

LIVRES

La cérémonie des Gourmand World Cookbook Awards a récompensé les meilleurs livres de cuisine de 2010. Voyez les lauréats sur [cyberpresse.ca/livrescuisine](http://cyberpresse.ca/livrescuisine)

RECETTES

Consultez notre index des recettes proposées par des chefs spécialistes sur [cyberpresse.ca/recettes](http://cyberpresse.ca/recettes)

# GOURMAND

RESTO  
LES JOLIES IDÉES DE PYRUS  
PAGE 6



VINS  
POUR CONTRER LE VERTIGE  
PAGE 5



CUISINE EN COCOTTE

## TERRE DE NOS AÏEUX

Ragoûts, tajines, mijotés... Depuis plus de 10 000 ans, la cuisine en cocotte de terre cuite fait saliver. Rien de tel pour réveiller les parfums des aliments que de les cuire lentement dans des plats de céramique poreuse. Robert Beauchemin lève le couvercle de la marmite pour en révéler les secrets et propose quelques recettes pour goûter la magie de cette cuisine ancestrale.

PAGES 2 ET 3



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE



Alimentation saine - Écologie  
Santé globale

EXPO  
manger santé  
et vivre vert

MONTRÉAL 14<sup>e</sup> ÉDITION PALAIS DES CONGRÈS 18.19.20 MARS 2011  
QUÉBEC 11<sup>e</sup> ÉDITION CENTRE DES CONGRÈS 26.27 MARS 2011

[www.expomangersante.com](http://www.expomangersante.com)



## GOURMAND



# RETOUR À LA TERRE

Vieille comme le monde, la cuisine en cocotte est sans doute l'une des plus réconfortantes qui soient. Rien de mieux pour les soirées d'un hiver qui n'en finit plus de finir...



**ROBERT BEAUCHEMIN**  
COLLABORATION SPÉCIALE

On peut se demander pourquoi les aliments cuits dans un pot de terre cuite ou de céramique (*terracotta* en italien) ont meilleur goût. Est-ce grâce aux couches successives des préparations précédentes qui s'accumulent sur les parois? Est-ce parce que les choses cuites dans des matières naturelles sont foncièrement meilleures?

Toute la cuisine préparée dans ce genre de récipient doit nécessairement être lente, par braisage ou rôtissage.

À une époque où tout est rapide et facile, accessible, à portée de main, les préparations lentes dans ces marmites en céramique sont peut-être comme des livres d'histoire qu'on feuillette page après page. Elles nous révèlent un peu de notre passé, avant les cuisinières, l'électricité et même avant l'invention du fer et du bronze. Évocatrice de nos ancêtres et des âtres des vieilles maisons de campagne où l'on abandonnait les marmites pendant la nuit, pour qu'elles cuisent autour des braises. Si les hommes ont d'abord fait griller la viande sur des pierres chaudes, il a bien vite fallu trouver des récipients pour faire chauffer l'eau, remiser les graines, protéger les surplus de nourriture. On a donc inventé la poterie en mélangeant terre et eau. Rien de bien compliqué. C'était il y a 10 000 ans, et ça se fait encore de la même manière aujourd'hui, ou presque.

Céramique et terre cuite sont des synonymes. On peut utiliser les deux termes de manière interchangeable. On a cependant tendance à faire une distinction entre la céramique glacée ou vitrifiée (popularisée au XX<sup>e</sup> siècle) et celle qui est cuite au naturel sans glaçage et de facture brute qu'on appelle souvent terracotta et qui est en

fait la plus ancienne forme de poterie qui soit.

Il existe plusieurs types de récipients en terracotta: les tajines marocains, les cassolettes du Languedoc, les cazuelas espagnoles, les cruches basques, les baeckeoffe alsaciens, les pots de grès. Tous ont la particularité d'être poreux et de laisser passer un peu d'air et parfois de liquide, ce qui favorise une lente évaporation. Ces contenants sont donc idéaux pour la cuisson à basse température. Ces plats sont parfois partiellement couverts de glaçures, laissant apparaître un fond de matière brute qui entre en contact avec la source de chaleur, mais souvent ils présentent un intérieur glacé. N'allez pas vous imaginer

que, parce que la casserole est couverte d'émail, il n'y aura pas d'évaporation et le réceptacle ne s'imprégnera pas des parfums des préparations précédentes. C'est là toute la magie de la cuisson dans ces contenants de matière naturelle.

En un sens, la faïence et la porcelaine aussi sont des variétés de céramique puisqu'il s'agit d'argile ou de terre cuite à haute température. Mais avec cette différence que la faïence est complètement couverte d'un émail qui masque la terre et lui donne un aspect brillant et prévient par conséquent l'évaporation. La porcelaine, elle, est essentiellement faite à partir du même procédé, mais avec de l'argile blanche artificielle, qui donne au produit fini une luminosité et une transparence délicates. À la différence des récipients en terre cuite, la faïence et la porcelaine protègent la porosité de la céramique et donc n'apportent pas cette qualité «naturelle» des aliments cuits en cocotte de céramique brute. Quoi qu'il en soit, toute la cuisine préparée dans ce genre de récipient doit nécessairement être lente, par braisage ou rôtissage, des techniques parfaites pour ce temps de l'année où nous sommes souvent en manque de protéines et de chaleur!



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

## CÉRAMIQUE ET PLOMB

Ceux que la présence de plomb dans les glaçures qui couvrent les marmites inquiéterait seront ravis d'apprendre que la production de ces plats est largement réglementée – surtout pour l'importation – et que presque toutes les céramiques de cuisson qui sont proposées ici ne contiennent aucun plomb ou produit nocif. Une règle de base pour TOUS les contenants en terracotta ou en céramique, brute ou non: on doit «assaisonner» les contenants qui laissent apparaître une surface brute en les faisant tremper 24 heures avant le premier usage – ou moins selon les indications du marchand. Et on doit toujours commencer la cuisson dans un four froid pour que la chaleur pénètre lentement dans la matière et ainsi éviter les chocs thermiques, sinon la céramique aura tendance à craquer.

