

# ACTUEL

## GOURMAND



# TRUFFE À L'ITALIENNE

AVEC MARIA LOGGIA

POUR JOUIR DU PARFUM DES TRUFFES SANS CASSER SA TIRELIRE, ON PEUT FORT BIEN UTILISER LES FARINES ET L'HUILE DE TRUFFE, COMME LE FAIT AVEC BONHEUR LA PROFESSEURE DE CUISINE ITALIENNE MARIA LOGGIA. LE DOSSIER DE ROBERT BEAUCHEMIN, EN PAGES 2 ET 3.

LE MAGAZINE  
INDISPENSABLE DU  
TEMPS DES FÊTES

Les Éditions  
**gesca**

POUR LES ABONNÉS LA PRESSE  
**club privilèges**  
10% DE RABAIS  
SUR CE MAGAZINE  
Pour en profiter  
cyberpresse.ca/privilèges

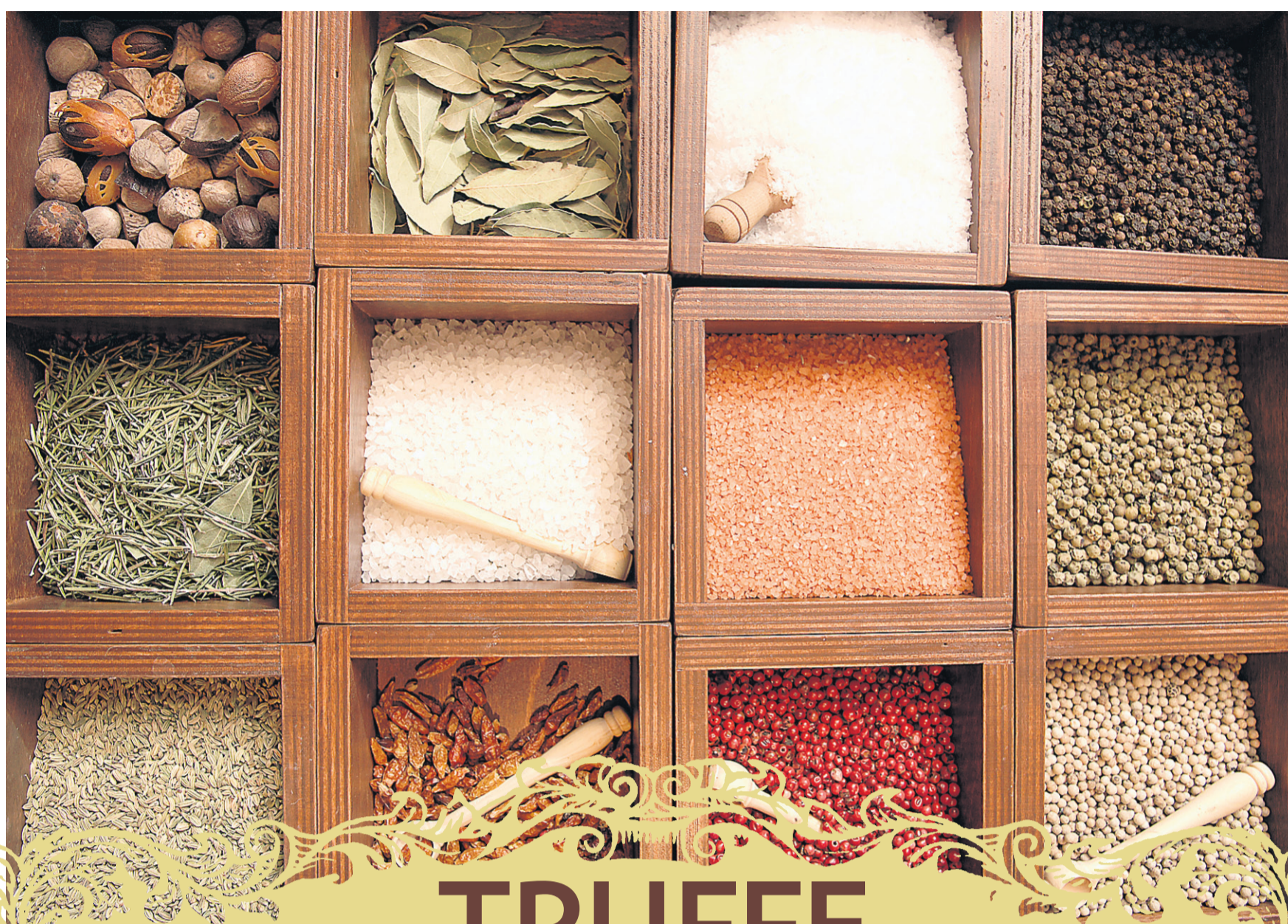


EN KIOSQUE  
MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo,  
du lundi au vendredi, 11 h,  
sur les ondes de Radio-Canada



ACTUEL GOURMAND



# TRUFFE À L'ITALIENNE

AVEC MARIA LOGGIA



ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Novembre est le mois des truffes dans le nord de l'Italie. Du Piémont nous arrivent les célèbres *tuber magnatum*, les truffes blanches, les plus chères au monde et de l'Ombrie les *melanosporum*, les mêmes noires que dans le Périgord et le nord de l'Espagne.

Ces truffes sont parfois sauvages et parfois cultivées, mais elles ont en commun une grande rareté et des prix prohibitifs (environ 5000\$ le kilo.)

Pour certains, elle a un parfum

de goudron. Pour d'autres, les amateurs, elle possède un fumet divin, aux notes minérales et aillées. Une sorte de musc qui évoque la testostérone! Vraiment, car la composante odorante des truffes se nomme justement testostérase, et est pratiquement identique à celle produite par les hormones mâles.

Mais rassurez-vous: même si le goût de la truffe est rare et précieux, on a réussi plutôt bien à le condenser dans toute une gamme de produits maintenant disponibles sur les marchés - huiles, vinaigres, farines, pâte de champignons, pastas, et même des biscuits - avec lesquels il est possible de retrouver ce parfum unique sans casser sa tirelire.

On a longtemps cru que la truffe était créée par une piqûre de mouche, le résultat spontané de la «pluie et du beau temps» ou encore d'une poussière tombée dans un trou. Heureusement ces théories sont tombées quand on a compris la biologie des fongus et la symbiose avec les racines des arbres. Mais on ne peut toujours pas cultiver la truffe de manière satisfaisante et surtout, à grande échelle.

**Le goût sans les truffes**

Avec un nom de famille comme le sien, on imagine bien qu'il y a quelque chose de profondément domestique chez la professeure de cuisine Maria Loggia. Elle

aime et comprend la cuisine italienne de l'intérieur. Née dans une famille italienne où la cuisine avait une grande importance, elle ne pouvait faire autrement que de s'y intéresser sérieusement. Son école de cuisine, Tavola Mia, a vu le jour en 1999 dans la petite ville de Hudson, à une quarantaine de kilomètres de Montréal, dans une maison entourée d'un beau jardin où Maria fait pousser toutes sortes de choses qui lui servent en cuisine. Depuis, les classes sont souvent réservées des mois d'avance et concernent toutes les

spécialités de la cuisine italienne, de toutes les provinces.

« Quand je pense que chaque tranche qu'on met sur votre risotto fait monter le prix de 25 \$, je me dis que je préfère l'huile de truffe en finale. »

spécialités de la cuisine italienne, de toutes les provinces. Maria est aussi belle que gracieuse et distille en quelques phrases toute la vivacité et l'enthousiasme des Italiens. Et ce n'est pas un cliché.

Aujourd'hui, nous sommes venus pour apprendre comment faire la cuisine au goût de truffes, sans truffes. Maria estime que les truffes c'est beaucoup trop cher. « Quand je pense que chaque tranche qu'on met sur votre risotto fait monter le prix de 25 \$, je me dis que je pré-

fère l'huile de truffe en finale. » Les amateurs sérieux vont peut-être crier à l'hérésie, mais il n'y a rien comme l'essence d'une plante pour nous la faire aimer, même en petite quantité, insiste Maria. Pensez à la vanille.

Installée au bout de la table, devant ses convives et élèves, elle malaxe la farine et l'eau, découpe les oignons, décortique les crevettes une à une avec une rapidité désarmante, tout en parlant avec ses mains (couvertes de pâte), les bras, les jambes et même les pieds. Et avec cette remarqua-

ble propriété qu'on souvent les cuisinières italiennes, Maria est vêtue comme on le serait un soir de première: robe noire élégante, collier de perles, souliers au motif de léopard.

Pendant qu'elle explique que la truffe ne devrait pas être assortie à de l'ail, mais plutôt à des choses aussi simples que les pommes de terre, les gnocchis aussi bien sûr, mais également les œufs, elle étale une bonne quantité de haricots cocos, fraîchement cuits du matin avec des herbes, dans un plat aux couleurs spectaculaires.

Un plat qu'elle a peint « dans des moments de rêverie », précise-t-elle. D'un saut, elle est devant le fourneau qu'elle a fait encastrier dans un écriin de céramique aux couleurs de terre pour évoquer l'ambiance d'une cuisine de la campagne toscane. Elle y fait sauter les champignons dans un poêlon, en expliquant comment ne pas les faire trop cuire et comment sa grand-mère les préparait. Puis, elle assaisonne le bouillon de volaille en obligeant chaque convive à mettre la main à la pâte. L'esprit d'équipe règne.

Et le fumet des champignons se mêle à celui de la truffe. « Des cousins », dit-elle comme pour mettre l'accent sur la qualité particulière de cette cuisine d'automne, si simple, si parfaitement terrienne. Aujourd'hui chaque plat contiendra un peu de parfum de truffe, le potage sera aromatisé de gouttes d'huile à la truffe à la toute fin, juste au moment de servir. Les crevettes seront littéralement arrosées d'huile à la fin, mais auront été roulées dans un mélange de farine de truffe et de farine blanche, les involtinis de volaille sont ponctués à chaque bouchée de ce parfum envoûtant. Après ça, qui dira que la truffe est réservée aux seuls princes?

J'AI TESTÉ ROBERT BEAUCHEMIN collaboration spéciale

1,

**1 › Huile d'olive Franci SNC**

Produites au centre des collines toscanes, dans la vallée d'Orcia, ces huiles au nez bien végétal et au parfum d'herbes fraîchement coupées sont exceptionnelles. Cela ne me surprend pas qu'elles soient mises bien en évidence dans la cuisine de Maria Loggia. Puissantes et onctueuses, ardentes en finale, ces huiles si typiques de la Toscane font une finition de classe pour les haricots et tous les légumes verts. Vendues autour de 25\$ les 500ml. La récolte de cet automne n'est pas encore arrivée, mais les huiles embouteillées il y a un an sont encore très bonnes. Vérifiez donc la date de péremption, qui ne devrait pas être en deçà de décembre 2007.

En vente Aux Douceurs du marché Atwater et au Fouvrac, avenue Laurier.

