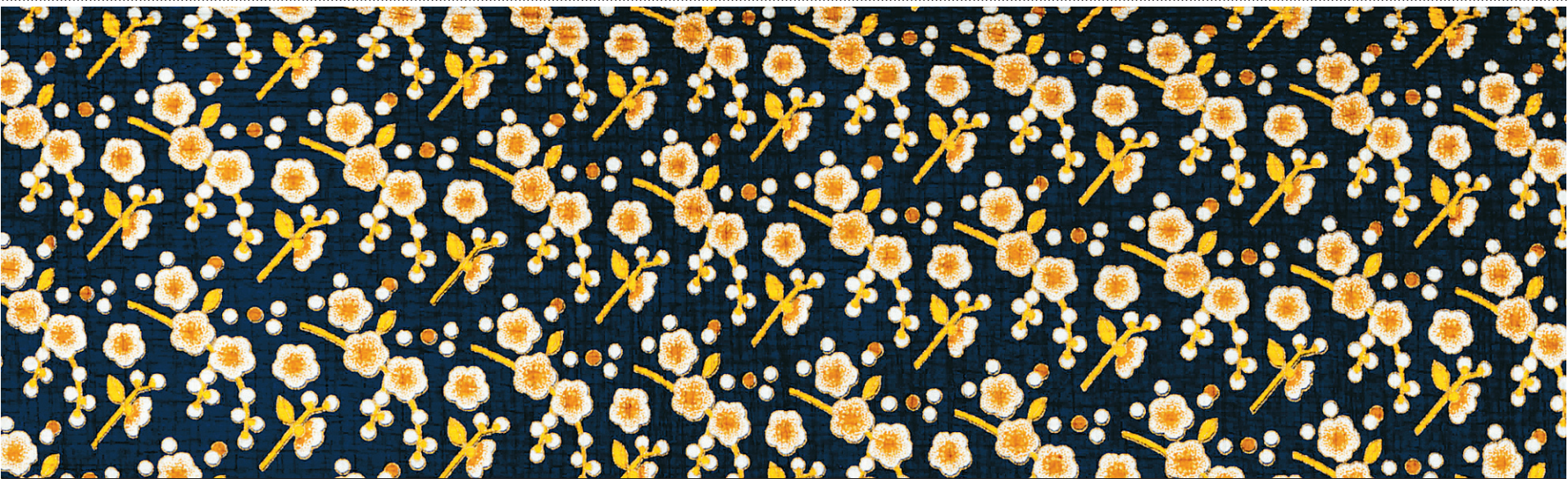


ACTUEL

magazine



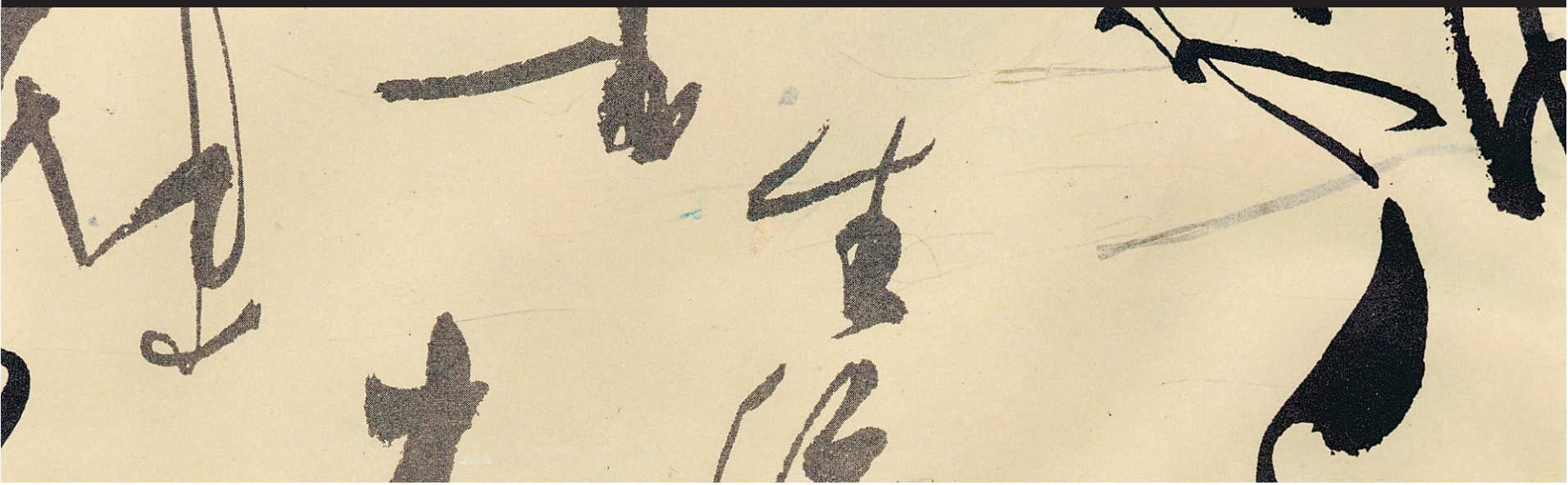
DANIEL VÉZINA LES NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES PAGES 14 À 17

