

ACTUEL



DE NOUVEAUX HONNEURS POUR TOQUÉ ! PAGE 4

VINS ET METS : DU BLANC ET DU FROMAGE PAGE 5



Filet de petit poisson des chenaux, miniratouille et chips de pain aux olives

PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

DÉGUSTER L'HIVER

L'ART DE SE FAIRE UN PETIT FESTIN À LA PÊCHE AU POULAMON

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

L'hiver au Québec peut paraître interminable. Si on ne profite pas des occasions d'aller à l'extérieur, on finit par haïr cette saison et attendre un printemps qui n'arrive jamais.

À Québec, de nombreuses activités sont organisées pour nous faire bouger et apprécier cette saison. Il y a le village des sports de Valcartier et ses énormes glissades, et le Carnaval avec ses dizaines d'activités extérieures.

Pas loin, il y a aussi l'hôtel de glace où on peut passer une nuit emmitoufflé dans des fourrures, dans des chambres où la température est de -5 degrés Celsius.

Si vous continuez un peu plus loin sur l'autoroute 40, vous pouvez vivre une autre expérience très particulière : la pêche au petit poisson des chenaux. C'est ainsi qu'on appelle la pêche au poulamon, pratiquée sur la glace, en plein hiver. J'y suis allé en compagnie de quelques amis et du photographe de *La Presse* Alain Roberge il y a une dizaine de jours. Et ce fut une journée mémorable.

Les poulamons

Le petit village de Sainte-Anne-de-la-Pérade — à 45 minutes de Québec, 30 minutes de Trois-Rivières et 1h45 de Montréal — accueille chaque année, entre le 26 décembre et le 15 février, des milliers de pêcheurs venus d'un peu partout au Québec, des États-Unis, de l'Ontario et même du Japon.

On installe des centaines de cabanes sur la rivière gelée. Les pêcheurs, qui louent ces bicoques, sont ainsi protégés du froid et des vents glaciaux. À l'intérieur, on retrouve un poêle, de la lumière électrique et tout ce qu'il faut pour pêcher.

On peut garer les voitures tout près des cabanes, ce qui est pratique pour débarquer les provisions.

Notre journée

Première remarque de nos blondes en entrant dans notre cabane : « Ça sent le poisson », lancé avec une certaine déception. Je m'empresse de répondre en riant : « Bien sûr, les filles que ça sent le poisson, on est à la pêche ! »

Pendant que nos partenaires de pêche audacieuses s'affairent à désinfecter je ne sais trop quoi, les gars et les enfants commencent à mettre les appâts sur les hameçons.

Les lignes sont accrochées sur



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

une poutre suspendue au-dessus des trous de glace qui longent deux des murs de la cabane. Aussitôt les lignes à l'eau, on a à peine le temps de s'asseoir que les cris commencent. C'est Juliette, 7 ans, qui a pris le premier poisson, puis le deuxième...

Ce qui est amusant dans cette pêche : peu importe l'âge qu'on a, c'est qu'on peut attraper du poisson. D'ailleurs c'est Léon, 5 ans, qui a capturé le plus gros (près de 12 pouces) devant les yeux stupéfaits d'Alice, 2 ans.

Derrière nous, Georges et Simone

attrapent de belles bêtes pendant que Suzanne, ma compagne, s'occupe du poêle à bois qui nous garde au chaud. Il fait -15 à l'extérieur.

Je ne sais pas si ce sont les enfants qui nous portent chance mais la pêche est miraculeuse : près de 80 poissons en quelques heures. Et à travers leurs yeux, nous redécouvrons la joie et l'excitation de pêcher, dans une ambiance joyeuse, familiale et amicale.

AUTRES TEXTES EN PAGES 2 ET 3

Restaurant AU P'TIT CAFÉ
REPAS COMPLETS

PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©



TREMBLANT SUNSTAR
Vacances en montagne

LES SUITES TREMBLANT

SKIEZ, MANGEZ ET RÊVEZ

À PARTIR DE SEULEMENT

119\$

PAR PERSONNE / PAR NUIT
OCC. DOUBLE

FORFAIT « LA TOTALE VILLAGE »

- SKI
- HÉBERGEMENT
- REPAS

TREMBLANT
Mont-Tremblant, Québec

*Tarif en semaine valide toute la saison. Redevance, taxes et frais de service en sus. Certaines conditions s'appliquent.

1 800 709-3507

restezacoucher.ca

3374923A



On démarre la ratatouille sur le poêle Coleman. PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©



Les poissons sont taillés en filets. PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

« À MA GRANDE SURPRISE, C'EST LA RECETTE LA PLUS SIMPLE QUI REMPORTE LA PALME : LES POULAMONS RÔTIS COMME MON PÈRE ME LES FAISAIT CUIRE QUAND J'ÉTAIS PETIT. »

NOTRE FESTIN

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Le poêle à bois nous permet de réchauffer lentement une crème d'oignon que Simone a confectionnée. Il me sert aussi à finir la cuisson d'une miniratouille dont j'ai taillé les ingrédients au resto. Je l'ai démarrée sur un petit poêle au propane, pendant que les autres sortaient les poissons de l'eau.

Vers 13h30, malgré les petites biscottes au far de homard que Simone a rapporté des Îles-de-la-Madeleine, on commence à réaliser qu'on a faim.

Je m'empresse donc de couper les filets d'une vingtaine de poulamons sur une planche en bois et d'enlever la tête d'une douzaine d'autres, avant de les vider et de les nettoyer avec de l'eau embouteillée.