2,

**2 › Farine de truffe Tentazioni**

On peut l'utiliser comme le fait Maria Loggia, dans la friture. Mais elle peut très bien servir dans une béchamel ou simplement à épaissir une sauce trop claire. Rien ne vous empêche non plus de faire des pâtes aux œufs en ajoutant une petite quantité de farine de truffe dans le mélange de base. Mais attention, il faut respecter la proportion: environ 1c. à soupe pour un kilo de farine normale. Fabriquée dans le nord de l'Italie par une compagnie spécialisée en production artisanale, cette farine est un incontournable pour la cuisine d'automne.

En vente dans les épiceries fines et chez Maria Loggia, pour une vingtaine de dollars la boîte de 250g.





## MARIA LOGGIA EN BREF

### Née

« À Montréal. »

### Pourquoi je suis chef

« D'abord, je ne me considère pas comme un chef, surtout que je n'ai aucune formation professionnelle. Mais parce que la cuisine et la nourriture en général m'excitent et me donnent une raison de vivre, cela m'a permis de devenir une cuisinière et une professeure expérimentée et surtout passionnée. J'ai aussi un réel besoin de partager mes connaissances avec les autres. »

### La première chose que j'aie cuisinée

« À 13 ans, j'ai fait un premier minestrone pour 15 personnes (même si nous n'étions qu'une famille de cinq) parce que ma mère travaillait. »

### Ma plus importante source d'inspiration

« Ma mère d'abord. Mais ensuite c'est mon mari, parce qu'il adore manger! »

### Où mange le chef

« Chez moi bien sûr, mais si je dois m'offrir un repas spécial, mon resto préféré est Chez Milos, à cause de la fraîcheur des ingrédients et la simplicité avec laquelle la cuisine est toujours faite. »

### Le plat le plus « flyé » que j'aie mangé

« Ce sont les Carciofi alla Giudia (les artichauts frits entiers à la manière juive) au restaurant Piperno de Rome, dans le vieux quartier juif. À mon dernier séjour, j'y suis retournée deux fois de suite rien que pour ce plat. »

### Le plat le plus « flyé » que j'aie fait

« À mon sens ce serait la polenta verte. Mais je suis un peu conservatrice en cuisine, je n'aime pas la cuisine excentrique. »

### Le plus grand désastre que j'aie commis en cuisine

« J'ai tendance à trop cuisiner lorsque je reçois, surtout aux Fêtes. Un Noël, j'avais décidé que cinq desserts, ce n'était pas suffisant, alors vers 20h30, exténuée par les préparatifs d'une journée entière, j'ai décidé de faire un gâteau au fromage. Quand j'ai assemblé les ingrédients de l'appareil et que j'étais prête à le verser dans ma croûte, j'ai goûté le mélange et je me suis aperçue que j'avais mis du sel plutôt que du sucre avec le fromage à la crème. Ouache! »

### Un ingrédient que j'aime par-dessus tout

« Le sel de mer. Et je préfère le sel de Maldon. Je trouve que c'est comme de la magie en cuisine. »

### Un ingrédient que je déteste par-dessus tout

« Le foie. Yuk! »

### Mon petit vice culinaire

« Le chocolat noir et un peu trop de vin rouge parfois. »

### Mon livre de chevet (culinaire ou autre)

« Tous les livres de Giuliano Bugialli (dont aucun n'est traduit en français malheureusement, mais tous sont vendus en anglais ici) et j'aime beaucoup flâner autour des copies du magazine *Fine Cooking* de Tauton's. »

► **Maria Loggia**, propriétaire de l'école de cuisine Tavola Mia, 430, rue Ridge, Hudson: 450-458-7603.

► **Prix des cours**: 60\$ pour un cours (avec le repas par la suite) ou 275\$ pour cinq cours autour de thèmes aussi différents que risotti, pasta, spécialités vénitienes (en novembre) et les dolci tipici. Les groupes sont de huit ou 10 personnes maximum, anglais-français mélangé. On vient aussi pour le compagnonnage, les bonnes discussions autour de la cuisine, et enfin, le repas final. Au bout du compte, vous apprenez et c'est moins cher qu'un repas au resto.

### LE CARNET D'ADRESSES DE MARIA

- **Les Douceurs du marché Atwater**, pour les huiles, les pâtes, les vinaigres et les condiments en général.
- **Milano**, 6862, boulevard Saint-Laurent, pour tout le reste et tout ça en plus. Plusieurs variétés d'huiles à la truffe dont certaines sont faites à base de vraies truffes et d'autres à base de condiments. Vérifiez sur l'emballage.
- **Le Fouvrac**, 1451, avenue Laurier.



## LES RECETTES DU CHEF

Comme c'est le cas pour toutes les recettes de cette semaine, la truffe — trop chère et inaccessible — est substituée par de l'huile de truffe, un condiment qui remplace avec un égal bonheur la vraie chose. Avec une satisfaction supplémentaire: on a le goût de la truffe sans être ruiné à la fin du repas.

### Crevettes rôties à la poêle et haricots cannellini à l'huile de truffe

Pour 8 personnes en entrée ou 4 en plat principal

#### INGRÉDIENTS

- > 4,5 tasses de haricots cannellini cuits à l'eau non salée
- > 1/2 tasse d'oignons vidalia ou une autre variété d'oignon sucré
- > 2 c. à soupe de persil frais finement haché
- > 3-4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge de qualité, de préférence italienne
- > 1,5-2 c. à soupe de jus de citron frais
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Truffes fraîches (si vous en avez et si vous en avez les moyens surtout)

#### POUR LES CREVETTES

- > 26-30 crevettes sauvages décortiquées (vendues dans certains supermarchés, dont Loblaw's), disons autour de 500 g ou 1 lb
- > 4-5 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- > 1 c. à soupe de persil frais finement haché
- > 1/2 tasse de farine non blanchie
- > 1 c. à soupe de farine à la truffe (vendue dans les épiceries fines)
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Huile de truffe ou huile condimentée à la truffe

#### PRÉPARATION

1. Faites tremper les haricots toute une nuit, puis faites-les cuire à feu moyen dans une grande quantité d'eau non salée, avec des légumes aromatiques, carottes, oignons, ail, céleri et une feuille de laurier, pendant environ 1 à 2 heures selon l'âge des haricots. Les plus vieux prendront forcément plus de temps à cuire que si vos haricots ont été cueillis cet automne puis congelés.
2. Une fois les haricots cuits, assemblez dans un grand bol avec l'oignon haché, le persil frais, le jus de citron et l'huile d'olive, salez et poivrez bien, puis mélangez doucement pour ne pas briser la peau des légumes.
3. Dans un autre bol, mélangez les crevettes, le persil et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Entre-temps, mélangez bien les deux sortes de farines (vous pouvez les passer à travers un tamis si vous en avez un) et salez et poivrez bien. Trempez chaque crevette dans le mélange de farine et secouez pour éliminer l'excès de farine. Réservez.
4. Dans un large poêlon chauffé, ajoutez le reste de l'huile d'olive (mais surtout ne laissez pas fumer, vous ruineriez le plat) et attendez quelques secondes avant d'ajouter les crevettes une à une, en une seule rangée, sans qu'elles ne se chevauchent. Retournez une fois et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien roses (disons entre 2-5 minutes, selon la taille). Une fois cuites, retirez de la poêle et déposez sur un papier absorbant quelques secondes.
5. Pour dresser le plat: ajoutez les crevettes bien croustillantes et chaudes directement sur les haricots, arrosez d'un peu d'huile de truffe et servez directement dans le plat de service à table.

### Involtinis de poulet, farcis au beurre de truffe

Pour cette recette, divine et d'une simplicité désarmante, Maria Loggia suggère d'utiliser des escalopes de poulet bio ou de dinde ou même de veau. Comme dans la recette précédente, vous pouvez diviser la recette en deux si vous souhaitez n'en faire que pour quatre personnes.

8 personnes

>

#### INGRÉDIENTS

- > 8 escalopes de poulet, (environ 1/8 de pouce d'épais) et aplaties finement au maillet de bois
- > Sel marin et poivre du moulin
- > 1/2 tasse de farine non blanchie mélangée avec 1 c. à soupe de farine de truffe et assaisonnée de sel et poivre
- > 3 œufs battus légèrement, assaisonnés
- > Persil haché finement
- > 1,5 tasse de chapelure, de préférence faite maison
- > Huile de canola ou d'arachide pour la friture
- >
- > **POUR LE BEURRE DE TRUFFE**
- > 8 c. à soupe de beurre non salé, à la température de la pièce
- > 5 c. à soupe d'huile de truffe (ou 2 à 3 c. à thé de truffes finement hachées)
- > 1 c. à soupe de ciboulette finement hachée
- > 1 c. à soupe de jus de citron frais
- > Sel marin et poivre du moulin

#### PRÉPARATION

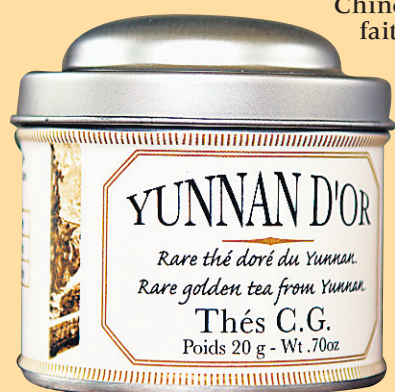
1. Dans un robot, mettez tous les ingrédients du beurre de truffe et pulsez un peu jusqu'à l'obtention d'un mélange non homogène. Réservez.
2. Faites préchauffer le four à 350°F. Placez les escalopes de poulet sur une surface plate et propre, assaisonnez de sel et de poivre et étendez un peu de beurre de truffe sur chacune. Repliez les côtés vers le centre des escalopes, puis roulez comme pour un gâteau, de la partie la plus courte vers la plus longue. Piquez d'un cure-dent pour maintenir les escalopes sur elles-mêmes. Roulez ensuite chacune des escalopes dans la farine et trempez dans un mélange d'œufs battus et de persil haché. Enfin, roulez les escalopes mouillées à l'œuf dans la chapelure, en appuyant bien sur chacune afin d'écraser un peu de chapelure sur la viande. Faites reposer au frigo au moins une demi-heure.
3. Dans une friteuse ou une sauteuse profonde, couvrez le fond d'environ 4,5 centimètres (2 pouces) d'huile. Faites chauffer jusqu'à environ 350°F. Si vous n'avez pas de friteuse, jetez un peu de chapelure dans l'huile chaude pour savoir si elle est à la bonne température. Si elle grésille et colore le pain en quelques secondes, l'huile est bien chaude. Déposez délicatement les involtinis dans l'huile et laissez colorer sur toutes les faces, en faisant attention de ne pas serrer les escalopes les unes contre les autres. Faites-le en deux fois si possible. Une fois bien colorées (environ 5-7 minutes), laissez égoutter sur du papier absorbant. Mettez ensuite les escalopes au four pendant 15-20 minutes. Servez les involtinis sur un lit de roquette bien fraîche, simplement nappés d'un peu d'huile d'olive extravierge et de sel.