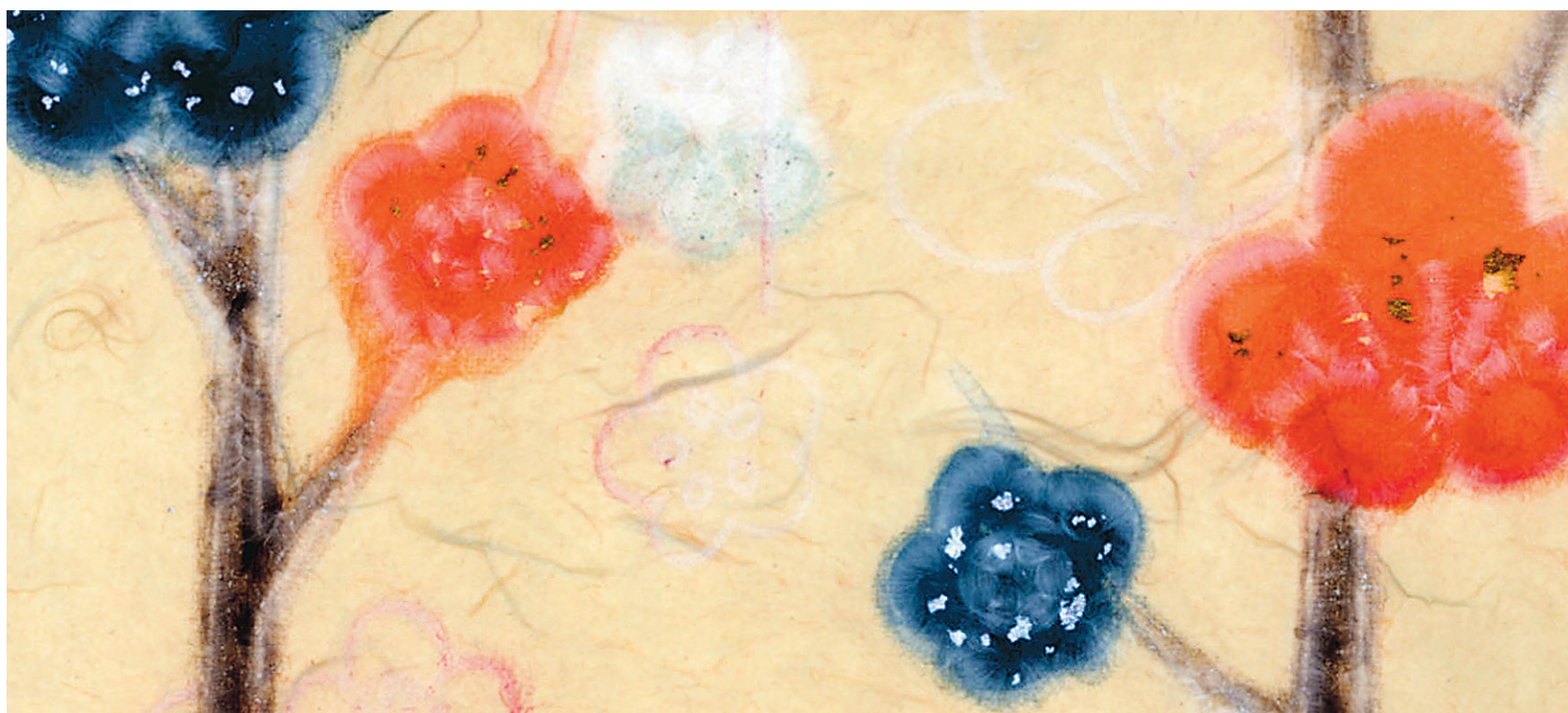


TRÉSORS VIVANTS

Japon, pays de papier

DOSSIER **STÉPHANIE BÉRUBÉ**





Au Japon, les artisans qui possèdent un savoir-faire menacé de disparaître sont considérés comme des trésors. De vrais trésors, protégés par le gouvernement nippon. Notre journaliste est allée au Japon, grâce à une bourse de la Fondation Asie-Pacifique. Elle a rencontré trois de ces trésors nationaux vivants.

