

LA PRESSE



À NOTRE GOÛT
LE CAFÉ-CAMION
DISPATCH
PAGE 6



RESTO
EVOO: AU-DELÀ
DU DÉCOR
PAGE 6

GOURMAND

RECYCLES
Consultez toutes
nos recettes à
lapresse.ca/recettes

ATELIER DE CUISINE
ENDIVES D'HIVER
PAGE 8



LES MILLE PARFUMS DE L'ARGENTINE

Le festival Montréal en lumière a mis l'Argentine au menu cette année. N'allez pas croire pour autant que tous les chefs participants se mettront à faire griller des steaks pour l'occasion, car la gastronomie argentine n'a rien du plat unique. Rencontrez avec une cuisine épatante, en pages 2 à 5.



À LIRE

NATALIA MACHADO: DE BUENOS AIRES À MONTRÉAL

Portrait d'une chef qui a transporté ici les saveurs de l'Argentine.
Pages 2 et 3

MAURO COLAGRECO: L'ÉTOILE D'ARGENTINE

Entrevue avec le chef argentin le plus connu du monde.
Page 4

TROIS VINS ARGENTINS

Malbec, torrionés et pinot noir pour découvrir le terroir.
Pages 4 et 5



PHOTOS OLIVIER JEAN, LA PRESSE ET PHOTOS FOURNIES PAR LE RESTAURANT MIRAZUR

À LA DÉCOUVERTE DES
Saveurs DU Québec

PRÈS DE 600 RESTAURATEURS VOUS FONT DÉCOUVRIR
LEURS MENUS FAITS AVEC DES PRODUITS D'ICI!



decouvertedessaveurs.ca



Toujours le bon choix! Québec

ARGENTINE

UNE GASTRONOMIE AU-DELÀ DES CLICHÉS

Bœuf. Malbec. Bœuf. Voilà à peu près ce qui surgit de l'imaginaire du commun des mortels lorsqu'il pense à la gastronomie argentine. Or, la culture culinaire de ce pays d'Amérique du Sud est beaucoup plus riche qu'on le pense. La chef Natalia Machado, fraîchement débarquée de Buenos Aires pour prendre les commandes de l'Atelier d'Argentine, à Montréal, nous en fait la démonstration.

ÈVE DUMAS

Lorsqu'on franchit la porte de l'Atelier d'Argentine, point d'affiches de *gauchos*, point d'autel à Maradona, point de peaux de vache accrochées aux murs. En fait, la nouvelle administration du lieu, qui possède également le Newtown et le Decca 77, entre autres, a conservé le décor que Bruno Braën avait conçu pour l'ancien locataire, le restaurant DNA. Peut-être un peu clinquant pour Montréal, mais très «Buenos Aires», au dire de ceux qui connaissent.

«Il y a des clients qui sont un peu confus lorsqu'ils arrivent ici, admet la chef Natalia Machado, que les restaurateurs ont embauchée pour répandre la bonne cuisine argentine chez nous. Ils s'attendent à voir des *gauchos* [le cowboy argentin] et à écouter du tango en se faisant servir une assiette de grillades. Mais nous ne sommes pas un restaurant à thème. Ici, je fais la cuisine que je ferais si j'avais mon propre restaurant à Buenos Aires. C'est une cuisine d'auteur, avec plusieurs influences. Je me sens d'ailleurs comme si j'étais à Puerto Madero [quartier branché de Buenos Aires], avec une vue sur le fleuve et un décor très moderne.»

Les propriétaires de l'Atelier d'Argentine rêvaient d'un restaurant qui incarne le Buenos Aires d'aujourd'hui. Un peu curieux, peut-être, étant donné que Montréal est aussi une ville en pleine exploration de sa propre cuisine. Cela dit, nous ne sommes plus dans les années 90, époque à laquelle Natalia Machado aurait probablement eu le réflexe d'importer tous ses produits d'Argentine: huile d'olive, vinaigre de vin torrontés, fromages, farine de manioc, pâte à empanadas, dulce de leche, etc. En 2013, on s'approvisionne localement autant que faire se peut. Natalia préfère de loin travailler avec les producteurs québécois qui peuvent lui offrir des ingrédients semblables, mais plus adaptés à la région.

«Montréal représente le meilleur de mes deux mondes, affirme M^{me} Machado. Il y a ce désir d'excellence et de dépassement que l'on trouve à New York, où j'ai vécu pendant 12 ans, puis une qualité de vie pour la famille comme à Buenos Aires.»

Parcours

Née en Patagonie, Natalia Machado a fait ses études culinaires dans la capitale argentine. Deux mois à peine après le début de ses cours, elle accepte un poste chez Museo Renault, restaurant couru de Buenos Aires. Elle fait par la suite des passages dans quelques cuisines, dont celles des restaurants Gato Dumas Cocinero, Nectarine et Voodoo.

«Dans les écoles culinaires de Buenos Aires, on enseigne évidemment la cuisine française. Mais après, ça peut mener à toutes sortes de choses. Mauro Colagreco [un des invités-vedettes de Montréal en lumière], qui était dans ma classe, travaille aujourd'hui en France. D'autres font de la cuisine japonaise traditionnelle.»

Il ne faut pas non plus oublier que Buenos Aires a été marqué par une très forte immigration italienne. Plus de 3 millions d'Italiens sont arrivés en Argentine entre 1857 et 1940, puis jusqu'au tournant du millénaire. Ils comptent pour 45 % de la population immigrante (contre 31,5 % pour les Espagnols). On les appelait les Tanos, de Napolitanos. Aujourd'hui, entre 15 et 20 millions d'Argentins sont de descendance italienne.

On trouve évidemment de nombreuses traces de cette immigration dans la cuisine du pays, où les pâtes sont le féculent le plus fréquent. Quant à Natalia Machado, elle a une arrière-grand-mère espagnole et des parents français du côté de son père.

À la conquête de la Grosse Pomme

À 21 ans, sur son erre d'aller, Natalia achète un billet d'avion pour New York. Elle doit y passer 3 mois, mais finit par y rester 12 ans, tout en rentrant régulièrement en Argentine pour de courts séjours. Dans la Grosse Pomme, elle a la chance de travailler auprès de Maricel Presilla, historienne culinaire, auteure et propriétaire de deux restaurants, Zafrá et Cucharamama, à Hoboken, dans le New Jersey. La jeune chef fait des recherches et du développement pour M^{me} Presilla. Puis elle devient chef de cuisine chez Cucharamama.

En 2005, le grand chef argentin Fernando Trocca demande à Natalia d'être aux fourneaux de sa nouvelle adresse de Manhattan, Industria Argentina. Elle dirige enfin sa propre cuisine et conçoit le menu de A à Z. Mais le restaurant ferme ses portes en janvier 2012. Le passage de l'ouragan Irene en 2011 a eu un impact important sur l'édifice et le quartier. Plutôt que de reloger le restaurant, l'équipe décide de passer à autre chose. Natalia retourne en Argentine avec son mari musicien et leur garçon de 1 an.

