

LA PRESSE



RESTAURANT
ESCAPADE ARGENTINE
À WESTMOUNT
PAGE 4



VIN
PRÉPARER UN VOYAGE
DANS LES VIGNES
PAGE 5

GOURMAND

L'ATELIER
DE CUISINE
DE L'ÉRABLE
PARTOUT
PAGE 6

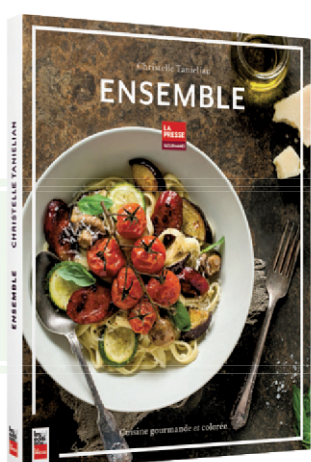


FAIRE SON PROPRE SIROP D'ÉRABLE

Fabriquer son propre sirop, ça prend beaucoup d'eau d'érable et... beaucoup de temps! Pourtant, certaines familles québécoises produisent leur propre élixir sucré. Par pur plaisir, pas pour le vendre. Rencontres.

UN REPORTAGE
D'ÉMILIE BILODEAU
EN PAGES 2 ET 3

PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE



UNE CUISINE SAVOUREUSE AU QUOTIDIEN de Christelle Tanielian



qui signe L'Atelier de cuisine du cahier Gourmand
de La Presse tous les samedis

Aussi auteure du blogue *Christelle is flabbergasting*



Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca
Aussi en format PDF et E-pub





Benoit Paquin entaille deux érables sur son terrain et fait bouillir son eau sur son petit poêle à bois au sous-sol.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

David et Frédéric font du sirop d'érable pour le plaisir chez eux, à Eastman.



PHOTO FOURNIE PAR LA FAMILLE ROY-CHEVALIER

La famille Roy-Chevalier entaille 750 érables sur sa terre située dans la région de Nicolet.

PASSIONNÉS DE L'ÉRABLE



ÉMILIE BILODEAU

David Beaudry et Frédéric Côté se promenaient à Eastman dans l'espoir de trouver un terrain parfait pour construire leur maison. Quand le promoteur immobilier les a informés que les arbres sur la terre où ils se trouvaient étaient des érables à sucre, le charme a aussitôt opéré.

« Immédiatement, un déclic s'est fait. Je me suis dit: "Il faut que j'essaie de faire du sirop" », raconte M. Beaudry. Conquis, le couple a fait l'acquisition du terrain et s'est rapidement intéressé à l'acériculture en lisant tout ce qui s'écrivait sur le sujet sur l'internet.

Depuis 5 ans, lorsque le mercure monte au-dessus de 0°C au

printemps, le couple entaille donc une vingtaine d'érables, installe des chalumeaux et suspend des chaudières pour recueillir la sève. Une constatation s'impose depuis sa première expérience: fabriquer du sirop d'érable prend beaucoup de sève et beaucoup de temps!

Après leur journée de boulot, dans une école primaire pour David et dans un hôpital pour Frédéric, l'enseignant et l'infirmier entament la tournée quotidienne de leurs arbres, car l'eau d'érable est une denrée qui périt vite. Chaque soir, ils vident les chaudières dans de grands contenants de plastique qu'ils enterrent sous la neige.

Le week-end venu, ils transforment l'eau en réduit. Ce réduit possède la même texture et la même couleur que le sirop, mais il demandera une transformation supplémentaire. Ils répètent ce procédé toutes les fins de semaine jusqu'à ce que les érables cessent de couler. C'est à ce moment qu'ils réunissent tous les réduits

qu'ils avaient congelés pour les transformer en sirop d'érable. Enfin!

ESSAIS ET ERREURS

Les apprentissages de David et Frédéric ont été marqués par quelques gaffes qui les font rire aujourd'hui. La première année, le couple a fait bouillir l'eau d'érable sur le poêle de la cuisine. Ce qu'il ne savait pas, c'est que les vapeurs d'érable sont extrêmement collantes. Pour éviter de nettoyer leur cuisine de fond en comble, il utilise désormais un brûleur au propane sur son balcon extérieur.

David et Frédéric ont également changé leur façon de stériliser leurs filtres. « La première année, je les avais passés à la laveuse avec un tout petit peu d'eau de Javel. Vraiment juste un petit peu. Eh bien! Le sirop, il goûtait l'eau de Javel. C'était dégueulasse », se rappelle M. Beaudry en riant.



PHOTOS HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

RECETTES

Quand le printemps arrive, Benoit Paquin se prépare un cocktail à base de rhum et de réduct d'érable, un concentré qui n'est pas aussi sucré que le sirop. « C'est mon sérum du printemps », dit-il.