Note de Maria: pour la chapelure, vous n'avez qu'à garder vos tranches de pain séchées et une fois tout à fait dures et bien sèches, passez au robot jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Pour faire un beurre manié, vous pouvez utiliser les restes de queues de champignons par exemple, ou des bouts d'asperges et des retailles de légumes.

### 3 , Thés C.G.

À offrir à tous les amateurs de thé: la nouvelle collection de thés de la maison québécoise C.G., présentés en petites boîtes métalliques de 20 g ou de 64 g. De la cuvée 2006, quelques découvertes comme ce thé Yunnan d'or, rare production de la région la plus connue de Chine pour les thés de qualité. D'or parce qu'il fait partie des crus qui se conservent jusqu'à quatre années sans perdre leurs qualités, nous disent les experts chinois. C'est un thé du matin, qui éveille les sens sans brusquerie, un thé d'hiver aussi, qui réchauffe et apporte une importante quantité de vitamines. La maison propose aussi des crus parfumés au cacao brut et éclats de cannelle baptisés Mocha ChaCha et quelques autres nouveautés dans son catalogue de crus ou de thés de mélange.

En vente à la boutique au 9443, rue Lajeunesse, 514-334-0063. Francetea@aol.co



## ACTUEL GOURMAND

## Disneyland

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS  
COLLABORATION SPÉCIALE

Disons-le une fois pour toutes: c'est épatant quand même toutes ces nouvelles adresses branchées, décors rutilants, serveurs beaux comme des dieux. Des restos souvent installés comme des bienfaiteurs dans des coins autrefois isolés, mais qui bien souvent finissent dans l'indifférence générale. On se demande pourquoi de tels efforts consacrés à si peu? Pourtant l'initiative est méritoire: faire de beaux restos dans des coins perdus!

Alors cette nouvelle adresse de l'avenue du Parc, entre un magasin à un dollar et une pharmacie géante? Hautement alléchante de prime abord. On y pousse la porte avec allégresse en se disant que la soirée promet d'être belle puisque le lieu l'est: plafonds élevés, espace un peu vide donnant l'impression d'être dans un paquebot et grandes banquettes le long d'un mur couvert d'images géantes. C'est l'esprit «deshabillons-les-grands-espaces».

À 19h cependant, un samedi soir, le lieu est étrangement vide. Nous sommes seuls au milieu de cet océan. Et quand il fait froid, on est comme ça nous les Montréalais, on préfère l'exiguïté, le coude à coude, la promiscuité. Rien de plus cafardeux qu'un resto vide. Le serveur nous explique que c'est la soirée du hockey, comme si le sport national attirait la faune des dégaines griffées. Il faut chercher ailleurs l'explication de ce mystère. Après le repas, nous l'avions trouvée.

La nourriture semble privilégier l'instantané, l'hyper très-très songé et le confus. C'est que le chef – s'il y en a un et rien n'était moins certain lors de notre passage –, semble se comporter selon des paramètres différents des professionnels de la restauration. Ainsi, dès l'instant où l'on s'assoit, le



La cuisine du restaurant Masaï, avenue du Parc, est loin d'être à la hauteur de son décor.

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

niveau de décibels augmente dans les quatre immenses haut-parleurs qui serviraient bien l'art de U2, mais on se demande pourquoi au resto – surtout pour de la «bossa nova lounge», censée être discrète. Nous sommes les seuls clients, faut-il le rappeler. La musique sert sûrement à amadouer les cinq serveurs qui font du surplace en attendant la foule.

Le menu est long, privilégie la formule à deux formats et les intitulés ont de la gueule même s'ils manient bien l'illusion. On suggère que les crevettes «justes grillées», qu'on «les monte soi-même» à la manière d'un nem vietnamien, que le bœuf est de l'Alberta, que les moules sont ser-

vies dans le jus de viande. Mais le résultat neutralise la promesse.

Les plats sont tous décevants quand ils ne sont pas carrément ratés: des «pop corn» de ris de veau, en friture, mal nettoyés, mous et flasques comme du chewing-gum, servis sur une sauce sucrée qui rappelle ces préparations écœurantes des mauvais restos chinois. Les calmars frits ne font guère mieux, ils sont caoutchouteux et cotonneux, la friture s'en détache par pans entiers, et malgré l'usage d'ail et de paprika, elle est insipide.

En plat, un flétan couvert d'une croûte de sésame noir et servi sur une purée de haricots coco parfumés au wasabi, se présente tel un monticule granuleux. La chair est

assez moite c'est vrai, mais cuite sans sel, donc sans goût. Certains diront qu'il est préférable de rajouter le sel à la fin. C'est une erreur, surtout en cuisson maritime. Le sel, comme l'eau, fait partie de l'environnement des poissons de mer et il faut en user à la cuisson. Sinon, il n'y aura pas de mariage entre la chair et la sauce, elle-même légère, diaphane, sans mordant. On dirait que le plat est monté à la hâte, servi au vol, bâclé. Et pire, il est à peine chaud.

Le tartare, censé être frais, est pratiquement glacé. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir un goût très prononcé de sésame grillé et d'ail, assez de condiments pour couvrir le goût de la viande. Les frites sont

## MASAÏ

5637, avenue du Parc  
514-678-1156

**Prix:** à deux, 100\$, un seul verre de vin, taxes et service compris. Des plats entre 13\$ et 18\$.

**Faune:** «eyelinée» de près, triomphante, garçons en veston sans cravate, prospère mais un tantinet cabossée!

**Genre:** resto pour appétit volage. On s'y rencontre sans doute, mais on ne traîne pas. Ou alors on n'a pas faim, on ne fait que regarder. Manger? Soyez sérieux!

**Service:** affable, et se regardant dans le miroir.

**Vin:** rien à dire ni à redire, une carte banale faite de produits connus.

⊕ **Le sourire éclatant et «Pepsodent» diront certains, des gentils serveurs.**

⊖ **Cuisine gauche, où rien ne passe, ni émotion ni aboutissement technique. Un gâchis.**

molles et sans vie. Les gnocchis passent du congélateur au micro-ondes, dirait-on. Ils se décomposent dans une sauce lourde aux pleurotes, une sauce qui se donne des airs mais qui en fait, a l'air des restes de la veille. Au dessert, dont il ne reste qu'un tiramisu, nous choisissons une crème brûlée, encore glacée au centre, malgré la bonne tenue de la croûte de sucre.

Conclusion de cette désespérante soirée? Parfois en gastronomie, il faut tirer une leçon des expériences décevantes. Idéalement, il faudrait transcender la tyrannie de la beauté, le déluge des premières impressions. Cette cuisine n'a d'intéressant que l'engagement qu'elle ne sait honorer.



FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

Outre les thés blancs, verts, noirs, etc., Isabelle Gagnon-Zeberg offre aussi des tisanes inuites.

Relaxante  
grenouille

LILIANNE LACROIX

## SUR LE POUCE

MANGER POUR 15 \$ OU MOINS

Trop souvent, le magasinage sur la Plaza Saint-Hubert se limite entre Beaubien et Jean-Talon. Dommage. Car, quand les pieds commencent à chauffer, qu'on n'en peut plus d'essayer des vêtements ou de chercher ce petit cadeau parfait pour la tante Ursule, on passe ainsi à côté d'une belle occasion de relaxer devant un bon thé ou une reconfortante tisane.

La grenouille dans la théière, c'est Isabelle Gagnon-Zeberg, dont c'est l'animal fétiche et qui voulait ainsi affirmer son refus de snobisme, son humour et son intérêt pour l'environnement. Parce que l'atmosphère mi-resto, mi-salon, mi-bibliothèque, mi-galerie d'art et tout salon de thé, porte à la détente, les clients restent facilement deux heures à papoter, à discuter des mérites d'un thé ou à lire devant une tasse fumante qu'on peut accompagner, pour combler un petit creux, d'un scone salé ou sucré, d'un dessert ou d'une assiette de crudités. On sert aussi des smoothies.

Fleurant bon la douce vanille, le Mélange des moines révélait

quand on y trempait les lèvres la petite saveur acidulée et plus discrète de la grenadine. La proprio, pour sa part, admet un petit faible pour le Gyokuro, un thé japonais dont le subtil goût marin l'a séduite. Le Earl Grey crémeux, apaisant et qui se marie parfaitement aux desserts, demeure un de ses classiques préférés. Outre les thés blancs, verts, noirs, etc., elle offre aussi des tisanes inuites.

Enseignante en arts plastiques et titulaire au primaire, un travail qu'elle fait toujours à temps partiel, la patronne, qui a complété deux bacs en histoire de l'art et en beaux-arts, aide les jeunes artistes en exposant leurs œuvres, fournissant du coup ainsi un sujet de conversation supplémentaire aux clients. «Le café, ce n'était pas pour moi. C'est trop rapide, la dynamique, l'atmosphère n'est pas la même. Le thé, c'est l'occasion de relaxer.»

Une grenouille dans la théière  
5940, rue Saint-Hubert  
514-227-0473

www.unegrenouilledanslatheiere.com

⊕ **L'atmosphère et les saveurs à découvrir**

⊖ **À 5,50 \$ la théière, c'est un peu cher si on ne veut qu'une tasse. Mais on peut partager.**

## CONCOURS

Partez en  
Languedoc

www.francoischartier.ca

avec  
LA SÉLECTION  
CHARTIER  
2007



Du 21 octobre au 23 décembre 2006, grâce à la nouvelle édition du guide des vins *La Sélection Chartier 2007*, courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Languedoc, dans le sud de la France, offert par le Conseil interprofessionnel des vins d'appellations du Languedoc.

**Question:** Quel est le cépage majoritaire entrant dans la composition des vins doux naturels d'appellations Banyuls, Maury et Rivesaltes?

A) Grenache noir B) Picpoul

Réponse: \_\_\_\_\_

Remplissez et envoyez à:

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

App.: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_

Tél. bur.: ( ) \_\_\_\_\_

Rés.: ( ) \_\_\_\_\_

Adresse électronique: \_\_\_\_\_

• **LE PRIX VOYAGE** Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Languedoc, dans le sud de la France, pour un séjour d'une semaine, qui comprend l'hébergement, l'itinéraire de visites des vignobles, la location d'une voiture, et les petits déjeuners, gracieuseté du Conseil interprofessionnel des vins d'appellations du Languedoc, d'une valeur de 5 500 \$.

• **LE PRIX HÔTELIER** Un séjour de deux nuits pour deux personnes dans la suite présidentielle de l'Hôtel Quintessence, à Mont-Tremblant. Le prix comprend deux soupers et deux petits déjeuners. Vin de glace et fruits frais offerts à l'arrivée, champagne et fraises trempées dans le chocolat servis à la chambre la deuxième soirée. Deux peignoirs seront offerts aux gagnants, gracieuseté de l'Hôtel Quintessence, le tout d'une valeur de 4 500 \$.

• **LE PRIX PARTENAIRE** Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design, d'une valeur de 1 395 \$.