## OÙ TROUVER DES COCOTTES

**QUINCAILLERIE DANTE**  
6851, rue Saint-Dominique,  
514-271-2057

Les très belles céramiques de la société française Le Creuset se présentent ici en plusieurs formats et sont toujours d'excellente qualité. On les décline maintenant en plusieurs couleurs. Vous en trouverez un excellent échantillonnage. De même que les jolies casseroles italiennes de fabrication artisanale «Vulcania Giacchi», que vous trouverez dans des formats moyens et familiaux.

**LIBRERIA ESPANOLA**  
3811, boul. Saint-Laurent,  
514-849-3383

Les céramiques espagnoles, cazuelas, de tous formats et en tous genres, se trouvent ici à prix très raisonnables.

**LES TOUILLEURS**  
152, avenue Laurier Ouest,  
514-278-0008

**ARES**  
2355, aut. Transcanadienne,  
Pointe-Claire,  
514-695-5225

Si vous cherchez des contenants de forme moins courante comme les baeckeoffe alsaciens ou les contenants à cassoulet, vous pouvez aussi faire un tour dans l'une de ces deux boutiques.

**ARTHUR QUENTIN**  
3960, rue Saint-Denis,  
514-843-7513

Cette cuisinerie offre toujours des céramiques et des poteries de très grande qualité, entre autres de très belles cocottes allemandes en argile brute Romertoph, qui sont censées préserver les qualités naturelles des aliments.



## RECETTES

## FLANC DE PORC GLACÉ À L'ORANGE

Cette interprétation d'un classique de la cuisine catalane nous arrive de Girona, du resto d'un chef étoilé Michelin. Bien entendu, il est pratiquement impossible de reproduire ce genre de plat, tant la technique est complexe. En outre, le chef cuisine des petits cochons de lait de 3 mois, qu'il fait d'abord cuire sous vide. Voici une version simplifiée, qui utilise une très ancienne technique de cuisson en cocotte.

## INGRÉDIENTS

- > 1,5 kg de flanc de porc («bedaine de porc»), avec la peau
- > Sel marin, sucre de canne
- > 3 clous de girofle
- > 1 c. à thé de grains de poivre noir
- > 1 ou 2 feuilles de laurier
- > 2 oignons, émincés
- > 3 gousses d'ail, émincée
- > 2 c. à thé de vinaigre balsamique, blanc ou noir
- > 200 ml de vin doux (genre Vendanges tardives ou Moscatel)
- > 2 c. à thé de sucre de canne
- > 1,5 t. de jus d'orange frais
- > 1 morceau de zeste d'orange
- > Huile d'olive extra-vierge

## PRÉPARATION

1. Dans une grande jatte ou cocotte en terre cuite ou en céramique, mettez le morceau de flanc de porc, frottez avec le sel, le sucre

- et les épices. Ajoute les oignons, l'ail et mouillez avec du vin doux, couvrez avec du papier d'aluminium. Mettez dans un four froid puis montez la température à 300°F. Laissez cuire pendant 5 heures. Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans une mijoteuse électrique et laissez cuire lentement pendant la nuit (environ 7-8 heures).
2. Une fois le flanc de porc bien cuit, égouttez de la sauce et mettez de côté. Sur une plaque à biscuits, faites rôtir le flanc à 350°F de 20 à 30 minutes en vous assurant qu'il ne brûle pas. Laissez refroidir complètement.
3. Pendant ce temps, préparez la glace à l'orange. Faites un caramel avec les 2 c. à thé de sucre dans un poêlon, puis, une fois liquéfié, mouillez avec le vinaigre. Remuez pour faire fondre le sucre, puis ajoutez le jus d'orange. Faites réduire à feu doux de 5 à 6 minutes jusqu'à ce que le jus épaississe.
4. Nappez le flanc de porc refroidi – côté peau – de la glace à l'orange. Mettez de nouveau au four dans un plat en céramique pour une quinzaine de minutes, en nappant régulièrement le flanc. Laissez plus longtemps si la viande n'est pas suffisamment chaude. Servez avec des tomates confites et une salade verte toute simple.

**NOTE:** Avant la cuisson, vous pouvez mariner le flanc de porc en saumure après l'avoir frotté de sel, de sucre et d'épices (3-4 jours dans de l'eau salée), et le résultat sera sans doute spectaculaire. Mais ce n'est pas vraiment essentiel pour cette recette.



## TOMATES LENTEMENT CONFITES AUX ÉPICES ET PARFUMÉES À L'EAU DE ROSE

Cette recette d'inspiration marocaine accompagne merveilleusement bien chacun des deux plats de viande.

## INGRÉDIENTS

- > 7-8 tomates mûres
- > gros sel marin
- > 1 c. à soupe de sucre de canne
- > 1 pincée de cannelle
- > Huile d'olive extra-vierge
- > Eau de rose
- > Pignons ou graines de sésame rôties

## PRÉPARATION

1. Coupez les tomates en deux sur la longueur et pressez chaque moitié pour extraire le jus et les pépins. Salez légèrement et laissez dégorger environ 30 minutes (facultatif), l'idée étant de vous débarrasser le plus possible de la moiteur.
2. Déposez les moitiés de tomates dans une cocotte ou une marmite en terre cuite en une seule couche. Mélangez le sel, le sucre et la cannelle et saupoudrez sur chaque

- moitié de tomate. Versez un filet d'huile sur chacune.
3. Enfournez dans un four froid, puis réglez la température à 250°F. Laissez cuire doucement pendant 3 heures. À la fin de la cuisson, augmentez la température du four à 400°F et laissez cuire encore de 20 à 30 minutes en vous assurant que les tomates ne brûlent pas. Elles devraient tout de même avoir une belle coloration brune.
4. Retirez du four et versez un peu d'eau de rose sur chaque tomate et garnissez de pignons ou de graines de sésame.



## CODA ALLA VACCINARA

La préparation de la queue de bœuf est à peu près inconnue chez nous. Or, c'est tout le contraire dans la cuisine romaine, qui en a fait l'un de ses plats nationaux: la coda alla vaccinara, un ragoût longuement mijoté avec des légumes, du vin rouge et de la tomate.