À partir de cette recette, nous avons demandé à Pierrick Jallais, mixologue au Sofitel Le carré doré, de nous préparer un cocktail à base de ces deux ingrédients. M. Jallais a remporté le concours des Créatifs de l'érable, l'année dernière, pour son cocktail à base de sirop d'érable. Consultez sa recette gagnante

COCKTAIL AUX GRIOTTES, AU GINGEMBRE ET AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 1 verre

INGRÉDIENTS

- > 1 belle tranche de gingembre frais
- > 5 cerises griottes
- > 2 oz de rhum Santa Teresa (ou Havana Club 3 ans)
- > 1 oz de sirop d'érable
- > ¾ oz de jus de lime frais
- > Zeste de lime

PRÉPARATION

1. Dans un *shaker*, piler le gingembre et quatre cerises.
2. Verser le reste des ingrédients dans le *shaker*. Remplir de glace et agiter énergiquement.
3. Filtrer à l'aide d'une passoire en versant dans un verre à whisky *old-fashioned* rempli de glace.
4. Garnir d'une cerise griotte et d'un zeste de lime.

CRÊPES DE LA FAMILLE NOURY-ROY

Pour 4 ou 5 personnes

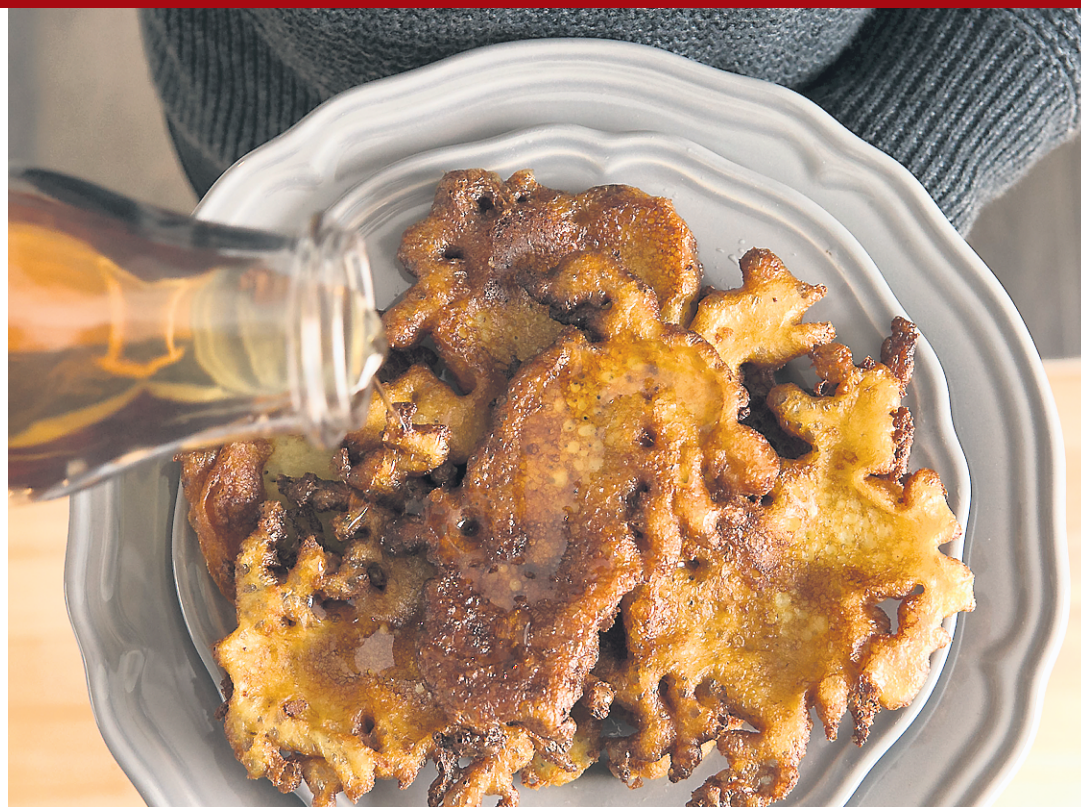
Recette fournie par la mère de François-Pierre Chevalier.

INGRÉDIENTS

- > 3 œufs
- > 1 ½ tasse de lait
- > 1 tasse de farine
- > 1 pincée de sel
- > 1 c. à thé de poudre à pâte
- > 1 c. à thé de soda à pâte
- > Graisse Crisco ou huile de canola

PRÉPARATION

1. Dans un mélangeur, amalgamer tous les ingrédients, sauf la graisse, jusqu'à la disparition complète des grumeaux.
2. Dans une poêle de 25 à 30 cm (de 10 à 12 po), placer la graisse Crisco ou verser 2,5 cm (1 po) d'huile de canola. Chauffer à feu moyen.
3. Lorsque l'huile est très chaude, verser le mélange à crêpes dans l'huile, ¼ de tasse à la fois. Cuire jusqu'à ce que les contours soient dorés. Tourner pour compléter la cuisson.
4. Égoutter les crêpes sur du papier absorbant avant de servir avec du sirop d'érable.



