR DU MONDE
EN
60
JOURS
ALASAQ

SAVEURS DU

AUSTRALIE • NOUVELLE-ZÉLANDE



Éric Grondin
Conseiller en vin
SAQ Sélection Belœil



Trois raisons de servir les vins de l'Australie

Pour leur exubérance

Charmeurs et intenses, les vins australiens regorgent de saveur! Les amateurs de sensations nouvelles seront comblés par ces produits aux arômes généreux, qu'on prendra plaisir à goûter entre amis et pour accompagner la cuisine sur le barbecue. Avec eux à table, on ne s'ennuie jamais!

Pour leurs cépages invitants

Tentante, la palette des cépages australiens! En tête d'affiche, on retrouve le shiraz, aromatique et charnu, qui donne le ton avec ses notes boisées de barrique, de vanille et d'épices douces. Goûtez aussi au sauvignon blanc aux notes végétales, aux assemblages de merlot et de cabernet-sauvignon aux arômes de poivron et de fruits sauvages. Tentez, à base de shiraz, de cabernet-sauvignon et de merlot, des vins aux subtils arômes de menthe poivrée. Et place à l'audace!

Pour leur esprit de convivialité

Vous aimez recevoir? Les vins australiens sont au cœur de la fête avec vous. Savourez-les lors d'un barbecue familial ou apportez-les au resto. Il existe même de pratiques emballages Tetra Pak que vous n'aurez qu'à glisser dans votre sac avec un fromage et quelques charcuteries pour savourer un pique-nique improvisé avec les copains. En fait, avec les vins australiens, la seule règle est qu'il n'y a pas de règles!



COUPS DE CŒUR DE L'AUSTRALIE

YALUMBA BAROSSA
Shiraz/viognier
Australie, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 00524926
Prix courant : **20,40 \$**

MISS HARRY HEWITSON
Grenache/shiraz/mourvèdre
Australie, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 10256093
Prix courant : **24,10 \$**

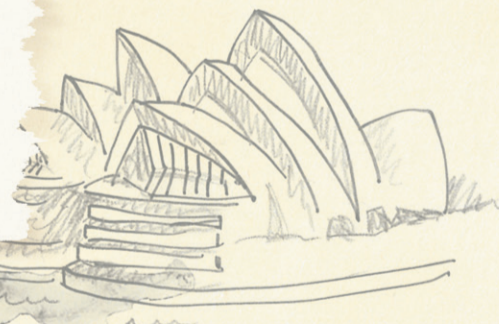
COUPS DE CŒUR DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE

KIM CRAWFORD
Sauvignon
Nouvelle-Zélande, vin blanc, 750 ml
Code SAQ : 10327701
Prix courant : **18,50 \$**

OYSTER BAY
Chardonnay
Nouvelle-Zélande, vin blanc, 750 ml
Code SAQ : 10383691
Prix courant : **18,70 \$**

Accords parfaits

- Shiraz → Côtelettes d'agneau et légumes grillés
- Grenache → Bavette de bœuf et réduction de vin rouge
- Sémillon → Pétoncles sautés, sauce au beurre



Accords parfaits

- Chardonnay → À l'apéro
- Sauvignon blanc → Tartare de thon à la roquette
- Pinot noir → Rôti de bœuf à la broche



À GAGNER

Un voyage pour explorer l'Australie, la Nouvelle-Zélande ou l'Afrique du Sud!

Du 29 mai au 18 juin 2008. Une valeur approximative de 7000 \$. Pour plus d'information, ou pour participer au concours, visitez sans tarder le

www.saq.com/tourdumonde

Trois raisons de découvrir les vins de la Nouvelle-Zélande

Pour leur finesse

Si les vins de la Nouvelle-Zélande émergent d'une terre aux régions sauvages, ils sont d'une grande finesse. Aromatiques, vifs et frais, les vins de la Nouvelle-Zélande laissent parler le fruit avant tout. À table, ils se feront bons compagnons des mets les plus raffinés, qu'ils soient aussi simples que le homard grillé au beurre blanc ou inspirés par les saveurs de la nouvelle cuisine. Élégance et fraîcheur à la carte!

Pour leurs arômes expressifs

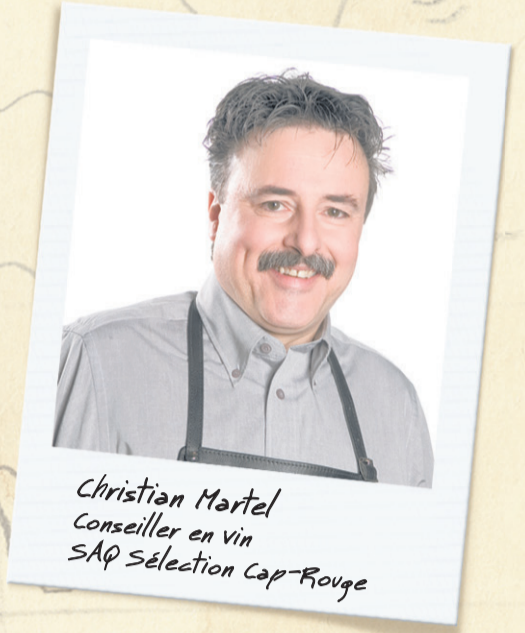
La Nouvelle-Zélande vous en mettra plein les sens avec des cépages qui produisent des vins équilibrés et très expressifs: sauvignon blanc aux notes d'agrumes, délicieux rosés, pinot noir aux arômes de fleurs et de fruits, chardonnay aux notes de fruits blancs et textures beurrées... Ils s'invitent tous à table pour votre plus grand plaisir!