Simone nous sert son délicieux potage bouillant avec un peu de fromage râpé et quelques tranches de pain de la boulangerie Première Moisson.

Puis je fais saisir les premiers filets assaisonnés avec un peu de sel d'algue avant de les déposer sur un lit de miniratouille.

J'accompagne le tout de chips de pain aux olives, d'un trait de ketchup maison et d'une branche de cerfeuil frais que Simone a apportée, au cas où !

Ensuite, j'enduis les plus petits filets d'une pâte à tempura et je les trempe dans une poêle remplie à moitié d'huile de canola à 350 °F. Je sers ces tempuras croustillants avec une sauce tartare aux boutons de marguerite et au vinaigre balsamique.

C'est intéressant et approprié. Mais c'est la recette la plus simple qui remporte la palme : les poulamons rôtis comme mon père les faisait quand j'étais petit. Il les salait et les poivrait avant de les rouler dans la farine, puis il les saisissait avec de l'huile et un peu de beurre afin d'obtenir une peau crouillante et savoureuse.

Simone et George retirent habilement les arêtes de ces petits poissons : on reconnaît les vrais amateurs de pêche ! Ils trouvent que le poisson a un goût fin. Selon Suzanne, sa saveur est plus proche de la truite grise que de celle de la morue.

On accompagne le tout d'une salade de betteraves jaunes et d'un mesclun à la vinaigrette de canneberges.

Pour poursuivre le repas, on se sert un fromage au lait cru de vache : Le Baluchon de la fromagerie Jonathan, située justement à Sainte-Anne-de-la-Pérade. Tout le monde l'adore.

On termine le repas avec des carrés au citron (une idée des enfants) juste assez acidulés et bien sucrés comme on en a envie après un repas hivernal. Les enfants ont aussi apporté des petits biscuits au chocolat faits maison, en forme de poisson ! Il y avait de plus de la faisselle faite au resto et des fraises des bois au sirop... la décadence totale !

Ai-je besoin de vous dire qu'on a arrosé le tout de quelques bons vins ?



George surveille nos lignes. PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

cyberpresse.ca

Encore plus de photos sur www.cyberpresse.ca/actuel.

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

SAVIEZ-VOUS QUE ?

Les petits poissons des chenaux ont été découverts à l'époque des glacières. C'est en 1938, en allant sur la rivière couper des blocs de glace, qu'un habitant de Sainte-Anne-de-la-Pérade s'est aperçu que des bancs de poissons remontaient sans arrêt le cours d'eau. Il a alors eu l'idée de construire une cabane sur la glace et de commencer à pêcher le poulamon. Depuis ce temps, la pêche n'a jamais cessé de gagner en popularité. On compte aujourd'hui près de 450 cabanes sur la rivière.

La pêche au poisson des chenaux est un phénomène unique au Québec.

Le poulamon vit dans l'océan Atlantique. Il voyage du Labrador jusqu'en Virginie et remonte les fleuves et les rivières pour aller frayer.

Mais pourquoi le poulamon a-t-il choisi la rivière Sainte-Anne, et pas une autre ? En amont de la rivière, on retrouve beaucoup de rapides, qui deviennent une énorme machine à sloche (frasil) en hiver. Ce frasil est transporté par le courant, descend la rivière et se retrouve en suspension sous les glaces.

Quand la marée monte, les poissons femelles viennent

frayer dans le frasil, puis les mâles viennent fertiliser les oeufs, d'un rouge orangé, qui sont d'ailleurs délicieux à manger.

On estime que la population de poulamons est d'environ 550 millions de spécimens. On en pêche de 3 à 4 millions par année, ce qui, je crois, ne met pas l'espèce en danger.



LES SECRETS DE L'ATELIER

Pour bien réussir son repas à la pêche au poisson des chenaux, il est très important de faire un peu de mise en place avant de partir de la maison afin d'avoir

des accompagnements à servir à ses futures prises. Ne pas oublier non plus les condiments appropriés comme le sel, le poivre, la sauce tartare, le citron, la lime, etc.

Une planche à découper, un bon couteau à filer et une pince à désarêter sont nécessaires. Il faut absolument manger du poisson sur place pour bien apprécier son voyage.

Un petit rond à gaz avec une bouteille de butane peut vous aider à bien réussir la cuisson du poisson et à dégager le poêle à bois.

Il vous faut une glacière pour rapporter le poisson restant.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

Saisissez rapidement les filets sur les deux faces.

Assaisonnement de la ratatouille.



Les légumes de la ratatouille ont été coupés avant de partir.

PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

DANIEL VÉZINA, COLLABORATION SPÉCIALE

Filet de petit poisson des chenaux, miniratouille et chips de pain aux olives

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive
- 1 oignon moyen rouge ciselé finement
- 1 gousse d'ail haché finement
- 1 courgette verte
- 1/4 d'aubergine ou 1 aubergine chinoise
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 à 3 tomates
- 1 c. à thé d'herbes de Provence
- 12 feuilles de basilic frais
- 30 ml (2 c. à soupe) de triple concentré de tomate
- Au goût : sel et poivre du moulin

TECHNIQUE

- 1- Faire chauffer un petit rondou ou faitout et y faire revenir doucement l'oignon et l'ail quelques minutes dans un peu d'huile d'olive.
- 2- Pendant ce temps, couper en petits dés, l'aubergine, la courgette, les poivrons et les tomates.
- 3- Dans une poêle, faire sauter successivement les petits dés de légumes dans une quantité d'huile d'olive et les ajouter dans le rondou. Pour les tomates, vous n'avez qu'à les ajouter crues à la préparation.
- 4- Remettre le chaudron sur le feu et ajouter les herbes de Provence et cuire quelques minutes à feu doux.