BRIE AUX POIRES, AU SIROP D'ÉRABLE ET AUX PACANES

Une recette de Yolande Roussy, la mère de Frédéric Côté.

INGRÉDIENTS

- > 1 poire, coupée en fines tranches
- > 1/3 de tasse de sirop d'érable
- > 1 fromage brie
- > 1/3 de tasse de pacanes
- > Pain

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans une casserole moyenne, cuire les poires dans le sirop d'érable à feu moyen-élevé pendant 7 minutes. Éviter les gros bouillons.
3. Placer le brie dans un caquelon à fromage ou dans un plat allant au four. Avec une fourchette, piquer le dessus du fromage à cinq endroits.
4. Ajouter les pacanes sur le brie, puis verser le mélange de poires et de sirop d'érable.
5. Couvrir le caquelon (couvercle ou papier d'aluminium). Placer au four 15 minutes jusqu'à ce que le centre du fromage soit fondant.
6. Servir avec du pain et une cuillère.

DEUX ARBRES SUFFISENT

Benoit Paquin, lui, n'a pas eu besoin de bouquiner pour apprendre les rudiments de l'acériculture. Il a tout appris de ses parents qui entaillaient les érables de leur terre de Mont-Laurier quand il était petit.

Au lendemain de l'achat de son terrain en 1966 dans un quartier résidentiel de Laval, il a planté deux érables dans le but précis de confectionner son propre sirop. Le charpentier-menuisier a même aménagé un espace dans la maison qu'il a construite pour faire bouillir son eau d'érable.

Aujourd'hui âgé de 83 ans, il a développé un fin palais de dégustateur de sirop. Celui qu'il préfère est ambré et possède un petit goût végétal. « J'ai planté deux variétés d'érable. Celui en avant, c'est un érable plane et il est plus sucré que celui en arrière, un érable franc. Je mélange la sève des deux arbres. C'est un peu comme le vin

quand on mélange les cépages », raconte celui qui confectionnait son sirop bien avant la vague du fait maison.

Une balade dans le quartier de M. Paquin a d'ailleurs quelque chose d'un peu surréel pour une banlieue urbaine, car il n'est pas le seul à suspendre des chaudières en aluminium à ses arbres. Son voisin, par exemple, se fait une réserve de sève dans son congélateur pour cuire son gruau dans l'eau d'érable tout au long de l'année. Chic, vous dites?

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

À l'opposé de ces deux petites productions d'Eastman et de Laval, les Roy-Chevalier entaillent pas moins de 750 érables par pur plaisir! Les membres de la grande famille se relaient pendant toute la saison des sucres pour récolter le plus d'eau d'érable possible. Malgré l'ampleur de la tâche, tout se fait de manière artisanale, raconte François-Pierre Chevalier.

Les hommes et les enfants récoltent l'eau d'érable en raquettes, les femmes mettent le sirop en conserve avec un sertisseur ancien, et grand-papa entretient la flamme du four à bois à la parfaite température. Seule innovation, un véhicule tout-terrain a remplacé les chevaux pour transporter les barils d'eau d'érable.

« Le but, c'est de conserver cette tradition purement de chez nous. Lorsqu'on vient faire du sirop, ça rassemble toute la famille et ça nous permet de passer le flambeau aux générations suivantes. Le sirop d'érable, c'est une richesse que l'on doit perpétuer en tant que Québécois », déclare M. Chevalier.

Tous ensemble, les Roy-Chevalier mettent beaucoup de temps et d'amour à produire un sirop d'érable de qualité. « Chaque fois que je donne une canne à quelqu'un, je lui dis qu'un produit comme ça, ça n'a pas de prix », souligne M. Chevalier.

Il faut 40 litres d'eau d'érable pour produire 1 litre de sirop.

+

+

+

+

+

GOURMAND

Le 8 mars tous les jours dans votre assiette

MARIE-CLAUDE LORTIE
CHRONIQUE

BILBAO, Espagne — Les femmes de la gastronomie n'ont plus envie d'être invisibles.

Giflées l'an dernier par un grand dossier du magazine *Time* sur l'état des lieux de la restauration qui les ignorait totalement, elles ne cessent depuis de chercher, de multiplier, de créer les raisons de se faire voir et de se faire entendre, de se parler entre elles, de faire parler d'elles et de montrer qu'elles existent. Un nouvel événement lancé à Bilbao le week-end dernier, le forum Parabere, en est un nouvel exemple.

Quelque 300 femmes influentes du monde de l'alimentation aussi différentes que Vandana Shiva, grande militante indienne anti-OGM, Jessamyn Rodriguez, Canadienne à la tête d'une vaste entreprise de boulangerie sociale à New York, Dominique Crenn, première femme chef double étoilée américaine, ou Leonor Espinosa, cheffedette colombienne locomotive de la renaissance culinaire de son pays, se sont ainsi retrouvées dans la ville basque pour demander comment on pouvait faire avancer le monde de la gastronomie avec des voix féminines.