Pour leur versatilité

Cocktails entre amis? Servez un sauvignon aromatique avec de petites brochettes d'agneau et observez le sourire des convives s'épanouir. Souper sur la terrasse? Un pinot noir rehaussera les saveurs de poitrines de poulet grillées aux fines herbes. Un conseil: rafraîchissez ce rouge à 10°C pour en laisser exhaler les parfums. Sortez les coupes!

NOUVEAU MONDE À LA SAQ

AFRIQUE DU SUD



COUPS DE CŒUR DE L'AFRIQUE DU SUD

ARNISTON BAY

Chardonnay/chenin

Afrique du Sud, vin blanc, 750 ml

Code SAQ : I0669453

Prix courant : **13,35 \$**

MAN VINTNERS

Cabernet-sauvignon

Afrique du Sud, vin rouge, 750 ml

Code SAQ : I0802832

Prix courant : **13,80 \$**

LE BONHEUR

Cabernet-sauvignon

Afrique du Sud, vin rouge, 750 ml

Code SAQ : 00710731

Prix courant : **26,20 \$**



Trois raisons d'apprécier les vins de l'Afrique du Sud

Pour leur exotisme

Exubérants et puissants, les vins sud-africains comblent nos papilles à chaque gorgée! Le pinotage, cépage typique de la région, se distingue avec ses notes de fumée; de quoi dépayser ses invités. Issu d'un croisement entre le pinot noir et le cinsault, le pinotage offre des arômes intenses de fruits mûrs et de vanille, idéaux pour accompagner les plats qui ont du caractère!

Pour leur tradition millénaire

Si nous goûtons depuis peu aux vins de ce pays, situé à l'extrême sud du continent africain, la viticulture profite pourtant d'un savoir-faire qui date de plus de 350 ans. En effet, l'Afrique du Sud est la doyenne des terres viticoles du Nouveau Monde, avec la plantation de vignes qui remonte au milieu du XVII^e siècle. Aujourd'hui, les vins sud-africains offrent un mariage réussi entre audace et respect des traditions. Le meilleur des deux mondes, quoi!

Pour leur prix doux

Les vins sud-africains offrent un excellent rapport qualité-prix. Ils sont donc un excellent choix lorsque vous rassemblez un grand nombre d'invités, que ce soit pour un barbecue ou un méchoui. Leur intensité en fait les parfaits complices des grillades de bœuf saignantes, des saucisses épicées et des viandes goûteuses comme l'agneau et le bison. Et que ça grille!

Accords parfaits

Pinotage	→	Burger de bison
Chardonnay	→	Brochette de poulet épicé
Shiraz	→	Filet mignon grillé sur le barbecue



POUR D'AUTRES DÉCOUVERTES: www.saq.com/tourdumonde

Ces **SAMEDI** et **DIMANCHE**,
7 et 8 juin,

obtenez 10% de rabais

sur tous les vins
de l'**AUSTRALIE**, de la
NOUVELLE-ZÉLANDE
et de l'**AFRIQUE DU SUD**

PRENEZ GOÛT
À NOS CONSEILS



18+ La modération a bien meilleur goût. Educalcool

*18 ans et plus. Quantités limitées. Jusqu'à épuisement des stocks. Toutes taxes comprises. Prix sujets à changement sans préavis. Les produits annoncés ne sont pas offerts dans toutes les succursales. Titulaires de permis, agences de la SAQ, comptoirs Vin en vrac et SAQ Dépôt exclus. Promotion également offerte dans les SAQ Signature et dans SAQ.COM. Cette promotion est en vigueur les 7 et 8 juin 2008 seulement et s'applique uniquement aux vins de l'Australie, la Nouvelle-Zélande et de l'Afrique du Sud offerts en succursale, à l'exception des produits du Courrier vinicole, des cartes-cadeaux SAQ, des cartes de dégustation et des bons-cadeaux « Les Connaisseurs ». Achats non cumulatifs. Les produits commandés par l'entremise du service des commandes privées sont exclus de cette promotion. Aucune mise de côté n'est acceptée.

ACTUEL GOURMAND

Sur la piste aromatique du safran

Cette semaine, je vous entraîne à nouveau au cœur de mes recherches en sommellerie moléculaire. Et plus précisément en ce qui concerne mon travail de dépistage des principes actifs des aliments et des vins. Toutes mes chroniques en sont influencées depuis, mais certaines, comme celle-ci, en relatent les chemins. En l'occurrence, la piste des intrigants et percutants parfums du safran et des vins qui devraient maintenant plus que jamais être en liaison parfaite avec les mets dominés par cette reine-épice du bassin méditerranéen.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Reine des épices, le safran est aussi la plus coûteuse de toutes les épices que la nature nous offre. Il faut plus ou moins 70 000 magnifiques fleurs mauves de crocus – desquelles trois longs stigmates rouge sang sont extirpés à la main – pour produire 450 grammes de safran! Plus de 200 heures de travail: récolte, séparation des stigmates, séchage, manipulation, etc. Une vraie reine, je vous le redis!