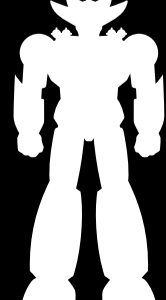


LA PRESSE cyberpresse.ca

• Le concours commence le 21 octobre 2006 et se termine le 23 décembre 2006 à minuit. • Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus. • Les fac-similés ne sont pas acceptés. • Valeur totale des prix: 11 395 \$. • Règlements disponibles aux Éditions La Presse. • Le tirage aura lieu le 3 janvier 2007. • Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

tenuta  
restaurant.bar  
341 403  
CUISINE ITALIENNE ACTUALISÉE  
VINS INTERNATIONAUX  
SALON PRIVÉ • BAR • LOUNGE  
310, montée des Pionniers, Lachenaie (Québec)  
450-585-6606 www.restauranttenuta.com

CINÉMA  
TOUS LES  
SCÉNARIOS...



Tous les samedis dans  
LA PRESSE

# Manger des yeux



RAFAËLE GERMAIN

## IVRESSES

COLLABORATION SPÉCIALE

Elle aimait regarder les livres de sa mère. Ceux avec des photos, d'abord, qu'elle feuilletait encore quand elle va chez ses parents. Toute la collection Time-Life sur la cuisine, avec des titres qui aujourd'hui la font rire. *Cuisiner mieux le bœuf et le veau*, elle voulait bien, mais *Cuisiner mieux terrines, pâtés et galantines?*

Petite, elle pouvait passer des heures dans *Cuisiner mieux gâteaux et pâtisseries* et – ce qui déconcertait un peu sa mère – *Cuisiner mieux l'agneau et le mouton*. Elle s'arrêtait longuement sur les pages qui expliquaient graphiquement comment dépecer et parer un agneau, et elle rêvait d'un contact aussi étroit avec la bête, d'un contrôle aussi absolu sur la préparation d'un repas.

Ensuite, elle s'est mise à lire les recettes. C'était de grandes et solennelles affaires, de la cuisine très vieille France, des plats en sauce et gelée qu'elle imaginait toujours servis dans de grandes cuisines sobres et sombres, sur de massives tables de bois, dans l'atmosphère un peu renfermée des demeures ancestrales de France.

L'idée d'un bœuf en gelée la ravissait tout particulièrement, et

même s'il n'y avait plus de photos auxquelles se raccrocher, elle entrevoyait tout le travail derrière, elle devinait les étapes successives, la viande encore crue maniée et tranchée, la cuisson surveillée

Quand elle a eu 16 ans, pour son anniversaire, sa mère lui a fait cadeau d'un livre de Julia Child, *Mastering the Art of French Cooking*, une espèce de bible en apparence aride mais en vérité débordante de

recettes qui en étaient dénuées. Elle voyait les sauces se napper langoureusement sur des viandes rôties à point, elle pouvait presque sentir leur onctuosité, le lustré de leurs gouttelettes.

Les autres livres la contrariaient. Elle en lisait parfois, et se fâchait contre ceux qui prônaient une cuisine rapide et efficace, qui parlait de «repas express» contenant moins de cinq ingrédients.

Elle trouvait qu'ils détroussaient la cuisine de sa poésie, qu'ils lui enlevaient son essence et sa vraie beauté: celle qui fait surgir de quelques mots imprimés une vision, une salle à manger et sa lumière, un autre monde. Celle qui fait rêver aussi – même des gens comme elle, qui ne cuisinent pas.

## Elle voyait les sauces se napper langoureusement sur des viandes rôties à point, elle pouvait presque sentir leur onctuosité, le lustré de leurs gouttelettes.

et surtout le beau miracle de la gelée – elle imaginait une vieille cuisinière, débonnaire et humble, pour qui la délicate chimie n'aurait plus eu de secrets, et qui aurait eu derrière elle des milliers de repas parfaits, au goût de France et de marrons.

toute ce qui la faisait rêver.

Assise seule près de la grande fenêtre du salon, elle a passé des heures à apprendre un anglais précis et inutile (quand, dans la vie de tous les jours, allait-elle avoir à utiliser le verbe *to sieve?*) et à mettre ses images à elle sur ces

# Viande de croco



STÉPHANIE BÉRUBÉ

## BRÈVES

Ça ne va plus très bien au zoo de Nantai. En fait, le zoo chinois manque cruellement de financement et a

décidé, pour recueillir des fonds, de vendre la viande de ses animaux. Le directeur a avoué cette semaine qu'il était prêt à laisser aller 2000 de ses 3000 crocodiles à 27\$ le kilo de viande.

## Joyeux sirop d'érable!

La conserve de sirop d'érable de Noël est de retour. La Fédération des producteurs acéricoles du Québec a lancé un concours de dessin, le petit Diego Cortez-Ghio a gagné et son père Noël orne maintenant la conserve de sirop. Pourquoi l'acheter? Parce qu'un dollar sera versé à la Fondation de l'hôpital Sainte-Justine pour chacune des conserves vendues. Chez IGA.

## Faire son épicerie chez Wal-Mart

Les grandes chaînes alimentaires canadiennes tremblent: Wal-Mart a ouvert cette semaine ses trois premiers «supercentres», des magasins plus grands

qui comprennent une épicerie complète. On pourra donc désormais y acheter du pain frais, des fruits et légumes biologiques, de la viande provenant d'un producteur local et tout ce qu'il faut pour remplir le frigo. Le géant du marché de détail offrait déjà des sections alimentaires très complètes aux États-Unis. L'Ontario est la première province canadienne à accueillir les marchés Wal-Mart. L'ouverture de quatre autres centres prévus, tous en Ontario. L'arrivée annoncée de Wal-Mart dans l'alimentation va bousculer le marché ontarien: les consommateurs ont une nouvelle offre alléchante, mais le même budget pour faire l'épicerie. Aucune ouverture de supercentre n'est prévue pour l'instant au Québec.

*Daily Mail*. Et, selon un coordonnateur du projet, ces crises étaient moins graves.

Grande-Bretagne, mais bien devant le Japon, l'Italie et les Pays-Bas.

## Requins au menu

Des groupes de protection des espèces marines s'inquiètent de l'intérêt grandissant pour la pêche aux requins. Apparemment, le déclin de certaines espèces de poissons et la protection de celles menacées d'extinction incitent les pêcheurs à se tourner vers le requin, populaire sur les tables chinoises depuis fort longtemps. Lors d'une rencontre portant sur la protection des requins à Pékin, cette semaine, les spécialistes ont sonné l'alarme et demandent des nouvelles réglementations pour protéger ces poissons.

## Confusion sur le nématode

Des entreprises agricoles de production de pommes de terre de Saint-Amable sont en quarantaine, parce qu'on a trouvé dans le sol un ver microscopique qui détruit les récoltes. De nombreux lecteurs ont été terrifiés d'apprendre que ce ver si dommageable était le nématode doré, eux qui ont mis du nématode sur leur pelouse pour se débarrasser de leurs vers blancs. Pas de panique: il y a environ 20 000 espèces de nématodes répertoriées dans ce vaste monde. Dont le vilain nématode doré qui s'attaque aux pommes de terre, tomates et aubergines. Certains de ses cousins aiment bien les vers blancs, mais sont complètement inoffensifs pour les potagers.



## Le vin américain

Les Canadiens aiment bien le vin américain. Les États-Unis exportent pour 166 millions de dollars de leur vin ici. Le Canada est le deuxième marché d'exportation de vin américain, après la

## L'huile de poisson diminuerait l'agressivité des enfants

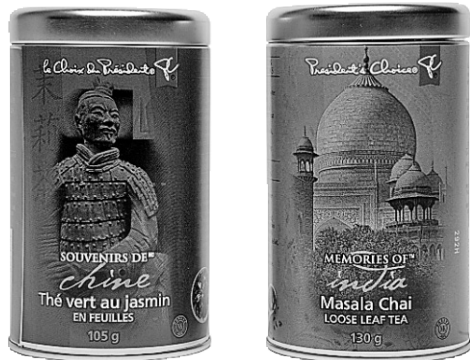
Une école anglaise a voulu mesurer l'effet de l'huile de poisson, riche en oméga-3, sur le comportement de garçons agressifs. Durant six mois, 28 garçons de 10 à 16 ans ont pris des suppléments d'huile. Ils avaient tous des problèmes de comportement. Durant les six mois précédant l'étude, leurs professeurs avaient dû intervenir, physiquement, 112 fois pour les maîtriser alors qu'ils étaient en crise. Le nombre de crises durant l'étude a diminué à 36, relate le



## PLANÈTE BOUFFE

# Le thé autour du monde

Toujours très portée vers l'alimentation internationale, la marque maison Le Choix du Président lance une série de thés célébrant différents rituels. Il y a le thé anglais de 17h, le thé vert chinois, parfumé aux fleurs de jasmin, une tisane sud-africaine de citronnelle, d'orange, de cannelle, gingembre et clou de girofle et le fameux chai indien qui connaît la gloire depuis que Starbuck's l'a mis à son menu. À boire très chaud avec du lait et du miel. Chez Provigo, Loblaws et les autres épiceries du groupe, partout au Québec.



## AGENDA GOURMAND

VIOLAINE BALLIVY

### Pommes alcoolisées

Illégal jusque dans les années 70 – à cause d'un imbroglio juridique – puis snobé par les consommateurs, le cidre connaît au Québec un regain de popularité impressionnant depuis le début des années 2000. À preuve: plus d'une trentaine de pomiculteurs en produisent désormais. Ils se réunissent cette fin de semaine pour le 5e Salon cidres et saveurs du terroir, à la Maison des cultures amérindiennes à Mont-Saint-Hilaire, 510, Montée des Trente.

De 10h à 17h. Informations et carte routière: 450-464-2500 et [www.cdbm.qc.ca](http://www.cdbm.qc.ca). Gratuit.

### Plaidoyer pour le soya

Après les fleurs, le pot. Le soya, longtemps vanté pour ses mérites nutritionnels fait maintenant l'objet de plusieurs rumeurs bien peu flatteuses, véhiculées sur le Web. La petite fève japonaise causerait l'infertilité masculine, augmenterait les risques de certains cancers et nuirait à la digestion... La diététiste Anne-Marie Roy veut tempérer ce discours en donnant une conférence sur les vertus du soya le 14 novembre à Montréal. L'auteure de *Végétariens... mais pas légumes*, donnera aussi des trucs pour l'appréter.

À 19 h. À la Bibliothèque et archives nationales du Québec, 535, rue Viger. Infos: 514-332-1005 et [www.mangersantebio.org](http://www.mangersantebio.org). Coût: 20\$, 10\$ pour les membres.

### Foire équitable

Une douzaine d'organismes engagés dans l'aide au développement international se réunissent aujourd'hui pour une grande foire d'artisanat et de produits équitables. On y vendra des cafés, thés, huiles d'olive, chocolats, sucre et riz produits par des fermiers de pays du tiers-monde dans des conditions de travail respectueuses. Une soupe végétarienne et des quesadillas seront servies sur place.