On y a parlé de sujets aussi vastes que le gaspillage alimentaire, la transformation sociale par la cuisine, l'intégration travail-famille ou le sexisme en salle et en cuisine. De nouveaux réseaux se sont créés, beaucoup d'idées inspirantes ont été lancées.

«De toutes les causes, celle de l'égalité est celle qui me tient le plus à cœur», a expliqué l'instigatrice et présidente de l'événement, la journaliste gastronomique franco-espagnole Maria Canabal.

Parabere – le nom d'une mythique cuisinière basque – accueillait des



Des femmes influentes du monde de l'alimentation se sont réunies le week-end dernier à Bilbao, au Pays basque, à l'occasion du forum Parabere. Elles ne cessent de trouver des occasions de se faire voir et de se faire entendre.

femmes de 26 pays, comme la grande chef brésilienne Roberta Sudbrack ou Kamilla Seidler, une Danoise qui est allée ouvrir, à La Paz Gustu, une école et un restaurant voués à la formation de nouveaux chefs boliviens, moteur d'intégration pour la jeunesse de ce pays.

Toutes ces femmes avaient 1000 histoires à raconter, pour illustrer que leur rôle et leur rayonnement dans le monde de la gastronomie sont vastes et enracinés profondément dans les communautés. Et surtout, qu'on ne peut nullement juger de leur importance en constatant uniquement leur maigre présence sur les palmarès Michelin ou la liste des 50 meilleurs restaurants du monde.

«Ce que j'ai entendu durant ces deux jours, c'est comment, partout

dans le monde, les femmes utilisent les aliments comme une force pour nourrir la planète et non pas pour la vider de ses ressources», a commenté Lara Gilmore, partenaire au grand restaurant italien Osteria Franciscana.

«Les réseaux internationaux de femmes sont importants. Pas tant pour parler de questions touchant l'égalité que pour échanger sur ce qu'on aime, ce qu'on fait, et pour voir comment on peut changer le monde par la nourriture et l'alimentation au quotidien», a indiqué Trine Hahnemann, traiteuse et grande auteure de livres de cuisine danoise.

Au lieu de grandes démonstrations techniques de proesses en cuisine, les conférences ont plutôt été l'occasion de faire la rencontre de personnages

inédits, comme Gayle Quarmby, qui a lancé un programme, appelé Outback Pride, de culture d'herbes aborigènes par des aborigènes, dans l'arrière-pays australien, ou Merijn Tol et Nadia Zerouali, deux Néerlandaises, dont une d'origine marocaine, qui utilisent la cuisine maghrébine comme agent de rapprochement au sein d'une société secouée par les défis de l'immigration et de l'intégration.

La place des femmes dans les cuisines traditionnelles des grands restaurants a aussi été abordée. La chef Dominicaine Crenn, Américaine d'origine bretonne, a parlé d'un sexisme encore ancré dans les vieilles façons de faire. La jeune chef britannique April Partridge, prodige de 21 ans, a mentionné quant à elle le nouvel attrait des jeunes hommes pour la cuisine qui, voyant les Gordon Ramsay de ce monde agir brusquement et durement, croient qu'ils pourront prendre leurs aises dans cet environnement. Résultat: les femmes qui plongent dans ce monde doivent trimer dur et se surpasser. «On n'est peut-être pas là en nombre, a-t-elle dit, mais on est là en qualité, c'est clair.»

Et à la question: «Doit-on donner des prix spéciaux aux femmes chefs, pour les aider à se démarquer?», la réponse a été claire. «Ce n'est pas nécessaire, a dit la jeune Partridge. Mais essayons de mieux profiter des plateformes que les médias vont nous donner de toute façon pour nous mettre de l'avant.»

Et puis plus tard, réfléchissant à tout cela, la chef pâtissière Elizabeth Falkner, qu'on a bien connue avec son Citizen Cake à San Francisco, a ajouté: «Moi, ça ne me dérange pas, l'idée de la meilleure femme chef. On est des femmes. On veut être bonnes. Dans le fond, doit-on absolument se mesurer aux hommes? Être la meilleure femme chef? Pourquoi pas?»

Le prochain événement de ce type, Jubilee, aura lieu à la fin du mois à New York.

Plusieurs s'y sont donné rendez-vous pour poursuivre la discussion.

Une partie des frais de ce reportage ont été payés par le ministère du Tourisme espagnol.



Au Lavanderia, on a l'impression de se retrouver au jardin.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

LAVANDERIA

374, avenue Victoria, Westmount
514 303-5006

> Prix: Quelques exemples: salades 9\$, plat de trois empanadas 12\$, plat de poisson grillé 24\$, ris de veau grillés 15\$, desserts 9\$ et 11\$.

> Carte des vins: Les crus ne sont pas uniquement du Nouveau Monde, mais on fait une belle place aux vins sud-américains en général et aux argentins en particulier.

> Service: Gentil et bien intentionné, mais quelques anomalies. Le rodage ne semble pas terminé.