Le safran dégage un pénétrant parfum floral et épicé, rappelant aussi vaguement le foin sec, tout en développant une amertume bien présente en bouche. Bien sûr, quelques variantes existent: les safrans orientaux, séchés au soleil sur de grandes toiles, sont plutôt épicés et moins safranés, contrairement aux européens, séchés au four, qui eux se montrent plus safranés.

On pense à tort que le parfum d'une épice ou d'une herbe est singulier, c'est-à-dire composé d'une seule molécule aromatique qui lui donnerait son caractère spécifique. Bien au contraire, l'arôme de chaque herbe et chaque épice est composé d'un cocktail de principes actifs qui, par leur mélange, procurent la signature aromatique finale.

Dans le cas du safran, plus de 150 principes actifs volatils contribuent à son parfum unique. Quelquefois, certains composés aromatiques dominent les autres, en quantité ou en puissance, et donnent ainsi la note principale, comme dans le cas d'un ester de la famille des caroténoïdes qui lui procure sa couleur et son bouquet singulier.

De nombreux composés non volatils échafaudent aussi sa structure aromatique: par exemple, la picrocrocine (un caroténoïde au goût amer, principal responsable de son goût) et le safranal (un terpène volatil, moins amer que la picrocrocine, qui lui participe à son parfum). On dénombre aussi plusieurs relatifs du safranal, ainsi que des aldéhydes, qui contribuent tous au bouquet final.

Quels vins?

Pour choisir un vin qui réussira l'harmonie avec les mets dominés par le safran, partons avec l'idée que les caroténoïdes, les aldéhydes et les terpènes sont les trois familles de principes actifs qui dominent le parfum et la saveur du safran – donc des composés qui participent tant à son nez qu'à sa présence en bouche. Certains de ces composés lui procurent aussi une amertume qu'il faut prendre en compte lors du choix du vin qui accompagnera le plat qui en est parfumé. Il faut alors logiquement



PHOTO OZIER MUHAMMAD, THE NEW YORK TIMES

Une paëlla accompagnée d'un riz au safran, une épice au parfum unique auquel contribuent plus de 150 principes actifs volatils.

aller dans le sens des vins riches en ces trois types de composés volatils.

Les caroténoïdes se trouvent surtout dans les cépages dits «non aromatiques», tels le chardonnay, le chenin blanc, le sauvignon blanc et le riesling. Mais puisque les terpènes sont aussi, en partie, du nombre des principes aromatiques du riesling, spécialement les monoterpènes – qui s'expriment par des notes épicées/florales (comme le safran!) –, le choix du riesling

mollesse, point de surmaturité. Que du fruit, avec des notes de pamplemousse rose et des notes terpéniques rappelant le romarin, le safran, l'épinette et les agrumes. Un vin sec, droit et saisissant, sans être nerveux, mais d'une très grande fraîcheur, à la bouche d'une belle texture et d'une étonnante densité, aux saveurs très longues et minérales, qui tiennent tête avec brio tant à la chair dense et savoureuse de la lotte qu'aux entêtants arômes du safran.

subtilement amer **Muscat Pierre Sparr Réserve 2006 Alsace, France (18,55\$; 742 924).**

Même jeu harmonique entre un xérès fino, riche en aldéhydes – des composés aromatiques qui apparaissent pendant la maturation du vin –, comme le safran, et une crème safranée aux pétoncles et langoustines, tout comme avec la fameuse bouillabaisse de Marseille. Pour ce faire, sélectionnez le mondialement réputé **Tio Pepe Fino, Xérès, Gonzalez Byass, Espagne (15,75\$; 242 669)**, qui se montre d'un charme fou, d'une fraîcheur invitante, exhalant des notes directes et simples de pomme verte et d'amande fraîche (tous deux des aldéhydes), se montrant en bouche à la fois croquant, vivifiant, désaltérant et expressif au possible.

Fait intéressant à connaître, spécialement pendant la belle saison: nombreux vins rosés sont aussi richement pourvus en caroténoïdes, comme le safran l'est. Cela explique maintenant, de façon scientifique, l'union belle que j'ai toujours appréciée entre le rosé et le safran! Tentez votre palais avec des côtelettes d'agneau à la cannelle et au safran, que vous harmoniserez avec un rosé de repas, donc d'une bonne structure, servi plus frais que froid, comme le **Borsao Rosado 2007 Campo de Borja, Espagne (11,40\$; 10 754 201)**, l'aubaine de l'année chez les rosés offerts sous la barre des 15\$.

Il en résulte un vin sec assez

coloré, au nez très fin, au fruité débordant, à la bouche presque gourmande pour un rosé, ample, texturée, prenante et d'une étonnante présence florale (safran). Servi plus frais, il sera aussi le compagnon idéal d'une classique paëlla aux fruits de mer et au poulet, rehaussée de safran.