Le samedi 11 novembre, à l'Église unitarienne de Montréal, 5035, boulevard de Maisonneuve Ouest (métro Vendôme). Infos: [www.ucmtl.ca](http://www.ucmtl.ca)

COURS DE CUISINE

# DES CUISINIERS EN



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

Les élèves de l'Académie culinaire de Montréal s'exercent à tout, des plats mijotés aux sushis, en passant par les mets thaïlandais, indiens, ou au wok.



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

Les jeunes professionnels représentent une bonne partie de la clientèle de l'Académie culinaire de Montréal.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

La croustade de champignons sauvages du chef Alain Labrie préparée dans les locaux des Touilleurs, avenue Laurier Ouest.



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

Le chef du restaurant Laurie Raphaël, Daniel Vézina (à gauche), enseigne à ses élèves comment réaliser une bouillabaisse.

## 1. COURS THÉORIQUE

**Où:** l'Académie culinaire de Montréal, Québec ou Laval (514-393-8111, 418-780-2211, ou [www.academieculinaire.com](http://www.academieculinaire.com)).

**Qui:** beaucoup de jeunes professionnels avertis, curieux, et gourmands.

**Quoi:** cours de démonstration théorique (trois heures), et pratique (six heures).

**Quand:** soirs de semaine (18h30 à 21h30) ou week-end (matin ou après-midi, selon).

**\$\$\$:** 70 \$ pour trois heures, 160 \$ pour six heures.

Un programme à la carte, pour tous les goûts: des plats mijotés aux sushis, en passant par la cuisine thaïlandaise, indienne, ou rapide au wok. Pour le temps des Fêtes, l'Académie offre un cours sur les desserts de Noël, les canapés, et cocktails dinatoires. Avis aux intéressés: les inscriptions sont nombreuses. À noter, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), de son côté, n'offre plus de cours de formation grand public.

⊕ **Un programme de techniques de base est aussi offert pour les débutants (590 \$ pour huit cours de trois heures).**

⊖ **Un peu chers, les cours sont assez bondés (18 étudiants par groupe) et il faut réserver des mois à l'avance pour s'assurer une place.**

## 2. POUR LES FOODIES

**Où:** Les Touilleurs, (152, avenue Laurier Ouest, 514-278-0008).

**Qui:** des groupies qui veulent voir leurs chefs vedettes à l'œuvre. Ou encore des chanceux qui ont reçu une invitation en cadeau

**Quoi:** une démonstration conviviale, suivie d'une dégustation.

**Quand:** les lundis, mardis et mercredis soir, de 18h30 à 21h30.

**\$\$\$\$:** 85 \$ à 120 \$ pour la soirée, selon la notoriété du chef ou de l'invité vedette.

De 10 à 12 convives sont assis autour d'une table, devant un cuisinier invité (des vedettes du milieu, telles que Philippe Laloux, Patrice Demers ou Denise Cornellier). Ils l'observent durant sa préparation du menu, sans toutefois mettre la main à la pâte. Une fois le repas fin prêt, place à la dégustation. L'horaire des démonstrations est disponible en magasin seulement.

⊕ **Les invités peuvent apporter leur vin.**

⊖ **Le prix élevé, et la longue liste d'attente, toutes les soirées étant réservées pour les trois mois à venir.**

## 3. POUR LES FINS GASTRONOMES

**Où:** Restaurant Laurie Raphaël (418-692-4555 ou [www.laurieraphael.com](http://www.laurieraphael.com)).

**Qui:** les amateurs de fine cuisine en général, et de la cuisine de Daniel Vézina en particulier.

**Quoi:** un cours de quatre heures, pour maîtriser la préparation d'un repas trois services.

**Quand:** le mercredi soir à 18h ou le samedi à midi.

**\$\$\$\$\$:** 150 \$ le cours.

Dans son atelier de cuisine, le chef du Laurie Raphaël concocte, avec ses élèves, un menu trois services (entrée, plat principal et dessert), qui se veut toujours saisonnier. Au menu ce mois-ci: la pintade rôtie. En décembre: le homard du temps des Fêtes. Et pour janvier: le carré de porclet. À noter, le chef Jean Soulard du Château Frontenac (418-647-2411) offre depuis 20 ans ce genre d'ateliers. Sa liste d'attente, par contre, s'étire sur plus d'un an et demi.

⊕ **Le prix inclut deux verres de vin par personne. Les cours sont conviviaux, avec un maximum de huit personnes par atelier.**

⊖ **Le prix élevé et la liste d'attente, tous les cours étant complets jusqu'à la fin du mois de janvier.**

## 4. CUISINE ITALIENNE

**Où:** Ristorante Saporì Pronto (514-487-9666).

**Qui:** des habitués du restaurant, des groupes, des italo-philes gourmands.

**Quoi:** une démonstration d'un menu gastronomique italien quatre services, suivi d'une dégustation.

**Quand:** les mardis, à partir de 18h.

**\$:** 49 \$, alcool et service en sus.

Le chef Peppino Perri, s'inspirant de recettes issues de son livre (*À la manière de Peppino Perri*), concocte, chaque semaine, un menu quatre services (saumon mariné, risotto aux asperges, veau aux artichauts, sans oublier le dessert). Les 10 à 12 convives l'observent, avant de déguster le tout.

⊕ **Les recettes saisonnières, le coût peu élevé, l'ambiance simple et conviviale, où l'on passe allègrement de l'italien, à l'anglais, au français. Une ou deux semaines suffisent pour s'assurer une place. On est loin ici des six mois à un an requis pour assister aux fameux cours offerts par Elena et Staphano Faita, de la quincaillerie Dante (514-271-2057).**

⊖ **Un cours peut être annulé *in extremis*, faute d'inscriptions suffisantes.**

## COURS DE CUISINE

## HERBE

Les cours de cuisine pour amateurs n'ont jamais été aussi nombreux et diversifiés. On trouve de tout, de la cuisine exotique aux cours bon marché en passant par les leçons de grands chefs.

## STÉPHANIE BÉRUBÉ

Dans les années 70, recevoir un cours de cuisine en cadeau était plutôt insultant. C'était un clair indicateur que le rôti servi lors d'un repas entre amis était un peu trop dur. Et que les amis avaient la mémoire longue... Au moins jusqu'à l'anniversaire suivant.

« Aujourd'hui, les cours de cuisine sont devenus un divertissement, remarque Louise Lambert-Lagacé, nutritionniste depuis plus de 30 ans. On aime cuisiner entre amis, faire de la cuisine un spectacle. »

En fait, croit cette spécialiste, il y a deux types de cours. D'abord ceux qui donnent des techniques de base et des idées à des gens qui en ont bien besoin. « La tradition culinaire qui se passait autrefois de mère en fille se transmet beaucoup moins qu'avant. Les mères travaillent ou n'aiment pas cuisiner », dit-elle. Résultat: une première génération quitte le nid familial sans trop savoir comment faire proprement rôti un poulet.

Rien pour arranger les choses, dit Louise Lambert-Lagacé, il n'y a plus de cours de cuisine à l'école. Alors les adultes qui veulent apprendre les techniques de base se tournent vers des cours du soir!

« Les gens viennent chercher des idées pour mettre un peu de "wow!" dans leur quotidien », dit aussi Raymond Trudel, responsable des ateliers culinaires au supermarché Loblaws de Repentigny. Dans cette épicerie, les cours sont abordables, ce qui a créé un groupe d'habitues, de retour semaine après semaine. « Pour eux, c'est une soirée de détente », dit-il.

Ce qui nous amène à l'autre type de cours. Celui qui attire les chefs du dimanche qui aiment

bien se mettre aux fourneaux après être passés au marché public faire le plein de produits locaux et bio. Ceux-là ne sont pas pressés et aiment bien cuisiner en sirotant un verre de syrah. Dans le jargon, on les appelle les « foodies ».

Le « foodie » est né avec l'essor des chaînes de télévision spécialisée sur la cuisine. Il est d'ailleurs bien évidemment abonné à un service et ne s'inquiète pas trop de payer un forfait plus de 20\$ pour l'unique chaîne qui l'intéresse. Celle qui abrite les Nigella, Jamie, Émeril et Ricardo. Le « foodie » est aussi abonné à quelques beaux magazines de cuisine et a une bibliothèque culinaire bien garnie. Et il prend des cours de cuisine.

« Cuisiner, c'est mon moment de détente », concède Anne-Marie Léonard, qui entre nettement dans cette catégorie. Anne-Marie et son amie Sophie Desaulniers, toutes deux nouvelles mamans, reviennent justement d'une escapade gastronomique à Toronto. Elles y ont suivi un cours à l'atelier de Trish Magwood, cette très chic animatrice de l'émission *Party Dish* qui pourrait transformer un buffet d'enterrement en festin BCBG.

Apparemment, la dame traite ses élèves aux petits oignons: les deux apprenties ont adoré leur expérience. Le menu était classique, l'atmosphère, détentue. Quoi de plus agréable qu'apprendre à cuisiner par un après-midi de week-end, café au lait à la main? Et si le cours de cuisine avait aussi des vertus insoupçonnées?

Voici un tour d'horizon. Des endroits différents pour apprendre à manier la casserole. Que vous cherchiez à maîtriser les techniques de base ou à passer un bon moment entre amis.



Le chef Alain Labrie prépare une croustade de champignons sauvages devant la douzaine d'apprentis cuisiniers réunis dans les locaux des Touilleurs. Les élèves ne mettront pas la main à la pâte, mais attendent avec impatience l'heure de la dégustation.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Le maître des épices Philippe de Vienne propose une dizaine d'ateliers au marché Jean-Talon.

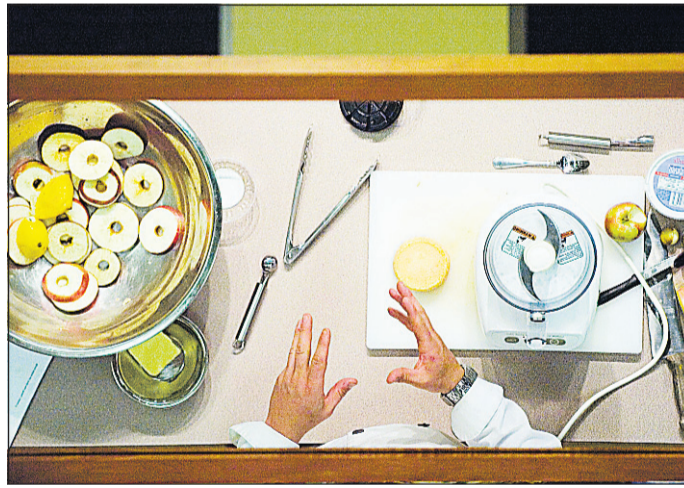


PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

Ce miroir placé au-dessus du chef du supermarché Loblaws de Repentigny permet aux élèves d'observer chacun de ses gestes.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE ©

Le Centre Sivananda de Yoga Vedanta propose des cours de cuisine indienne végétarienne à prix raisonnable.

## 5. SUSHI

Où: le magasin Miyamoto (514-481-1952 ou [www.sushilinks.com/miyamoto](http://www.sushilinks.com/miyamoto)).