- 5- Lorsque la miniratouille commence à rendre de l'eau, ajouter le triple concentré de tomate et le basilic frais émincé au dernier moment.

- 6- Poursuivre la cuisson quelques minutes sans altérer le goût, la texture et la couleur des légumes.

- 7- Bien assaisonner avec le sel et le poivre du moulin.

N.B. On peut ajouter à cette recette des câpres, des raisins de Corinthe, du vinaigre balsamique et des pignons pour en faire une préparation qui ressemble plus à la caponata et qui accompagne à merveille les filets de poissons grillés tels que la sardine, les éperlans et dans ce cas-ci le poulamon.

INGRÉDIENTS POUR LE POULAMON

- 12 poulamons
- Au goût : sel et poivre du moulin
- 2 c. à soupe de farine
- Au goût : fleur de sel
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

MÉTHODE

- 1- Ouvrir les poissons à l'aide de ciseaux en remontant de l'anus jusqu'à la tête et vider les poissons de leurs oeufs. Gratter l'intérieur près de la colonne vertébrale pour éliminer le sang en les rinçant sous l'eau froide et couper les têtes.

- 2- Lever les filets et retirer la peau en faisant glisser la lame en dessous.

- 3- Retirer les arêtes des filets à l'aide d'une petite pince ou en coupant de chaque côté de la rangée d'arêtes.

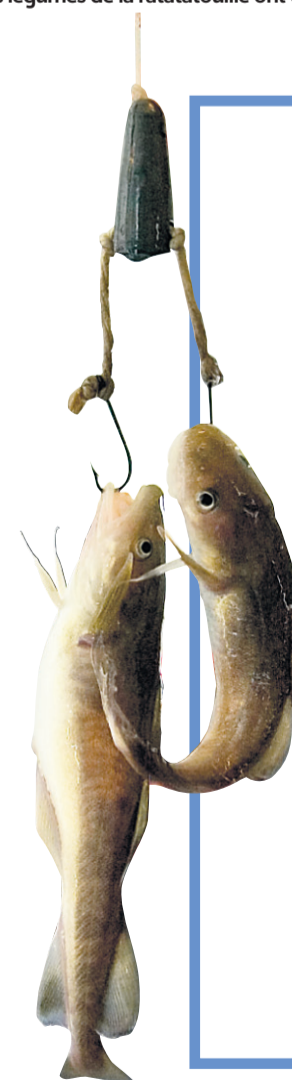
- 4- Assaisonner et passer les filets légèrement dans la farine. Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive et saisir rapidement les filets sur les deux faces.

- 5- J'aime accompagner la miniratouille et les filets de poulamon avec des croûtons de pain aux olives que je tranche finement avec un couteau dentelé. Je les passe rapidement sous la salamandre. Cela fonctionne mieux avec un pain de deux jours.

- 6- Au moment de servir, on parsème les filets de quelques grains de fleur de sel.

POUR LE MONTAGE

Déposer une quantité de miniratouille tiède au milieu des assiettes, déposer trois chips de pain aux olives et un filet de poulamon sur chaque chips. Déguster aussitôt !



➤ N'oubliez pas les essuie-tout, les linges propres, un récipient de plastique et quelques litres d'eau qui vous seront utiles pour nettoyer votre poisson et vos mains.

➤ Le sac à pique-nique devrait contenir des assiettes, des ustensiles, des verres, un limonadier, etc.

OÙ FAIRE SON MARCHÉ ?

➤ Dans ce cas-ci, le marché est sur place. Nous avons loué notre chalet de pêche chez Gaétan Portelance, et c'est Jacynthe Vandal, la propriétaire, qui nous a accueillis et initiés à la pêche au petit poisson des chenaux.

S'il vous arrivait de connaître une mauvaise pêche, vous pouvez faire vos provisions sur place. Si vous passez tout simplement dans le coin, vous pouvez également acheter du poisson. Vous n'avez qu'à prendre la descente numéro 3 et vous arrivez directement chez Jacynthe. On y vend même du fromage Baluchon, fromage que l'on retrouve, cela dit, dans la plupart des bonnes fromageries de Montréal, Québec et ailleurs. Pour connaître les points de vente partout au Québec pour Le Baluchon, allez sur le site Internet www.fromageriesjonathan.com

➤ Pour la planche en bois, essayez l'atelier Toc www.cigales.ateliertoc.com

➤ Pour réservation et achat de poissons ou d'autres renseignements, voir www.gaetanportelance.com

NOTES DU PÊCHEUR

➤ Les marées sont à surveiller car les poissons mordent à la marée montante. La pêche est très populaire la nuit mais elle est aussi excellente le jour.

➤ Les enfants seront heureux de savoir que dans certains centres de pêche, comme celui où nous sommes allés, il y a une patinoire, des animaux de la ferme, des tours de tramway, des glissades, des monuments de glace...

➤ Dans le village de Sainte-Anne, il y a une SAQ (aux heures d'ouverture prolongées durant le temps de la pêche), des dépanneurs, des supermarchés et des toilettes publiques sur les lieux de pêche.

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël restaurant/ atelier/ boutique à Québec. On peut lui écrire à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, Québec H2Y 1K9

ACTUEL

De nouveaux honneurs pour Toqué!



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

La nouvelle salle à manger du restaurant Toqué!

