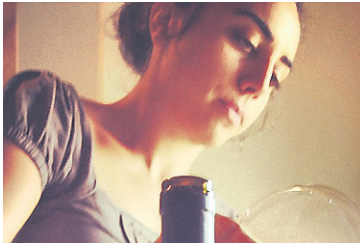


LA PRESSE



VINS
LA JEUNE PRODIGE
DE LA SICILE
PAGE 6



À NOTRE GOÛT
LES BEIGNES DE BORIS
PAGE 8

GOURMAND

RECYCLES
Consultez toutes nos
recettes à [lapresse.ca/
recettes](http://lapresse.ca/recettes)



L'ATELIER DE CUISINE
CANNEBERGES,
CÔTÉ SUCRÉ
PAGE 10

LES 1001 DÉLICIES DE MONTRÉAL



Odete Parente,
cuisine
portugaise

Marie-
Michèle
Désormeaux,
cuisine
antillaise

Jinane Fahs,
cuisine libanaise

On trouve dans la métropole des dizaines d'épicerie spécialisées où se procurer du papo seco, du labneh, de la cassave et tous les ingrédients pour préparer des mets comme le griot, des msakhanes ou du bacalhau a bras. Du quoi? Si vous y perdez votre latin, vous n'êtes pas seuls. Pourtant, des milliers de Montréalais dégustent chaque jour ces plats qui vous sont inconnus. Notre journaliste Sylvie St-Jacques est allée à la rencontre de trois Montréalaises d'origines libanaise, haïtienne et portugaise pour cuisiner avec elles.

Découvrez la cuisine d'Odete Parente, Marie-Michèle Désormeaux et Jinane Fahs en pages 2 à 4.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE / PHOTOMONTAGE LA PRESSE

À LA DÉCOUVERTE DES
Saveurs du Québec

UN RÉPERTOIRE UNIQUE DE PRÈS DE 600 RESTAURATEURS
QUI GUISINENT AVEC DES ALIMENTS DU QUÉBEC

CONSULTEZ EN LIGNE NOTRE CONCOURS

ASSISTEZ AU GALA
DES GRANDS CHEFS

offert par
Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU
CHARLEVOIX QUÉBEC
HOTEL - CASINO - SPA - GOLF



GRUPE
espaces
LA PRESSE
ARQ
Association des restaurateurs du Québec
Association de l'Agrotourisme
et du Tourisme Gourmand
terroir-saveurs.com
Le Québec... J'y goûte, je le vis!

decouvertedessaveurs.ca



Toujours le bon choix! Québec

GOURMAND



LES ZÉPHIRIN-DÉSORMEAUX D'HAÏTI

BON APETI!



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

- 1 Quatre générations de Zéphirin-Désormeaux se régalaient des créations culinaires de Marie-Michèle.
- 2 Feuilletés de hareng.
- 3 Virée au Marché Unik à Montréal-Nord, pour trouver les saveurs antillaises authentiques.
- 4 Aux fourneaux, Marie-Michèle recrée une version « allégée » des plats traditionnels de son Haïti natal.

SYLVIE ST-JACQUES

« J'adore créer », déclare Marie-Michèle Désormeaux, qui nous invite à admirer son catalogue de gâteaux de mariage, de baptême et de communion. Allergique à la banalité et « aux petites carottes à côté », cette reine des fourneaux de Rivière-des-Prairies n'est pas une grand-mère haïtienne ordinaire. Formée en cuisine d'établissement à l'ITHQ, sa découverte alimentaire des derniers mois. « La cuisine antillaise est très grasse, très riche; c'est pourquoi je pousse toujours pour inclure des légumes dans mes menus. Et je fais rôtir le griot, jamais frire. »

Son type de cuisine? « Un alliage d'antillais, de français et de nord-américain », résume celle qui, au gré de ses inspirations, passe du griot à l'haïtienne au quinoa, sa découverte alimentaire des derniers mois. « La cuisine antillaise est très grasse, très riche; c'est pourquoi je pousse toujours pour inclure des légumes dans mes menus. Et je fais rôtir le griot, jamais frire. »

Le jour de notre visite, elle nous invite à goûter à son pain au maïs – un délice sucré aux arômes de banane et de noix de coco – et à ses succulents petits feuilletés au poisson.

Avec Jean-Robert, son mari (qui d'habitude se charge de faire les courses pour la maison), nous prenons la direction du Marché Unik, rue Pascal à Montréal-Nord. Logée dans un petit centre commercial, cette épicerie tenue par des Marocains (!) avoisine un salon de coiffure pour têtes crépues. La puissante chaîne stéréo d'une voiture garée devant le marché assure l'ambiance musicale antillaise.

Coffre aux trésors pour nostalgiques des tropiques, Unik a tout ce que désire la cuisinière antillaise. Derrière le comptoir-caisse, des rallonges de cheveux et autres produits de beauté accentuent l'exotisme des lieux.

Dans le rayon des fruits et légumes, Marie-Michèle nous explique que la patate douce antillaise n'est pas le long tubercule orange auquel les Québécois sont habitués. « Regarde: la pelure est mauve foncé, elle est plus petite et son intérieur est pâle. » Chez Unik, Marie-Michèle et Jean-Robert font aussi provision d'épices fraîches, de morue salée (pour les petits feuilletés), d'arachides, de plantains et de cassave, le pain haïtien à base de manioc. Ils achètent aussi des légumineuses et des « pois pigeons verts » congelés.

Après ces achats, nous prenons la direction du gros Maxi du boulevard Maurice-Duplessis pour les denrées de base comme le lait, les œufs, les yogourts. Un endroit moins exotique, certes, mais qui dessert convenablement les besoins de la clientèle métissée

du quartier. « Les patates douces sont beaucoup plus chères ici. Les limes aussi », observe Marie-Michèle. Pas d'achat de viande cette semaine-là pour le couple, qui se rend toujours à la même boucherie de Montréal-Nord et qui congèle pour le mois.

Si le riz aux pois collés, mets national des Haïtiens, est un classique qu'on prépare chaque semaine, Marie-Michèle, une fan de *Top Chef Australia*, s'aventure souvent dans des audaces culinaires. « Je peux décider une journée qu'on mange latino et le lendemain, italien. J'aime la cuisine multiethnique et je déteste la monotonie. »

D'où lui est venue sa passion pour la cuisine? « Quand j'étais petite, en Haïti, on faisait la cuisine sur charbon de bois, avec un réchaud à trois places. Ma mère m'a offert un petit chaudron et la cuisinière me laissait une place pour faire ma nourriture. »

Aujourd'hui, on lui commande ses spécialités antillaises à l'occasion des fréquentes fêtes familiales. Les week-ends, Marie-Michèle mobilise aussi le sous-sol pour la préparation de banquets pour des mariages.