Qui: surtout des jeunes, évidemment amateurs, tant novices que vétérans.

Quoi: une journée pour percer le mystère de la confection des sushis, du riz cru aux rouleaux finaux.

Quand: tous les dimanches, de 10h30 à 15h.

\$\$: 99\$.

Un chef de renom cuisine le sushi avec ses élèves: les petits rouleaux, les gros, les rouleaux californiens, les cônes, etc. Chacun des 12 participants réalise de 30 à 40 morceaux. Les cours sont offerts en français et en anglais, en alternance chaque semaine.

⊕ **Le chef principal pour les clients francophones est nul autre que Nikio Owaki, du restaurant Mikado, avenue Laurier. Une ou deux semaines seulement sont nécessaires pour réserver sa place.**

⊖ **Attention toutefois, les cours sont très courts à l'approche de Noël. Le site du restaurant est en anglais seulement.**

## 6. CUISINE INTERNATIONALE

Où: à la mezzanine du nouveau pavillon du marché Jean-Talon (7070, rue Henri-Julien).

Qui: pour les curieux qui veulent tout apprendre, tant les secrets du cumin que ceux de la cuisine végétarienne indienne.

Quoi: une dizaine d'ateliers offerts par le maître des épices, Philippe de Vienne.

Quand: les samedis matin, de 10h à 12h30.

\$: 35\$ à 50\$, selon la complexité des recettes au menu.

Philippe de Vienne, le propriétaire de La Dépense (514-273-1118) et d'Olives et Épices (514-271-0001), deux populaires boutiques du marché, anime des ateliers sur une foule de sujets divers: la cuisine classique mexicaine, le sushi, la cuisine familiale chinoise, etc.

⊕ **La variété et l'originalité des sujets, le coût modique.**

⊖ **Les ateliers sont pleins à craquer (30 personnes) et se remplissent très, très vite, jusqu'à six mois à l'avance. Il ne reste plus de place pour cette session. Pour le programme de la session prochaine (en janvier), passez au magasin ou écrivez à [devienne@aei.ca](mailto:devienne@aei.ca)**

## 7. COURS BON MARCHÉ

Où: dans presque tous les marchés d'alimentation Loblaws et trois Provigo (Laurentides, Mascouche et Sainte-Agathe-des-Monts; [www.loblaws.ca](http://www.loblaws.ca) ou [www.provigo.ca](http://www.provigo.ca)).

Qui: les clients du magasin.

Quoi: des ateliers théoriques et pratiques pour enfants et adultes.

Quand: les soirs de semaine (18h30 à 21h) pour les adultes, les samedis (9h à 12h) pour les enfants.

\$: entre 15\$ et 30\$ pour les adultes, 12\$ et 15\$ pour les enfants.

Une foule de sujets, offerts selon la saison ou le goût de l'heure: l'agneau, le wok, les grillades ou les dim sum. Les élèves, au nombre de 30, ne font pas qu'observer, ils participent.

⊕ **Le coût, franchement abordable, la variété des sujets, et l'accessibilité. Les réservations, certes requises, peuvent se faire jusqu'à la veille du jour choisi.**

⊖ **Le grand nombre de participants.**

## 8. CUISINE VÉGÉTARIENNE

Où: Centre Sivananda de Yoga Vedanta de Montréal (514-279-3545 ou [www.sivananda.org/montreal](http://www.sivananda.org/montreal)).

Qui: beaucoup d'adeptes de yoga.

Quoi: des ateliers de cuisine végétarienne, indienne (du Nord comme du Sud) et moyen-orientale, sans oublier les sucreries et les épices.

Quand: un dimanche par mois, de 12h à 16h.

\$: 38\$.

De 10 à 12 élèves observent le chef concocter une foule de plats, en goûtant ici et là, et en participant tour à tour. Après la séance, les plats cuisinés sont dégustés.

⊕ **Pas cher et pas trop couru non plus.**

⊖ **Peut-être un brin intimidant pour les apprentis cuistots, disons, moins « indophiles » que la moyenne.**

# Harmonies sud-africaines

L'Afrique du Sud, classée actuellement au huitième rang de la production mondiale, a connu au cours des dernières années une nette progression de ses exportations de vin, ce qui en fait l'un des acteurs les plus dynamiques de la concurrence mondiale. Bien que faisant partie des pays du Nouveau Monde, l'Afrique du Sud n'en demeure pas moins le plus vieux pays producteur de l'hémisphère sud, sans compter qu'elle est située sur le plus vieux continent, donc sur le plus ancien socle rocheux de notre planète. Grâce à des appels d'offres de la SAQ, plusieurs nouveaux vins sud-africains font actuellement leur apparition au Québec. C'est le moment idéal pour jeter un regard sur les harmonies sud-africaines.



FRANÇOIS CHARTIER

## VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Premièrement, avec son histoire vinicole vieille de plus de 300 ans, l'industrie sud-africaine reflète le classicisme du vieux monde, tout en étant grandement influencée par l'approche moderne du Nouveau Monde. La présence récente de nombreux investisseurs français laisse entrevoir un bond qualitatif prochain.

Y sont présents, entre autres, Michel Laroche (L'Avenir), May-Éliane de Lencquesaing du Château Pichon-Longueville, le Comtesse de Lalande (Glenelly), le Baron Benjamin Rothschild du Château Clarke (Rupert and Rothschild); Michel Rolland du Château Bon Pasteur (Bonne Nouvelle), ainsi que Bruno Prats, autrefois de Cos d'Estournel, et Hubert de Boërd du Château Angélus, en association avec Lowell Jooste de Klein Constantia (Anwilka).

### La légende de Constance

Mais, débutons l'aventure sud-africaine avec un vin de légende, le Vin de Constance, unique fleuron de l'hémisphère austral, célébré tout au long des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, avant de disparaître voilà un siècle pour renaître de ses cendres en 1987. Par chance, l'exceptionnel millésime 2001 de ce liqueur de muscat à petit grain, vendangé tardivement et passerillé sur pied, arrive tout juste dans les succursales de la SAQ.

Ne laissez pas passer la chance de déguster ou d'offrir en cadeau un flacon de ce Vin de Constance 2001 Constančia, Klein Constančia Estate, Afrique du Sud (63\$; 500 ml; S-365593), d'une complexité aro-

matique unique, à la fois pur et concentré, exhalant des notes de fruits confits, de miel et d'épices douces, à la bouche ample et vivifiante, qui sera propulsé dans une très longue garde par son acidité sous-jacente.

À la manière d'un pénétrant tokaji asu hongrois, tout comme d'un vibrant liqueur du Layon, vous le servirez soit avec un foie gras poêlé déglacé au vin de muscat et aux raisins muscat, soit avec un fromage bleu de puissance modérée, comme la fourme d'Ambert, ou encore avec un dessert comme la crème brûlée au gingembre ou la tarte à l'ananas et aux zestes d'orange confits.

### Salade, foie de veau, agneau

Pour l'apéritif, comme pour les entrées rafraîchissantes comme la salade de demi-bulbes de fenouil grillés surmontés de fromage de chèvre chaud ou la frittata au basilic et au saumon, servez un blanc sec, au nez saisissant d'agrumes et de pomme, à la bouche à la fois très fraîche et soutenue, élançée et suave, comme l'est le délicieux Sauvignon Blanc Porcupine Ridge 2005 Coastal Region, Boekenhoutskloof Wines, Afrique du Sud (14,35\$; S-592881).

Pour passer du bon temps avec des mets comme le foie de veau aux betteraves confites ou le saumon grillé à l'harissa, optez pour une syrah au fruité fin et frais, à la bouche nourrie, presque pleine et harmonieuse, aux tannins mûrs et enrobés, aux saveurs longues et précises de fruits rouges et de café. L'aubaine qu'est la Shiraz Robertson Winery 2005 Robertson, Robertson Winery, Afrique du Sud (13,90\$; S-586149) conviendra à merveille.

Par contre, pour un classique et soutenu carré d'agneau au poivre vert, il vous faudra voguer vers un cabernet sud-africain, au style à mi-chemin entre Bordeaux et le Nouveau Monde. Choisissez alors le Cabernet Sauvignon Prospect Hill Robertson 2004 Robertson, Robertson Winery, Afrique du Sud (20\$; S-



PHOTO ARMAND TROTTIER/LA PRESSE

Le Vin de Constance, unique fleuron de l'hémisphère austral, a été célébré tout au long des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles avant de disparaître voilà un siècle. Réapparu en 1987, il arrive tout juste dans les succursales de la SAQ avec l'exceptionnel millésime 2001, qui sera en parfaite osmose avec un fromage bleu de puissance modérée ou avec une tarte à l'ananas.

10448001), exhalant de pulpeux effluves, à la bouche à la fois juteuse et compacte, sphérique et détendue, dense et tannique. Du fruit à volonté, un boisé discret et intégré, de la sève et des saveurs épicées plus que persistantes.

### Canard et cerf

À moins que vous n'optiez pour le grandissime assemblage à la bordelaise qu'est le Vergelegen 2002 Stellenbosch, Vergelegen Estate Wines, Afrique du Sud (61\$; Signature-10442769). Célébré comme le meilleur vignoble d'Afrique du Sud, Vergelegen présente un 2002 au nez percutant et saisissant, richement fruité et au boisé intégré, à la bouche sphérique, au fruité expansif, aux tannins serrés et racés, et aux saveurs d'une réelle allonge de grand vin. Il sera émouvant avec la subtilité épicée d'un magret de canard grillé parfumé de baies roses.

Pour la désormais classique entrecôte grillée à la pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive

passées au robot), osez l'excellente Shiraz Boschendal Reserve Collection 2003 Coastal Region, Boschendal Winery, Afrique du Sud (27,70\$; Signature-10440819), au nez révélant une invitante fraîcheur et une distinction unique après oxygénation, à la bouche à la fois chaude et aérienne, pleine et compacte, dense et raffinée, jouant les funambules comme rares en sont capables les vins titrant 15° d'alcool.

Enfin, pour les viandes en sauce aigre-douce, comme le canard rôti sauce aux canneberges et au porto LBV ou les côtes de cerf sauce aux griottes et au chocolat, servez une syrah au nez profondément fruité, compact, pur et racé, sans esbroufe et sans boisé dominant, telle la Syrah Flagship Spice Route 2003 Swartland, Charles Back «The Spice Route Wine Company», Afrique du Sud (37,25\$; Signature-10329281). La bouche se montre marquée par un



grain de tannins

très serrés et très fins, par un corps dense et élançé, presque longiligne, un boisé noble et passablement discret et des saveurs persistantes et expressives, laissant des traces de cassis, de bleuet, de violette et d'épices douces. Sérieusement australe!

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2007*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet [www.francoischartier.typepad.com](http://www.francoischartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

# L'autre moitié du verre



VINCENT MARISSAL

L'émission *Enjeux*, de Radio-Canada, a émis une curieuse théorie la semaine dernière: les Québécois achètent de plus en plus de vin parce qu'ils succombent à la théorie du vin-médicament.