MARIE-CLAUDE GIRARD

Deux ans après avoir quitté la rue Saint-Denis pour la place Jean-Paul-Riopelle, le restaurant Toqué! reçoit un nouvel honneur : le prix Cinq Diamants de la restauration CAA/AAA, attribué aux restaurants nord-américains offrant une expérience gastronomique hors du commun.

Le restaurant du chef Normand Laprise rejoint dans ce club sélect trois autres établissements québécois : la salle à manger de l'Auberge Hatley, le restaurant Nuances du Casino de Montréal, et Le Baccara, du Casino du Lac-Leamy, qui ont tous vu leur mention renouvelée pour la sixième année.

Au total, 62 restaurants ont reçu cette distinction cette année en Amérique du Nord et dans les Caraïbes. Avec quatre établissements primés, le Québec devient la province la mieux cotée au Canada.

Nouveaux locaux

L'aménagement dans de nouveaux locaux offrant plus d'espace et de confort est sans doute pour quelque chose dans l'attribution du prix au Toqué!. C'est qu'en plus de la qualité de la nourriture, de la présentation et du service, de nombreux détails font partie des critères de sélection des inspecteurs du CAA. Jusqu'à la qualité des nappes à l'effigie du restaurant, le revêtement et le rembourrage des sièges et la façon dont on répond au téléphone lors de la réservation.

« On ne cherchait pas nécessairement ce prix en déménageant », commente le chef et copropriétaire, Normand Laprise. « Cela vient dans la continuité de notre travail. On va essayer de faire mieux tous les jours. Mais cela nous met en confiance. »

« C'est une belle motivation pour toute l'équipe », souligne pour sa part la copropriétaire, Christine Lamarche, sans s'avancer sur une hausse possible de l'achalandage. Et non, les

prix ne vont pas augmenter pour autant! dit-elle. Récemment, Toqué! est également entré dans le regroupement Relais et Châteaux, autre référence internationale dans le monde de la haute gastronomie.

Avant d'accorder les Cinq Diamants pour la première fois, deux inspecteurs du CAA/AAA visitent l'établissement incognito. La candidature est ensuite soumise à un groupe d'experts. En 2006, 13 nouveaux établissements ont ainsi accédé à la liste, cinq en ont été retirés.

Pour les restaurateurs, ce type d'honneur s'accompagne aussi d'une certaine pression, celle de conserver la même cote l'année suivante. Seuls deux restaurants ont su garder la cote la plus élevée depuis 1988. Il s'agit de la salle à manger du The Inn at Little Washington, et Le Bec Fin, à Philadelphie.

Stressants, les Cinq Diamants? « Oui, c'est un stress, mais je n'y pense pas, dit Jean-Pierre Curat, chef au restaurant Nuances. La chose qui est la plus importante, c'est de travailler chaque soir et de s'assurer que les gens soient satisfaits. Le plus beau des résultats, c'est le bonheur dans la salle. Les gens ne viennent pas chez nous seulement pour « manger » mais pour vivre quelque chose. »

Avez-vous signé une entente avec RBC®, entre le 28 août 2001 et le 11 février 2004, pour une hypothèque résidentielle à taux fixe avec modalités de remboursement anticipé ?

Récemment, RBC Banque Royale a constaté que les frais de remboursement anticipé de certaines Conventions de renouvellement d'hypothèque de remplacement sont erronés et ne respectent pas le calcul établi par la convention. Par conséquent, les frais de remboursement anticipé imputés à certains de nos clients ont été surestimés.

Qui est affecté ?

Les clients touchés ont signé une Convention de renouvellement d'hypothèque de remplacement pour une hypothèque résidentielle à taux fixe RBC, entre le 28 août 2001 et le 11 février 2004. Si vous avez effectué le remboursement anticipé de votre hypothèque, vous pourriez avoir droit à un redressement des frais. Si vous prévoyez procéder au remboursement anticipé de votre prêt hypothécaire, vous devrez nous en informer.

En outre, si vous avez effectué un renouvellement anticipé ou avez converti votre hypothèque durant la période susmentionnée, vous pourriez avoir droit à un redressement des frais et devriez communiquer avec nous si vous n'avez pas reçu de remboursement par la poste.

Comment RBC-elle prévoit corriger la situation ?

Nous avons posté des chèques aux clients qui sont touchés par ce problème.

Que faire si je n'ai pas reçu de chèque ?

Le 10 février 2006, si vous n'avez pas reçu de chèque et croyez avoir droit à un remboursement, veuillez consulter le site Web www.rbcbanqueroyale.com/rembours-antic pour remplir une demande de redressement des frais de remboursement anticipé.

Et si je n'ai pas effectué le remboursement anticipé de mon hypothèque ?

Si vous n'avez pas effectué le remboursement anticipé de votre hypothèque, mais prévoyez le faire, veuillez nous informer que vous avez signé cette convention afin que nous puissions réviser le calcul des frais de remboursement anticipé et veiller à son exactitude.

Si vous désirez discuter avec nous, n'hésitez pas à vous rendre à votre succursale ou à téléphoner au 1 800 769-2511. Vous pouvez également visiter notre site Web à l'adresse www.rbcbanqueroyale.com/rembours-antic.



© Marque déposée de la Banque Royale du Canada. RBC et Banque Royale sont des marques déposées de la Banque Royale du Canada.