Au retour des courses, nous sommes accueillies par une délégation de gourmands. Frédérique, Loik et Kamilylia, les trois petits-enfants de Marie-Michèle et Jean-Robert, accompagnent leur père Francky pour une visite avant d'aller assister à un match de football. La grand-mère Élimise, mère de Marie-Michèle, accepte gentiment d'interrompre sa lecture de la bible pour la photo de famille.

Une cuisine antillaise, revue et allégée, pour quatre générations qui se régalaient des créations de Marie-Michèle.

DANS LES PANIERS



ANTILLAIS

- Patate douce haïtienne
- Pois pigeons
- Morue séchée
- Quinoa
- Tofu
- Tubercules antillais
- Cassaves
- Plantains

- Arachides
- Viande de porc (pour le griot)

ADRESSES
Marché Unik
 6342, rue Pascal
Maxi
 7605, boul. Maurice-Duplessis

LIBANAIS

- Feuilles de vigne farcies
- Champignons, aubergines)
- Viande halal
- Lentilles
- Blé concassé
- Semoule
- Pois chiches
- Marinades
- Épices sept poivres
- Olives
- Eaux de rose et de fleur d'oranger
- Pains markouk
- Fromage labneh
- Légumes (laitue, tomates, concombres, brocoli, céleri, carottes, patates, piments,

ADRESSES

Boucherie-Boulangerie Al Hilal
 3680, rue Fleury Est
Produits Gardenia
 (en vente un peu partout, entre autres dans les supermarchés P.A.)



SYLVIE ST-JACQUES

Il y a 30 ans, quand ils ont quitté un Liban en guerre pour s'installer à Montréal avec leurs jeunes enfants, Ali et Saada Fahs ont dû faire preuve de débrouillardise pour reproduire les saveurs laissées derrière. «À l'époque, je faisais tout moi-même. Pour le labneh (le fromage libanais), nous achetons le lait directement à la ferme. Maintenant, je trouve tout ici!» relate Saada dans une allée du marché Al Hilal, rue Fleury, à quelques minutes du domicile de la famille à Montréal-Nord.

«Si tu veux acheter des baklavas, prends ceux de cette marque-ci: ils sont très bons», suggère M^{me} Fahs, qui vient de commander du bœuf haché hallal à son boucher. Nous choisissons aussi un paquet de pains markouk pour cuisiner les msakhanes ou «fajitas» libanais. La boulangerie-boucherie Al Hilal, qui prépare ses propres pizzas au zaatar, propose une vaste panoplie de produits du Moyen-Orient: hummus, épices sept poivres, eau de rose, lentilles... «Plus tard, je vais te faire goûter le halawa», annonce Saada.

Presque tous les samedis, Saada Fahs cuisine pour son mari, ses six enfants et ses trois petits-enfants. Nous la voyons se métamorphoser en pieuvre dans la cuisine du sous-sol de la demeure familiale. En moins de 90 minutes, elle fait apparaître, en simultanée, du burghoul au poulet, les msakhanes, les patates à l'ail, l'hummmus maison, les salades... Ali Fahs fait irruption dans la cuisine avec des pots de marinades de la marque Gardenia, qu'il importe et vend à des commerces montréalais. «J'ai complètement cessé de cuisiner le jour où je me suis marié», clame le

sympathique homme d'affaires, s'attirant du coup les protestations de Jinane, sa fille de 26 ans. «C'est faux! Hier, il a préparé du saumon aux fruits, c'était délicieux!»

«La cuisine et moi, nous ne sommes pas des amies. Mon amie d'ici m'a donné une recette de pain aux bananes: c'est à peu près la seule chose que je cuisine», poursuit la jeune femme, qui se révèle très efficace pour prêter main-forte à sa mère en lavant la laitue et en roulant les msakhanes au poulet.

Les saveurs du Moyen-Orient sont à l'honneur, le jour de notre visite. «J'ai une famille de gourmands», dit en souriant Saada Fahs, qui ne connaît aucune frontière culinaire. Jinane lui donne parfois des recettes de Ricardo découpées dans des magazines. Et pour s'inspirer, Saada visionne sur YouTube des clips de Manal Al Alem, la Josée di Stasio du monde arabe. «Je cuisine de tout. Autant des spaghettis, des macaronis que le poulet à la crème...» résume Saada Fahs. Même du pâté chinois? «Oui, bien sûr.» Et la poutine, vous connaissez? «On en commande parfois le soir. Ça, et la pizza.»

Malgré tout, Saada conserve des goûts traditionnels et une nostalgie de son Liban natal. Elle préfère prendre ses repas dans «l'ancienne» salle à manger de la maison, assise sur les coussins déposés au sol, autour d'une table basse. «Il y a une spécialité libanaise un peu lourde. Ça s'appelle le mjadara, je le fais rarement parce que mon mari et mes enfants n'aiment pas ça. C'est à base d'oignons frits, presque brûlés, de lentilles et de boulgour. Moi, j'aime ça. J'en mangeais souvent quand j'étais petite.»

Jinane, c'est tout le contraire: elle adore goûter de nouveaux

plats. Ce soir, elle ira rejoindre une bande de copains pour essayer un nouveau resto de sushis à Laval. «Tu veux voir ma collection de foulards?» propose-t-elle, avant de monter à sa chambre à l'étage pour nous dévoiler deux tiroirs pleins à craquer de voiles soigneusement roulés, aussi colorés qu'une bonbonnière.

Autour du copieux festin déposé sur la grande table de la salle à manger des Fahs, Saada nous parle de son prochain pèlerinage à La Mecque, dans quelques jours. Jinane relate les hauts et les bas de sa nouvelle vie d'enseignante suppléante au secondaire. «C'est un travail qui me passionne vraiment, j'adore ça. Parfois, c'est vrai que mon voile en dérange certains. La semaine dernière, deux filles ont dit que je n'avais pas besoin de déguisement d'Halloween...»

La conclusion de ce dîner libanais est un dessert typiquement dégusté pendant la période du ramadan, le Aish el saraya, une succulente composition de pain nappé d'une onctueuse crème aromatisée à l'eau de rose. Mais comment faites-vous, mesdames, pour garder la ligne? «Je vais beaucoup au gym!» concède Jinane.

صحتين



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

- 1 2 3 Chez les Fahs, les saveurs traditionnelles du Liban ont toujours leur place, même si cette famille établie au Québec depuis 30 ans adore découvrir de nouveaux mets.
- 4 À la boulangerie Al Hilal, sur Fleury Est, on trouve absolument tout ce qu'il faut pour recréer parfums et saveurs du pays du cèdre.