C'est même dit textuellement dans l'émission: le vin-médicament a fait augmenter les ventes de 50% depuis 1992.

Le vin-médicament? C'est quoi, ça? Selon *Enjeux*, la SAQ a élaboré ces dernières années des stratégies de vente de vin autour des études scientifiques établissant que la consommation de vin peut avoir des bienfaits sur la santé. Ce sont les conclusions de ces études, toujours selon *Enjeux*, qui expliquent la hausse spectaculaire des ventes de vin au Québec.

J'achète du vin depuis des années, suffi-

samment pour faire rouler une cave d'environ 400 bouteilles, et jamais personne n'a essayé de me faire croire que j'achetais un médicament. Jamais, non plus, je n'ai pensé que je me guérissais de quoi que ce soit en buvant du vin. Je n'ai jamais pris ma cave à vin pour une pharmacie!

Comme tout adulte normalement constitué, je sais que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, suffit d'avoir pris une cuite dans sa vie pour savoir que le vin n'est pas un médicament.

Bien sûr, comme bien des Québécois amateurs de vin, j'ai lu ou entendu parler d'études (qui sont toutes accompagnées de mises en garde, justement, sur la consommation abusive) faisant des liens, notamment, entre la consommation de vin et la réduction de maladies coronariennes mais je n'ai jamais trinqué en pensant aux infarctus que je ne ferai pas.

J'achète du vin parce que j'aime ça, point, comme la majorité des Québécois disciples d'Épiscure. Et jamais la SAQ, dans ses nombreuses promotions, n'a voulu me faire croire que je devrais acheter plus par souci pour ma santé.

Vrai, la SAQ mise sur le plaisir de boire du

vin, mais le contraire serait étonnant, non? C'est le mandat de la SAQ de vendre du vin, un produit éminemment jouissif. Nous ne sommes plus, heureusement, à l'époque de la Commission des liqueurs, où l'on achetait sa bouteille de fort dans un réduit sombre, presque clandestinement, en remettant un petit bon de commande à un commis qui faisait sortir ladite bouteille de l'entrepôt dans un sac brun.

Acheter du vin devrait être aussi plaisant que de le boire. Ça, la SAQ l'a compris (et il lui reste encore du chemin à faire à ce chapitre). On peut remettre en question la prolifération des succursales à tous les coins de rues au Québec, la grande disponibilité de l'alcool, les pressions des employés de la SAQ auprès des clients (genre: vous savez que si vous achetez une bouteille de plus, vous aurez droit à un gratteux), mais il faut vraiment chercher pour voir le grand complot du vin-médicament.

C'est à la limite insultant pour le consommateur québécois de laisser entendre qu'il est assez nono pour tomber dans le panneau et qu'il se précipite aux ventes de la SAQ parce qu'il pense acheter des médicaments.

C'est infantilisant, comme disent les psy. D'ailleurs, tous les clients interrogés par *Enjeux* à la sortie d'une succursale de la SAQ, un jour de solde, disaient avoir acheté plus, non pas par souci de leur santé, mais tout simplement pour profiter du solde. Les amateurs de vin du Québec ne confondent pas la SAQ avec Jean Coutu.

Se pourrait-il, tout simplement, que les Québécois achètent davantage de vin parce que leurs goûts se sont raffinés, délaissant le «fort» pour le vin? C'est ce que toutes les statistiques démontrent, en tout cas.

Se pourrait-il que, voyageant de plus en plus, les Québécois développent leur curiosité gastronomique et recherchent de nouvelles expériences gustatives? Le Québec n'est pas distinct, d'ailleurs, à ce chapitre, les ventes de vin sont en hausse partout sur la planète, notamment aux États-Unis où la consommation de vin a dépassé l'an dernier, et ce pour la première fois, la consommation de bière.

### COURRIEL

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

# ACTUEL GOURMAND



# L'Italie en vedette



**JACQUES BENOÎT**  
DU VIN

Les vins d'Italie représentent, bon an mal an, 24 % du volume des ventes de la SAQ. Autrement dit, tout près d'une bouteille sur quatre vendue au Québec est italienne. Rien d'étonnant, donc, à ce que le deuxième numéro de *Cellier*, le nouveau magazine qui publie la société d'État en collaboration avec le Groupe Transcontinental, soit consacré à l'Italie.

Gratuit et tout aussi bien fait que le premier numéro (il est disponible dans les quelque 100 succursales Sélection), le magazine ne traite pas cependant de toutes les régions viticoles d'Italie (il y en a 20) et met plutôt l'accent sur deux de celles-ci, à savoir la Toscane, à la réputation solidement établie, et la Sicile. Car la Sicile est une des régions viticoles montantes, et dont les vins se vendent de mieux en mieux sur notre marché. (Et, soit dit en passant, c'est l'article de *Cellier* portant sur son vignoble qui est le plus fouillé, le plus complet, du numéro.) Résultat, les ventes de vins siciliens ont augmenté en 2005 de 30 % en valeur par rapport à 2004, selon la SAQ.

Mais il faut dire que la Sicile, notamment sous la dénomination Sicilia – un IGT, pour *indicazione geografica tipica*, l'équivalent des vins de pays français – commercialise quantité de vins rouges à petit prix, ce qui ne peut que pousser à la roue. Beaucoup, sinon la plupart, sont faits avec du Nero d'Avola, ou par l'assemblage de Nero d'Avola avec d'autres variétés, dont de la Syrah. Autrefois négligé, mais désormais sorti de l'ombre, le Nero d'Avola «est aujourd'hui sur toutes les lèvres. En revanche, il est capable du pire comme du meilleur», écrit le rédacteur en chef du magazine, Marc Chapleau, qui a visité le vignoble et goûté les vins.

Or, et comme elle l'a fait à la parution du premier numéro qui portait sur la France, la SAQ met en vente pour l'occasion, en deux lots (9 et 23 novembre), une centaine de vins d'Italie, dont beaucoup de Sicile et de Toscane. Fin octobre, la presse spécialisée

a pu goûter 30 de ces vins, dont plusieurs de Nero d'Avola ou qui ont ce cépage comme élément principal de l'assemblage, au cours d'une dégustation mise sur pied par la SAQ.

Question de goût, mais toujours est-il, à mon sens, que les vins de Nero d'Avola les plus modestes, et donc normalement peu coûteux, se présentent souvent avec des notes un peu terreuses. Ce qui est le cas, m'a-t-il semblé, pour le **Sicilia 2005 IGT Nero d'Avola Cusumano**, d'un pourpre assez soutenu, au bouquet de fruits rouges, avec cette note rappelant un peu des odeurs de terre, aux saveurs mûres, et même comme un peu sucré. Et qui fait, selon moi, très commercial (en vente depuis le 9 novembre).

**S, 10542145, 13,75\$, ★ 1/2, \$ 1/2, 2006-2007.**

Plus cher, le **Sicilia 2005 IGT Benuaro Cusumano**, du même producteur, élaboré avec à la fois du Nero d'Avola et de la Syrah (et goûté à bouteille découverte comme tous les autres vins, mais sans avoir pris connaissance des prix), et manifestement assez boisé, est nettement plus réussi. Pourpre foncé, son bouquet de fruits rouges, épicé-boisé, et c'est un vin plus que moyennement corsé, boisé, passablement travaillé, mais aux arômes francs, sans rien de terreux. Fort bon à sa manière (9 novembre).

**S, 10539915, 18,55\$, ★★ 1/2, \$\$, 2006-2009.**

Autrement dit, il est à boire à partir de maintenant et jusqu'en 2009.

Même style, mais en plus boisé, plus flatteur, avec un après-goût quasi de sciure de bois, pour ce qui est du **Sicilia 2004 Nero d'Avola Morgante**, qui est cependant moins concentré (9 novembre).

**S, 10542946, 16,60\$, ★★ 1/2, \$\$, 2006-2008.**

Mais il n'y a pas que le Nero d'Avola.

### Deux vins de Barbera

Du Piémont celui-là, le Barbera est un autre de ces cépages italiens de plus en plus dignes de retenir l'attention. (L'Italie, comme on sait, élabore quantité de vins avec ses propres variétés, ce qui est bien tant mieux et tout à son honneur.)

Or – mais il s'agit bien sûr d'impressions et de souvenirs personnels –, bon nombre de vins rouges

de Barbera m'ont longtemps semblé marqués par des arômes peu invitants genre tabac, cuir séché, etc.

On en trouve aujourd'hui, tout au contraire, d'une parfaite netteté aromatique, tel ce très joli **Barbera d'Alba 2004 Bracco Sant'Ambrogio Paolo Conterno**, à la robe pourpre-prune bien transparente, au bouquet plutôt unidimensionnel, mais franc, de fruits rouges, de corps moyen, velouté, et qui donne en bouche tout le plaisir qu'annonce le bouquet (23 novembre).

Des quelque 25 vins rouges dégustés ce jour-là, c'est celui qui offre, à mon sens, le meilleur rapport qualité-prix.

**S, 10540844, 16,40\$, ★★★, \$\$, 2006-2008.**

De la même appellation, le **Barbera d'Alba 2003 Conca Tre Pile Aldo Conterno**, pas plus coloré que le précédent, est un vin plus ambitieux, au bouquet tout aussi net, mais avec des notes boisées bien présentes sans que ce soit exagéré, moyennement corsé lui aussi, avec de beaux tannins aimables. Mais... le petit supplément de plaisir qu'il apporte se paie (23 novembre) !