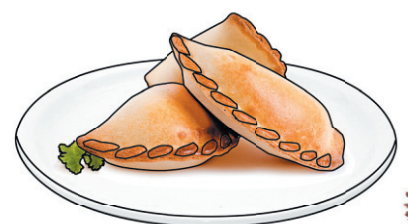
Retour aux sources

Depuis quelques années, les Argentins redécouvrent leurs produits: quinoa, agneau de Patagonie, lama, sanglier, poissons, araignées de mer (crabe), truite, dorade, saumon, maté, fruits et légumes frais.

les
OCCASIONS
de l'hiver



Carbonada
MIJOTÉ DE BŒUF
TROUVEZ LA RECETTE DANS SAQ.COM



Empanadas
FEUILLETÉS DE BŒUF
TROUVEZ LA RECETTE DANS SAQ.COM



Asados
GRILLADE DE BŒUF
TROUVEZ LA RECETTE DANS SAQ.COM

Bœuf à l'argentine
PARFAIT AVEC DES VINS
TYPIQUES DU PAYS

UN ACCORD JOYEUSEMENT RÉGIONAL

Le bœuf se la joue à la mode de l'Amérique latine avec ses diverses déclinaisons argentines. En grillades comme en mijoté, le bœuf étendra ses saveurs grâce à un vin rouge boisé. De plus, les accords régionaux sont toujours bien appréciés.





La chef Natalia Machado

« Les piments frais et la coriandre ne faisaient pas partie de notre cuisine. Aujourd'hui, ma mère s'en sert tous les jours ! »

Du reste, les Argentins sont aujourd'hui appelés à diversifier leur cuisine et à délaisser un peu le sacro-saint steak, qu'ils pouvaient manger jusqu'à cinq fois par semaine. Le prix du bœuf argentin a doublé depuis quelques années. Depuis 2003, 11 millions d'hectares, soit le tiers de la surface cultivable du pays, ont cessé de servir à l'élevage de bœuf pour basculer vers la production de soja, qui occupe aujourd'hui 60 % des terres arables. Les prix élevés du soja sur les marchés, les changements climatiques ainsi que son faible coût de production expliquent ce revirement.

À l'Atelier d'Argentine, on consacre au bœuf une portion de la carte, mais ce n'est pas la raison d'être du restaurant. Le bœuf argentin étant interdit d'entrée au Québec, Natalia Machado travaille avec du bœuf de l'Alberta qui, selon elle, se rapproche de la viande qu'elle connaît.

Pendant Montréal en lumière, l'Atelier d'Argentine montera un gril sur la place des Festivals tous les soirs. On y servira des sandwichs de porc et de steak, des empanadas et des boissons chaudes. Le 26 février, place à la fête! Sous forme de stations, cinq quartiers de Buenos Aires seront recréés dans le restaurant, avec musique, arts visuels, projection de film, dégustation de fromages et de charcuteries dans la cave à vin, bar cru, etc.

« Celui ou celle qui a dit que New York est la ville qui ne dort jamais n'est pas allé à Buenos Aires! lance Natalia Machado. Les gens mangent à 23 h, les boîtes de nuit ouvrent à 3 h 30, les gens se couchent à 7 h du matin, en ayant petit-déjeuné avant! C'est une ville ouverte 24 h par jour, une vraie ville festive. »

À l'Atelier d'Argentine, la cuisine est d'ailleurs ouverte jusqu'à 1 h, le bar jusqu'à 2 h. Après 22 h 30, le menu de fin de soirée à 22,50\$ fait son apparition sur la carte. Avec un petit Fernet-coca, boisson typique de Buenos Aires, c'est une jolie invitation au voyage.

Montrealenlumiere.com
Atelierargentine.com



Plats à l'Atelier d'Argentine

PHOTOS OLIVIER JEAN, LA PRESSE

L'Argentine en vedette

LES SUGGESTIONS DE NATALIA MACHADO

ÈVE DUMAS

Pour découvrir la relève de la cuisine porteña*, la chef de l'Atelier d'Argentine, Natalia Machado, propose trois chefs avec lesquels il faut compter. Et dont on pourra goûter les plats au festival Montréal en lumière. Tous travaillent avec les producteurs de leur coin de pays et proposent ce qu'on appelle en Argentine la cocina de autor (cuisine d'auteur).

HUGO MACCHIA

Sucre est un grand restaurant de la capitale. Hugo Macchia y est chef de cuisine. « C'est un restaurant où je suis allée souvent. Dès le départ, la cuisine était excellente. Avec l'arrivée d'Hugo comme chef de cuisine, elle est devenue exceptionnelle. C'est rare qu'un restaurant s'améliore à ce point dans le temps. Normalement, les choses se maintiennent ou déclinent. Chez Sucre, on sert le meilleur bœuf d'Argentine. Ils travaillent avec un producteur spécial. » Malheureusement, on ne pourra manger cette viande à Montréal, car le bœuf argentin est interdit d'entrée au Canada. Cela dit, M. Macchia saura sans doute se débrouiller avec les produits de chez nous.

Auberge Saint-Gabriel, les 21 et 22 février. Info : 514-878-356

FERNANDO HARA

Unik est d'abord un lieu. Dessiné par un architecte de renom, Marcelo Joulia, c'est un écrin véritablement « unique » pour les créations culinaires du jeune Fernando Hara. « La cuisine de Hara est celle qui m'a le plus impressionnée lorsque je suis rentrée en Argentine, après plusieurs années à New York. Récemment, il faisait partie d'une sélection de chefs mis en valeur dans un livre sur la jeune cuisine de Buenos Aires. Son menu était de loin le plus intéressant. » On attend son menu montréalais avec impatience!

La Porte, les 28 février, 1^{er} et 2 mars. Info : 514-282-4996

MAURO COLAGRECO

Même si Mauro Colagreco est considéré comme une fierté nationale avec ses deux étoiles Michelin, on ne peut plus vraiment affirmer qu'il représente la cuisine argentine. Installé à Menton, dans le sud de la France, il pratique une véritable cuisine de terroir moderne, dont les ingrédients sont tous cultivés ou élevés localement, y compris dans les grands jardins de son restaurant, Mirazur. Ses assiettes, qui se dévorent du regard, auront leur place à la chic Maison Boulud.

Maison Boulud, les 25 et 26 février. Cet événement affiche complet.