## INGRÉDIENTS

- > 1 queue de bœuf ou de veau (1,5 lb ou 700 g environ)
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- > 12 tiges de céleri
- > 2-3 gousses d'ail
- > 1 carotte
- > 1 gros oignon blanc
- > 115 g (4 oz) de pancetta, émincée
- > 250 ml de vin rouge
- > 1 c. à soupe de concentré double ou triple de tomates (pâte de tomates)
- > 2 boîtes de tomates (400 ml chacune)
- > 5 clous de girofle
- > 1 bâton de cannelle
- > 1 feuille de laurier
- > 2 c. à soupe de persil haché

## PRÉPARATION

1. Si la queue est déjà en morceaux, passez sous l'eau froide et asséchez avec un papier.
2. Dans la jatte d'un robot, mettez une tige de céleri, l'ail, la carotte, l'oignon, et pulsez pour obtenir de petits morceaux. Attention de ne pas transformer en purée!
3. Dans un poêlon, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez la pancetta et faites colorer

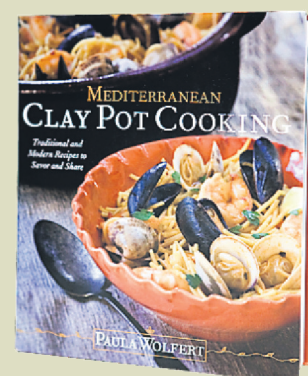
- un peu. Ajoutez ensuite les légumes hachés et faites sauter pour 5 ou 6 minutes à feu moyen. Ajoutez ensuite les morceaux de queue de bœuf et faites colorer pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
4. Mouillez avec le vin rouge et laissez évaporer pendant 1 ou 2 minutes. Ajoutez le concentré de tomates, délayez et versez les deux boîtes de tomates. Mélangez bien.
5. Ajoutez les clous, la cannelle et la feuille de laurier et amenez à lente ébullition.
6. Une fois le ragoût arrivé à ébullition, versez dans une cocotte en terre cuite ou en céramique avec un couvercle et mettez au four à 300°F. Laissez cuire 3 heures.
7. Au bout de 3 heures de cuisson, ajoutez le reste des tiges de céleri coupées en tronçons et remettez au four pour 40 minutes. Si le ragoût venait à manquer de liquide, allongez avec un peu d'eau.
8. En fin de cuisson, ajoutez le persil haché et, si le cœur vous en dit, un peu de fruits confits hachés (citron ou orange), quelques pignons et des raisins. Certains ajoutent même une cuillerée à soupe de chocolat noir. Servez ce ragoût avec du pain frais croustillant ou sur des pâtes.

## LU

## L'autorité en matière de cocottes

Quand il est question de cuisine, surtout méditerranéenne, aucun auteur de livre gastronomique n'a la crédibilité de l'Américaine Paula Wolfert, qui a passé sa vie à brouiller entre le Maroc, la France, la Tunisie, l'Espagne, la Grèce et même la Géorgie, dans le sud du Caucase. Son dernier opus traite justement de la cuisine en cocotte avec une partie didactique très courte et des recettes inédites et originales, entres autres plusieurs plats de haricots secs à la libanaise ou à la manière toscane. On attend toujours des traductions pour cette auteure dont les livres ne sont offerts qu'en anglais.

*Clay Pot Cooking*, de Paula Wolfert, Éd. Wiley.



## GOURMAND

## Cocotte = mémoire moléculaire!



FRANÇOIS CHARTIER  
COLLABORATION  
SPÉCIALE  
HARMONIES

Comme le détaille avec expertise, et plaisir senti, mon collègue Robert Beauchemin dans les pages précédentes, la cuisson lente en cocotte génère une synergie unique de parfums (donc de molécules volatiles) entre les arômes du plat que vous y cuisinez et les composés aromatiques imprégnés des autres recettes qui y ont été cuisinées auparavant. Ces réceptacles ancestraux de cuisson sont en quelque sorte porteurs d'une « mémoire moléculaire ».

C'est justement cette synergie du présent et du passé aromatique qui confère des parfums pénétrants à la cuisine que l'on y concocte. Pour l'amateur de vin, c'est la première chose à prendre en compte. Qui dit recette en cocotte dit vin plus que parfumé, possédant une grande présence de bouche.

De plus, comme les recettes qui y sont figuées sont à tout coup cuites longuement, à feu doux, il en résulte des plats encore plus savoureux, riches en molécules sapides d'une longévité inouïe. On pourrait presque dire, même si ce n'est pas toujours le cas, que les plats mitonnés en cocotte sont l'expression parfaite de la cinquième saveur qu'est l'umami! Ce

terme japonais se traduit, entre autres, par les mots « présence » et « savoureux ». Ce à quoi tendent les plats en cocotte.

Enfin, une fois que l'on a saisi qu'il nous faut des vins qui ont une forte personnalité, on peaufine notre choix final en analysant les aliments dominants qui y sont cuits. Est-ce qu'une herbe domine? Ou est-ce plutôt un jus de cuisson parfumé au pastis ou au porto? Il faut trouver le ou les ingrédients qui signent plus que tout autre le profil aromatique. Une fois dénichée, cette piste aromatique nous ouvre la voie vers le type de vin requis pour entrer en synergie avec la mémoire aromatique de ce nouveau plat et ainsi venir titiller notre mémoire olfactive. De l'émotion en cocotte! Vous trouverez ci-dessous mon choix de vins pour accompagner les recettes proposées dans ce spécial « cocotte » – pas des vins pour les « cocottes »... mais bel et bien pour les plats cuisinés en cocotte!

François Chartier est l'auteur du guide des vins *La sélection Chartier 2011* et du livre *Les recettes de Papilles et Molécules* (éditions La Presse). Suivez-le sur [facebook.com/papillesetmolecules](http://facebook.com/papillesetmolecules)

MARCO CAMPANOZZI / LA PRESSE



## VINS POUR LES RECETTES CUISINÉES EN COCOTTE

## FLANC DE PORC GLACÉ À L'ORANGE

## Chardonnay Alamos 2009

Mendoza, Bodegas Esmeralda, Argentine  
15.15\$ (467969) ★★1/2 \$1/2 MODÉRÉ+

Pour notre recette de braisé lent de flanc de porc glacé à l'orange, la piste harmonique est donnée par la saveur pénétrante de la viande cuite plus ou moins cinq heures, ainsi que par les parfums de l'orange et du laurier (d'ailleurs, je vous propose une solution de rechange au laurier, en le remplaçant par des graines de coriandre, qui sont de la même famille aromatique que l'orange). Il vous faut donc un vin, blanc ou rouge, marqué par les parfums de la barrique, qui sont de la même famille que la viande de porc, ainsi que par les composés cousins à l'orange. Un chardonnay argentin est tout indiqué. Aromatique et éclatant, aux tonalités de pêche, de beurre, de noisette, d'amande grillée, de vanille et de noix de coco grillée, l'Alamos se montre ample et très frais à la fois, texturé et élancé, harmonieux et zesté, avec une longue finale de fleur d'orange! Parfait pour ce plat de viande mijoté, à condition de ne pas servir le vin trop froid.