Jusqu'à ce jour, mis à part les rosés, l'harmonie avec les plats safranés était souvent réalisée avec un condrieu, un vin blanc du Rhône à base de viognier, choisi à la fois pour son caractère très aromatique, comme le safran, et pour sa générosité en bouche qui enveloppait l'amertume de cette épice orientale, pouvant perdurer avec elle dans sa longueur de bouche. Mais, par la compréhension moléculaire du safran, tout comme des vins, il est maintenant possible de peaufiner l'approche harmonique pour ainsi se rapprocher de la vérité harmonique, et d'ouvrir ainsi de nouvelles avenues. Une fois l'information digérée, oubliez les chemins «scientifiques» qui m'ont conduit à l'harmonie et sustentez-vous plutôt des gourmands résultats!

François Chartier est l'auteur du guide des vins et d'harmonies avec les mets La sélection Chartier 2008, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Il faut plus ou moins 70 000 magnifiques fleurs mauves de crocus – desquelles trois longs stigmates rouge sang sont extirpés à la main – pour produire 450 grammes de safran!

s'impose de lui-même! Surtout que les meilleurs vins de riesling possèdent habituellement une forte minéralité en fin de bouche, qui se traduit par une douce impression d'amertume, à l'image de la saveur du safran.

Pour preuve, la réussite de l'harmonie avec une brochette de lotte au safran nécessite, à la base, un vin blanc à la fois dense et très frais, qui s'exprime aussi par des arômes jouant dans la sphère des composés actifs du safran. Ce à quoi répond un riesling, comme le **Riesling Les Écaillers Beyer 2003 Alsace, Léon Beyer, France (33,25\$; 974 667)**. Ici, point de

Bien sûr, certains vins de chardonnay, de chenin blanc et de sauvignon blanc s'expriment aussi par une électrisante minéralité de fin de bouche. C'est aussi le cas de certains muscats secs et xérès de types fino et manzanilla, qui, grâce à leur douce amertume et à leurs composés terpéniques, ainsi qu'à leur richesse en aldéhydes, pour ce qui du xérès, réussissent plus que jamais l'union avec certains mets relevés de safran. Ce à quoi répond à l'apéritif, avec des canapés de crevettes et mayonnaise au safran, tout comme avec une crème de carotte au safran et moules, le délectablement aromatique et

Poulet ce soir?

Plus de 300 recettes de sauces

Des suggestions de sauces et d'accompagnements du chef **Jérôme Ferrer** pour tous les plats, en plus des classiques et des sauces de dernière minute

Offert en librairie et sur librairie.cyberpresse.ca

Les Éditions **LA PRESSE**

Quand le vrac



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Délaissé progressivement par les amateurs québécois, le vin en vrac contre-attaque pour récupérer sa part du marché.

L'Entrepôt du vin en vrac, qui exploite un dépôt à Montréal et l'autre à Saint-Hyacinthe, a présenté le mois dernier une nouvelle formule dans l'espoir de ramener les chasseurs d'aubaines à ses cuves.

Parmi les innovations, un nouveau bouchon à vis réutilisable (plus besoin de se luxer l'épaule en enfonçant un bouchon de liège à l'aide des appareils un peu archaïques); une nouvelle classification plus conviviale (corsé-fruité, corsé-boisé, mi-corsé, léger, un système un peu simple pour le connaisseur, certes, mais qui sert de guide aux amateurs moins spécialisés); des

vins d'origines diverses (notamment d'Afrique du Sud et d'Amérique du Sud, question de répondre aux goûts en vogue); de nouvelles étiquettes plus agréables à l'œil (question de pouvoir mettre votre bouteille au centre de la table sans avoir l'air vraiment cheapo!); un appareil et des verres pour déguster avant d'acheter (Enomatic, qui garde huit bouteilles à bonne température et permet de conserver des bouteilles ouvertes – j'en veux un!!!).

Autre nouveauté: les clients peuvent maintenant acheter six bouteilles d'un produit au lieu des douze obligatoires dans l'ancien système.

Intéressantes initiatives, mais ce qui attire d'abord les clients dans ces entrepôts situés en zones excentrées, c'est d'abord le prix. Justement, des études de marché ont démontré que de nombreux habitués ont tourné le dos au vrac parce qu'ils ne trouvaient plus les économies voulues. Si, en plus, il faut laver les bouteilles, les embouteiller soi-même, se rendre rue des Futailles ou à Saint-Hyacinthe, mieux vaut attendre la prochaine vente de la SAQ pour aller faire le plein de «petit vin du mardi soir».

«La première chose que nous avons



18 vins d'Espagne et du Portugal



JACQUES BENOIT
DU VIN

Un des grands mérites du magazine *Cellier* est d'introduire sur le marché quantité de vins qu'on n'y trouverait pas autrement, selon un thème précis et de mêmes pays: vins de France, d'Italie, d'Afrique du Sud, etc.

Le plus récent numéro, le septième – tout aussi impeccable que les précédents, soit dit en passant –, met ainsi l'accent sur l'Espagne et le Portugal.

Aux articles traitant de grandes (et prestigieuses) régions viticoles des deux pays, s'ajoute donc une sélection de 45 vins, soit six blancs et 39 rouges.

La presse spécialisée a pu goûter les 45 vins en question, en deux dégustations mises sur pied par la SAQ. (La société d'État fit goûter en même temps d'autres vins ne figurant pas dans le lot – des mousseux espagnols, des xérès, etc. –, de sorte que le nombre de vins dégustés s'éleva finalement à 61.)