* de Buenos Aires

AUJOURD'HUI SEULEMENT DOUBLE RABAIS

13,25\$ RABAIS DE 3,70\$

16,95\$

MASI PASSO DOBLE
Malbec/corvina, mendoza
Argentine, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 10395309

AROMATIQUE ET SOUPLE

AUJOURD'HUI SEULEMENT DOUBLE RABAIS

11,23\$ RABAIS DE 3,47\$

14,70\$

NORTON BARREL SELECT
Malbec, mendoza
Argentine, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 00860429

AROMATIQUE ET SOUPLE

AUJOURD'HUI SEULEMENT

10%

DE RABAIS SUR LES VINS D'ARGENTINE

— DE 13\$ ET PLUS —

RABAIS APPLICABLE AUSSI AUX PRODUITS DÉJÀ RÉDUITS*

La modération a bien meilleur goût.



18+

PRENEZ GOÛT À NOS CONSEILS



GOURMAND

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Mauro Colagreco : une cuisine métissée venue du soleil

MARIE-CLAUDE LORTIE

Lorsque le groupe très select de chefs de l'événement gastronomique conceptuel Cook It Raw s'est retrouvé dans le nord de la Pologne, l'été dernier, on a pu voir défilier bon nombre de jeunes loups tatoués, artistes tourmentés, créateurs cérébraux perdus dans leurs réflexions... Et puis, et puis il y avait Mauro Colagreco, sourire en permanence, plutôt discret, hyper facile d'accès. « Ça va? Tutto bene? Que tal? »

Argentin d'origine italienne et basque, installé depuis 13 ans dans le sud de la France au restaurant Mirazur de Menton, nouvellement marié à une Brésilienne, Colagreco est un Latin aux mille origines et influences. « Beautiful métèque », l'a surnommé le magazine français *Le Nouvel Observateur*. « C'est un peu compliqué quand le Brésil et l'Argentine jouent au football, répond-il en riant lorsqu'on lui parle de sa vie multiculturelle. Mais sinon, ça va... »

Mauro Colagreco, né à Buenos Aires en 1976, est, avec Francis Mallmann, le chef le plus important parmi les invités du volet gastronomique du festival Montréal en lumière cette année. Les 25 et 26 février, il cuisinera à la Maison Boulud du Ritz. Son restaurant, le Mirazur, à un jet de pierre de la frontière italienne, est un double étoilé Michelin et numéro 24 sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde. Sa simple présence à Cook It Raw, l'été dernier, aux côtés des Albert Adria et René Redzepi de ce monde, en dit long sur son statut au sein de l'avant-garde.

L'an dernier, le *New York Times* a dit du Mirazur qu'il faisait partie de ces restaurants qui valaient le voyage en avion.

Bref, Colagreco, qu'on a joint par téléphone alors qu'il était de passage à Abu Dhabi, fait partie de ceux qui façonnent le chemin que prend la cuisine actuelle.

« Il est de ceux qui font un travail à la fois brut et élégant », résume la journaliste gastronomique française Geneviève Pardo. « Il est créatif sans être extrémiste, très près de la nature », ajoute Anna Morelli, rédactrice en chef du magazine gastronomique italien *Cook_Inc*.

Enfance et saveurs

Colagreco, lui, a un peu de difficulté à décrire sa cuisine comme si, toujours hyper humble, il préférerait la laisser parler toute seule. « J'essaie de me rapprocher de mes souvenirs d'enfance, c'est sûr », dit-il, évoquant des vacances familiales chez sa grand-mère d'origine basque et son grand-père d'origine italienne, en Argentine, à 400 km de la métropole. « Je suis très attaché à des sentiments, à une cuisine du cœur. »

Mais dans l'assiette, le résultat est fignolé, précis. On est loin des plats de pâtes à partager, goulument. Les terroirs sont exprimés de façon simple, mais les techniques sont audacieuses



Mauro Colagreco fait partie de ceux qui façonnent le chemin que prend la cuisine actuelle comme des fins sablés au mascarpone et fraises ou du loup à l'oseille sauvage et sauce fumée (en bas).

et les présentations, minutieusement épurées. À Cook It Raw, le chef a préparé un plat qu'il a baptisé « Bambi dans les bois », un tartare de venaison accompagné de fruits rouges sauvages, d'herbes des champs, de cèpes, de crème double. Le tout est présenté comme un petit tableau.

« J'essaie de me rapprocher de mes souvenirs d'enfance, c'est sûr. Je suis très attaché à des sentiments, à une cuisine du cœur. » — Mauro Colagreco

Colagreco aime les gouttes colorées, les ingrédients éparpillés. Mais tout se combine et forme un ensemble cohérent, que ce soit une asperge blanche grillée avec mousseline de noisette, absinthe et fraise ou un carpaccio de gambas avec basilic et huile d'olive au citron.

Tout à 50 km

Fruits de mer, herbes, agrumes... La cuisine signée Colagreco se colle aux arrivages. Et sur les rives de la Méditerranée, vous comprendrez qu'il est choyé. Les ingrédients sont remplis



PHOTO PER-ANDERS JORGENSEN, FOURNIE PAR LE RESTAURANT MIRAZUR

du soleil et de la chaleur de ces terroirs arides, mais parfumés. « Il faudrait vraiment ne pas avoir beaucoup d'imagination pour cuisiner avec autre chose que les produits de la région », note-t-il.

Sur la Côte d'Azur, il y a tant de fruits, de légumes, de poissons et

quand il s'est rendu compte qu'il était plutôt intéressé par les fourneaux. « Et c'est mon père le premier qui m'a appuyé », dit-il.

Après avoir roulé sa bosse en Argentine et appris son métier, il est parti en France, il y a 13 ans, désireux d'en apprendre plus long sur son métier. Jamais il ne pensait qu'après avoir travaillé avec Alain Passard et Bernard Loiseau, notamment, il deviendrait un jour chef propriétaire d'un double étoilé avec vue sur la mer, son rêve!

« Je suis tombé sur ce restaurant un peu par hasard, raconte-t-il. Je cherchais, mais je ne pensais pas venir ici. J'avais travaillé en Bourgogne, à Paris, mais jamais ici. »

La Côte d'Azur est bien différente de l'Argentine, mais dans son lieu suspendu, il renoue avec ses origines. À deux pas, il y a cette Italie qui a tant influencé son enfance en Amérique du Sud et dont il parle la langue couramment. « Je fais un peu le même chemin que mes grands-parents, mais à l'envers. »

Mauro Colagreco à la Maison Boulud, les 25 et 26 février. Info : 514-842-4224

L'autre visage des vins argentins

L'Argentine a la réputation de produire des « gros rouges qui tachent ». Mais au-delà de ce préjugé, ce pays produit aussi des vins digestes et fruités. Les amateurs auront la chance de le constater eux-mêmes, la semaine prochaine, puisque des vigneronnes de ce pays d'Amérique du Sud prendront part au festival Montréal en lumière.



KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Avant de visiter l'Argentine en avril dernier, le sommelier du restaurant Europea, Jack Grimaudo, ne proposait aucun vin de ce pays sur sa carte. Depuis son séjour, sa vision des cuvées argentines a beaucoup changé.

« On pense toujours aux rouges très puissants, denses et concentrés, dit-il. Mais ce n'est pas la réalité de ce que l'Argentine produit. »

Ce pays s'est fait connaître grâce à ses rouges à base de malbec, un cépage originaire du sud de la France. En Argentine, cette variété donne souvent des rouges riches, colorés, puissants, très boisés et souvent chargés en alcool. Mais il y a beaucoup plus

à découvrir, convient Jack Grimaudo. Dans les hauteurs des Andes, où il fait plus froid, les cuvées de malbec révèlent davantage de finesse et d'élégance. C'est notamment le cas de certains vins produits dans la région de Mendoza, au centre du pays, mais surtout à Salta, dans le nord.

Dans cette région nordique, on cultive la vigne jusqu'à 3000 m d'altitude. Ce sont les plus hauts vignobles du monde.

Ces rouges ont un potentiel de vieillissement insoupçonné, estime M. Grimaudo. Il ne faut donc pas hésiter à les mettre en cave quelques années ou de les passer en carafe plusieurs heures avant le repas.

Les hauts sommets de Salta sont également réputés pour leurs blancs à base de torrontés, un cépage dont les arômes ressemblent beaucoup à ceux du muscat. Le torrontés donne des blancs très parfumés et acidulés, parfaits pour accompagner la cuisine relevée.

Pinot noir de l'Argentine

À cause d'un changement de programmation de dernière minute, seulement deux producteurs argentins seront présents à Montréal en lumière. Et ils proviennent d'une zone viticole moins connue, la Patagonie, située tout au sud de l'Argentine.

L'un d'entre eux est Piero Incisa. Il est le petit-fils du fondateur du célèbre domaine Sassicaia à Bolgheri, en Italie. M. Incisa a eu le coup de cœur pour un pinot noir argentin lors d'une dégustation à New York en 2001. À sa grande surprise, il provenait d'une région viticole dont il n'aurait jamais soupçonné le potentiel: la Patagonie.

« J'ai essayé de produire un bon pinot noir à plusieurs endroits en Europe, mais je n'arrivais jamais aux résultats voulus, raconte-t-il. Quand j'ai goûté ceux de la Patagonie, j'ai voulu y tenter ma chance. »

M. Incisa a acheté des vignes centaines de pinot noir plantées dans la vallée de Rio Negro. Le secret de la réussite de cette variété en Patagonie? Les nuits fraîches, assure le vigneron. Cette région viticole est l'une des plus ensoleillées du monde. Le climat plus frais pendant la nuit permet de garder l'acidité dans les fruits et apporte du coup de la fraîcheur dans les vins.

Autre caractéristique: le vent souffle en continu dans cette région. Une brise

qui éloigne les maladies des vignes. À l'instar de plusieurs vigneronnes argentines, M. Incisa opte pour une agriculture biologique.

L'autre productrice qui sera de passage à Montréal la semaine prochaine, Noemia Marone Cinzano, a plusieurs points en commun avec Piero Incisa: elle est d'origine italienne et vinifie en Patagonie. Elle se consacre toutefois aux vins à base de malbec.

L'Argentine « nature » au Pullman

La fin de semaine prochaine, les vins argentins sont à l'honneur au bar à vins Pullman à Montréal. Pour l'occasion, la sommière Véronique Dalle a déniché des cuvées qui sortent de l'ordinaire. Elle présentera entre autres des vins argentins « nature » (sans soufre ajouté) de la maison Quatro Manos ainsi que des bouteilles des vignobles Recuerdo et Cecchin, moins connus au Québec.



Piero Incisa PHOTO FOURNIE PAR WAYNE MASER

DÉGUSTATION

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

Le silence des dictionnaires



JACQUES BENOIT

Curieusement, les dictionnaires de langue française ignorent à peu près totalement les réalités viticoles. Et ceci, même si la France occupe la première place du vignoble mondial sur le plan qualitatif.

Exemple, le terme « bâtonnage », qui désigne une technique d'emploi courant dans le milieu viticole. Technique qui consiste à remuer le

moult des vins blancs (on bâtonne, dit-on), de façon à remettre les lies en suspension. On extrait ainsi davantage de matière et d'arômes.

Aux yeux des dictionnaires, tels le Larousse et le Robert, le terme n'existe tout simplement pas...

Autres exemples: l'adjectif « confituré » qui s'applique aux vins aux arômes très mûrs et même « surmûris », rappelant les confitures.

Or, à la fois « confituré » et « surmûri », pourtant très utilisés, sont eux aussi absents des dictionnaires.

La fameuse seconde fermentation, dite « malolactique », dont on ne cesse de faire état dans le monde viticole (c'est la transformation de l'acide

malique, fort agressif, en acide lactique, beaucoup plus aimable, sous l'action des bactéries lactiques), n'existe tout bonnement pas, toujours selon les dictionnaires.

Même chose pour le terme « caudalie », terme toutefois peu employé et servant à mesurer la persistance des arômes, une fois le vin bu... ou craché. Il ne figure pas dans les dictionnaires.

Idem pour ce qui est de la macération « préfermentaire », qui consiste à laisser les fruits macérer à froid pendant plusieurs heures avant la mise en route de la fermentation, en vue d'obtenir plus de couleur et de matière.

Fait significatif: les correcteurs orthographiques, comme celui dont

est équipé mon ordinateur, soulignent tous ces mots d'un trait rouge!

« Ces mots n'existent pas! », m'aver-tit de cette façon le correcteur.

Enfin, il y a aussi le cas de mots figurant dans les dictionnaires, mais dont le sens dans lequel le milieu du vin les utilise est invariablement passé sous silence.

Long en bouche, longueur en bouche, persistance, ou encore mince et maigre pour désigner des vins manquant de matière, en sont de bons exemples.

Autrement dit, tout se passe comme si les auteurs de dictionnaires, mais aussi la France dans son ensemble, ignoraient quels trésors ils ont sous leurs pieds!



Côtes de Gascogne 2011 le jaja de jau, 13,65\$ (11459693)
Vin blanc, de Sauvignon, du sud-ouest de la France, d'une couleur peu appuyée et à reflets verdâtres, son bouquet, au caractère variétal (autre adjectif absent des dictionnaires) plutôt discret, est net. Plutôt léger en bouche, peu alcoolisé, ses saveurs sont néanmoins bien affirmées, avec une acidité correctement dosée, le tout donnant un fort joli vin blanc, tout à fait équilibré. À petit prix, 11,5% (982 caisses). Garde: 2013-2014.