> Atmosphère: Restaurant très détendu, très vivant. Les hauts plafonds, l'arbre près du bar, le coin-cuisine ouvert avec son grill donnent au lieu un côté aérien, peut-être estival. Très agréable en plein hiver qui ne finit plus. Bon niveau de décibels.

⊕ Un menu à la fois accessible et original dans un lieu très aéré et chaleureux.

⊖ Le service, à peaufiner.

On y retourne? Bien sûr.

LAVANDERIA

Escapade argentine à Westmount

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Le chef Antonio Park, qui s'est fait toute une réputation à Montréal et partout au Canada en puisant dans ses origines asiatiques pour créer une cuisine plutôt japonaise, très technique et fort créative à son restaurant Park, a grandi en Argentine. C'est à ce pays maintenant qu'il rend hommage dans son nouveau restaurant de l'avenue Victoria à Westmount, Lavanderia.

Le nom de cette nouvelle adresse, à quelques portes du premier-né, peut paraître étrange. On n'associe généralement pas lessive et nourriture. Mais la décoration de l'espace aux plafonds vertigineux, avec aux murs de grandes cordes à linge plaquées ornées de jolies illustrations de fleurs, où l'impression d'être au jardin est accentuée par la présence d'un grand arbre décoratif surplombant le bar, scelle le concept.

On entre dans cet espace (hommage à la lavanderia – buanderie – que tenaient ses parents durant son enfance et aux jardins où avaient lieu de grands repas inclusifs) comme si on entrerait chez quelqu'un, dans la cour arrière. Et le sentiment est fort agréable.

De façon générale, la Lavanderia est un lieu fort sympathique, même si le service n'y est pas encore tout à fait rodé. On n'a pas encore trouvé, par exemple, comment bien gérer les clients qui attendent que leur table se libère. (En leur proposant de prendre un verre de vin au bar, peut-être?) Et il y a un déséquilibre entre l'empressement effréné de certains serveurs et la nonchalance des autres, comme si la salle n'avait pas encore trouvé son rythme.

Toutefois, cela mis à part, cette nouvelle adresse de grillades inspirées de ce qui se fait en Argentine mérite d'être découverte, surtout par ceux qui habitent dans l'ouest de la ville, zone de mieux en mieux servie en restauration actuelle.

Le chef Park réussit à y offrir une cuisine à la fois originale et accessible.

La salade de fines lamelles de chayotte, par exemple, peut surprendre ceux qui ne connaissent pas ce légume tout en fraîcheur dont la texture évoque celle de la pomme. Or, le plat très citronné, raffiné et léger, ponctué de laitue frisée et arrondi par le beurré des noix de pin, se laisse manger tout seul, à peine craquant et lumineux.

Autre note exotique, en guise de frites pour accompagner les grillades, on propose du yucca plutôt que des pommes de terre. Là encore, c'est un ingrédient peu utilisé dans les restaurants montréalais, mais on s'amuse à le découvrir, costaud, nourrissant, et peut-être moins propice à l'accoutumance que les allumettes classiques.

Les okras sont aussi au menu, tout comme les tamales – coussins de pâte de maïs farcis, populaires en Amérique du Sud –, les ceviches généralement associés

au Pérou. Il faut essayer aussi les empanadas, pâtes à pain farcies à la viande hachée, aux légumes, mais surtout celle au fromage et au jambon fumé. Un croque-monsieur sud-américain. En mieux.

La salade de betteraves? Le légume-racine y est servi avec l'incontournable chou frisé et du fromage blanc. Ici, l'exotisme fait place à la mode. Mais ce n'est pas mauvais pour autant. Au contraire.

Park choisit de travailler avec des produits de qualité, et ça paraît. Il suffit d'essayer les boulettes de porc haché de Gaspar, encore là un plat plus convenu, mais impeccablement réalisé, dans une sauce tomate. À commander si on va à la Lavanderia avec des enfants, par exemple. Mais on pourra aussi choisir de partager une assiette d'onglet, pièce de viande marinée particulièrement savoureuse et cuite juste comme il le faut, sur la braise.

La Lavanderia propose aussi des poissons ainsi doucement

rôtis. L'omble chevalier était au menu le soir de mon passage et, là encore, sa cuisson était impeccable, tout comme celle du plat de légumes choisi en accompagnement: des carottes, du topinambour, du chou-fleur, du brocoli...

Toutes ces grillades sont simples, mais les saveurs pour les relever sont au rendez-vous. On propose des sauces typiques, incluant évidemment la chimichurri traditionnelle, remplie d'herbes fraîches, une salsa maison classique bien tomate et une criolla, à base de tomate et de poivron, bien vinaigrée, aussi bien argentine.

Au dessert, il faut prendre la tarte fine au coco et aux bananes délicatement caramélisées ou alors le gâteau au chocolat et cacahuètes étalé, riche mais néanmoins plus léger qu'on l'imagine en entendant les noms de ces deux ingrédients. C'est servi avec de la crème glacée au dulce de leche, Argentine oblige. Délicieux et souriant. Comme tout le repas.