LA PLUS GRANDE SALLE DE MONTRE AU QUÉBEC

~ Débutez l'année en forme ~

ELLIPTIQUE INFINITI
Classé meilleur elliptique selon le magazine PROTÉGEZ-VOUS.

spécial **699⁹⁹\$**

Spécial 70%
TROUSSE D'EXERCICE POUR LE VOYAGE
rég.: 59⁹⁹\$ **17⁹⁹\$**

TAPIS ROULANT KEYS 65T
Pliable, 2.25hp continu, programmable
rég.: 1 799,99 \$
Mega spécial 50% **899⁹⁹\$**

Le spécialiste depuis 10 ans

TAPIS ROULANTS BODYGUARD T240
Meilleur tapis roulant selon le magazine Doctor Treadmills.
1 999⁹⁹\$

Tel que vu à la télé

AB KING PRO
spécial **139⁹⁹\$**

VÉLO STATIONNAIRE MAG 3
Magnétique, programmable, pulsations
rég.: 699,99 \$
Mega spécial 50% **349⁹⁵\$**

CONSULTATION EN NUTRITION GRATUITE À L'ACHAT D'APPAREILS D'ENTRAÎNEMENT.

Service de techniciens à domicile



375, boul. St-Martin O., Laval
(450) 975-8786
www.fitnessnutritions.com

Le montant de votre achat sera réparti en 24 versements égaux sans frais ni intérêt. Certaines conditions s'appliquent, voir détails en magasin. Achat minimum requis: 500\$. Sujet à l'approbation du crédit.



ARMANI CASA
Lits Armani Casa à partir de 3 393 \$

En exclusivité chez **ESTHÈTE**
701, rue Saint-Pierre, Montréal (514) 849-6969 www.esthete.ca

Coup de cœur d'Espagne

Gandia

Le Hoya de Cadenas Reserva exprime des arômes complexes de fruits mûrs et de vanille.

Vin d'une belle complexité alliant le fruit et le bois laissant en bouche une sensation veloutée.

Sa finale élégante et épicée est idéal avec les plats de viandes rouges, les charcuteries, les fromages et les pâtes.

11,85 \$
+978387

Vins et fromages

S'il y a un domaine où les idées reçues sont plus tenaces qu'ailleurs, c'est bien dans celui du choix de vin pour le fromage. Dans ce cas précis, nous sommes les pauvres héritiers d'une union fondée sur un principe culturel, émanant de l'Hexagone, plutôt que sur une réelle analyse des réactions chimiques qui s'opèrent en bouche. Pour la énième fois, il est grand temps de refaire le point sur la place du vin à l'heure du fromage.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Nombreux sont mes collègues sommeliers, du Québec comme de l'étranger, à en être venus tout comme moi à la conclusion, après une kyrielle d'essais désastreux, que le vin rouge n'est pas un choix judicieux pour réussir des harmonies fromagères. Même les chercheurs abondent dans cette direction maintenant.

Les résultats d'une étude, conduite à la sérieuse Université de Californie à Davis, sur les réactions chimiques qui s'opèrent en bouche lors de la rencontre du vin rouge et du fromage, ont été publiés récemment dans les tout aussi sérieux magazines *New Scientist* et *American Journal of Enology and Viticulture*. Enfin, la science qui appuie nos recommandations ! Donc, plus que jamais, il vous faudra redonner leurs lettres de noblesse aux vins blancs, en leur faisant une place de choix à l'heure du fromage.

Pourquoi le rouge ne sort-il presque jamais gagnant de l'osmose avec un fromage ? C'est que les protéines du lait, et dans quelques cas la salinité du fromage, masquent certains goûts, dont le fruit ; surtout, elles décharment le vin rouge en rehaussant la perception de l'acidité et des tannins, qui en deviennent même astringents. Donc, le vin rouge s'amaigrit et se durcit au contact des fromages, spécialement des fromages de chèvre, des bleus et des croûtes lavées.

Rouge sur blanc, tout fout le camp ?

Bon, j'entends déjà les réflexions, venues d'une époque révolue, du genre « rouge sur blanc, tout fout le camp ». Sachez qu'il n'y a aucun problème à servir un vin blanc en accompagnement d'un plateau de fromages après avoir dégusté un rouge avec le plat de résistance. La suite des vins lors d'un repas, comme celle des plats d'ailleurs, doit se faire en crescendo de saveurs, des plus légers aux plus corsés, et non en crescendo de couleurs ou d'âge des vins.

La température de service du vin blanc, à l'heure du fromage, jouera aussi un grand rôle dans la réussite de l'harmonie et dans l'évolution du crescendo de saveurs de votre repas. Un blanc servi trop froid ne réussira pas à se fondre dans le lacté des fromages et paraîtra plus fluide et plus évanescents après un rouge. Il faut impérativement servir le blanc quelque part entre 12 et 15 degrés Celsius. Plus le blanc est peu acide et riche, plus la température devra être élevée.

Lesquels ?

Quels vins blancs faut-il privilégier ? Les passe-partout se trouveront en général chez les vins blancs à base des cépages chardonnay, pinot gris,

gewürztraminer et savagnin (spécialement le vin jaune). Une multitude d'autres vins à base de cépages moins médiatisés peuvent aussi réussir l'accord avec brio. Suivez mes prochaines chroniques, j'y reviendrai à plus d'une reprise.