PORTUGAIS

- Papo seco (petits pains ronds)
- Queijo São Jorge (fromage à base de lait de vache des Açores)
- Poulet
- Sardines (à faire cuire sur le charbon de bois, jamais sur le barbecue!)
- Paio chouricao (charcuterie en tranches)
- Pâte de piment des Açores
- Sauce piri-piri
- Morue séchée
- Saucisson chorizo
- Sazon Goya (assaisonnement de marque portugaise)
- Sumol (boisson gazeuse portugaise)
- Huile d'olive

ADRESSES

- Supermarché Frères Sakaris 4393, boul. Saint-Laurent
- Pâtisserie De Notre Maison 4101, boul. Saint-Laurent

- Marché Sa et fils 4701, rue Saint-Urbain
- Poissonnerie San Miguel 4804, rue Saint-Urbain

LAPRESSE.CA

Découvrez les recettes de Jinane Fahs, Marie-Michèle Désormeaux et Odette Parente à lapresse.ca/1001delices

GOURMAND



2 LES PARENTE-PACHECO
DU PORTUGAL

BOM APETITE!



SYLVIE ST-JACQUES

Samedi grouillant de monde au marché Sakaris, boulevard Saint-Laurent. Maria Parente s'arrête près de la caisse pour papoter en portugais avec une dame d'âge mûr. «Elles sont nées dans le même petit village au Portugal», confie à voix basse sa fille Odete. Cette dernière nous avait prévenus qu'en compagnie de sa populaire maman, il serait impossible de faire plus de deux pas à la fois dans le quartier portugais de l'ouest du Plateau Mont-Royal.

Pourtant, cela fait plus de 20 ans que les Parente ont quitté la rue Laval pour le quartier d'Hochelaga-Maisonneuve, à la frontière de Saint-Léonard.

Odete a épousé Anthony Pacheco, qui est originaire des Açores. Elle est enseignante dans une école de Saint-Michel

et Tony travaille chez Bell, dans le domaine du service à la clientèle. La chambre de Dario (9 ans) est un temple de la renommée sportive juvénile. Celle de Christina (11 ans et demi) est un havre rose à la gloire de Justin Bieber.

Premières communions, baptêmes, confirmations... Chez cette famille qui s'implique dans la communauté portugaise, les gros festins familiaux sont légion.

Plus tôt cette journée-là, nous avons été accueillis par la maisonnée pleine d'entrain où l'on communique dans un mélange de français, d'anglais et de portugais. Un samedi matin bien ordinaire? Pas tout à fait. D'habitude, on s'active pour arriver à temps à l'école portugaise, où Dario et Christina étudient la langue de leurs ancêtres et où maman Odete enseigne.

«Dario, c'est le cuisinier de la famille!» annonce Christina, qui se régale des desserts que son frerot prépare avec son petit four Easy-Bake.

Malgré le congé à l'école portugaise, il n'y a pas de temps à perdre: Dario doit être sur le terrain de soccer à 10 h pour le match final de sa ligue. Odete et Tony nous proposent de préparer un poulet grillé, spécialité de la maison... et un favori des petits voisins du quartier! «Un des amis québécois de Dario proteste quand je lui offre autre chose que de la

cuisine portugaise», dit Odete, amusée.

Pendant que Dario pèle les pommes de terre et que Christina essore la laitue, Odete apprête les morceaux de poulet. Tony, lui, est responsable de l'assaisonnement. Le frigo des Parente-Pacheco ne saurait se passer de sauces piri-piri ni de pâte de piments. «Celle-là a été préparée par ma mère», précise le grand sportif à l'accent anglophone.

Mamie Maria entre avec ses sacs d'épicerie vides et il est temps de partir faire les courses. Notre destination: le boulevard Saint-Laurent, entre les rues Marie-Anne et Villeneuve. Premier arrêt: la pâtisserie Notre Maison, où Odete et Maria vont faire provision de quelques douzaines de pains papo seco – à congeler, si Dario ne les engloutit pas tous en cinq minutes... Aurora et Joaquim Costa, les propriétaires, sont des amis de la famille, et on échange des nouvelles des uns et des autres. Ils nous gavent joyeusement de croquettes aux crevettes et de «natas», ces traditionnelles tartelettes aux œufs.

Au marché Sakaris, une épicerie multiethnique tenue par des Vietnamiens, Odete, Maria et Christina choisissent chorizo, rapini, paio, pâte de piments, bouteilles de Sumol à l'orange (une boisson gazeuse portugaise) et huile d'olive. Avant le 11 septembre 2001

et le resserrement de la sécurité dans les aéroports, Maria et Odete utilisaient l'huile extraite des olives de la propriété des Parente, au Portugal qu'ils rapportaient dans leurs valises....

Suit un petit détour par le marché Sa, pour acheter thon, fromage, sardines congelées et chorizo piquant.

À la poissonnerie San Miguel, rue Saint-Urbain, angle Villeneuve, nous sommes reçus comme de la grande visite par le proprio, trop content de nous montrer ses nouveaux arrivages de petits requins pêchés en eaux portugaises. «J'ai grandi avec son fils, qui a l'âge de mon frère», raconte Odete.

«Vous voulez goûter à mon saumon fumé?» propose le propriétaire. Maria se dirige ensuite vers l'étal de morues séchées, la base des célèbres croquettes qu'elle insère dans les boîtes à lunch de ses petits-enfants les jours d'école portugaise. «Au Portugal, il y a un dicton qui prétend qu'il existe 365 façons d'apprêter la morue.»

Plus tard cette semaine, Tony (dont les horaires de travail sont plus flexibles) épluchera les circulars et fera la virée des supermarchés pour acheter lait, œufs, conserves et autres éléments pour les boîtes à lunch.

Ainsi va la vie (et l'épicerie) chez les Parente-Pacheco...

1 Odete, Christina et Maria, autour des achats de ce samedi typique dans le quotidien très chargé de cette famille très engagée dans la communauté portugaise.

2 Tout le monde met la main à la pâte, pour la préparation du poulet grillé et des pommes de terre assaisonnées.

3 Le boulevard Saint-Laurent compte de nombreuses adresses où trouver de bons produits portugais.

4 Le poulet grillé, spécialité de la maison.

SAINT MONT

Une Appellation façonnée à la Main

France Sud Ouest les vins à découvrir

Fruit de toute l'attention de nos vignerons, l'Appellation Saint Mont est façonnée à la main, jour après jour et dans le respect des cépages ancestraux du Piémont Pyrénéen, offrant ainsi des vins authentiques, purs et généreux, reflets d'un terroir unique.

vins-saintmont.com

La modération a bien meilleur goût.
Educalcool

DÉGUSTATION

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

Du champagne trois jours durant...