## Montecillo « Crianza » 2007

Rioja, Bodegas Montecillo, Espagne  
17.70\$ (144493) ★★1/2 \$1/2 MODÉRÉ+

Vous préférez servir un rouge avec notre braisé de flanc de porc? Optez alors pour un vin ensoleillé, aux tanins chauds et élevés en barriques de chêne. Ce à quoi répond ce rioja à prix doux. Difficile d'être plus rioja que ça! Épicé et torréfié à fond, avec des relents passablement riches de girofle, de café et de créosote, quasi balsamique. Bonne présence en bouche, aux tanins d'une certaine fermeté juvénile, mais enrobés par une matière fruitée et généreuse, aux saveurs longues et tout aussi épicées et torréfiées. Marqué par les notes de la famille des lactones, provenant de l'élevage en fûts, qui trouvent écho dans les lactones de la viande de porc. Un bon coup de carafe et hop! dans les verres.



## CODA ALLA VACCINARA

## Château Saint Cyprien 2006

Mornag, Château la Reine Elissa, Tunisie  
12\$ (11097557) ★★\$ MODÉRÉ+



Pour la Coda alla Vaccinara, qui est une soupe de fèves à la romaine avec de la pancetta, du girofle, de la cannelle et du laurier, il faut voguer vers un rouge du Midi, marqué à la fois par les épices et par les parfums de la garrigue. Qu'il soit du Languedoc, de Sardaigne, du Liban ou de Tunisie comme cet assemblage à base de syrah et de cabernet. Il se montre étonnamment coloré, aromatique et nourri pour le prix demandé. On est loin de la rusticité des vins tunisiens d'autrefois. Le profil est plutôt moderne, gorgé de fruits, sans trop, dodu et généreux. Poivre, herbes de Provence et fruits rouges signent ce beau et abordable vin à l'accent du Midi.

## TOMATES CONFITES AUX ÉPICES ET À L'EAU DE ROSE

## Pinot noir Les Ursulines 2006

Bourgogne, Jean-Claude Boisset, France  
24.20\$ (11008121) ★★★\$ MODÉRÉ+



Enfin, pour la recette de tomates confites, il faut ici partir sur la piste harmonique donnée par la cannelle et l'eau de rose, dont les composés volatils s'entrecroisent avec ceux de certains crus de pinot noir. Ce qui est le cas de ce très beau pinot, richement aromatique, sans esbroufe, sur les fruits rouges, la cannelle et la muscade, avec une tonalité de zeste d'orange et une touche rappelant la feuille de tomate fraîche. Bouche élancée et sapide, digeste et aérienne, aux saveurs expressives et longues, rappelant la rose séchée, aux tanins ultrafins et au corps presque éthéré! Du plaisir, rien que du plaisir.

## GOÛTÉ

## LES HUILES FRANTOI CUTRERA

Dans le sud de la Sicile dans la région de Monte Iblei, il se cultive beaucoup d'olives. C'est ici que s'est installée la famille Cutrera qui produit des huiles exceptionnelles, primées dans tous les concours internationaux depuis quelques années, et que nous avons enfin la chance d'avoir ici. Deux produits sont en vente présentement en ville: La Primo et la DOP, toutes deux produites à 100% d'un cépage unique à la Sicile, la Tonda Ibea, et qui donne des huiles au parfum moyennement intense de feuillage de tomates et d'herbes froissées, avec des notes d'amertume en finale. Vous comprendrez qu'avec des tomates cuites, c'est un mariage hors du commun.

En vente (autour de 20\$ pour 750 ml) dans les épiceries italiennes et chez Milano, 6862 boulevard Saint-Laurent, 514-273-8558.



CONCOURS

EXPO manger santé et vivre vert

SPA EASTMAN  
RELAIS SANTÉ

LA PRESSE  
cyberpresse.ca

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER

UN SÉJOUR DE 2 NUITS POUR 2 PERSONNES  
Forfait Immersion Santé  
Mieux-Être du Spa Eastman  
Un court séjour déterminant pour adopter un nouveau style de vie

OU UN ENSEMBLE-CADEAU de nos partenaires majeurs  
d'une valeur totale de 250\$

Bio-K+  
Commensal  
RACHELLE BERY  
épices santé  
Café

Venez déposer votre coupon à l'Expo Manger Santé et Vivre Vert de Montréal du 18 au 20 mars au stand La Presse # 427 au Palais des Congrès de Montréal. Le tirage aura lieu le mercredi 23 mars 2011 à 15 h 30 au bureau de l'Association Manger Santé Bio.

Vous pouvez également retourner votre coupon avant le mercredi 23 mars à 17 h 30 à l'adresse suivante: Concours Expo Manger Santé et Vivre Vert Bureau de l'Association Manger Santé Bio C.P. 325 succ. C Montréal H2L 4K3

CONCOURS EXPO MANGER SANTÉ et VIVRE VERT 2011

Nom: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_  
Courriel: \_\_\_\_\_ Téléphone: \_\_\_\_\_  
Question: Quelles dates aura lieu à Montréal l'Expo Manger Santé et Vivre Vert?

Cochez ici si vous désirez recevoir des offres promotionnelles de La Presse  
 Cochez ici si vous désirez recevoir des nouvelles de l'Expo

Le concours s'adresse aux 18 ans et plus. Un seul coupon par enveloppe. Les reproductions électroniques et la fac-similés ne seront pas acceptés. Les conditions et règlement du concours sont disponibles au bureau de l'Association.  
Valeur totale des prix: 1685 \$

## APPEL @ TOUS

Vous avez le potentiel pour devenir un grand chef ?

Nous sommes à la recherche d'aspirants-chefs pour cette grande compétition culinaire! Consultez le site [www.radio-canada.ca/leschefs](http://www.radio-canada.ca/leschefs) et présentez-vous à la DERNIÈRE journée Portes ouvertes le dimanche 13 mars à l'ITHQ, au 3535, rue St-Denis à Montréal, entre 9h et 15h. On vous attend!