Pour la première dégustation (30 vins), j'ai goûté les vins à l'aveugle, sans en rien connaître, sauf bien sûr la couleur.

Cette façon de faire, toutefois, peut être une source de distraction quand il s'agit de vins d'appellations différentes, puisqu'on est alors tenté de chercher à identifier l'origine des vins, plutôt que s'en tenir à les situer dans l'échelle de la qualité.

À la deuxième (31 vins), j'ai donc dégusté les vins en prenant connaissance des appellations, mais sans savoir qui en étaient les producteurs. Mais aussi dans l'ignorance du millésime et, surtout, du prix, lequel influe toujours sur le jugement, qu'on le veuille ou pas.

Impossible, toutefois, de parler de tous ces vins. En voici donc une sélection, en privilégiant les vins qui offrent, à mon sens, les meilleurs rapports qualité-prix.

Enfin, pour tenter d'être le plus précis possible, j'ai aussi noté les vins sur l'échelle de 20 points. Quant au potentiel de garde indiqué, il est approximatif, comme toujours.

Finalement, les vins sont présentés en allant des moins chers aux plus chers.

Trois vins blancs

Vin portugais, de Chardonnay et d'un cépage local (Fernao pires), le **Vinho Regional Terras do Sado 2006 Catarina**, de corps moyen, est un vin simple, non boisé, tout en fruit et aux saveurs mûres. Fort correct.

S, 10838624, 14,50 \$, ★★ 1/2 (15/20), \$ 1/2, 2008.

Fait celui-là avec de la Viura (ou Macabeo), le **Rioja 2006 Marqués de Caceres**, d'Espagne, également non boisé, au bouquet marqué par une note citronnée, m'a-t-il semblé,

est également un vin peu complexe, mais aux saveurs franches.

S, 10857551, 14,50 \$, ★★ 1/2 (15/20), \$ 1/2, 2008.

Autre vin espagnol, du cépage Albarino, le **Rias Baixas 2006 Terras Gauda O Rosal**, nettement plus aromatique que les deux précédents, fait penser à un vin de Chardonnay non boisé. Les saveurs sont plus relevées, avec des arômes de pommes dans l'après-goût.

S, 10858351, 23,50 \$, ★★ 1/2 (15,5/20) \$\$ 1/2, 2008.

Les vins rouges

L'Espagne et le Portugal brillent avant tout par leurs vins rouges, comme le montrèrent avec éclat les deux dégustations.

Deux choses à noter, pour les deux pays: la grande majorité des vins goûtés étaient richement colorés, denses en bouche, selon le goût moderne; et puis, beaucoup offrent de très bons rapports qualité-prix.

Vin d'Espagne, le **Navarra 2006 Artazuri**, bien coloré et au bouquet marqué par une note de noix de coco (le bois), relativement corsé, charnu, et tannique, est un vin sérieux malgré son prix très doux.

S, 10902841, 12,95 \$, ★★ 1/2 (15,2/20), \$ 1/2, 2008-2009.

Vin du Portugal produit par les célèbres frères Lurton, le **Douro 2005 Barco Negro**, élaboré avec trois cépages du Douro (Tinta Roriz, Touriga Franca et Touriga Nacional), richement coloré, est un vin plus que moyennement corsé, aux tannins serrés et un peu astringents. À prix bien sage...

S, 10841188, 13,95 \$, ★★ 1/2 (15,5/20) \$ 1/2, 2008-2010.

Le **Jumilla 2006 Monastrell Juan Gill**, d'Espagne, lui aussi bien coloré, charnu, au boisé bien perceptible et qui ne manque pas de corps, est également fort réussi.

S, 10858086, 14,95 \$, ★★ 1/2 (15,8/20), \$ 1/2, 2008-2010.

Également d'Espagne, le **Montsant 2005 Étim Negre**, dans lequel entrent à la fois du Grenache (60 %), du Carignan (30 %) et de la Syrah (10 %), un peu moins corsé que la plupart, est un vin étonnamment équilibré, et qui ne manque pas de classe. À prix très doux.

S, 10898601, 13,50 \$, ★★★ (16/20), \$ 1/2, 2008-2010.

Du Portugal, et élaboré celui-là avec du Tempranillo (ou Aragonez) et du Trincadeira (ou Tinta Amarela), le **Alentejo 2005 Marqués de Borba**, au bouquet net, de bonne ampleur, mais pour l'instant retenu, ne manquant ni de corps, ni de chair, est un vin tannique, quoique sans rugosité. Impeccable.

contre-attaque

faite avec notre nouveau concept, c'est de réduire notre marge de profit parce que les clients nous disaient ne plus retrouver le niveau d'économie recherché, explique Roland Prud'homme, président de la Maison des Futailles. Auparavant, les clients économisaient en moyenne 22 % par rapport aux produits comparables de la SAQ; aujourd'hui, c'est 30 %.

Autre nouveauté: les clients peuvent maintenant acheter six bouteilles d'un produit au lieu des douze obligatoires dans l'ancien système.

Pour illustrer ces économies, la Maison des Futailles indique, pour chacun de ses 19 vins (au lieu de 14 auparavant), une bouteille comparable en vente à la SAQ. Par exemple, en vin chilien, on compare le San Chiliane à 5 \$ (nom de commerce inventé par et pour la Maison des futailles) au Gato negro, à 10,15 \$.