JACQUES BENOIT
DU VIN

Il est possible d'étaler la consommation d'une bouteille de champagne ou de mousseux sur trois jours, sinon quatre, sans que le vin perde toutes ses bulles et que son goût soit altéré. Il arrive même – comme je viens d'en faire l'expérience

avec un très bon mousseux d'appellation Franciacorta, de Lombardie (voir plus bas) – que le vin, même le quatrième jour, ait conservé à peu près la totalité de ses bulles.

Comment faire?

Plusieurs autres expériences du genre, faites au cours de l'été avec des champagnes, montrent qu'il suffit, simplement, chaque fois après s'en être servi un verre, de combler aussitôt le verre avec de l'azote.

Point n'est besoin, pour cela, d'un appareil coûteux comme en utilisent les bars à vin, mais, tout bonnement, d'une

petite bonbonne qu'on trouve chez tous les marchands d'articles pour le vin, à moins de 20 \$.

D'usage facile – on injecte un peu de gaz dans la bouteille après chaque service –, l'azote comblant ainsi le vide dans la bouteille. Ce gaz est inerte et n'a donc aucun effet néfaste sur le vin, alors que l'oxygène, qu'il remplace, oxyde ou plutôt oxyderait le vin irrémédiablement.

Ce dispositif, une invention californienne soit dit en passant, permet de préserver ainsi quelque 120 bouteilles de vin.

Pour ce qui est des mousseux

et des champagnes, le gaz carbonique qu'ils renferment non seulement rehausse leurs saveurs, mais contribue déjà à les protéger partiellement contre l'oxydation.

L'azote (auquel en fait s'ajoute du gaz carbonique et de l'argon, signale le fabricant) est tout aussi utile pour protéger des bouteilles entamées de vins rouges, blancs et rosés.

Et, chose certaine, il est beaucoup plus efficace que les pompes servant à retirer l'air de bouteilles entamées et qu'on bouche ensuite avec un bouchon de caoutchouc.

Franciacorta Cuvée Bellavista, 36,75\$ (340505)
Même le quatrième jour après avoir été débouché, ce très beau mousseux italien, du niveau de champagnes, restait impeccable grâce à ce gaz. D'une couleur à reflets un peu verdâtres, son bouquet, dénué de toute note rancio (ou oxydative) comme on en trouve dans nombre de champagnes, est net, pourvu de certaines nuances. De corps moyen, ses saveurs sont tout aussi franches que l'annonce le bouquet, et son goût persiste un assez bon moment. 80% Chardonnay et 20% de Pinot noir et de Pinot blanc. 12,5% (82 caisses). Garde: 2012-2016?

16,8

Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru, 43,75\$ (11152958)
Dégusté à deux reprises, ce vin, fait que de Pinot noir, compte parmi les nouveaux champagnes (bravo!) que commercialise désormais la SAQ. Le bouquet est franc, sans rien de rancio dans ce cas également, quoique peu expressif. La bouche suit, avec du tonus, et elle est même un peu austère à cause d'un dosage modéré (ajout de liqueur d'expédition, un mélange de vin et de sucre visant à arrondir les angles). Très bon. Pour l'apéritif, mais aussi pour la table. 12% (164 caisses). Garde: 2012-2014.

16,5

Bourgogne 2009 Domaine des Perdrix, 25,40\$ (917674)
Bâti tout d'un bloc il y a quelques mois, ce joli bourgogne rouge, d'une couleur rouge clair, se présente désormais avec une certaine complexité sans que ce soit un vin très nuancé. Un peu plus que moyennement corsé, légèrement tannique, il a un bon goût de fruit et l'après-goût à une certaine persistance. Une petite partie de ce vin, soit 20%, est élevée en fûts. Seul bémol: il est cher. 13% (98 caisses). Garde: 2012-2014.

16

Rully 2009 Pierre Ponnelle, 19,90\$ (495630)
Beau bourgogne rouge, au charmant bouquet de petits fruits rouges, nuancé, et dont la bouche se situe au même niveau. De corps moyen, il dégage au plan gustatif les mêmes arômes de fruits rouges, avec des tannins serrés, et quelque chose d'un peu austère, l'élevage étant fait en fûts, dont 30% de neufs. Très bon et à prix correct. 12,5% (91 caisses). Garde: 2012-2016.

16,5

Coteaux du Languedoc 2009 Terrasses du Larzac Domaine de Montcalmès, 36\$ (10272940)
D'un pourpre à reflets prune, sans rien d'opaque, ce superbe vin du Languedoc brille dès l'abord par la grâce, la distinction, mais aussi la complexité de son bouquet à dominante de petits fruits rouges. La bouche n'est pas en reste, charnue, relativement corsée, tannique sans rugosité, et tout à fait équilibrée. Excellent. 60% Syrah, 20% Grenache et 20% Mourvèdre, avec élevage en fûts. 14% (150 caisses). Garde: 2012-2017.

18

La recommandation de la semaine

Coteaux d'Aix en Provence 2009 Château Revelette

Toujours fidèle à lui-même, ce vin rouge de Provence fait montre de la même constance dans ce nouveau millésime. Bien coloré sans être opaque, son bouquet, invitant, dominé par des notes de fruits rouges bien mûrs, s'accompagne d'une nuance rappelant les conifères comme on en trouve dans certains Châteauneuf-du-Pape. Dense, d'une bonne concentration, il a du corps, de l'éclat, le tout assis sur des tannins fermes et même un peu carrés. Vin que produit Peter Fisher, d'origine allemande, il est fait surtout de Syrah (55%), ce à quoi s'ajoutent 34% de Cabernet Sauvignon et 11% de Grenache, avec élevage en fûts pour une petite partie du vin de Grenache et de Cabernet Sauvignon, alors que le reste de la cuvée est élevé en cuves. Très bon. 13,5% (276 caisses). Garde: 2012-2015. **18,40\$ (10259737)**

16,8



Salud Chile

DÉCOUVREZ LE CHILI !

Imaginez. Un pays long et étroit, au bout de la terre. Sentez. La puissance de la cordillère des Andes. Les brises fraîches de l'océan Pacifique. La Terre vivante, avec ses territoires distincts et variés, où les vins les plus exceptionnels sont fabriqués.

RÉVEILLEZ VOS SENS. DÉCOUVREZ. PARTAGEZ.

GOURMAND

PORTRAIT/Arianna Occhipinti

Jeune prodige du vin

Arianna Occhipinti, 30 ans, a déjà vinifié neuf millésimes. Chez les amateurs de vins artisanaux, la jeune Sicilienne a un statut de superstar. Ses « jus » sont gourmands et élégants, dangereusement faciles à boire. Autrefois offerte seulement à la caisse en importation privée, sa cuvée SP68 rouge sera en vente à la SAQ dans quelques semaines. Il y a de quoi se réjouir!