15



Vino de la Tierra de Castilla 2007 Yega Ibor, 15,50\$ (11676647)
Vin rouge espagnol de Tempranillo uniquement, plus que moyennement corsé, son bouquet de petits fruits rouges, au boisé discret, rappelle les vins de Merlot. Ses tannins sont bien enrobés et... comme cela arrive avec le Tempranillo, on y retrouve quelque chose du bourgogne au plan gustatif. Élevage en fûts de chêne américain. 14,5% (1580 caisses). Garde: 2013-2015.

15,5



Douro 2010 Vale Do Bomfim, 15,95\$ (10838982)
Voyant les ventes de portos reculer, le Douro s'est mis à produire davantage de vins secs, tel ce rouge, de la maison Dow's, bien coloré sans que ce soit un vin opaque, au bouquet mûr, mais sans rien de surmûri, de fruits rouges et noirs et aux notes épicées (le bois) bien liées à l'ensemble. Charnu, ne manquant pas de corps, équilibré, quatre cépages entrent dans son élaboration et il est élevé en fûts de chêne français et américain de 400 L. Très bon. 13,5% (104 caisses). Garde: 2013-2016

16,2



Alsace 2011 Riesling Cuvée Albert Mann, 27,30\$ (11449786)
Très beau vin blanc d'Alsace, non boisé, au bouquet typé, avec ces notes caractéristiques de conifères (mais que certains perçoivent comme des odeurs d'agrumes, genre pamplemousses). Les saveurs sont mûres, franches, avec quelques arômes de fruits exotiques (ananas, m'a-t-il semblé). Et quoiqu'il renferme un peu de sucre résiduel (6,2 g par L), cela n'a rien de dérangeant. Délicieux. 13% (113 caisses). Garde: 2013-2018.

17,2



Madiran 2009 Vieilles Vignes Domaine Labranche Laffont, 22,15\$ (914192)
Richeur coloré, quasi opaque, ce Madiran au bouquet de grand volume, aux arômes évoquant le cuir, le tabac, avec des notes chocolatées (le bois), réjouira les amateurs de vins puissants et concentrés. Dense, ferme, solide, il a de quoi se mesurer à des mets aux saveurs relevées. 100% Tannat avec élevage en fûts, dont 25% de neufs. 14,5% (176 caisses). Garde: 2013-2018?

16,5

La recommandation de la semaine

Chianti Classico 2007 Riserva Piccini

D'un très bon millésime pour la Toscane, ce chianti, élaboré avec uniquement du Sangiovese – chose qui était interdite autrefois –, et bien coloré, quoique sans rien d'opaque, se présente avec un bouquet ample, de Sangiovese bien mûr, mais dépourvu de toute note surmûrie, et relevé de notes comme de tabac (le bois). Vin corsé, charnu, et qui est élevé 18 mois en fûts de chêne français, il a un bon goût de fruits rouges, et ses tannins sont fermes, un peu astringents... très Sangiovese, donc. Selon son représentant au Québec, la maison Piccini, fondée en 1892, compte parmi les principaux producteurs de chiantis. 13% (1785 caisses). Garde: 2013-2018.

20,20\$ (11768795)

16,8



Trois vins d'Argentine



Etchart Cafayate Torrontes (Code SAQ: 0028375) 14,25\$

La maison Pernod Ricard est mieux connue pour son Pastis – la boisson des joueurs de pétanque – que pour ses vins argentins. Pourtant, elle produit à Salta un magnifique blanc à base de torrontés. Dans le verre, très parfumé, on reconnaît les odeurs de pêches, d'abricots, de pamplemousse rose et d'ananas. Sur les papilles, ces notes fruitées sont tout aussi reconnaissables. Elles sont soutenues par une belle acidité et elles restent longtemps en bouche. C'est le blanc idéal pour accompagner les plats asiatiques. 13,5%



Decero Malbec 2010 (Code SAQ: 11625743) 23,20\$

Établi à Mendoza, le domaine Decero vendange ses grappes de malbec à près de 1500 m d'altitude. Le résultat est surprenant: on sent la confiture de bleuets, le chocolat et l'eucalyptus. En bouche, c'est corsé, le bois est dosé, les tannins sont solides et fins. On goûte la violette et les fruits mûrs. Avec les grillades et les viandes rouges, il séduira tous les détracteurs des malbecs argentins. 14,5%



Chacra Barda Pinot Noir 2011 (Code SAQ: 11517515) 28,45\$

Les amateurs de pinot noir craqueront pour celui-ci provenant de la Patagonie. Il est plus complexe que bien des cuvées à base de ce cépage élaborées dans le Nouveau Monde. On sent les cerises noires et les framboises. Sur les papilles, c'est juteux, les tannins sont soyeux et c'est très long en bouche. À découvrir. 14%

– Karyne Duplessis Piché, collaboration spéciale

14^e édition
21 FÉVRIER AU 3 MARS

MONTREAL EN LUMIERE

Gastronomie Buenos Aires Ville à l'honneur

Gratuit! Plus d'une soixantaine de fromages du Québec et une vaste sélection de vins à découvrir

Les amateurs de fromages ne voudront pas manquer le retour de la Fête des fromages d'ici. Offrant au public une fantastique occasion de rencontrer les fromagers du Québec, dont les produits, des plus diversifiés et d'une qualité exceptionnelle, ne cessent d'impressionner. Les fromagers se feront un plaisir de répondre aux questions des visiteurs, de parler de leurs créations et des spécificités régionales qui donnent son goût au fromage et forgent son caractère. Pour ajouter au plaisir, on pourra même découvrir différents vins, cidres et bières sur place.

20 au 23 février • COMPLEXE DESJARDINS
Mercredi de 11h30 à 19h
Jeudi et vendredi de 11h30 à 19h
Samedi de 11h30 à 17h

présenté par **MONTREAL EN LUMIERE** et Métropole Films

Les Saveurs du palais

Grande première nord-américaine et tapis rouge

En présence de Catherine Frot et la chef Danièle Dolpeuch, ex-cuisinière privée de François Mitterrand dont le parcours est à l'origine du film. Au menu, une délectable comédie à la sauce française. Réalisé par Christian Vincent, Les saveurs du palais met en vedette Catherine Frot dans le rôle d'Hortense Laborie et, l'écrivain et membre de l'Académie française Jean d'Ormesson dans celui du président de la République.

Mardi 19 février, 19h • CINÉMA IMPÉRIAL, 1432, rue De Bleury
De 18,10\$ à 21,05\$, billets en sièges réservés (incluant taxes, frais et petite boîte gourmande de chez Europea)
Réservations: 1 855 790-1245 • admission.com

Profitez de l'heure du lunch pour un aller-retour culinaire sans décalage horaire! En compagnie de vos collègues ou amis, dégustez un menu 3 services à saveurs exotiques, d'un excellent rapport qualité-prix.