LE COURRIER DE LA SOMMELIÈRE

Envoyez vos questions sur le vin à vrivest@lapresse.ca

Pour un voyage viticole réussi

VÉRONIQUE RIVEST
COLLABORATION SPÉCIALE

Malgré le froid intense qui nous afflige, ça commence à sentir les vacances. Vous êtes très nombreux à m'écrire pour des suggestions d'endroits et de vignobles à visiter, principalement en France et en Italie, mais aussi en Californie et, j'en suis ravie, chez nous au Canada et au Québec.

Vous comprendrez que je ne peux pas vous répondre individuellement, mais voici quelques tuyaux pour un voyage viticole réussi.

Tout d'abord, commencez avec les vins que vous aimez de la région que vous souhaitez visiter. Si vous n'en connaissez pas, voilà l'occasion parfaite d'organiser une soirée entre amis. Vous planifiez visiter Bordeaux? Procurez-vous quelques bouteilles et organisez une dégustation. Quand vous aurez trouvé un vin que vous appréciez, prenez contact avec le vigneron, dites-lui que vous aimez bien son vin et demandez-lui si une visite est possible.

Choisissez le nombre de producteurs à visiter en fonction de votre horaire, mais gardez-vous du temps libre. Une fois chez les vignerons choisis, demandez-leur conseil. Quels autres vins du coin aiment-ils boire? J'ai fait certaines de mes plus belles découvertes de cette façon! Demandez-leur aussi de vous recommander les meilleures tables des environs. Personne n'est mieux placé qu'eux pour bien vous conseiller.

Faites attention aux idées reçues: petit ne veut pas toujours dire meilleur! Je connais de gros producteurs qui travaillent extrêmement bien (les familles Perrin dans le Rhône et Torres en Espagne, par exemple), tout comme des petits dont les

vins laissent à désirer. Les grandes entreprises sont d'ailleurs souvent mieux équipées pour recevoir les visiteurs. Chez les petits, l'expérience peut être plus intime. Un heureux mélange des deux vous permettra de mieux comprendre la diversité d'une région et les réalités de son économie viticole.

Pensez aussi au calendrier du vigneron: les plus petits, qui font presque tout eux-mêmes, pourront difficilement vous recevoir pendant les vendanges, alors que les plus gros, qui ont des structures destinées à l'accueil des visiteurs à l'année, y seront plus enclins.

Et bien sûr, les producteurs qui sont bien représentés sur le marché québécois souhaiteront davantage vous recevoir que ceux qui ne font pas affaire ici.

Je répète souvent que ce que je préfère du métier, ce sont les gens que je rencontre. Ceux avec qui je partage le vin, ceux qui me le servent et ceux qui le produisent. Un vin qu'on aime beaucoup nous paraîtra moins bon en compagnie désagréable. J'ai perdu ou gagné de l'estime pour certains vins parce que les producteurs étaient sympathiques... ou pas. C'est totalement subjectif, me direz-vous, mais pour moi, le facteur humain sera toujours partie intégrante du vin.

Une fois sur place, rendez-vous aussi chez les cavistes indépendants pour voir et goûter un large éventail des vins de la région et profiter de leur expertise. N'hésitez pas à leur demander conseil pour des vignobles ou des restaurants, ce sont en général de grands passionnés!

Et finalement, tenez compte du « syndrome vacances ». Le petit rosé dégusté en bord de mer pendant vos vacances ne sera jamais aussi bon à la maison, par une froide soirée de janvier. Il faut en tenir compte pour s'éviter de futures déceptions.

Nous parlerons de l'Ontario et de la Californie dans une prochaine chronique!



À DÉCOUVRIR

Quelques suggestions de vins parmi les régions que vous êtes nombreux à vouloir visiter.

Bordeaux La Mothe du Barry Bordeaux Supérieur 2012, 15,40\$ (10865307)

Le vin d'un petit vigneron qui travaille très bien, loin du glamour des grands châteaux, et qui nous offre des vins authentiques et sans chichi. Le vrai bon « petit » Bordeaux, sans prétention, qui se laisse boire avec grand plaisir. Issu à 100% de merlot, le cépage le plus cultivé de la région, tout sur le fruit et sans aucune trace de bois. Il épate non pas par sa complexité, mais par sa franchise et sa gourmandise. Archi-sec, avec juste ce qu'il faut de tannins et une légère aspérité qui contribue à son caractère digeste. Vin de semaine idéal pour des côtelettes d'agneau aux fines herbes, des saucisses au barbecue, des brochettes de bœuf ou de poulet aux poivrons.