Voici des exemples. Harmonisez les fromages à croûte fleurie, tels les bries, avec un chardonnay non boisé de Chablis ou du Chili, comme le **Chardonnay Carmen 2005 Chili (12,20 \$; C-522771)**. Enveloppez les triples crèmes, aussi à croûte fleurie, comme le Riopelle et le Saint-André, avec un chardonnay ensoleillé tel le **Chardonnay Heggies Vineyard 2003 Eden Valley, Australie (23,85 \$; S-10344801)**. Surprenez les fromages

à croûte lavée avec un vin à base de gewürztraminer, comme le **Gewürztraminer Schoepfer 2003 Alsace, France (22,45 \$; S-912501)**, à la fois éclatant et raffiné, sec et moelleux, ou encore à base de viognier du Nouveau Monde, tel le **Viognier Bonterra 2003 Mendocino, États-Unis (24,35 \$; S-898767)**.

François Chartier est l'auteur du livre d'harmonies vins & mets *À table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

« Plus que jamais, il faut redonner leurs lettres de noblesse aux vins blancs, en leur faisant une place de choix à l'heure du fromage. Harmonisez les fromages à croûte fleurie, tels les bries, avec un chardonnay non boisé de Chablis ou du Chili, comme le suave et rafraîchissant Chardonnay Carmen 2005 Chili (12,20 \$; C-522771). »

CONSEIL DE SAISON

Fromages et vins rouges ?

Vous ne pouvez imaginer d'accompagner votre fromage d'autre chose que d'un vin rouge ? Dommage ! D'ici à ce que vous tentiez la rencontre vin blanc-fromage, ce qui vous procurera un plaisir convaincant, sachez que l'union peut être agréable entre certains rouges aux tannins modérés et un très vieux comté — il doit impérativement être très vieux sinon les tannins du rouge se durciront —, tout comme avec un saint-nectaire. Mais une chose importante

pour que la rencontre soit encore plus réussie, c'est d'accompagner vos fromages de tranches de pain de campagne au levain grillées. Le pain grillé amortit mieux les tannins du vin rouge. Surtout, mais surtout, ne servez pas de fruits, comme des raisins ou des pommes. Votre vin rouge deviendrait une vraie piquette ! Optez plutôt pour des noix non salées.



Sur les routes du vin



JACQUES BENOIT
LE VIN

Les amateurs ne cessent d'acheter des livres sur le vin, qu'ils doivent aussi avidement qu'ils vident leurs bonnes bouteilles ! C'est leur péché mignon...

Or, comme sur la cuisine et les recettes de cuisine, les ouvrages sur le vin sont légion. On a beau en acheter des tonnes, il y en a toujours de nouveaux à apparaître en librairie.

S'il y en a un à acheter sans faute, cependant, c'est bien celui du marchand de vin états-unien Kermit Lynch, *Mes aventures sur les routes du vin* (Payot).

À sa façon, c'est un ouvrage capital, riche de la très longue expérience de Lynch. Mais, surtout, absolument passionnant à lire et qu'on savoure comme une très grande bouteille. Tout y passe : les hommes et les femmes du vin qu'il a côtoyés et qu'il admire, et dont il parle avec énormément de chaleur ; le secret de ce merveilleux Châteauneuf-du-Pape qu'est le Vieux-Télégraphe, au potentiel de garde éblouissant ; la possibilité pour certains rosés de tenir 20 ans et plus (il en nomme un de 27 ans alors en pleine forme), etc.

Le plus français des vins, à son avis, lui qui a sillonné tant et tant la France viticole ?

Le bourgogne, car, écrit-il, « aucun autre vin ne semble aussi français. La Californie offre de remarquables bouteilles, mais le Pinot noir californien est au bourgogne ce que l'Empire State Building est à Notre-Dame de Paris ».

Il ne se gêne pas, au passage, pour écorcher Marcel Guigal, du Rhône, auquel il reproche de trop

boiser ses vins, tout en disant saluer ses « brillants succès commerciaux ».

Il est aussi féroce opposé aux vins très concentrés. « Si un vin est noir, écrit-il, s'il est capable de vous flanquer une raclée avec son alcool, s'il met le paquet par ses tannins et s'il a une odeur de scierie, il sera gratifié de la meilleure note. »

Robert Parker a droit lui aussi à ses remontrances (voir l'ouvrage !), Lynch lui reprochant d'ignorer ce qu'est le vrai beaujolais.

Les dégustations à l'aveugle ? Il est contre et s'explique clairement là-dessus. « Placer côte à côte un Gigondas et un Saint-Joseph dans une dégustation de vins du Rhône est révélateur d'une fâcheuse confusion parce que chaque vin s'exprime dans son propre langage, note-t-il. Cette situation fait penser à la tour de Babel où l'on passe à côté de ce que chacun a à dire. Le gagnant est habituellement le vin le plus puissant, celui qui a la plus grosse voix, et l'on termine sans avoir rien compris. »

Les passages les plus prenants et les plus émouvants sont ceux, toutefois, où il présente les vigneronnes qu'il aime et à qui il cède la parole. Notamment les Auguste Clape, Gérard Chave, du Rhône, et les frères Peyraud, du Domaine Tempier, dans l'appellation Bandol.

On boit alors quasi littéralement leurs propos.

Et en 15 ans de zigzags dans les vignobles de France, Kermit Lynch dit avoir dressé une liste de seulement 30 producteurs hors du commun.

L'ouvrage, traduit de l'anglais, est aussi une mine d'enseignements sur ce qu'est le vin, la manière vraie de l'apprécier. Car Lynch est un passionné, qui nous communique sa passion.

Pur régal, donc. Et plaisir garanti, d'autant plus que Kermit Lynch a une plume alerte et souvent caustique (32,95 \$).