Les Chefs!



TÉLÉVISION

LA PRESSE

# Avez-vous le vertige ?



JACQUES BENOIT  
DU VIN

L'un des plus grands attrait du vin est son infinie diversité...

Mais on ne peut tout connaître, tant les cépages, les vignobles, les techniques de culture et de vinification, sans parler des millésimes qui se succèdent sans discontinuer – comme le temps lui-même qu'on ne voit pas passer –, sont nombreux.

Deux chiffres on ne peut plus significatifs: vignoble phare, le Bordelais compte quelque 8000 domaines viticoles, alors que l'Italie, premier producteur mondial, cultive environ 1000 cépages différents, dont plus ou moins 400 figurent dans sa législation sur les appellations.

Autre chiffre, plus près de nous: en comptant les nouveaux vins à apparaître sur le marché, de même que les millésimes de vins déjà connus, le roulement annuel de vins atteint aisément, au Québec, plus de 10 000...

De quoi donner le vertige! Est-ce pour échapper à ce vertige? Toujours est-il que certains consommateurs, pour ne pas dire bon nombre, s'en tiennent à quelques vins qu'ils jugent être des valeurs sûres – comme j'ai pu de nouveau le constater récemment, avec le rabais de 10% consenti sur les achats de 100\$ et plus.

C'était à la succursale d'un joli village des Cantons-de-l'Est – Lac-Brome, ou Knowlton, comme on l'appelle plus familièrement.

Un consommateur âgé d'une trentaine d'années avait entrepris de remplir son chariot à pleine capacité, mais de deux vins seulement: un rouge, un blanc.

« Dommage », ai-je pensé. Voici donc une courte liste de vins dont il aurait pu faire l'achat, ne serait-ce que par curiosité.

**Cahors 2008 Cuvée Particulière Château Lamartine, 20,30\$** (862904). ★★★ 1/2. \$ \$ 1/2. 2011-2015?

Vin rouge du Sud-Ouest (France), toujours fiable et fidèle à lui-même dans ce nouveau millésime. Fait presque seulement de Malbec, avec aussi 10% de Tannat, d'un pourpre quasi opaque et à reflets bleutés, son bouquet est net, éclatant, de petits fruits noirs. La bouche suit, concentrée quoique sans lourdeur, avec des tannins gras et ce côté (comment dire?)... genre solide villageois, comme tant de Cahors. Élevage en fûts dont un tiers de neufs. Impeccable. 12,5% (254 caisses).

**Russian River Valley 2007 Pinot Noir Gary Farrel, 49\$** (11320456). ★★★ 1/2. \$ \$ \$ \$. 2011-2013.

Autre vin de Pinot noir, de Californie celui-là, marqué par son élevage en fûts de chêne français, dont environ un tiers de neufs, le bouquet s'accompagnant de notes fumées et épicées (le bois). Souple, flatteur, il ne manque pas de corps, avec encore là un boisé bien présent sans que ce soit caricatural. Très bon. 14,2% (39 caisses).

**Saint-Chinian 2009 Domaine La Croix D'Aline, 15,15\$** (896308). ★★ 1/2. \$ 1/2. 2011-2012.

Vin rouge du Languedoc, un peu plus que moyennement corsé, de Syrah (60%) et de Grenache (40%), son bouquet est retenu, peu marqué par la Syrah, m'a-t-il semblé, la bouche équilibrée, sur des tannins bien enrobés, avec élevage en fûts pour une partie de la cuvée. À prix doux. 14% (170 caisses).

**Pouilly-Fumé 2008 La Moynerie Michel Redde et Fils, 23,15\$** (962340). ★★★. \$ \$ 1/2. 2011-2012.

Vin de Sauvignon blanc, de la Loire, non boisé, son bouquet est mûr, avec une nuance délicate genre fruits exotiques. La bouche suit, avec plus de corps qu'on ne s'y attend et des saveurs relevées. Très bon, sans que ce soit le plus vin des vins de Sauvignon du val de Loire. 13% (77 caisses).

**Central Otago 2007 Pinot Noir Amisfield, 37\$** (10826084). ★★★ 1/2. \$ \$ \$ \$. 2011-2014.

Il est cher, bien sûr, sauf que ce vin de Pinot noir de Nouvelle-Zélande a de quoi se mesurer à des bourgognes aussi chers sinon plus... D'un très bon millésime, il se présente avec un bouquet expressif, exubérant, et relevé par une note vanillée (le bois). Plus que moyennement corsé, tendre, il charme également par sa texture de velours. Élevage en fûts de chêne français, dont 25% de neufs. Savoureux. 13,5% (83 caisses).



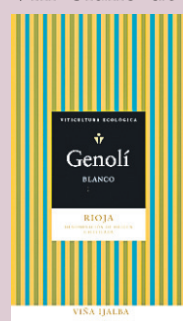
**Fronton 2008 Mons Aureolus Château Montauriol, 19,65\$** (851295). ★★★. \$ \$. 2011-2016?

Autre vin rouge du Sud-Ouest, bien coloré, déjà très particulier par son encépagement, soit 50% de Négrette, 25% de Syrah et 25% de Cabernet Sauvignon. Le bouquet est généreux, de fruits noirs surtout, avec aussi des notes boisées qui finissent par évoquer un peu les odeurs de sciure de bois, l'élevage se faisant en fûts de chêne, dont un quart de fûts neufs. Corsé, dense, assez austère, ses tannins sont dépourvus de rugosité. Très bon à sa manière. 13,5% (247 caisses).

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Rioja 2010 Genoli Vina Ijalba

Vin blanc de la Rioja (Espagne), de Viura, un cépage connu sous le nom de Maccabeu dans le Languedoc et dont on dit qu'il donne des vins normalement dépourvus de caractère. Très peu coloré, non boisé, celui-ci... compte sans doute parmi les exceptions qui confirment la règle. Car son bouquet a du fruit et se pare de certaines nuances (genre groseilles blanches et menthe givrée), avec quelque chose rappelant un peu le Sauvignon blanc après un moment dans le verre. De corps moyen, tout en fruit, ses saveurs sont rehaussées par une assez bonne quantité de gaz carbonique. À prix on ne peut plus doux. 12,5% (672 caisses). 12,75\$ (883033). ★★ 1/2. \$ 1/2. 2011-2012.