Les Midis du monde

BYBLOS LE PETIT CAFÉ
CUISINE IRANIENNE
1499, av. Laurier Est • 514 523-9396

LA KHAÏMA
CUISINE OUEST-AFRICAINNE
142, av. Fairmount Ouest • 514 948-9993

SALON MOGADOR
CUISINE MAROCAINE
310, rue Beaubien Est • 514 279-3530

PRATO PIZZERIA
CUISINE ITALIENNE
3891, boul. Saint-Laurent • 514 285-1616

CAFÉ RUMI
CUISINE MOYEN-ORIENTALE
5198, rue Hutchison • 514 490-1999

RESTAURANT TASCAS
CUISINE PORTUGAISE
172, rue Duluth Est • 514 987-1530

DU LUNDI 25 FÉVRIER AU VENDREDI 1^{er} MARS

14,95\$
RÉSERVEZ dès maintenant!

montrealenlumiere.com

info Lumière LA PRESSE 514 288-9955
1 85 LUMIERES
facebook.com/Montrealenlumiere
mtienlumiere #mtienlum

GOURMAND

EVOO

Cuisine soignée cherche écrin

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Le sud-ouest de Montréal est en pleine effervescence. Quand le brillant Joe Beef s'est installé dans la Petite-Bourgogne, il y a une dizaine d'années, il était pratiquement le seul restaurant d'auteur à proposer une cuisine moderne, experte et recherchée, suffisamment singulière pour faire de ce restaurant de quartier une véritable destination. Aujourd'hui, on ne compte plus les tables qui ouvrent de Griffintown aux confins de Saint-Henri et qui attirent les gourmands curieux.

Ma petite dernière préférée? Le comptoir d'hiver des Satay Brothers, rue Saint-Jacques, à l'ouest de la station de métro Lionel-Groulx. Le bonheur dans de gros bols de soupe aux nouilles, bien chaude et épicée.

Autre nouvelle adresse intéressante: l'EVOO, rue Notre-Dame Ouest, là encore tout juste à l'ouest d'Atwater, une table ouverte avant Noël par des anciens du DNA, dont, aux cuisines, Peter Saunders, d'origine irlandaise, et Sophie Ouellet, qui a déjà travaillé avec l'excellent chef de desserts Patrice Demers au défunt Les Chèvres, ainsi que Claudie Harvey en salle.

Lorsqu'on arrive chez EVOO – l'acronyme à la mode chez les anglophones pour parler d'huile d'olive ou plutôt d'*extra virgin olive oil* –, on ne se doute pas, toutefois, qu'on va fort bien manger et que la cuisine sera «soignée», comme l'annonce le site web du restaurant. La décoration des lieux est plutôt banale, avec quelques lampes suspendues intéressantes, mais qui n'arrivent à rendre les lieux ni élégants ni chaleureux. L'absence de nappe saute aux yeux et on se demande ce que font ces lattes de bois mauves sur les murs, sans parler du plancher de style «terrazzo» au fort potentiel kitsch qui n'est ni mis en valeur par une déco rétro ni occulté.

Aussi, non seulement le volume de la musique est assez élevé, mais son style rythmé commercial semble plus approprié pour un bar de centre de ski que pour un lieu où l'on s'apprête à déguster du fromage de chèvre artisanal ou une émulsion d'estragon.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Lorsqu'on arrive chez EVOO, on ne se doute pas qu'on va fort bien manger et que la cuisine sera «soignée», comme l'annonce le site web du restaurant. La décoration des lieux est plutôt banale, avec quelques lampes suspendues intéressantes, mais qui n'arrivent à rendre les lieux ni élégants ni chaleureux.

Tout cela est fort dommage, car dans l'assiette, le panorama est tout autre. La cuisine est précise, raffinée, et si on fait des efforts pour que les ingrédients restent simples et abordables, on les cuisine pour les mettre en valeur avec élégance, sans trop de faux pas malgré l'utilisation de techniques de

salade, plat à la mode présentée sans facétie. Un peu prévisible malgré la vinaigrette au babeurre. En revanche, le carpaccio de viande de cheval – tendre, discrète – que l'on sert avec vieux chèvre et chimichurri – sauce aux herbes et à l'huile d'olive – offre une version revisitée allumée du classique italien.

Le menu compte aussi des cuisines de grenouilles d'élevages asiatiques, un produit

EVOO

3426, rue Notre-Dame O.
Montréal
514-846-3886
www.restaurantevo.com

> Prix: Entrées entre 9\$ et 14\$, plats entre 24\$ et 30\$, desserts 8\$ (15\$ pour la tarte Tatin). Plats de brunch entre 11\$ et 17\$.

> Carte de vin: Courte, avec des bouteilles pour la plupart très abordables, mais somme toute assez limitée.

> Service: Efficace et sympathique.

> Atmosphère: Bruyante, enjouée. On ne va pas là pour un tête-à-tête discret. Plusieurs grandes tables bien remplies.

⊕ Une cuisine bien faite et originale.

⊖ Un décor ennuyant, de la musique trop forte et en désaccord avec la nourriture, et une carte de vins trop limitée.

On y retourne? Oui, mais pas tout de suite.

La cuisine est précise, raffinée, et si on fait des efforts pour que les ingrédients restent simples et abordables, on les cuisine pour les mettre en valeur avec élégance, sans trop de faux pas malgré l'utilisation de techniques de cuisine moderniste périlleuses.

cuisine moderniste périlleuses. Et on le remarque dès l'arrivée d'un micro amuse-bouche préparé avec de fines tranches fraîches de betteraves compressées au vinaigre de La Belle Excuse et accompagnées d'une goutte de fromage de chèvre frais, crémeux, qui vient enrober en bouche l'acidité et la fraîcheur du tubercule.

Suivent des entrées fort diversifiées. Un œuf mollet enrobé dans du prosciutto, frit et déposé sur un lit de

Quant à la soupe aux tomates, très simple coulis de tomates mûres à l'huile d'olive juste assez salé, elle arrive à table avec une espuma de parmesan si légère qu'on la voit disparaître sous nos yeux.

Le ris de veau croustillant, cuit délicatement et servi sur une tombée de bettes à cardé, aurait pu être moins salé au goût de certains convives. À voir.

En plat principal, le cigare au chou farci au lapin, un plat qui n'a rien à voir avec

qui devrait soulever probablement plus d'interrogations éthiques que le cheval susmentionné. Le plat, cela dit, s'impose grâce à une émulsion d'estragon sur une «soupe de maïs» et la composition fonctionne.

Pour un plat plus classique, moins vert, plus doux, on choisit les pétoncles grillés coiffés d'une espuma au vin rouge – beaucoup d'air, peu de goût – déposés sur un lit de lentilles vertes où se marient de petits cubes

de langue de veau braisé. Riche et réconfortant.