DOSSIER **STÉPHANIE BÉRUBÉ**



TRÉSORS VIVANTS

Japon, pays de papier

POUR TROUVER sa petite demeure, en plein milieu d'un champ, il faut prendre le train à partir de Tokyo. Environ une heure de route magique avec, pour toile de fond, le mont Fuji enneigé. Sur place, son épouse et sa vieille mère nettoient les fibres de bois dans un bassin d'eau glacé pour fabriquer le papier. Lui arrive, heureux et surpris que l'on s'intéresse à cet art millénaire. Rien ne laisse croire que l'on est en présence d'un trésor. D'un trésor vivant...

Au Japon, il y a une centaine de «trésors vivants» qui sont reconnus et protégés par le gouvernement, dont Seiichi Kubo, qui fabrique le papier selon la méthode traditionnelle. Ces trésors nationaux sont, en fait, des gens qui possèdent un savoir-faire particulier menacé de disparition, faute de relève. Car les jeunes, comme partout ailleurs, préfèrent les villes aux campagnes peu peuplées où se trouvent surtout ces artisans.

En 1955, le Japon a créé un programme pour protéger ces détenteurs d'un précieux savoir-faire, les Ningen Kokuhô. Ils sont des maîtres dans leur domaine, que ce soit les arts de la scène, comme le Kabuki et le Bunraku, la poterie, la laque ou le papier.

>>>

流し込み模様

(手漉)





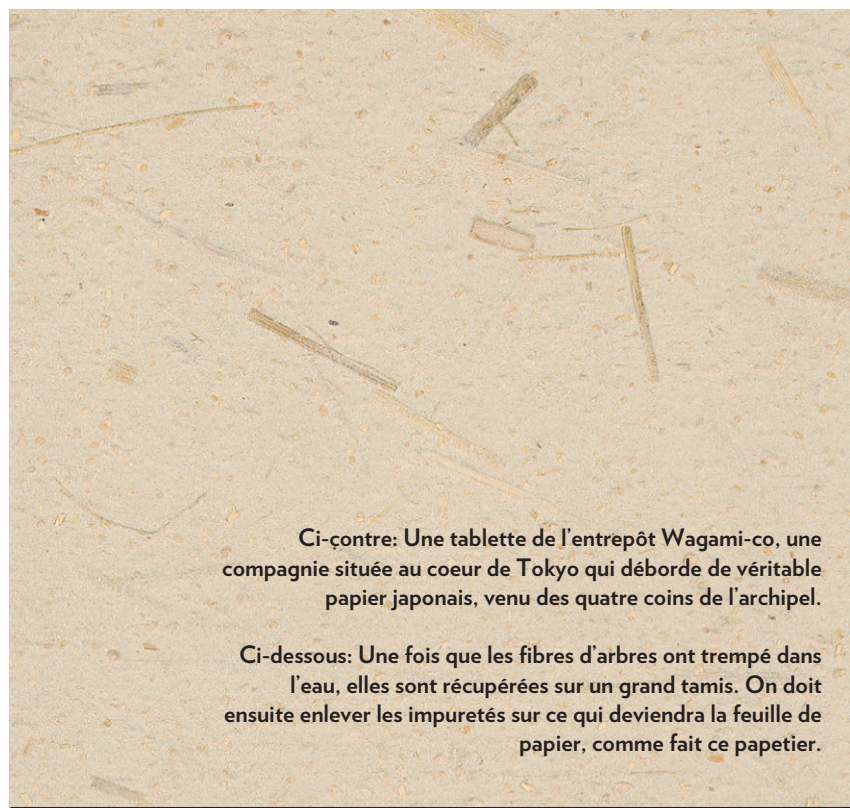
Les Ningen Kokuhô reçoivent un salaire de l'État pour transmettre leurs connaissances afin que leur savoir ne disparaisse pas en même temps qu'eux. Et le temps presse, car les trésors vivants ne sont plus jeunes. Seiichi Kubo fabrique du papier depuis 40 ans. Depuis toutes ces années, il courbe le dos devant son tamis, rendu lourd par le poids des fibres mouillées. Pour faire ses feuilles, il laisse tremper dans l'eau des petits morceaux de kozo, l'arbre le plus populaire au Japon pour la fabrication du papier, jusqu'à ce que le bois devienne mou. Il ramasse ensuite ces fibres, qui ressemblent à de la chair d'aubergine cuite, avec un énorme tamis carré et laisse sécher les grandes feuilles au soleil. Son épouse et sa mère passent leurs journées à trier les fibres pour éliminer les imparfaites, celles qui ont des taches brunes. Leurs mains sont tellement glacées, qu'elles sont rouges et gonflées. À côté de leurs petits bancs, elles ont installé une

Pierre qui chauffe sur le feu. Toutes les cinq minutes, elles posent leurs mains sur la pierre brûlante pour se réchauffer.