★ CORRECT   ★★ BON   ★★★ TRÈS BON   ★★★★ EXCELLENT   ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix  
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix  
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

## SUR CYBERPRESSE.CA

D'autres notes de dégustation à lire sur [cyberpresse.ca/benoit](http://cyberpresse.ca/benoit)

# Question de prix (encore!)

VINCENT MARISSAL  
L'ARGENT  
DU VIN

Tout le monde a vu cette publicité géniale de Volkswagen reprenant le sombre personnage de Darth Vader et diffusée pendant le plus récent Super Bowl. Le bambin incarnant le méchant de *Star Wars*, l'usage de sa « force » dans la maison, son désarroi et la surprise de la fin, tout cela donne une pub franchement drôle.

Mais avez-vous remarqué, dans les dernières secondes, le court texte à l'écran qui dit que la nouvelle Passat sera offerte au prix de départ d'environ 20 000\$.

Prix de départ de 20 000\$ pour une Passat? Vraiment? Si vous trouvez une telle aubaine au Québec, faites-moi le savoir!

Publicité américaine, prix aux États-Unis, direz-vous. C'eût été une explication il y a quelques années, mais plus maintenant. Avant, on aurait dit 20 000\$US, ce qui aurait eu un certain sens avec un dollar canadien à 80 cents US. Mais au taux de change actuel, c'est donc dire que la même Passat coûterait ici moins de 20 000\$.

La valeur des devises change, pas les écarts de prix

## MOINS DE 20\$

**Casa de la Ermita, crianza, Jumilia, 2007** (code SAQ: 638486), 17,30\$

Il y avait un petit moment que je n'avais débouché ce modeste mais toujours fiable vin espagnol d'appellation Jumilia. Mourvèdre, cabernet sauvignon et tempranillo donnent ici un vin intense, sans être lourdaud. Le fruit noir est même plutôt délicat pour un vin de ce prix.

entre le Canada et son voisin. Du moins, pour certains produits.

Prenez les chaussures de course, par exemple. Comment expliquer que la même paire d'ASICS me coûte 70\$ de moins aux États-Unis?

On remarque la même chose, vous me voyez venir, pour le vin, ce que tout amateur constatera en visitant l'Oncle Sam.

Vieux débat que celui-ci. Mais notre huard, longtemps déplumé, ayant maintenant atteint des sommets face au billet vert, il est de circonstance de revenir sur le sujet. D'autant plus que l'écart entre les prix pratiqués ici et ceux courants aux États-Unis ne fait que se creuser depuis quelques années.

Mettons tout de suite une chose au clair: je ne suis pas

de ceux qui pensent qu'une privatisation de la SAQ se traduirait inmanquablement et rapidement par une baisse de prix pour le consommateur. Je ne crois pas non plus que nous serions mieux servis (surtout pas en région) et je conçois aisément que le commerce des produits alcoolisés, exploité par un monopole d'État, serve de taxe indirecte destinée à financer les services publics.

Soit. Mais est-il normal que le consommateur québécois profite si peu de la force du

**Est-il normal que le consommateur québécois profite si peu de la force du dollar canadien et de l'incroyable pouvoir d'achat de la SAQ?**

dollar canadien et de l'incroyable pouvoir d'achat de la SAQ? C'est vrai en particulier pour les vins californiens, qui restent dans l'ensemble horriblement chers ici.

Un exemple parmi tant d'autres: la gamme des vins de Coppola (l'assemblage de type bordelais, le merlot et la syrah), vendus ici 27\$, 26,05\$ et 24\$ et que l'on trouve partout en Floride ou dans le

Massachusetts (notamment) autour de 19\$, 16\$ et 14\$.

Deux autres exemples californiens: le très bon « cinq cépages » de Château St-Jean, 93\$ à la SAQ et... 42\$ dans les Costco en Floride; puis les extraordinaires pinot noir de la maison Au Bon Climat, rarement disponibles ici et vendus à fort prix alors que l'on trouve en Floride le vin d'entrée de gamme et le suivant à 22\$ et 29\$.

En vrac, d'autres exemples: le champagne Drappier carte d'or, 42,75\$ ici, 32\$ en Floride; Château Talbot, Saint-Julien 2005, 98\$ à la SAQ, 49\$ chez certains détaillants floridiens; le super Toscan Tignanello 2007, 99\$ à la SAQ, 77\$ en Floride.

Il existe aussi, consolons-nous, des contre-exemples frappants, comme le Château Pipeau, excellent « petit » Saint-Émilien vendu autour de 29\$ en Ontario et, inexplicablement, entre 39\$ et 49\$ aux États-Unis.

## Des mignonnettes à prix indécents

Vue sur le comptoir d'un détaillant de vins et spiritueux de Floride (ABC Liquor Store and Wine Shop): une micro-bouteille (50 ml) en plastique de Fireball, un whisky à la cannelle produit au Canada, vendu 99 cents!



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Un 50 ml de Fireball à 99 sous au comptoir. Un incitatif à la consommation?

Les microbouteilles sont disposées à côté de la caisse, avec des paquets de gommes, des briquets et des bâtonnets de bœuf jerky. À ce prix, c'est une incitation à la consommation.

En général, les mignonnettes sont moins chères aussi en Floride. Les 50 ml de vodka Absolut se vendent 1,99\$ au lieu de 2,55\$ ici et le micro-flacon de rhum Bacardi, 1,79\$ contre 2,65\$ ici.



Pour joindre notre chroniqueur: [vincent.marissal@lapresse.ca](mailto:vincent.marissal@lapresse.ca)

## RICARDO BRUNCHS GOURMANDS POUR LE NUMÉRO DU PRINTEMPS

Le magazine complet de la cuisine  
En kiosque maintenant

RICARDO media



## RICARDO

BRUNCHS GOURMANDS ET GROS DÉJEUNERS muffins anglais maison  
Ivresse au lait à la vanille, jambon à l'échelle  
CUISINE DE PUB IRLANDAIS  
PLATS RÉCONFORT QUAND ON EST EN CHIMIE  
28 ADRESSES POUR DÉJEUNER AU QUÉBEC  
+ Menu Noël Ricardo PARTY PRIMA, BEY ET POPCORN ÉCLATES



CONCOURS: GAGNEZ RICARDO ET FERRIS GINGRAS POUR FAIRE VOTRE POTAGER

## GOURMAND

# Secret bien gardé avenue Laurier

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANTS

Il n'y a pas grand-chose de plus insultant, lorsqu'on va au restaurant, que de se sentir tenu pour acquis. Vous savez ce sentiment qui nous coule dans le dos comme une douche froide, quand arrive une assiette bâclée, un verre de vin versé dans les coulisses, un serveur de mauvaise humeur, bref un repas qui a l'air d'avoir été préparé par un cuisinier convaincu qu'on ne se rendra pas compte de l'amateurisme ou de la paresse.