«Nos œnologues voyagent partout dans

le monde pour trouver des vins qui ressemblent à ce que les Québécois aiment, et nous faisons des assemblages pour arriver à des vins comparables», dit M. Prud'homme.

Vrai ou faux? Tout est question de goût, évidemment, mais les vins goûtés sur place étaient tout à fait buvables, avec des notes honorables, en particulier, au cabernet sauvignon californien et au pinotage sud africain.

Le rosé aussi, franchement pas mal, surtout à 6 \$ la bouteille.

Le mieux que vous pourrez faire pour battre un tel prix, c'est d'acheter la Billette à la douzaine à la SAQ Dépôt pour payer 9,80 \$ la bouteille.

Personnellement, l'un ou l'autre me satisfont. Après des années de recherche du meilleur rosé, je reviens aux modestes provençaux, bus bien froids, en deux lampées entre deux rigolades avec les copains.

Au fait, parlant de rosé, l'été approche et cette chronique fera relâche au cours des prochaines semaines.

COURRIEL:
Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissallapresse.ca

S, 10838667, 15,95 \$, ★★★ (16/20), \$ 1/2, 2008-2011.

Aussi du Portugal, le **Vinho Regional Alentejano 2005 Tinta da Ânfora Arraiolos**, quasi opaque, dense, aux saveurs très mûres, a quelque chose de presque sucré. Mais peut-être l'ai-je un peu trop bien noté...

S, 10838632, 16,50 \$, ★★★ (16,2/20) \$\$, 2008-2010.

Même style, même niveau de concentration, même équilibre que dans le cas du Montsant Étim Negre (voir plus haut) en ce qui concerne le **Montsant 2004 Mas Donis Capçanes**.

S, 10858220, 17,95 \$, ★★★ (16/20) \$\$, 2008-2010.

Vin portugais, le **Douro 2004 Trés Bagos**, d'une couleur soutenue sans qu'elle soit opaque, au bouquet peu intense, de fruits rouges, brille avant tout par sa bouche, notamment ses beaux tannins serrés.

S, 10839053, 19,50 \$, ★★★ 1/2 (17/20), \$\$, 2008-2011.

Un saut en Espagne avec le **Bierzo 2004 Pittacum**, fait avec un cépage qui s'impose rapidement (le Mencía), très coloré et au bouquet relevé par une note comme de noyau, de facture moderne (sans rien d'exagéré) par sa densité, la qualité de sa texture, la durée de son après-goût. Très – très – bon.

S, 10860881, 19,50 \$, ★★★ 1/2 (17,5/20) \$\$, 2008-2012.

D'autres vins rouges

Aussi d'Espagne, le **Costers del Segre 2005 Vilosell**, riche en couleur comme tant d'autres vins du lot, se présente avec un bouquet aux nuances fumées (beaucoup de bois), et la bouche suit, avec du corps, mais également des tannins tendres. Flatteur...

S, 10858511, 20,95 \$, ★★★ (16,5/20), \$\$ 1/2, 2008-2010.

Retour au Portugal avec l'**Alentejo 2004 Quinta da Terrugem**, littéralement opaque, au bouquet généreux, dense, et puis concentré, corpulent, que j'ai peut-être noté lui aussi trop généreusement. Plaira aux amateurs de vins puissants.

S, 10838894, 24,50 \$, ★★★ 1/2 (17/20) \$\$\$, 2008-2011.

Vin au beau bouquet expressif, nuancé, le **Montsant 2004 Vall Del Calas Capçanes**, qui a du corps et des tannins serrés, m'a toutefois semblé plutôt austère. Très bon quand même.

S, 10858297, 24,95 \$, ★★★ (16,5/20) \$\$\$, 2008-2003.

Changement de style avec le **Bierzo 2004 Exaltos Dominio de Tares**, pas tout à fait opaque, au bouquet de fruits rouges et au boisé épicé insistant. De facture moderne, ses tannins sont ronds, bien enrobés, et le vin a ce qu'il faut pour absorber tout son bois. Très bon.

S, 10858203, 26,50 \$, ★★★ 1/2 (17), \$\$ 1/2, 2008-2012.

▶ FUTURE SHOP

Ça déménage!

Courez la chance de gagner cet ensemble d'électroménagers.

Participez en magasin pour gagner un ensemble comprenant un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle, une laveuse et une sècheuse de marque Inglis.

Remplissez le formulaire ci-dessous et participez dans un des magasins Future Shop au Québec. Voir détails en magasin.

Nom : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____

Question : 100 ÷ 4 - 6 = _____

LA PRESSE Aucun achat requis. Le concours s'adresse seulement aux résidents du Québec étant âgés de 18 ans ou plus. Les chances de gagner dépendent du nombre de participations. Le grand prix est un ensemble de gros électroménagers de 5 pièces d'Inglis et comprend un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle et un duo pour la lessive. La valeur au détail approximative est de 3 050\$. Chaque samedi de juin, des formulaires de participation seront publiés dans les 7 journaux Gesca (La Presse, Le Soleil, Le Droit, Le Quotidien, Le Nouvelliste, La Tribune et La Voix de l'Est). Les participations au concours sont valides du 1^{er} au 30 juin 2008 dans tout magasin Future Shop du Québec. Les participants sélectionnés doivent répondre à une question de compétence mathématique. Tous les règlements en magasin.