ÈVE DUMAS

Son père est architecte et sa mère est enseignante, mais Arianna a choisi le vin. Elle est tombée dans la cuve avant même d'avoir l'âge légal de boire. À 16 ans, elle accompagnait son oncle, le vigneron Giusto Occhipinti, à la grande foire VinItaly.

« Pour moi, c'était surtout excitant parce que ça voulait dire que je manquais quatre journées d'école! Le vin ne m'intéressait pas trop à l'époque, même si mes parents étaient de grands amateurs. Mais les gens que j'ai rencontrés à VinItaly étaient si passionnés et vrais que j'ai immédiatement décidé que je voulais travailler dans le vin », racontait la jeune femme, jointe à son domaine la semaine dernière.

L'adolescente est donc allée étudier l'œnologie et la viticulture à l'Université de Milan. Elle a un peu déchanté lorsqu'elle a réalisé que la manière dont on enseignait la production de vin à l'école ne correspondait pas du tout à l'approche ancestrale et naturelle de son oncle, copropriétaire et de l'Azienda agricola COS, qui élève ses vins dans des amphores, comme les Grecs anciens.

« Il y a 12 ans, les écoles prenaient comme exemples des vins industriels. Ils enseignaient le vin comme une recette, avec toutes sortes de produits chimiques dans la vigne, puis des additifs dans le vin. Pendant ce temps, je rencontrais des vigneronniers travaillant très naturellement comme Radikon, La Stoppa et Elisabetta Foradori, puis je lisais les livres de Nicolas Joly sur la biodynamie. C'étaient vraiment deux mondes. »

À la fin de ses études, la jeune femme a même écrit une lettre à Luigi Veronelli, un des critiques de vin les plus respectés d'Italie (mort en 2004). Elle lui disait ce qu'elle pensait de la manière dont le vin était enseigné dans les écoles d'Italie et lui faisait part de sa propre philosophie non interventionniste. Le journaliste fut si impressionné par le



PHOTO FOURNIE PAR AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti, vigneronne sicilienne.

cran de la vigneronne en herbe qu'il a publié sa lettre.

« Un de mes professeurs m'a apostrophée et m'a dit, sourire en coin: "Comme ça, tu trouves qu'on t'enseigne n'importe quoi?" Il semblait plutôt heureux de voir qu'une de ses étudiantes avait un regard très critique sur le programme. Aujourd'hui, c'est plus courant d'entendre parler des cultures biologique et bio-

dans la région de Vittoria, près de chez son oncle, où elle a travaillé pendant ses études. En 2010, son domaine faisait 9 hectares. Il atteint maintenant les 18 hectares, ce qui reste petit, lorsqu'on compare aux 400 hectares et plus de Planeta, également en Sicile.

Sur cette pointe sud-est de l'île, les cépages indigènes sont le très répandu nero d'Avola

Les sols du vignoble sont couverts de sable rouge, mais les racines sont bien ancrées dans le calcaire, ce qui donne au vin une dimension très minérale. Comme le domaine se trouve à plus de 200 pieds au-dessus du niveau de la mer, les nuits sont fraîches et les vins aussi.

Un sicilien atypique

Ses premières cuvées, Arianna les a faites à 21 ans,

D'un millésime à l'autre, Arianna Occhipinti essaie tout simplement de rester aussi fidèle que possible au terroir dans lequel ses vignes, ses oliviers et elle évoluent.

Une année de nature en bouteille, finalement, avec un peu de soufre en finale pour fixer le travail.

Les vendanges 2012 sont terminées et le vin est en train de se faire à l'Azienda agricola Arianna Occhipinti. La vigneronne a donc pris le temps, pour la deuxième fois de sa jeune carrière, de venir rencontrer ses fans montréalais. Elle sera au Salon des vins d'importation privée du RASPIPAV aujourd'hui et demain. On pourra y goûter à quelques-unes de ses cuvées.

Le Salon des vins en importation privée se tient au marché Bonsecours aujourd'hui (de midi à 20 h) et demain (de midi à 19 h), puis à l'Espace Dalhousie de Québec mardi (de 13 h à 20 h).

Ses premières cuvées, Arianna les a faites à 21 ans, en 2004. Le succès fut immédiat. Les vins ne correspondaient pas du tout à l'idée que l'on se faisait des vins siciliens, plutôt charnus et forts en alcool.

dynamique dans les programmes d'œnologie. On étudie la fermentation sans levures sélectionnées. Les choses sont en train de changer. »

Petit domaine

Dès sa sortie de l'école, Arianna a commencé à cultiver son petit hectare de vigne,

et le moins connu frappato, qu'elle vinifie séparément dans les cuvées Il frappato et Siccagno, ou ensemble pour son SP68 rouge, à la manière d'un Cerasuolo di Vittoria. La vigneronne cultive également de l'albanello et le moscato di alessandria, avec lesquels elle fait son SP68 blanc.

en 2004. Le succès fut immédiat. Les vins ne correspondaient pas du tout à l'idée que l'on se faisait des vins siciliens, plutôt charnus et forts en alcool. Ceux de la jeune vigneronne étaient légers, frais et élégants et montraient un nouveau visage du vignoble sicilien.

Que les dégustations commencent!

Le mois de novembre est loin d'être gris et ennuyeux au Québec pour les œnophiles. Les salons et les événements viticoles sont nombreux. Voici trois activités à surveiller à Montréal.

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

1. Importation privée

En fin de semaine, le Salon des vins d'importation privée présente des cuvées hors de l'ordinaire. Pour 15\$ par jour, les amateurs pourront déguster plus de 1000 bouteilles dont la plupart sont impossibles à trouver sur les tablettes de la SAQ.

« C'est l'occasion de rencontrer des artisans, des petits vigneronniers qui ne seront

jamais à la SAQ parce qu'ils ont de trop petites quantités à vendre ou encore parce que leurs vins sont différents. Des vins nature, par exemple », précise le président du Regroupement des agences spécialisées dans la promotion de l'importation privée des alcools et des vins (RASPIPAV), Alain Rochard. Près de 140 vigneronniers seront au marché Bonsecours aujourd'hui et demain afin de présenter leurs bouteilles. Ils visiteront aussi les amateurs de Québec le 6 novembre, à l'Espace Dalhousie.

Le salon réunira dans un dispositif de service de vin au verre les 10 cuvées gagnantes du Jugement de Montréal. Lors de ce concours, qui s'est déroulé en septembre dernier, des spécialistes du Québec ont jugé une quarantaine de vins à base de syrah provenant du Vieux et du Nouveau Monde. Ils ont couronné la cuvée Équinoxe, du vignoble du Vieux-Pin, en Colombie-Britannique, le meilleur vin de syrah.