Château Coupe Roses Minervois blanc 2013, 22,35\$ (894519)

Quel délice! Un vin blanc issu à 100% de roussanne, qui charme de prime abord par ses arômes si différents d'un chardonnay ou d'un sauvignon blanc. Plein de fruits à noyau, pêche et abricots, avec des notes d'amande et d'épices. La bouche, à la texture grasse et enrobante, est pourtant relevée d'une grande fraîcheur aux tonalités d'agrumes. Fascinant aussi parce qu'il évolue sans cesse, dans le verre et dans le temps: il est déjà plus enrobé et expressif que quand je l'ai goûté l'été dernier. Sûrement encore meilleur à table, où je le verrais bien avec des poissons grillés, une volaille à la crème, ou même un rôti de porc aux abricots.

Castello Di Ama Chianti Classico Riserva 2009, 39,00\$ (11315403)

Un Chianti classique, d'un des meilleurs domaines de la région. Issu principalement de sangiovese, il a ce caractère que je qualifie d'organique et que j'associe d'emblée aux vins traditionnels de Chianti: des arômes de fruit, cerise et prunes, mais aussi beaucoup d'arômes de terre fraîche, de garrigue, de feuille de tabac et de cèdre. Riche et complet en bouche, archi-sec comme le sont les bons vins italiens, avec des saveurs mûres, complexes et appétissantes. D'une structure solide, avec beaucoup d'acidité et des tannins fermes, mais sans que rien détonne: il fait preuve d'une superbe harmonie d'ensemble. Déjà savoureux, il profitera d'un passage en carafe et évoluera gracieusement pendant encore 6 à 10 ans.

Palacios Remondo Placet Rioja 2011, 28,30\$ (11858555)

La région de Rioja est incontournable en Espagne, et une excellente source de vins d'un certain âge d'un très bon rapport qualité-prix. D'emblée associée au vin rouge, elle produit aussi de très bons vins rosés et des vins blancs qui sortent de l'ordinaire. Cette cuvée d'Alvaro Palacios, qui élabore aussi d'excellents vins dans les régions de Priorat et de Bierzo, est élaborée avec viura et maccabeo, cépages blancs emblématiques de la Rioja. Beaucoup de fraîcheur, mais aussi une texture ample, relevée de légères notes épicées apportées par un boisé très fin. Le vin me rappelle parfois un Sancerre très mûr ou un Graves blanc très élégant. Un vin unique, fin et précis, qui sera à son mieux à table, et qui vieillira très bien quatre à huit ans.

À BOIRE

Trois vins pour la cabane à sucre

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

C'est le temps des sucres et pour accompagner les plats nappés de sirop d'érable, le sommelier Simon Duval n'a qu'une idée en tête: trouver un vin qui apportera de la fraîcheur à table et en bouche.

Pour la cabane à sucre, dont plusieurs permettent aux convives d'apporter leur vin, l'expert pense d'emblée aux rouges à base de pinot noir.

« À la cabane à sucre, on a des plats riches, goûteux et lourds, dit-il, l'acidité du pinot noir va casser ça. Il va apporter un vent d'air frais. »

Simon Duval applique le même raisonnement aux blancs. Il suggère des vins avec une acidité élevée comme un riesling kabinett d'Allemagne.

Pour une bonne dose d'acidité, un cidre du Québec est aussi un excellent compagnon pour les mets de cabane à sucre. De plus, ces cuvées à base de pommes sont souvent faibles en alcool.

Dans son livre *Papilles et molécules*, le sommelier François Chartier explique quant à lui que la barrique de chêne et le sirop d'érable ont des profils aromatiques semblables. Avec les plats à l'érable, il propose ainsi de servir des cuvées élevées en barriques de chêne américain comme des chardonnays du Nouveau Monde ou des grenaches de la Rioja en Espagne.



TROIS BOUTEILLES POUR LES SUCRES

Jean Perrier Cuvée Gastronomie Pinot Noir 2013, 16,45\$ (856997)

Ce pinot noir de Savoie est gorgé de petits fruits rouges et d'épices douces. Ses arômes ne sont pas très complexes, mais sa fraîcheur en bouche et ses tannins légers sont parfaits pour accompagner cette tablée festive. 12%

Planeta La Segreta 2013, 17,30\$ (741264)

Cet assemblage de grecanico, de chardonnay, de viognier et de fiano du sud de l'Italie est parfait pour faire une « pause de sucre » pendant le repas. Ses notes de fruits à chair blanche, de fleurs et son petit côté salin en finale sont mis en valeur par son attaque rafraîchissante. De plus, il est obturé avec une capsule à vis: on aime! 12,5%

Réserve blanc de St-Jacques 2012, 24\$ (11506390)

Pourquoi ne pas marier ce repas québécois avec un vin de chez nous? Ce blanc à base de vidal et de seyval a séjourné près de six mois en fûts de chêne. Il est rond en bouche et ses notes de miel, de caramel et de fruits exotiques s'harmonisent à souhait avec l'érable. 12,5%



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ!