Seiichi a appris son métier de son père et il est en train de l'apprendre à son fils qui prendra la relève. «Avant, dans cette région, il y avait des ateliers de papier partout, dit-il, le regard fixé sur l'horizon. Aujourd'hui, il ne reste que nous.»

Le papier est très important au Japon. Traditionnellement, il était utilisé pour fabriquer les maisons. Les panneaux qui séparaient les pièces étaient faits de papier. «Le papier japonais est très résistant, explique Shohei Asano, de la compagnie de papier Wagami-do de Tokyo. Il existe encore des feuilles de washi (papier) qui datent du 6^e ou du 7^e siècle.»

Les grands panneaux de papier se trouvent aujourd'hui uniquement dans les vieilles maisons de campagne, chez les artistes ou les nostalgiques, ou dans les demeures patrimoniales. Le papier servait aussi pour la calligraphie et la



Ci-contre: Une tablette de l'entrepôt Wagami-co, une compagnie située au coeur de Tokyo qui déborde de véritable papier japonais, venu des quatre coins de l'archipel.

Ci-dessous: Une fois que les fibres d'arbres ont trempé dans l'eau, elles sont récupérées sur un grand tamis. On doit ensuite enlever les impuretés sur ce qui deviendra la feuille de papier, comme fait ce papetier.





dans la préfecture de Hyogo, une région située sur l'île principale de l'archipel nippon. Pour se rendre dans la cour où il fait son papier, il faut parcourir en voiture une route très sinueuse, à partir de Kobe, qui est déjà à une heure de train de Tokyo. Petite, sa maison ne se distingue pas des autres de la campagne environnante. Un seul indice permet de deviner qu'un maître papetier vit à cette adresse: la forte odeur d'humidité, un peu sucrée, qui émane du bois trempant dans le bassin d'eau.

Takenobu Tanino a 69 ans. Il est timide, peu loquace, mais très accueillant. «Je ne voulais pas faire ce métier, confie-t-il. Mais j'étais le plus vieux des fils de ma famille et je n'ai pas eu le choix.» Apparemment, pour lui, faire du papier n'est pas une passion, mais un devoir. Surtout depuis que le papier japonais est moins populaire dans le pays des samouraïs.

«En 1900, 70 000 ménages faisaient du papier au Japon, indique le représentant de la compagnie Wagamido. En 2000, ce nombre était passé à 400. C'est terrible.» Selon lui, cela s'explique en partie par «l'occidentalisation» de la société nipponne.

Il y a bien des initiatives locales qui visent à relancer l'industrie du papier, aussi artisanale soit-elle. Le village de Kami, par exemple, est devenu une véritable ville de papier. Comme l'économie ne tournait pas rondement dans ce coin de la préfecture de Hyogo, on a décidé de faire du papier une priorité. Chaque habitant a reçu un petit kozo qu'il a planté devant sa maison. La communauté a formé une coopérative où l'on fait les papiers avec le bois des arbres de la ville. Les sans-emploi se sont mis à fabriquer du papier.

En hiver, lorsqu'une petite bordée de neige tombe sur les maisons de bambou du village, des habitants se précipitent dans le ruisseau. Un drôle de rituel pour un étranger de passage, mais une coutume pour les habitants. Car plus l'eau est froide, plus le papier sera blanc. Alors quitte à se geler les mains, on va au ruisseau laver les fibres. Leur papier est vendu sur place et exporté dans certaines villes du pays.

>>>

peinture traditionnelle. Plusieurs artistes l'utilisent toujours. Certains se rendent directement chez Ichibei Iwano, l'un des trois artisans papetiers reconnus trésors vivants. Ichibei a ceci de particulier: il ne fait que du papier immaculé. Blanc de blanc, sans défaut. «Vous voyez là, il y a une tache», dit-il en montrant une petite feuille qui, à première vue, semble parfaite. Mais en y regardant de plus près, un point marron, gros comme une tête d'épingle, apparaît dans le coin de la feuille qui sera éliminée.

Pour arriver à fabriquer un papier parfait, Ichibei a une règle plutôt étonnante: il ne se querelle jamais avec son épouse avant d'entrer dans la grange qui lui sert d'atelier. «Les chicanes de couple sont très mauvaises pour le papier, dit-il, l'air un peu découragé, mais très sérieux. Quand tu te chicanes avec ta femme, ça paraît tout de suite sur les feuilles.»