Le livre est toujours disponible chez son distributeur.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

California 2002 Cabernet Sauvignon Beringer. Vin rouge de Californie, au joli bouquet de fruits noirs et rouges, quoique plutôt unidimensionnel. Moyennement corsé, un bon goût de fruit, le tout sur des tannins bien enrobés. **S, 534263, 19,95\$, ★★ 1/2 \$\$, à boire, 2-3 ans.**

Côtes de Provence 2003 Roseline Prestige. Un rouge de Provence bien coloré, au bouquet généreux, charnu, aux saveurs de fruits rouges bien mûrs, tannique et assez astringent, mais les aliments en arrondiront les angles. **C, 642595, 14,95\$, ★ 1/2, à boire, 1 an.**

Bordeaux 2003 Château Thébot. Bordeaux rouge à la couleur soutenue, et au riche bouquet relevé d'un boisé discret. Dense, charnu, avec des tannins fermes, c'est une bonne illustration de ce qu'a été ce millésime pour le Bordelais. Très bon. **S, 10389005, 22,05\$, ★★★ \$ 1/2, à boire, 3-4 ans.**

California 2003 Chardonnay Beringer. Vin blanc de Californie, au boisé très présent, bien en chair et moelleux en bouche. Commercial, comme on dit, mais sans que ce soit caricatural. **C, 534230, 19,95 \$, ★ 1/2 \$\$, à boire.**

COURRIER

GAJA

Je viens de recevoir en cadeau une bouteille de Gaja Barbaresco 1993 ! Je souhaiterais votre conseil sur un accord avec ce vin prestigieux, tout en espérant que ce dernier ne soit pas entré dans une phase de déclin prononcé. — Michel Brunet, Québec

Ce Barbaresco 1993 de la grande maison Gaja se porte très bien actuellement. Réservez-lui des plats de viande où les champignons sont à l'avant-scène. Ses parfums de champignon et d'humus ne feront qu'un avec les champignons. Tenez, une fricassée de champignons en guise d'entrée, suivie d'une côte de veau aux morilles, par exemple. — François

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Le Malbec, très cultivé à Cahors, est aussi le cépage roi de l'Argentine, celui qui y donne les meilleurs résultats. Au plan aromatique, il a toutefois peu à voir avec le Malbec de Cahors, comme le montre clairement le **Tupungato 2004 Malbec Trumpeter**, à la robe passablement foncée, et dont le bouquet, aux notes de fruits noirs, s'accompagne d'odeurs rappelant le pain grillé (le bois). D'ampleur et de corps moyens, ses saveurs sont franches et ses tannins tout à fait veloutés. Mais, à l'aveugle, bien malin qui devinerait que c'est un vin de Malbec.

C, 552497, 14,25\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, à boire, 1 an.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

MOT MYSTÈRE

LA FERME - Un mot de 7 lettres

E E E R E V E L E V N A S F R
 L G R E J E T R B L E I U E E
 R E U G I R R I E R A M N C M
 S T Y A E A A O L R U R A L E
 E E A I E T V T G R E A L O S
 L U R N O E I N E Z M T P S S
 A L N I L A E A U L A E E I A
 E E E D I U G L R E I L R O R
 R E L O S S A P E T S E A N T
 E C E H C U R L I E U R R I A
 C U E I U A A U I R C G A O G
 O R U R N E G I N C U L T E E
 L I O C O Q U E C L O R E U R
 T E H I V R A I E O B L R F B
 E P A N D E U R E P R I T X E

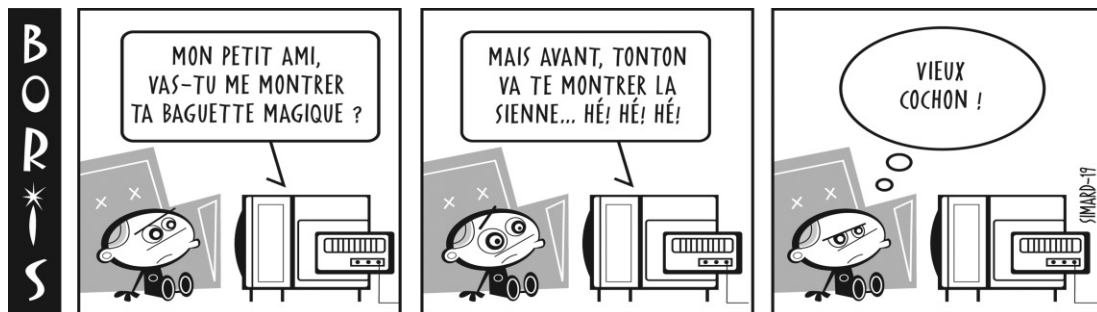
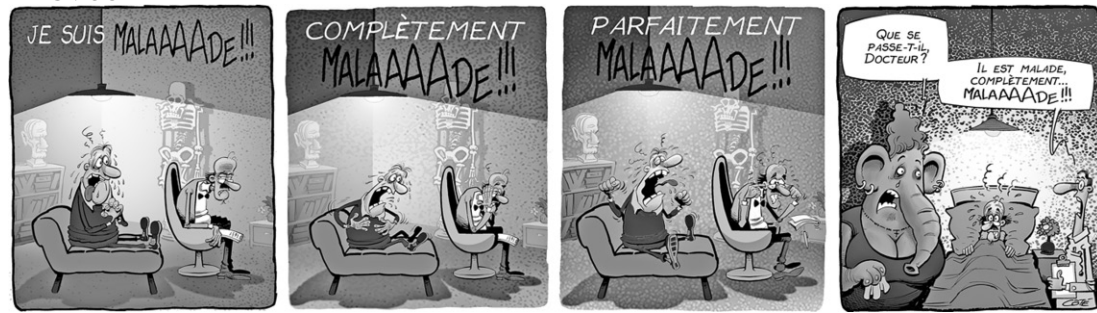
- | | | | |
|----------|-----------|----------|----------|
| ALPE | EPANDEUR | IRRIGUER | RATELER |
| ASSOLER | ESSARTAGE | IVRAIE | RATELIER |
| AUGE | ETEULE | LAIT | RECOLTE |
| BLE | EXTIRPER | LICOL | REGAIN |
| BOUC | FUMURE | LIEUR | REJET |
| CEREALES | GARAGE | LUZERNE | ROC |
| COQ | GERBE | MAIS | RUCHE |
| CRETE | GLEBE | MARE | SANVE |
| ECLORE | GRELE | OEUF | SEMER |
| ECLOSION | GUIDE | OIE | SILO |
| ECURIE | HIRCIN | PLANTOIR | TARARE |
| ELEVER | HOUE | PLUIE | TRAITE |
| ENGRAIS | HUE | RANCH | |
| ENRAYURE | INCULTE | RATEAU | |