RECETTES

FRITES D'AUBERGINE AU SUMAC ET AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 400 g d'aubergines japonaises (environ 2 moyennes), lavées, coupées en deux sur la longueur et tranchées en longues frites
- > 3 c. à soupe d'huile d'olive
- > Fleur de sel, au goût
- > 1/2 c. à thé de sumac* (ou quelques gouttes de jus de citron)
- > 4 c. à soupe de sirop d'érable
- > 2 c. à soupe de persil plat haché

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Répartir les frites sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Ajouter l'huile d'olive et la fleur de sel.
2. Mélanger à la main pour bien enrober les frites. Cuire au four pendant 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson, ou jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et dorées.
3. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le sirop d'érable pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.
4. Retirer les frites du four, saupoudrer de sumac, arroser de sirop d'érable, parsemer de persil plat et servir immédiatement.

* Le sumac est une épice au goût citronné. On le trouve dans les magasins d'épices spécialisés.

Recette tirée du livre *Ensemble, cuisine gourmande et colorée* de Christelle Tanielian, publié aux Éditions La Presse.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand christelleisflabbergasting.com

De l'érable partout



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Du sirop d'érable au dessert? Oui, absolument. Avec du jambon ou des œufs? Oui, encore. Mais pourquoi se contenter de l'utiliser dans des recettes traditionnelles?

Le sirop d'érable est un sucre délicieux, nutritif et, de surcroît, beaucoup plus polyvalent qu'on ne le pense. En fait, je dois l'utiliser aujourd'hui dans à peu près 85 % de mes recettes. Oui, vous avez bien lu, 85 %!

Dans un coulis au fruit de la passion, servi sur un pouding crémeux de chia au lait de coco, par exemple, pour équilibrer l'acidité du fruit.

Ou alors dans une vinaigrette à l'orange et à la moutarde, excellente sur une salade de kale avec de la mâche, quelques herbes fraîches, accompagnée de légumes rôtis, de grains de grenade et de noix.

Et bien sûr, dans un glaçage avec du fromage à la crème et de la cardamome, dont on nappera un gâteau à la purée de banane et courge butternut. Miam.

Encore des doutes? Je vous propose cette semaine une recette fétiche, tirée de mon livre, qui vous convaincra, comme moi, de l'adopter pour l'année!

SUCRES

Trois quartiers, trois érablières urbaines

ÉMILIE BILODEAU



PHOTO FOURNIE PAR L'ARRONDISSEMENT DE SAINT-LAURENT

Saint-Laurent

L'arrondissement de Saint-Laurent, l'un des plus multiculturels de Montréal, revient avec son érablière urbaine qui a pour but de rassembler les communautés ethniques autour du temps des sucres. Le 21 mars, plusieurs commerçants du quartier proposeront de la tige d'érable, des crêpes et de la barbe à papa à l'érable dans le parc Beaudet, à côté de la station de métro Du Collège. « Des organismes locaux vont aussi participer. Par exemple, un centre pour immigrants compte faire des pâtisseries arabes à l'érable », explique Simon Broquet, coordonnateur de projet à l'organisme VertCité. Fait particulier, entre 30 et 40 arbres du parc seront entaillés. En plus des dégustations, quelques kiosques proposeront des ateliers éducatifs comme celui sur l'évaporation de l'eau d'érable et la fabrication du sirop.

www.facebook.com/ErabliereUrbaine



PHOTO FOURNIE PAR CABANE PANACHE ET BOIS ROND

Verdun

La 5^e Cabane panache et bois rond se tiendra les 27, 28 et 29 mars sur la promenade Wellington, dans Verdun. Pour l'occasion, 15 restaurateurs du quartier s'installeront derrière des étals en bois pour vendre des bouchées à l'érable. De la danse carrée, de la sculpture sur bois, du taillage de barbe et un concours de menteries (oui, oui, de menteries!) seront également proposés tout au long du week-end. « Ça va ressembler à une veillée traditionnelle folklorique dans un milieu urbain », promet Claire Strunck, responsable des communications de l'événement.

www.promenadewellington.com



PHOTO FOURNIE PAR L'ASSO. DES GENS D'AFFAIRES DE FLEURY OUEST

Ahuntsic-Cartierville

L'érablière Jetté de Mirabel transformera le parc Tolhurst d'Ahuntsic-Cartierville en grande cabane à sucre, le 21 mars. Le groupe Les Quéteurs animera la journée avec sa musique traditionnelle et les commerçants de la rue Fleury Ouest proposeront des gourmandises à l'érable. « La Bête à pain va faire des beignets chauds à l'érable, la chocolaterie Bonneau va faire des crêpes au chocolat et à l'érable et un traiteur italien va offrir des sandwiches. Il va y avoir une belle diversité », explique Mariee Bouchard, porte-parole de l'événement. L'érablière d'Ahuntsic-Cartierville aura lieu dans le cadre d'un nouvel événement intitulé Flo Fest, qui a pour but de célébrer l'équinoxe de printemps. Cet événement se déroulera du 19 au 21 mars.

www.fleuryouest.com