ACTUEL GOURMAND

Saveur américaine

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTAURANTS
COLLABORATION SPÉCIALE

Kitchenette! On se dit tiens, un resto américain. Le nom évoque ces buvettes pour ouvriers situées dans les grandes villes où la cuisine nourrissait davantage qu'elle séduisait. Pourtant, ce n'est pas ce qui nous saute aux yeux une fois installé dans la jolie salle, meublée comme la plupart des bistros chics de la ville – c'est une tendance – avec du bois blond, pas de nappe, mais des couverts et verres de qualité. Et encore, nous ne parlons pas des fauteuils rembourrés, du foyer et de l'éclairage discret et lumineux, de la musique lounge ou funk et de la cuisine complètement ouverte sur la salle. Non! A priori, ce resto prend l'air du temps. Et il semble bien tenu avec quelqu'un qui a un large sourire et un gentil accent... anglais.

Au menu non plus, on ne reconnaît pas l'accent américain. Pas de classique, pas de plats infantiles, trop souvent associés à cette proto-gastronomie du melting pot. Ce qui n'a pas empêché le chef de construire un menu dont les intitulés dévoilent tout de même des influences latinos, italiennes et asiatiques autour de plats à libellé français et d'autres distinctement yankee comme les *crab cakes* et le *steak flat iron*, une tranche de bidoche pour cowboys affamés. Bref, une carte hybridée et éclectique. Nous apprenons par le serveur que le chef est texan, qu'il a grandi avec la proximité culturelle mexicaine – usage de piments jalapeño et chipotle – et que sa femme est québécoise. L'un explique l'autre, je suppose. En tout cas, le chef – qui s'appelle Nick Hodge – a du pif, et ses plats révèlent une certaine audace et une bonne connaissance de ce qui se fait par les temps qui courent. Premières impressions: ce sont souvent les meilleures, l'en-



Le restaurant Kitchenette est meublée comme la plupart des bistros chics de la ville avec du bois blond, pas de nappe, mais des couverts et verres de qualité. A priori, ce resto prend l'air du temps. Et il semble bien tenu avec quelqu'un qui a un large sourire et un gentil accent... anglais.

PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

droit nous plaît dans sa limpidité un peu puérile.

Les entrées se présentent avec une certaine justesse de ton: faïence blanche, quelques brins d'herbages pour la couleur, un filet d'huile de truffe pour l'odeur. Le chef veut impressionner. Deux petits raviolis, farcis de viande de homard dont la chair est filamenteuse et tout à fait exquise dans cet iodé délicat, sont nappés d'un beurre noisette, riche et infiniment salé. Ce qui alourdit un peu la chose.

Je suis de l'école de la cuisine salée. Les éléments d'un plat se marient autour du sel, c'est le condiment qui cimente, synchronise, équilibre les parfums. S'il en manque, le plat peut être raté.

C'est tout un exercice d'aplomb de bien doser le sel. Il ne faut surtout pas y aller inconsciemment. En mettre avant de goûter par exemple, ce qui a manifestement dû se produire ce soir-là. Heureusement, un mince filet d'huile de truffe vient ressusciter un peu ces pâtes. La salade de pommes de terre Yukon Gold s'accompagne de manchego espagnol, d'un bouquet de feuilles de roquette, et plusieurs autres composantes qui s'annulent complètement lorsque nous croquons dans une motte de sel mal intégrée. Cela ruine malheureusement le reste, qui flétrit lentement dans l'assiette.

En plat, les «short ribs» de bœuf, autre mets d'ascendance sudiste, assez typique de la cui-

sine barbecue si populaire au Texas. Des «ribs» (côtes) dont on a libéré une viande filandreuse mais parfaitement fondue et succulente autour d'une sauce relevée au ketchup, savoureuse avec ce bel équilibre d'acidité et de sucre, servis sur une purée de pommes de terre soyeuse vraiment réussie. Quelques haricots verts fins sautés au beurre s'ennuient sur le dessus de la purée. Le poisson, un barramundi – d'élevage, nul doute, vu son goût ferrugineux assez prononcé – est poêlé et servi avec un piment frais poblano, bien vert et trop peu cuit, farci de lentilles et coiffé d'un fromage doux et blanc. À la rigueur, l'idée est bonne de faire ce genre d'association un peu délurée. Mais le

KITCHENETTE

1351, boulevard René Lévesque Est

514-527-1016

> **Prix**: les entrées autour de 10\$ et les plats à peu de choses près le double. Comptez environ 140\$ avec les taxes et le service et quelques verres de pinard. La moitié moins de jour.

> **Faune**: le midi, le resto regorge de clients de Radio-Canada. Le soir, jolis couples et cowboys urbains, certains portant cravates signées, d'autres t-shirt moulants.

> **Décor**: convivial, ne trahissant pas la nature du quartier. C'est très réussi.

> **Service**: courtois et gentil, très pro.

> **Vin**: petite carte sans grandes surprises ni grandes déceptions. Quelques petites choses au verre.

⊕ Le cadre net et propre.