Solution du dernier problème : MAILLET

03/02/2006

12281

DR SMOG



LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Citation de Maurice Chapelan PH1572
 Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire

N	H	A	E	S	E	B	L	G	I	U	A	N	A
C	S	L	Q	P	R	E	E	A	M	O	S	T	O
E	L	A	P	G	O	A	S	S	E	V	T	A	S

Solution du dernier numéro : Nul ne veut le bien public que quand il s'accorde avec le sien.

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

3 février 2006

Q7765

HORIZONTALLEMENT

- Cote de succès d'un spectacle calculée selon le montant des recettes - Scandium.
- Organiser autour de - Faire sortir.
- Ver marin - Flasque.
- Qui n'use pas de détour - Formation végétale.
- Langage difficilement compréhensible - Oiseau ratite.
- Marque le lieu - Échange de coups de canon.
- Naturels - Venait avec l'épouse.
- Tranquille et silencieux - Manche, au tennis - Style de jazz né à New York.
- Plante odorante - Espace sablé.
- Chagrin difficile à surmonter - Préfixe signifiant contre.
- Envoya des Français en Allemagne - Aéronef.
- Confirmés, sur le plan professionnel - Pas acquis.

- Circule en Norvège - Caractère de ce qui est aigu.
- Habitations des paysans russes - On lui doit les *Misérables*.
- Banquet somptueux - Punir avec rigueur.
- Dix moins six - Usé par frottement - Lentilles.
- Groupe qui s'oppose à un autre - Se lit au bas d'un texte.
- Vident l'eau entrée dans un bateau - Emballé.
- Juriste musulman - Sans conséquence grave.
- Chlorure de sodium - Capitale de l'Alberta.
- Frisée - Qui a du chagrin.

SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
M	A	R	M	O	T	T	E	A	R	A	
E	P	E	I	R	E	S	C	I	O	N	
D	I	N	G	C	O	P	I	E	U	X	
I	D	R	A	K	K	A	R	B	I		
O	S	E	R	E	R	E	A	L	E		
C	A	R	R	E	L	E	E	M	E	U	
R	U	E	O	S	S	U	U	S			
E	V	E	I	L	T	R	E	S	S	E	
A	L	E	R	E	T	A	T				
A	G	I	R	E	T	E	R	N	E	L	
D	E	R	A	P	E	R	E	T	R	E	
O	S	E	S	L	I	A	S	S	E	S	

Q7764

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

VERTICALEMENT

- Qui n'est pas d'aplomb - Le colonel y mange.
- Le cheval doit le franchir - Admet.
- Rat palmiste - Bruit sourd et continu.

MOTS FLÉCHÉS

TRÈS ANCIEN	DODU	EXAGÈRE	LIEU DE DÉPART DOSE DE RADIATIONS	NARRATION	QUI NE FAIT AUCUN PROGRÈS
BOUCHON	DÉSASTRES	MOLYBDÈNE			PETIT CIGARE
ORNER L'ÉPIDERME N'A PAS CHAUD		TENU DE SOIRÉE FACILE À DIGÉRER		CRÉE PAR TRUMAN MESURE DE POIDS	
PLANCHER EN BÉTON ARMÉ			TSIGANE	CHEVAL SAUVAGE	
CHÉRIE			SOUFFRANCE PHYSIQUE SAUMON D'EAU DOUCE		À ELLE
					LICHEN FILAMENTEUX
MESURE ITINÉRAIRE PERSONNE ÉNERGIQUE		MAÎTRE À PENSER COULEUR, AUX CARTES			ANCRER DANS L'ESPRIT
PORC REPRODUCTEUR CHERCHE À ATTEINDRE				S'OPPOSE À L'ACQUIS	
NE POURRAIT ÊTRE TRADUCTEUR	CRÈME RENVERSÉE			MONNAIE DU BRÉSIL	ÉCULÉES
	VEDETTE				
SANS ENGRAIS NI PESTICIDES	VERRE DE BIÈRE			SÉCRÉTÉE PAR LA SEICHE	
	CONIFÈRES				
		DEGRÉS D'UNE SÉRIE			
		ARGON			
ÉCLAIR LUMINEUX PRENDRE DES RISQUES				PORTÉES AU POUVOIR	
		ENTOURÉ ÉTROITEMENT			

No 20

Solution à la fin des classées