En plus d'affranchir le prix d'entrée (15\$), les visiteurs devront se procurer des coupons afin de goûter les vins.

www.raspipav.com

2. Encore plus de vin

La semaine prochaine, le Palais des congrès de Montréal sera pris d'assaut par 210 vigneronniers provenant de 24 pays différents lors de la Grande Dégustation. Cette année, les vins portugais sont à l'honneur.

« Ce sont des vins méconnus au Québec, explique le porte-parole des vins portugais, Carlos Ferreira. On connaît peu les cépages et leurs producteurs. Pourtant, ce sont des vins au rapport qualité-prix exceptionnel. »

Trente-huit vigneronniers du Portugal traverseront ainsi l'Atlantique pour assister à cet événement. Ils présenteront près de 200 vins dont

plusieurs ne sont pas en vente à la SAQ.

Les vins à base de cabernet sauvignon et les rhums sont aussi en vedette cette année. Ils seront identifiés par un pictogramme afin que les œnophiles les découvrent lors de leur parcours.

Sur les 1200 vins présentés au salon, une centaine de produits ne sont pas offerts à la SAQ. Il sera cependant possible de les acheter à l'unité lors de l'événement. Les bouteilles seront ensuite livrées à domicile avant le 1^{er} décembre.

Le droit d'entrée pour la Grande Dégustation est de 15\$ par personne. Il faut également se procurer des coupons pour pouvoir déguster.

www.lagrandedegustation.com

3. Le Québec dans les verres

Une trentaine de vigneronniers québécois se donneront rendez-vous du 30 novembre au 2 décembre à Montréal.

Puisque cet événement a gagné en popularité au cours des dernières années, le salon quitte le Complexe Desjardins où il avait lieu depuis six ans et déménage au marché Bonsecours. Les vigneronniers seront accompagnés d'une dizaine de producteurs de produits agroalimentaires d'ici.

Benjamin Léonard, chef au restaurant Boccata, Isabelle Leroux du Pastaga et Alexandre Loiseau du Cocagne animeront à tour de rôle des ateliers culinaires sur place. Lors de ces présentations, les vins et les produits régionaux seront harmonisés.

Pendant tout le mois de novembre, les épicuriens pourront aussi déguster un menu « Fête des vins du Québec » dans 17 établissements de Montréal, dont le Toqué!, le Club chasse et pêche et le restaurant Les 400 coups. Pour l'occasion, chaque restaurant est jumelé à un vigneron québécois.

Il faut déboursier 12\$ pour participer au Salon des vins du Québec. Cette somme comprend 12 coupons et un verre dégustation.

www.fetedesvins.ca

GOURMAND

L M M J V **S** D

Le vin du samedi

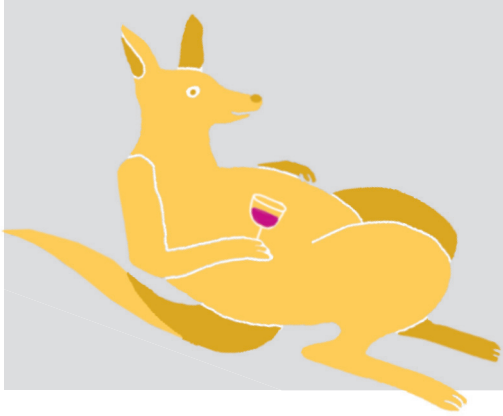
KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Gourmandise australienne

Amateurs de viande et utilisateurs de barbecue d'automne, voici la bouteille qu'il vous faut! Il s'agit d'un vin à base de grenache de la famille australienne Smith, qui possède le plus vieux vignoble familial du pays, Yalumba. Pour cette cuvée, la famille utilise des raisins provenant de vignes plantées il y a 70 ans. Ajoutez à ce détail une utilisation modérée des fûts de chêne et vous avez, dans le verre, un vin complexe, gourmand et séduisant. Au nez, on sent les fruits mûrs, les épices douces et le romarin. Sur les papilles, les fruits sont croquants, c'est épicé, rond, presque gras... On en oublie les 14,5 % d'alcool. Délicieux!

Grenache Yalumba Bush Vine Barossa 2011,
19,95\$ (00902353)

ILLUSTRATION CHARLOTTE DEMERS-LABRECQUE, LA PRESSE



AU MENU



PHOTO ALAIN MCKENNA, COLLABORATION SPÉCIALE.



Bière

Yippee IPA de Picaroon's

Les Maritimes en bouteille

Si les Maritimes conservent un fort attachement au Royaume-Uni, même en 2012, leurs microbrasseurs, eux, n'ont pas peur de déroger à la tradition anglaise. En témoigne la Yippee IPA de Picaroon's, une Pale ale plus américaine qu'anglaise. Le brasseur de Fredericton prévient les amateurs : son goût varie d'un brassin à l'autre, au gré de ses expérimentations, mais il demeure dans les paramètres de ce à quoi nous ont habitués les microbrasseurs de la côte est nord-américaine. Plus brune que dorée, la Yippee dégage un arôme fruité et acidulé qui annonce une bière plus houblonnée que maltée, aux notes de pamplemousse. L'amertume est dans la moyenne pour une IPA de ce genre. Une bonne bière, malheureusement difficile à trouver au Québec, où la variété des bières en provenance des microbrasseries du reste du Canada laisse parfois à désirer.

- Alain McKenna, collaboration spéciale

3,5/5



Fromage

Tomme au poivre



De bon lait et de poivre

Les artisans ne sont pas si nombreux à faire des fromages au lait de brebis pur au Québec, mais ils réservent souvent de belles surprises, comme cette tomme au poivre, produite depuis un an par Le Mouton blanc, à La Pocatière, aux portes de la magnifique région de Kamouraska. Le troupeau de 400 brebis y est nourri presque exclusivement de foin sec plutôt que de moulée ou de foin fermenté en silo. Elles produisent un lait de qualité, bien riche et goûteux. Cette tomme à croûte lavée, assez ferme, est parsemée de grains de poivre noir Tellicherry entiers qui, loin d'effacer les parfums délicats du fromage, s'expriment, après deux mois d'affinage supplémentaires, avec une étonnante délicatesse en amorce et réchauffent juste ce qu'il faut les papilles en fin de bouche. À consommer tel quel, avec quelques tranches de poires. Lait cru. En vente chez Qui lait cru, au marché Jean-Talon.