⊖ Quelque chose de techniquement malingre côté assaisonnements et finition, malgré une volonté sincère de faire les choses avec précision.

résultat ne l'est pas, lui. Le poisson, fade, est tout seul dans son coin, comme silencieux. Il n'est accompagné d'aucune sauce qui en relèverait ou en masquerait les vices ou les vertus. Une petite salsa acidulée aurait fait l'affaire, par exemple, ou un jus de viande, ou même un trait d'huile d'olive bien verte. Encore une fois, le plat est si salé que nous hoquetons.

Comme sur une autoroute encombrée, inutile de se mettre au milieu de la route. On choisit les desserts les plus riches de la carte et naturellement, nous les oublions, saturés de sucre: des profiteroles classiques, bien faites sans plus, et deux tranches d'un semi-freddo extrême chocolaté, fait de ganache pure.



CUISINER et MANGER DEHORS

Sushi: sortir des sentiers battus

MARIE-CLAUDE LORTIE

SUR LE POUCE

Si vous aimez les sushis mais que vous avez un côté rebelle qui déteste autant les chaînes uniformes – même resto que vous soyez à Montréal ou Drummondville ou Magog – que les grands établissements huppés, vous risquez de bien apprécier le Queen Sushi, dans Snowdon, chemin Queen Mary.

C'est petit, c'est indépendant, c'est tenu par de jeunes Montréalais d'origine vietnamienne. C'est tout sauf tendance branchouille et ce n'est pas du tout luxueux et intimidant.

C'est un petit restaurant de sushi où l'on peut s'asseoir sur une terrasse toute bleue et déguster des créations complexes qui n'ont rien à voir avec les sushis standardisés et préparés trop à l'avance de certaines grandes surfaces.

Comme dans les chaînes, il y a des assortiments pour le midi à 8,95\$ (11 morceaux) ou à 11,95\$ (13 morceaux). Mais justement. On n'est pas dans une chaîne. Et en soi, c'est très sympathique. Car si on le désire, on peut sortir des sentiers battus et opter pour les inventions du chef, qui aime soigner non seulement le contenu mais aussi la présentation de ses plats, avec des fleurs et des assiettes inusitées.

Et le repas devient carrément intéressant. Car on sort de la famille des kamikazes et autres



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Le Queen Sushi, c'est un petit restaurant de sushi où l'on peut déguster des créations complexes qui n'ont rien à voir avec les sushis standardisés et préparés trop à l'avance de certaines grandes surfaces.

rouleaux californiens pour aller vers les «spécialités», comme ces

Le chef aime soigner non seulement le contenu mais aussi la présentation de ses plats, avec des fleurs et des assiettes inusitées.

sushis roulés dans de très fines «feuilles» de concombre, qui gardent un petit croquant frais.

Ou ces rondelles de saumon aux abords frits, que l'on trempe dans une sorte de sauce hoisin. Ou alors ces rouleaux aux crevettes, enrobés d'une fine membrane de soja.

À remarquer aussi: la salade de wakame, qui, là encore, est préparée différemment, cette fois avec des concombres qui ajoutent aux algues vertes une autre gamme de croquant.

Queen Sushi
4999, chemin Queen Mary
514-731-8330

AGENDA NADIELLE KUTLU, COLLABORATION SPÉCIALE

SALON DES BIÈRES ET FROMAGES

Partez à la rencontre de fromageries et microbrasseries québécoises qui seront réunies au marché Jean-Talon aujourd'hui de 11h à 18h dans le cadre du deuxième Salon bières et fromages. Une occasion de découvrir des producteurs artisanaux et une panoplie de saveurs. Des ateliers et conférences sont aussi organisés. L'activité est gratuite.

Info: www.marchespublics-mtl.com; 514-937-7754.

LE FESTIVAL DES FROMAGES DE WARWICK

Le Festival des fromages de Warwick se tiendra du 12 au 15 juin. Plus de 28 fromageries québécoises proposeront une centaine de fromages différents. Des produits des régions, tels que le cidre, la bière, le vin, le pain ou encore les sucreries, seront aussi à l'honneur. Au menu: conférences et animations culinaires. Plusieurs activités requièrent une réservation ou une inscription.

Info: www.festivaldesfromages.qc.ca; 819-358-4470.

MENU DES MARCHÉS PUBLICS

La Corporation de gestion des marchés publics de Montréal et SOS Cuisine.com offrent un menu hebdomadaire conçu chaque semaine pour tirer profit des arrivages, primeurs et produits frais du Québec que l'on retrouve aux marchés publics Atwater, Jean-Talon et Maisonneuve. Les produits maraichers, poissons et fruits de mer ainsi que viandes et volailles disponibles dans les trois marchés, seront mis en valeur. www.soscuisine.com/marchespublics-mtl.

RICARDO
Spécial CUISINE D'ÉTÉ!
Recevoir, cuisiner et manger dehors
Nos sundaes double personnalité Forêt-noire, tarte au sucre... irrésistibles!
QUÉBEC fête son 400^e
Que visiter et savourer
DÉCOUVREZ · EXPÉRIMENTEZ · SUCCOMBEZ

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisez avec Ricardo en semaine sur les ondes de Radio-Canada.

ABONNÉS DE LA PRESSE

Obtenez 10% de rabais cyberpresse.ca/privileges

CLUB PRIVILÈGES

LES ÉDITIONS GESCA



RADIO-CANADA TÉLÉVISION