Oh, et ai-je mentionné le micropopsicle au citron salé et enrobé de quelques pépites pétillantes en bouche, que l'on sert en entremets? Une jolie touche qui fait sourire. Tout comme le pain au fromage Au gré des champs, qui arrive tout chaud à table.

Au dessert, on choisit un peu de tout. Une magnifique Tatin au caramel très léger servie avec une glace au miel artisanale. Un *banoffee*, création trahissant les origines irlandaises du chef Saunders, où se conjuguent *dulce de leche* (caramel argentin), banane, pâte sablée, tire, crème fraîche.

De son côté, le parfait au fruit de la passion, délicat, évoque des souvenirs des Chèvres, avec son gâteau éponge micro-ondes à la pistache et sa quenelle de mousse de carotte sucrée. Audacieux, cet exercice de style aurait pu être un brin plus élégant – une présence un peu plus relevée du parfum du fruit tropical, peut-être? –, mais comme pour le reste du repas, on a envie de donner A pour l'effort. Et maintenant, on rénove?

À NOTRE GOÛT

ÈVE DUMAS

Au sommet de la vague

Chrissy Durcak est une belle incarnation de ce mouvement de café progressif que l'on nomme «troisième vague». Elle est précise, attentionnée, mais sans étaler sa «geekitude» de café. Au volant du premier camion à café de Montréal, qu'elle a nommé Dispatch, elle fonce de manière créative. Mais une de ses plus belles qualités est sans doute son engagement à s'approvisionner le plus localement possible et à établir des relations durables avec ses fournisseurs.

Le café ne pousse pas au Québec. Mais il peut au moins être torréfié ici. La plupart des cafés de spécialité de Montréal utilisent des grains exceptionnels d'Amérique du Sud et d'Afrique qui ont été torréfiés avec grand soin à Portland, Brooklyn, Vancouver, Chicago, voire Londres, car ils jugent que ce qui se fait ici n'est pas encore tout à fait au point. Chrissy a décidé de s'allier au travailleur Jérôme Kittel pour l'aider à parfaire sa torréfaction et à obtenir des grains verts de qualité supérieure. Jusqu'ici, les résultats sont excellents, comme en témoignent les espressos à la fois éclatants et sirupeux que j'ai pu boire à bord du Dispatch au cours des dernières semaines.

À manger, il y a toujours pour accompagner le café une petite douceur préparée par



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

À compter du printemps, Chrissy Durcak se promènera dans les rues de Montréal au volant de Dispatch, premier camion à café de la métropole.

Kyle Crutch, ancien pâtissier du Café Sardine. Ses «Pop Tarts» maison, plus près du chausson que de l'invention de Kellogg's, sont particulièrement savoureux.

Pendant l'hiver, le camion se tient au chaud dans un garage de l'avenue Van Horne, dont les portes sont ouvertes au public du jeudi au samedi. Vous trouverez parfois Chrissy derrière le bar à espresso du Café Sardine. À compter du printemps, le café mobile se promènera enfin

dans les rues de Montréal. La barista offre également un service de café/pâtisseries pour les événements privés et autres marchés branchés. L'été prochain, elle reprendra sa livraison à domicile de cafés froids. On se tient au courant en consultant régulièrement la page Facebook et le compte Twitter de Dispatch.

129, av Van Horne (entre Waverly et Saint-Urbain), du jeudi au samedi, de 8 h à 16 h. Dispatchcoffee.ca

W/ MOBILITÉ

AVENUE 65

La toute nouvelle application de réservation de restos pour profiter d'offres exclusives à Montréal.

À télécharger gratuitement sur l'App Store.

Avenue65.com

réalisée par **w.illi.am/ INTELLIGENCE.NUMÉRIQUE**
Concepteurs d'expérience mobile. <http://w.illi.am/>

AU MENU



Bière
Bud Light Platinum

Une bière forte au goût léger?

« Une bière forte au goût léger. » C'est avec ce slogan pour le moins paradoxal que la brasserie Labatt tente de nous vendre sa nouvelle Bud Light Platinum à 6 %, offerte dans une attrayante bouteille en aluminium. Cette bière, qui sera brassée à Montréal, est-elle réellement plus « forte » que la Bud Light classique à 4%? Pas vraiment. Par contre, la Platinum se révèle beaucoup plus sucrée, ce qui lui confère une finale particulièrement déplaisante. Conforme à sa petite sœur – même couleur jaune clair, même effervescence et même texture aqueuse en bouche –, la Platinum connaîtra-t-elle le même succès ici qu'aux États-Unis? Il est permis d'en douter. Offerte dans les formats 355 ml et 650 ml. En vente dans les dépanneurs et épicerie.

— Catherine Schlager

2,2/5

PHOTO OLIVIER JEAN, LA PRESSE

HIVERNALE DES BRASSEURS 2013

Bières hivernales et bouchées gourmandes au Théâtre Plaza

C'est sur le thème du « banquet gaulois » que se tiendra la troisième Hivernale des brasseurs au Théâtre Plaza à Montréal les 21, 22 et 23 février prochains.

Trente-cinq microbrasseries seront sur place afin de faire goûter leurs brassins hivernaux, comme les bières de glace, vins d'orge (*barley wines*), double IPA, scotch ales et autres porters baltiques. Puisqu'il s'agit de bières plus corpulentes, elles sont un peu plus fortes en alcool, soit entre 7 et 11%.

« Il y aura des surprises, promet Marc Bélanger, organisateur de l'événement et propriétaire du Broue pub Brouhaha. Les brasseries sont invitées à offrir une bière, mais plusieurs vont en amener une deuxième. » M. Bélanger affirme avoir très hâte de déguster la *gruit* (bière épicée sans houblon) de la

brasserie ontarienne Beau's ou encore la bière d'épinette de Garrison Brewing Company d'Halifax.

Pour accompagner ces divins nectars, le chef et biéologue Philippe Wouters a concocté des plats décadents cuisinés à la bière. Côtes levées de porc fumées et braisées à la *scotch ale*, *gravlax* de saumon au Nelson Sauvín (une variété de houblon), tartare de bœuf et sa gelée de rauchbier (bière fumée) seront quelques-unes des 26 000 bouchées servies.

On peut notamment acheter les billets sur le site web du festival au coût de 125 \$. Le prix comprend les bouchées et les bières à volonté ainsi qu'un verre-souvenir de l'événement.

winterwarmermontreal.com

— Catherine Schlager



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Le vignoble de l'Orpailleur de Dunham.

VIGNOBLES

Des visites hivernales

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est pas parce que l'hiver bat son plein que les visites dans les vignobles sont pour autant terminées. L'entreprise Kava Tours s'est donnée pour mission de le prouver. Elle organise des sorties tous les samedis dans trois vignobles du Québec pour découvrir les vins et les cidres de glace.