- Violaine Ballivy

3,5/5

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

PAYS VEDETTE

vins du
portugal

un monde de différence



AUSSI EN VEDETTE
CABERNET-SAUVIGNON
RHUMS DU MONDE



VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX

— La —

GRANDE DÉGUSTATION

DE Montréal 2012

8 AU 10 NOVEMBRE

JEUDI 8 NOVEMBRE 16 h - 21 h
VENDREDI 9 NOVEMBRE midi - 21 h
SAMEDI 10 NOVEMBRE midi - 21 h

HEURES RÉSERVÉES

Détenteurs du passeport 3-jours, journalistes, détenteurs de permis, conseillers en vin SAQ

JEUDI 8 NOVEMBRE midi - 16 h

PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

LAGRANDEDEGUSTATION.COM  

PRÉSENTÉE PAR



SAQ



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES AGENCES DE VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX INC.

GOURMAND

LE CHASSEUR

Jolie nouveauté dans HoMa

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Hochelaga-Maisonneuve, ou HoMa si vous préférez, se fait dire depuis longtemps qu'il est le nouveau Plateau, le nouveau quartier encore abordable en devenant où il faut investir parce que bientôt, tout le monde voudra y être.

Voilà des années qu'on entend cela. Des années qu'on attend cette transformation qui se fait, en réalité, au compte-gouttes. Pour le mieux. Une ville puise sa richesse identitaire dans sa diversité sociale, culturelle, économique, linguistique. Qui tient encore à ce que les quartiers se banalisent à grande vitesse, perdent leurs aspérités, leur relief et leurs contradictions pour devenir lisses comme des méga centres commerciaux de villes nouvelles?

HoMa, donc, se transforme doucement. D'anciennes manufactures sont converties en appartements et en espaces de bureaux par des architectes allumés, des jeunes créatifs y déménagent, ne pouvant trouver ailleurs en ville des loyers aussi abordables. Et avec eux, ouvrent de petits commerces qui changent par leur simple présence l'atmosphère du quartier, étincelles d'énergie. On pense à Arhoma, la boulangerie de la place Simon-Valois qui nous ravit avec ses pains au levain et ses sandwiches savoureux. On pense au restaurant Le Valois, juste



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

Restaurant de quartier, Le Chasseur offre une cuisine généreuse et remplie de bonne volonté.

à côté, où j'ai mangé récemment un baba au rhum qui m'a donné envie d'y retourner, juste pour cela.

Et puis, de l'autre côté de la rue Ontario Est, il y a maintenant Le Chasseur, un restaurant de quartier, abordable et allumé, qui devient un bar passé 22 h. Aux fourneaux, on y retrouve deux chefs, Laurence Frenette que le public québécois a connue comme finaliste à l'émission *Les chefs* en 2011 – qui a fait un passage aux Trois Petits Bouchons et chez Joe Beef – et Jean-Philippe Matheusen,

un ancien de M sur Masson. Ensemble, ils travaillent dans un écrin un peu bar un peu bistrot aménagé par l'architecte Alain Carle, où l'on retrouve mur de briques, ampoules post-industrielles et, référence cruciale au nom du restaurant, un ours empaillé.

Côté menu, on a opté pour la formule très courante de plats de tailles moyennes qu'on surnomme ici tapas, et qui se combinent sans ordre particulier. Légumes, pâtes, viandes...

On lance le repas avec un

« carpaccio » de légumes du moment, tels betteraves et radis, tranchés en fines lamelles et accompagnés de croquettes de moelle au cœur bien fondant, qui craquent sous la dent si on les mange vraiment tout de suite.

Suivent ensuite des plats composés, apportés sur des planches de bois. On aime le tataki de bison – viande à peine saisie, presque crue, en minces tranches – accompagné d'une crème de raifort, d'oignons frits et de branches de cresson, un plat équilibré, aux saveurs et aux textures

bien précises qui se donnent harmonieusement la réplique.

Les rillettes d'esturgeon, servies avec salicorne et persil de mer sont un peu plus brute, surtout qu'on les propose avec un énorme croûton frit. Mais l'amateur de riches charcuteries appréciera cette version maritime, sans détour, de la traditionnelle cochonnaille.

Pour continuer le repas, on a choisi des pâtes, qui s'avèrent à la fois savoureuses et confuses. On est loin de la tradition italienne, où l'on cherche à limiter au maximum le nombre d'ingrédients pour permettre à chacun d'être clairement reconnu et apprécié. Ici, on joue plutôt la carte du nombre pour ajouter à la complexité. Mais on s'y perd un peu.

Ainsi, le plat de gnocchi en est aussi un d'escargots et de chou-fleur, de champignons noirs et de fromage bleu, le Ciel de Charlevoix. La combinaison est riche en bouche et pas désagréable, mais chaque saveur se perd un peu au milieu des autres. On finit l'assiette en se demandant, précisément, ce qu'on vient de déguster.

Au dessert, constat similaire. La rusticité s'impose avec sa richesse sympathique, sucrée, moelleuse, mais on s'ennuie d'un peu d'élégance, que ce soit dans la composition à base de morceaux de muffin aux pommes avec pommes fraîches et crème au fromage ou alors du côté de l'assiette à la courge, où un beignet de courge accompagne un flan de... courge.

Bref, la cuisine est généreuse et remplie de bonne volonté. On l'aimerait un peu plus épurée, libérée de quelques éléments, plus précise, plus ciblée. Car elle est sur le bon chemin. Sans parler des prix, totalement adaptés au quartier et plus que raisonnables.



LE CHASSEUR

3882, rue Ontario E.
Montréal 514-419-2141

Prix: tapas entre 5\$ et 9\$ environ, desserts 3\$ ou 4,50\$... Le soir, on s'en sort aisément pour une quarantaine de dollars par personne, tout inclus (même vin et dessert), en mangeant généreusement.

Carte des vins: Les amateurs de bons petits crus seront peut-être un peu déçus par la sélection qui pourrait aller plus loin et qui se limite surtout à des choix très abordables, sans réelles belles surprises. Carte de cocktails amusante et recherchée.

Service: Sympathique et accessible, mais pas toujours aussi rapide qu'on l'aimerait.

Atmosphère: Bruyante, enjouée, jeune. On ne va pas au Chasseur pour se chuchoter des mots doux dans l'oreille ni pour montrer son nouveau sac Gucci. Resto de quartier sympathique pour gens qui ne veulent pas se prendre la tête.

⊕ Les efforts en cuisine pour faire des plats qui ne sont pas banals, même si on travaille dans un style général rustique très à la mode.

⊖ Une cuisine parfois un peu confuse et une carte des vins qui pourrait être retravaillée.

On y retourne? Si on est dans le quartier, oui.

À VOTRE GOÛT



PHOTO IVANOVAH DEMERS, LA PRESSE

Chez Boris, les beignes sucrés ont un véritable goût de revenez-y.