**S, 10445329, 29,95\$, ★★★, \$\$\$, 2006-2009.**

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

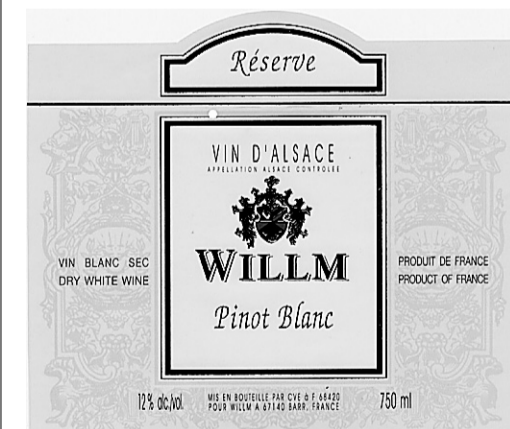
**Toscana 2003 IGT Secondo Poggio Foco.** Un bouquet de bonne ampleur, de fruits rouges, relevé par des notes d'un boisé un peu rustique (peut-être a-t-il été élevé dans des tonneaux de châtaignier?), une bouche solide, ferme, aux saveurs comme un brin sucrées. Très bon dans son genre (9 novembre).  
**S, 10538736, 22,35\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2006-2009.**

**Chianti Classico 2003 Riserva Cellole San Fabiano Calcinaia.** Chianti bien coloré, au bouquet large, généreux, et puis corsé, dense, tannique et non sans une certaine astringence. Plutôt traditionnel, mais du sérieux (9 novembre)...  
**S, 10542479, 29,95\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2006-2012.**

**Rosso Piceno 2003 Il Circo.** Un vin rouge des Marches (Italie), mais signé... Randall Grahm, de Californie, élaboré avec 100 % de Montepulciano, que Grahm, de la maison Bonny Doon, décrit avec son humour habituel comme « simplement un gros chat ». Violacé, quasi opaque, son bouquet de fruits noirs est large, tout d'un bloc. Et même chose pour la bouche, dense, corsée, unidimensionnelle, mais veloutée - un gros chat vraiment (9 novembre) !  
**S, 10538710, 16,75\$, ★★ 1/2, \$\$, 2006-2008.**

**Régnié 2005 Château de la Pierre.** Un beaujolais de qualité, plus coloré que la plupart, au bouquet invitant. Et puis, bien en chair comme beaujolais, avec de l'éclat et des saveurs de fruits bien mûrs. Un régal.  
**S, 10367615, 16,05\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2006-2009.**

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Les Autrichiens ont le plus grand respect pour les vins de Pinot blanc, qu'ils n'hésitent pas à laisser vieillir avec succès environ cinq ans et plus. Aux yeux des Alsaciens, toutefois, ce cépage ne compte pas parmi leurs meilleures variétés... quoiqu'il donne souvent des vins au charme immédiat, et d'une certaine façon irrésistibles, comme

le montre dans ce nouveau millésime ce classique du répertoire général qu'est l'**Alsace 2005 Pinot Blanc Willm**. Cela commence par une couleur d'or fin, suivie d'un bouquet au fruité alléchant, riche de quelques nuances, avec une bouche qui a de l'éclat, aux arômes nets, et dont un peu de gaz carbonique avive le goût. Tout cela fait qu'il n'est pas exagéré de lui accorder trois étoiles. Savoureux.

**C, 29983, 14,05\$, ★★★, \$ 1/2, 2006-2009.**

## BORDEAUX ABORDABLES

### La première classe à prix économique.

Découvrez les suggestions de François Chartier, André Caron, Michel Phaneuf, Jacques Benoit et Ghislain Caron en ligne sur [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

#### VINS BLANCS

BORDEAUX	
Mouton Cadet	14,00 \$
Prince Blanc	12,35 \$
Calvet Réserve	14,45 \$
Château des Tuileries	12,05 \$

#### VINS ROUGES

MÉDOC	
Réserve de l'Estey	16,90 \$
Mouton Cadet	17,95 \$

#### PESSAC-LÉOGNAN

La Terrasse de la Garde	22,75 \$
-------------------------	----------

#### VINS ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEURS	
Château de Seguin « Cuvée Prestige »	21,35 \$
Château Pey La Tour Réserve	21,75 \$
Château de Parenchère	19,10 \$
Domaine de l'Île Margaux	22,75 \$

#### CÔTES-DE-BOURG

Château Tayac Cuvée Réserve	20,90 \$
Château Clos du Notaire	16,25 \$

### APPRENDRE À DÉGUSTER LE VIN

UNE DÉMARCHE SIMPLE À LA PORTÉE DE TOUS

- un apprentissage pas à pas;
- des exercices pour aiguïser ses sens;
- aussi disponible, un carnet pour se souvenir des vins dégustés.

170 pages - 29,95\$  
Disponible en librairie;  
Au salon du livre: Benjamin, stand 615;  
Alliage Éditeur - degustation@mac.com



**PRENEZ GOÛT À NOS CONSEILS**  
**SAQ**

La modération a bien meilleur goût.



**BORDEAUX**

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

Les prix sont sujets à changement sans préavis. La disponibilité des produits peut varier selon les succursales SAQ. Les prix sont valables pour une bouteille de 750 ml.

# ACTUEL GOURMAND

## Le guide Michelin fait des vagues à New York

FLORENCE FABRICANT  
THE NEW YORK TIMES

Michelin a dévoilé récemment la deuxième édition de son guide des restaurants de New York et le moins que l'on puisse dire est que l'événement a suscité des réactions.

L'un des quatre établissements trois étoiles du premier guide est en effet complètement disparu de la nouvelle édition. Et comme il s'agit du célèbre Alain Ducasse at the Essex House, la chose n'est pas passée inaperçue.

En fait, le restaurant a été retiré du guide parce qu'il doit être relogé au cours des prochains mois. « Il s'agit du guide 2007 et ce n'aurait pas été correct d'y conserver un restaurant qui sera probablement fermé une bonne partie de l'année, a expliqué Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin. Nous devons réévaluer cet établissement quand il rouvrira. Alain Ducasse et ses associés comprennent bien la situation. »

Les autres trois étoiles, Jean Georges (du chef Jean-Georges Vongerichten), Le Bernardin (Eric Ripert) et Per Se (Thomas Keller), ont tous gardé leur cote, mais aucun nouveau restaurant n'est venu les rejoindre au sommet de la hiérarchie.

Del Posto, l'ambitieux et chic nouveau restaurant du chef Mario Batali et de ses associés Joseph et Lidia Bastianich, a reçu deux étoiles, un exploit rare pour un établissement qui n'est ouvert que depuis moins d'un an.

Inversement, le Danube est passé de deux à une étoile, au grand dam du chef Daniel Bouley, qui supervise l'établissement. Les autres deux étoiles, Bouley (l'original), Daniel et Masa ont gardé la même évaluation.

Le nombre d'établissements une étoile a été porté à 32, un de plus que l'an dernier. A Voce, Country, Danube, Devi, Kurumazushi, Perry Street et Sushi of Gari ont été ajoutés, alors que BLT Fish, Jo Jo, March, Nobu et Scalini Fedeli ont perdu leur étoile. Lo Scalco a aussi été déclassé, mais comme l'établissement a fermé récemment, cela n'a guère d'importance.

Le Cirque, l'un des nouveaux restaurants les plus attendus de l'année, apparaît dans le guide, mais il n'a pas été considéré pour le classement des étoiles. « Ce restaurant est encore trop



PHOTO PETER DASILVA, ARCHIVES THE NEW YORK TIMES

Un seul restaurant a reçu trois étoiles dans le premier guide Michelin sur la région de San Francisco. Il s'agit du French Laundry de Youthville. Une belle consécration pour le chef Thomas Keller, qui a aussi obtenu la même cote pour son restaurant new-yorkais Per Se.

nouveau pour que nous puissions procéder à une évaluation juste avant notre date de tombée (31 août)», a dit Jean-Luc Naret.

L'Atelier de Joël Robuchon a aussi ouvert ses portes trop tard, mais lui n'est même pas mentionné dans la nouvelle édition.

Plusieurs observateurs se sont étonnés des retards dans certaines mises à jour. Ainsi, les auteurs ont retiré du guide le restaurant Gilt in the New York Palace Hotel parce qu'un nouveau chef, Christopher Lee, est arrivé au milieu de l'été.

Par contre, les départs de trois chefs de renom – Tom Colicchio de la Grammercy Tavern, Joddy Williams de Gusto et Michael White de Flamma Osteria – n'ont pas été soulignés dans le guide. Naret explique que les délais

de production ne pouvaient être modifiés et que les changements sont tenus à jour sur le site Internet des guides Michelin (michelinguide.com).

C'est ainsi que les fermetures des restaurants Quartino et Mainland ne sont mentionnées que sur Internet, pas dans le guide.

L'édition 2007 du guide New York comporte une nouvelle section, signalée par le Bib Gourmand (un pictogramme de la tête du célèbre Bibendum, qui propose une liste de 44 restaurants sélectionnés par le comité d'évaluation où l'on peut prendre un bon repas pour moins de 40\$US). On y trouve des établissements comme Blue Smoke, Fatty Crab, Jackson Diner ou Momofuku Noodle Bar.

Le guide évalue un total de 526 restaurants (507 l'an der-

nier) et propose en complément une sélection de 50 hôtels de qualité.

### Du côté de San Francisco

Michelin avait également publié, il y a quelques semaines, un premier guide sur la région de San Francisco. Un seul restaurant, The French Laundry de Youthville dans la vallée de Napa, a reçu trois étoiles. Pour le chef Thomas Keller, il s'agissait d'une belle consécration, confirmée par le maintien de ses trois autres étoiles à New York.

Aqua et Michael Mina, à San Francisco, Manresa à Los Gatos et Cyrus à Healdsburg, ont obtenu deux étoiles, tandis que 23 établissements, dont les réputés Gary Danko, Chez Panisse et L'Auberge du Soleil, ont reçu une étoile.



**Pour en finir avec les régimes...**

Les Éditions **LA PRESSE**

**mangez!**

Une méthode antirégime et prominceur mise au point et éprouvée en clinique

[www.mangez.ca](http://www.mangez.ca)

**Offert en librairie**

ABONNÉS LA PRESSE **privileges** JUSQU'À 30% DE RABAIS

Vous êtes abonné à La Presse?

**OBTENEZ DE 10% À 30% de rabais sur l'achat en ligne de ce livre. Livraison à domicile gratuite.**

C'est facile : [www.cyberpresse.ca/privileges](http://www.cyberpresse.ca/privileges)

Un livre antirégime prominceur progourmandise

guyane guermont et marie-claude kottie

LA PRESSE



PHOTO NEW YORK TIMES

Des enchiladas au poulet préparées en moins de 30 minutes.

### LE DÉFI 5/30

## Des enchiladas rapido presto

Relevez le défi 5/30! Il suffit de nous faire parvenir votre suggestion d'une recette qui ne contient pas plus de cinq ingrédients (sans compter, sel, poivre, eau et huile pour la cuisson) et qui peut être préparée et servie en moins de 30 minutes. Vous pouvez aussi suggérer un accompagnement simple, s'il est aussi possible de le préparer en 30 minutes. Envoyez vos recettes à [gourmand@lapresse.ca](mailto:gourmand@lapresse.ca) ou à Défi 5/30, cahier Gourmand, La Presse, 7 rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. Les auteurs des recettes sélectionnées et publiées recevront un exemplaire du livre *Le fruit de ma passion*, de Daniel Vézina, publié aux Éditions Gesca.

### Enchiladas au poulet

**Ingrédients (pour quatre portions)**  
4 tasses de poulet émietté  
1/3 tasse de crème sûre  
1 boîte (10 onces) de sauce pour enchiladas

8 tortillas de maïs (15,2 cm)  
1/2 tasse de fromage râpé

**Préparation**  
Préchauffez le four à 180 degrés Celsius (350F).  
Dans un bol, mélangez le poulet et la crème sûre. Ajoutez 3 c. à soupe de sauce et mélangez bien.  
Divisez le mélange de viande également sur chacune des tortillas.  
Roulez les tortillas et déposez-les sur une plaque de cuisson enduite d'une substance antiadhésive (huile, beurre, etc.).  
Recouvrez du reste de la sauce et du fromage râpé.  
Cuisse au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien chaud et que le fromage soit fondu.  
Vous pouvez accompagner d'un riz mexicain et de fèves vertes.

Par portion: 535 calories.

Source: Atlanta Journal Constitution