Depuis deux ans, Kava Tours propose des tournées estivales dans les vignobles des Cantons-de-l'Est et de la Montérégie. Pour la première fois, l'entreprise prolonge le plaisir en hiver. Ses deux fondateurs ont créé un parcours hivernal afin de goûter les vins et les cidres de glace, avec des départs à partir de Montréal.

« Les cidres et les vins de glace sont les produits phares du Québec, explique l'un des propriétaires de l'entreprise, Benoît Hébert. Ils nous font connaître à l'étranger. Cette excursion permet de faire vivre la réalité des vignobles du Québec en hiver, mais aussi comment on fait les produits. »

Trois arrêts sont inscrits au programme de la journée: explication de la production du vin de glace et création de cocktails à base de ce produit au Domaine les Brome, pressage de raisins gelés et dîner à la raclette au vignoble de l'Orpailleur de Dunham, et enfin, dégustations du cidre de glace et de feu à la cidrerie voisine, l'Union libre. Il vaut mieux s'habiller chaudement, car une partie des activités se déroule à l'extérieur.

Coût de la journée: 129 \$ par personne, ce qui comprend les dégustations, le repas et le transport en minibus. Les départs se font tous les samedis matin de Montréal et de Bromont.
Info: www.kavatours.com

EN KIOSQUE MAINTENANT

RICARDO

**FOU DE GRAHAM
DES DESSERTS D'HIVER**

VERT PETIT POIS

la perfection du petit pois surgelé
EN RISOTTO, EN POTAGE, DANS LES PÂTES, EN PURÉE OU À LA CRÈME

**un peu de modernité pour
LE SHOWER DE BÉBÉ**
IDÉES RECETTES ET DÉCO-CADEAUX

+ **MON P'TIT RICARDO**
Les super pouvoirs du micro-ondes



ON BOIT QUOI? À DÉCOUVRIR: NOTRE TOUTE NOUVELLE PAGE VINS



POUR UN HIVER GOURMAND ET EN COULEURS

DES RECETTES VERT PETIT POIS, UN *SHOWER* JAUNE BÉBÉ ET UNE NOUVELLE PAGE VINS ET COCKTAILS

LE MAGAZINE RICARDO, LA CUISINE QU'ON AIME

CUISINEZ AVEC RICARDO
EN SEMAINE DÈS 11 H, À LA TÉLÉ DE RADIO-CANADA



RADIO | TÉLÉVISION | INTERNET



L'atelier de cuisine

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

Une plante d'hiver



CHRISTELLE TANELIAN
COLLABORATION SPÉCIALE
TEXTES ET PHOTOS

L'endive. Le chicon. Cette plante (car c'est une plante, oui!) de forme oblongue déserte ma cuisine.

Je pourrais comparer l'endive à une lointaine cousine que j'aime bien, sympathique, mais que je n'éprouve pas le besoin de voir souvent. Ce n'est pourtant pas faute d'avoir mangé bien des endives au jambon gratinées avec de la sauce béchamel quand j'étais petite. Ou si, justement.

Même si j'apprécie le croquant de l'endive crue, je préfère la belle plante cuite au four, braisée ou légèrement caramélisée: elle devient tout de suite plus intéressante (ah tiens, la cousine a de la discussion!), moins amère – n'en déplaise aux puristes – et me donne envie de m'asseoir à table avec elle.

Au menu: tarte tatin d'endives aux zestes d'orange – mélange qui comblera les amateurs de sucré salé – ainsi que des tartines d'endives rouges (un peu plus sucrées que les blanches) au four et poulet caramélisé à l'érable et à la moutarde, deux ingrédients que je ne me lasse assurément pas de marier.

Dans les deux cas, l'endive est fondante, chaude et son goût oscille entre l'amer et le sucré: on aurait presque envie de lui laisser prendre la place du «cousin patate» quelques soirs par semaine...

TARTE TATIN À L'ENDIVE, ORANGE ET HUILE D'OLIVE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 6 endives, lavées et tranchées en deux dans le sens de la longueur, sans le cœur
- > 1/3 de tasse de sucre
- > Le jus (1/4 de tasse) et les zestes d'une petite orange
- > 2 c. à table d'huile d'olive
- > Sel, poivre du moulin
- > 1/4 de c. à café d'herbes de Provence ou de thym séché
- > 1 pâte feuilletée du commerce

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le sucre dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'il caramélise et soit d'une belle couleur dorée.
2. Ajouter le jus et les zestes d'orange et mélanger. Ajouter l'huile d'olive et mélanger de nouveau.
3. Dans la poêle, faire revenir les moitiés d'endives, de chaque côté (faire attention en les retournant pour ne pas qu'elles se défassent) pendant 15 à 20 minutes où jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Brosser un peu d'huile d'olive l'intérieur d'un moule à tarte d'environ 9 po de diamètre et y disposer les endives bien serrées, côté tranché vers le fond du moule.
5. Arroser de 4 c. à soupe de caramel à l'orange, saler, poivrer. Parsemer d'herbes de Provence.
6. Recouvrir les endives de pâte feuilletée et sceller très légèrement la pâte sur les bords du moule.
7. Cuire au four à 350 °F pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
8. Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

Variante: on peut faire cette même recette en remplaçant le jus d'orange par 2 c. à soupe de jus de citron et des zestes d'un citron.

TARTINE D'ENDIVES ET POULET CARAMÉLISÉ

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 endives rouges, lavées et tranchées en deux dans le sens de la longueur
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive
- > Fleur de sel ou gros sel
- > Poivre du moulin
- > 2 c. à soupe de sirop d'érable
- > 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (+ un peu pour tartiner)
- > 4 tranches de pain au sésame (ou pain de votre choix)
- > Une petite poitrine de poulet
- > Feuilles de cresson vert ou rouge

PRÉPARATION

1. Disposer les endives, côté tranché vers le haut, sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser d'huile d'olive. Saler, poivrer au goût.
2. Cuire au four à 350 °F pendant 15 à 20 minutes, puis 5 minutes à 500 °F (broil) jusqu'à ce que les endives soient légèrement grillées. Laisser tiédir et retirer les cœurs des endives.
3. Pendant ce temps, cuire le poulet dans une poêle. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le sirop d'érable et 1 c. à soupe de moutarde pour le faire légèrement caraméliser. Cuire pendant 2 minutes en enrobant bien la viande. Réserver.
4. Tartiner de moutarde les tranches de pain et disposer une moitié d'endive sur chacune.
5. Découper de grosses lanières de poulet et disposer 2 ou 3 tranches sur l'endive.
6. Décorer de feuilles de cresson. Déguster sans attendre.