« La cuisine aux cuisiniers », a dit un jour le grand Paul Bocuse. Revenait-il, exaspéré, d'une balade à Montréal, où savoir ouvrir des huîtres, avoir des tatouages et s'être fait dire par ses amis et sa famille qu'on cuisine super bien semble encore malheureusement trop souvent une condition suffisante pour oeuvrer dans la restauration.

Lorsqu'on tombe sur un nouveau petit restaurant mené par des gens sérieux, d'expérience, qui ne se sont pas improvisés chefs du jour au lendemain et qui travaillent fort pour bâtir quelque chose de solide, il faut donc s'y arrêter. Comme au nouveau Pyrus, avenue Laurier Est.

Formé à l'ITHQ, le chef propriétaire, Renaud Poirier, a été aux cuisines du Cirque du Soleil pendant sept ans avant de revenir à Montréal pour ouvrir cet établissement là où l'avenue Laurier gâte bien les gourmets.

Il fait équipe entre autres avec Nicolas Roy, un sommelier qui a bâti une carte intéressante où l'on trouve beaucoup de petits producteurs et de vins en biodynamie et qui propose aussi plusieurs crus canadiens et québécois. Car Pyrus met de l'avant une cuisine glanant des idées un peu partout, mais assise sur des produits d'ici.

Le carpaccio en entrée, par exemple, est préparé non pas avec du boeuf, comme en Italie, mais avec de fines tranches de filet de cerf de Boileau, qui fond en bouche tout en douceur. Et le tout est



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Le Pyrus, établi sur un segment de l'avenue Laurier qui gâte bien les gourmets, propose une cuisine et un décor soignés, mais jamais prétentieux, où tout le monde travaille fort en toute humilité.

ponctué non pas par la grana ou le Parmesan habituels, mais avec du vieux cheddar de chèvre. Le plat aurait pu s'arrêter là, avec quelques pousses vertes. Mais le chef choisit de le poursuivre avec les notes acidulées de champignons marinés, des oignons caramélisés et une légère vinaigrette. Les bouchées ainsi composées sont complexes, surprenantes.

mini-scone bien rond; clin d'oeil aux biscuits soda dans la soupe de notre enfance? Expérience réussie.

L'assiette de foie gras poêlée est tout aussi travaillée, avec canneberges, pain aux courgettes et une quenelle de glace à la bière Griffon, qui apporte sucre, onctuosité et une légère amertume. L'acrobatie est fort bien menée. Seul bémol: la cuis-

fraîche, des frites costaudes et un ketchup-maison bien acidulé, mais pas tout à fait assez salé...

En outre, la pintade étant une bête maigre, il faut toujours s'attendre à un peu de raideur dans la bouchée, mais c'est aussi une chair savoureuse, consistante, ce qui rend le plat intéressant.

Pour beaucoup de moelleux et de tendreté, toujours dans le registre hivernal, on se dirige plutôt vers la joue de veau cuite façon pot-au-feu avec os à moelle et croûtons, un plat solide accompagné de légumes braisés (carottes, choux de Bruxelles) qui manque un tout petit peu d'équilibre. On cherche la fraîcheur. Et on aimerait aussi un sel peut-être un peu plus craquant sur la moelle.

Au dessert, la fête robotique continue: pudding chatouille, tarte Tatin avec fort intéressante et très fine glace au cheddar maison. Mon préféré: le baba à l'érable, que l'on imbibe soi-même de crème et de whisky à l'érable, relevé par l'acidulé de gros bleuets et le croquant

**Lorsqu'on tombe sur un nouveau petit restaurant mené par des gens sérieux, d'expérience, qui ne se sont pas improvisés chefs du jour au lendemain et qui travaillent fort pour bâtir quelque chose de solide, il faut donc s'y arrêter.**

Autre composition soignée: un potage de courge musquée que l'on complète de lardons bercés par des feuilles détachées et à peine blanchies de choux de Bruxelles. Une idée jolie qui personnalise bien le plat. Au centre de l'assiette, ce qui ressemble au pétoncle traditionnel est en fait un

son du foie gras qui le laisse trop mou, pas assez caramélisé en surface.

En plat principal, l'hommage au St-Hubert, avec pintade rôtie, frites et salade de chou chinois s'avère aussi très sympathique. La sauce comble, riche et onctueuse, contrebalancée par la salade

**PYRUS**  
1481, av. Laurier Est, Montréal,  
514-590-0777  
www.pyrusbistro.com

> Prix: Entrées entre 9\$ et 27\$ (foie gras) et plats entre 24\$ et 32\$. Desserts entre 7\$ et 13\$.

> Carte de vin: Montée avec minutie, sans lieux communs, remplie de trouvailles à prix souvent abordables. Petits producteurs, biodynamie. Produits canadiens, dont plusieurs québécois. Bon choix de vins au verre.

> Genre: Le Pyrus se veut un bistro, avec une cuisine de bistro – pot-au-feu, pintade façon coq au vin, etc. Mais la facture est créative. Le menu est partagé en trois thèmes: les tapas – dont un cornet au tartare de bison – offerts avec accords de vins ou de bières, ce qui permet aussi de prendre l'apéro ou un repas léger, les grillades et les cocottes, qui sont servies dans de mini casseroles en fonte.

> Service: Sympathique et accessible. Le chef vient servir certains plats à table. Sommelier professionnel et flexible, notamment pour faire goûter les vins et aiguiller les choix.

⊕ Beaucoup d'efforts, de recherche, le tout sans la moindre prétention.

⊖ Quelques maladroites en cuisine. Manque de sel ici, manque de notes fraîches là...