Les beignes de Boris

ÈVE DUMAS

Rares sont les cafés qui proposent des prix aussi raisonnables que Chez Boris. Pour 23\$, on a deux soupes, une salade, deux (petits) sandwiches, une douzaine de beignes et un café. Bon, le bortsch est peut-être un peu sucré, la soupe aux cornichons, trop vinaigrée et l'œuf coulant du « beignewitch » est froid comme s'il sortait directement du frigo. Le « beignewitch » à la Momofuku – « bedaine » de porc, sauce hoisin, concombres et oignons verts – est mieux réussi.

Bref, on ne va pas Chez Boris pour vivre une expérience culinaire transcendante de A à Z. Cela dit, les beignes sucrés ont un véritable goût de revenez-y. Boris Volfson, propriétaire de ce jeune café de l'avenue du Parc, fait des « beignes russes ». Ce sont de petits anneaux à base de levure – et non des « beignes gâteaux » à la levure chimique ou au bicarbonate de soude comme votre grand-mère les faisait. Ils peuvent

rappeler ceux, décadents, du Sardine, mais en plus délicats. Saupoudrés de sucre ou d'un mélange de sucre et d'épices « tarte à la citrouille », ils sont particulièrement à notre goût. Les amateurs de Nutella sont également bien servis.

M. Volfson qui, certains jours, est à la fois cuisinier, serveur, barista et caissier, est un jeune homme-orchestre particulièrement affable, malgré la surcharge de travail. De plus, il prend soin de faire affaire avec des fournisseurs locaux ou les plus éthiques possible, que ce soit pour acheter son poisson, sa viande ou son café. En ce qui concerne le café, sa qualité dépendra de l'achalandage et du temps dont dispose la personne qui le coule. Il peut varier de moyen à très bon. Peut-être préférerez-vous le kvass, boisson traditionnelle (maison) à base de seigle fermenté. Avec un beigne, c'est une version russe de la pause-café.

5151, avenue du Parc,
514-900-1965

NOUVEAU LIVRE!

RICARDO

La mijoteuse

PLUS DE 65 RECETTES ET 150 PHOTOS ET ILLUSTRATIONS EN 6 CHAPITRES

offert en librairie ou sur librairie.lapresse.ca



les éditions
LA PRESSE

QUAND L'ÉMOTION VA, TOUT VA.



Pour plus d'émotions gustatives, procurez-vous le tout nouveau livre entièrement dédié au porc du Québec, *Le cochon : du museau à la queue*. 46 chefs renommés revisitent les 32 différentes coupes qu'offre le porc par le biais de 107 recettes inédites.

Une partie des profits sera versée à la Fondation Tirelire des producteurs de porcs du Québec qui soutient les organismes dédiés à la lutte contre la faim.

www.DuMuseauLaQueue.com.

tc • MEDIA

Carré de porc en robe d'épices farci aux pommes, par Jonathan Garnier



Exigez-le.



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT
OU UN THÈME ET BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ,
COMME DOIT L'ÊTRE LA CUISINE!

Le côté sucré de la canneberge

TEXTES ET PHOTOS
CHRISTELLE TANELIAN
COLLABORATION SPÉCIALE

Avant d'arriver au Québec (il y a presque cinq ans déjà), je ne connaissais de la canneberge que son jus. J'y avais goûté, sans avoir été renversée.

J'ai ensuite découvert, dans l'ordre, la canneberge séchée – délicieuse cousine du raisin sec –, puis la canneberge fraîche – ronde et lustrée – dans les étals des marchés. Je me suis dit: « Chic! Un nouveau petit fruit sucré à essayer! » C'était avant de la croquer et de grimacer sous le coup de la décharge acide que mes papilles venaient de recevoir.

Quelques essais de muffins et de gâteaux un peu trop sûrs plus tard, j'ai compris que la canneberge est à son mieux lorsqu'on l'associe à un peu de sucre, de miel ou de sirop d'érable, ou encore à un autre fruit. Son acidité réveille, par exemple, le goût des pommes ou des poires, comme dans la recette de croustade que je vous propose; elle se marie aussi parfaitement avec l'orange, naturellement assez sucrée, pour accompagner les viandes blanches, comme le porc ou la traditionnelle dinde.

Côté sucré ou côté salé, la canneberge ne me fait assurément plus grimacer!

FILET DE PORC AU VIN ROUGE, À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 3 c. à soupe de farine
- > 1 filet de porc de 454 g (1 lb)
- > 1 c. à soupe de beurre
- > 1 c. à soupe d'huile de canola ou de tournesol

Pour la sauce

- > 1 c. à soupe de beurre
- > 1 échalote, tranchée finement
- > 1/2 tasse de vin rouge
- > 1/4 tasse de jus d'orange
- > Le zeste d'une orange
- > 1 tasse de canneberges, fraîches ou congelées
- > 1/4 tasse de sirop d'érable

PRÉPARATION

1. Fariner légèrement le filet de porc.
2. Dans une poêle chaude allant au four, le faire dorer sur toutes les faces dans le beurre et l'huile.
3. Cuire au four à 350 °F pendant 18 minutes.
4. Pendant la cuisson du porc, préparer la sauce. Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire dorer l'échalote. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter à feu moyen, en remuant occasionnellement pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges éclatent et que la sauce épaississe.
5. Sortir le filet de porc du four et laisser reposer 5 minutes avant de le découper en tranches. Servir les tranches de filet de porc accompagnées de sauce au vin rouge, à l'orange et aux canneberges sur une purée de pommes de terre maison.



CROUSTADE AUX POIRES, AUX CANNEBERGES ET À LA NOISETTE

INGRÉDIENTS

Pour la garniture

- > 3 poires, épluchées et coupées en dés
- > 1 1/4 tasse de canneberges, fraîches ou congelées
- > 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- > 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- > 1/4 c. à thé de noix de muscade moulue
- > Les grains d'une gousse de vanille
- > 3 c. à soupe de cassonade

Pour la pâte

- > 1/2 tasse de poudre de noisette (qu'on peut remplacer par de la poudre d'amande ou de la farine blanche ordinaire)
- > 1/2 tasse de gruau
- > 3/4 tasse de cassonade
- > 1/2 tasse de beurre mou, en dés

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger les poires et les canneberges avec les épices, la vanille et 3 cuillères à soupe de cassonade. Disposer dans le fond d'un plat allant au four.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs de la pâte. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts pour obtenir une pâte grumeleuse.
3. Émietter la préparation sur les fruits et cuire à 350 °F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Christelle Tanelian est l'auteure du blogue gourmand
www.christelleisflabbgasting.com