On y retourne? Oui, si on a envie de bien manger et d'être accueilli par des gens dévoués qui savent qu'ils doivent mériter leur clientèle. Ici on ne surfe pas sur la mode du néo-rustique. On essaie de préparer sérieusement de la cuisine de bistro. Nuance importante.

de petits cailloux de sucre à la crème.

Encore là, la présentation est soignée, même si on s'aventure dans des terrains très explorés par les temps qui courent. La volonté d'en faire plus est claire. Bons points pour l'effort. Et bons points pour cette impression générale d'être dans un lieu soigné, mais jamais prétentieux, où tout le monde travaille fort, en toute humilité, pour une clientèle qu'il faut se mériter.

## UNE CUISINE VÉGÉTARIENNE



### À L'EFFET BOEUF!

130 recettes de  
Vincent Graton et Jérôme Ferrer  
avec la participation de  
Isabelle Huot



LES ÉDITIONS  
**LA PRESSE**

En vente en librairie ou  
sur [librairie.cyberpresse.ca](http://librairie.cyberpresse.ca)

## RECOMMANDATION

# L'Inde des quartiers de l'Ouest

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Cuisine indienne, épicée, huileuse, un brin anarchique, car peu orthodoxe. Pas de règles précises, beaucoup d'impro, de poivre et de coriandre, mais de chili surtout. La cuisine indienne doit-elle n'être que cela? Ne peut-elle être plus aérienne, plus éthérée? Pourquoi n'avons-nous pas ici un Vij, comme à Vancouver, ou encore de ces nouveaux petits bistros indo-canadiens comme dans la rue Gehard à Toronto?

Pour le moment, on se contentera des interprétations classiques – tant de l'Inde que du Pakistan – du Shahi Palace. On y sert une version archiconnue de la cuisine du nord du sous-continent, mais bien trousseée, avec un peu plus de légèreté que ses voisins. La recette est simple: on fait le plus souvent la cuisine au moment. Le pulao aux légumes est fraîchement préparé: les grains de riz, encore un peu croquants au centre, se détachent facilement. On les a d'abord sautés avec de la cardamome, de la cannelle, des graines de moutarde, quelques clous de girofle, beaucoup de cumin. Le dhal – des lentilles cuites en purée avec une finition au beurre clarifié – est riche et parfumé au cumin rôti. Le plat de chou-fleur et de pois vert, tout comme celui aux pommes de terre, contient aussi beaucoup de cumin, de coriandre, de clous et de curcuma. Si le premier est liquide et contient de la tomate, le second est sec, avec des épices sautées entières.

Les déclinaisons semblent infinies, mais tout le travail réside dans l'originalité des assaisonnements, ajoutés aux plats comme un coup de timbale au milieu d'un orchestre à cordes qui jouerait du Mozart. Il faut aborder cette cuisine en s'attardant sur les

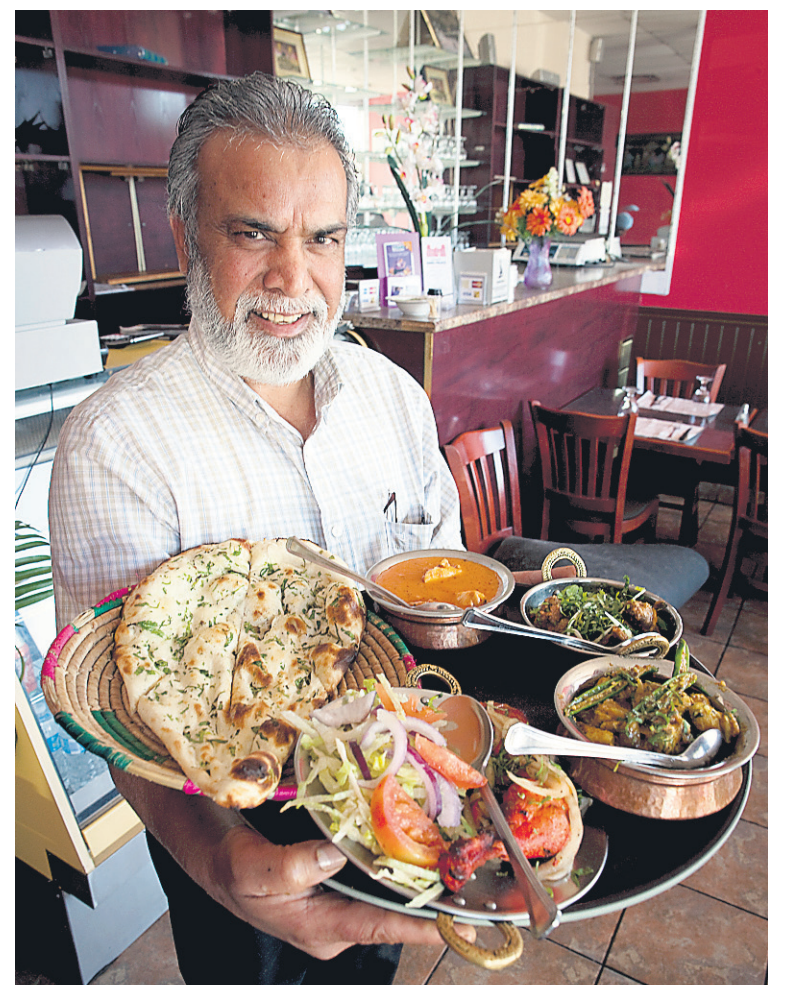


PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Le Shahi Palace offre des versions classiques et bien épicées de la cuisine du nord du sous-continent indien.

condiments, pas sur les plats. Le cuisinier du Shahi Palace n'est pas le meilleur en ville, mais il sait jouer des épices pour rehausser chacun de ses ragoûts de viande ou de légumes. En outre, comme il est pakistanais, il propose aussi des petits plats à base d'agneau et de lentilles, mijotés, presque compotés, dont ce haleem, un peu calciné, au parfum intense de sous-bois.

Les restaurants indiens et pakistanais étant nombreux à

s'être installés dans le coin, les normes sont assez élevées; on est loin des préparations réchauffées que l'on trouve souvent en ville.

**SHAHI PALACE**  
4773, boul. des Sources,  
Pierrefonds  
514-685-0000

On y va pour? Les bajhis (beignets aux oignons), dénudés de tout sauf de sentiments!