Pour trouver les trésors vivants, il faut chercher. Takenobu Tanino vit



Rin Kubo, la mère du trésor national Seiichi Kubo, passe ses journées à faire tremper des fibres d'arbres dans l'eau glacée.

PHOTOS STÉPHANIE BÉRUBÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

DOSSIER

Made in China

Une autre menace plane sur le papier japonais: la compétition. Le papier japonais est maintenant copié. La Chine et la Corée font du «papier japonais» et l'exportent au Japon où il est vendu à moindre coût. Car les nombreuses heures que Seiichi Kubo et sa famille passent à fabriquer du papier dans leur atelier ont un coût. Une feuille de leur papier se vend plus de 12\$, alors qu'un papier «japonais» importé de Chine coûte 10 fois moins cher.

Le spécialiste Shohei Asano voit toutefois une lueur d'espoir: «aujourd'hui, on voit que les jeunes Japonais font une profonde réflexion. Ils se mettent à critiquer la consommation massive et recommencent à apprécier les choses faites à la main. C'est très bon pour le washi.»

Le papier japonais a aussi évolué. Il y a bien un ou deux têtus comme Ichibei qui ne jurent que par le papier immaculé, mais les jeunes qui s'intéressent à cet art s'autorisent plus de liberté. Ils teignent et chiffonnent le papier; ajoutent des fleurs pour mettre de la couleur. Ils font des lampes et des oeuvres d'art. Une seconde vie pour cet art vieux de 1400 ans.

Un exemple pour le Québec

Le Japon a été le premier pays du monde à instaurer un système pour protéger ses artisans. «En 1945, après la guerre, le pays s'est mis à changer, à se moderniser à un rythme très rapide,



Trois trésors nationaux vivants: Seiichi Kubo, Shohei Asano et Takenobu Tanino

indique Toyoko Kondo, spécialiste du patrimoine au ministère des Affaires culturelles du Japon. Les vieux savoirs étaient menacés de disparition. Cinq ans plus tard, une loi pour protéger les techniques était promulguée. Et en 1954, le Japon décidait de protéger aussi les artisans.»

Depuis, d'autres pays ont suivi cet exemple. La France, la Thaïlande, les Philippines, la Corée du Sud, la Roumanie ont aussi créé des programmes pour reconnaître leurs trésors vivants.

Ici, on en rêve encore. Le Conseil des métiers d'art du Québec souhaiterait implanter un concept semblable pour éviter la disparition des vieux métiers spécialisés.

Il y a une lueur d'espoir: le nouveau directeur général de

l'UNESCO est un Japonais, Koichiro Matura. Il est très sensible à la sauvegarde des métiers menacés de disparition. Lors de leur dernière réunion, les pays membres de l'UNESCO, dont le Canada, ont signé une convention sur le patrimoine immatériel. Les États signataires s'engagent à mettre en oeuvre des plans pour promouvoir et protéger leurs propres trésors vivants.

Dans leur programme électoral, les libéraux de Jean Charest avaient abordé la question du patrimoine vivant. Selon l'attachée de presse de la ministre de la Culture, le gouvernement du Québec est en train de définir toute la notion de patrimoine, notamment le patrimoine vivant. Il étudie sérieusement la possibilité de suivre l'exemple japonais.

Où trouver du papier japonais

L'artiste Lorraine Pritchard voue un véritable culte au papier japonais. Culte qu'elle partage à sa boutique **Au Papier japonais** (24, rue Fairmount Ouest, Montréal, 276-6863) où l'on trouve différents spécimens. L'endroit offre aussi des ateliers où l'on apprend à faire du papier et à travailler le papier japonais.

Dans Charlevoix, la **Papeterie Saint-Gilles**, (304, rue Félix-Antoine Savard, Saint-Joseph-de-la-Rive, (418) 635-2430) fabrique le papier selon la méthode européenne, depuis les années 60. La papeterie fait partie du réseau des économusées. Elle est ouverte au public pour des visites.

PHOTOS STÉPHANIE BÉRUBÉ. COLLABORATION SPÉCIALE



TECHNO

Paul Merkelo, trompette solo

NICOLAS RITOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Le trompettiste Paul Merkelo s'est joint à l'OSM en 1995. Entre les concerts, les répétitions et les élèves aux quatre coins de la planète, il pense que la technologie aide les musiciens classiques à se concentrer sur leur art. Il n'y a pas que les DJ qui ont besoin d'ordinateurs pour jouer de la musique.

Q Un musicien classique a-t-il besoin de gadgets techno ?

R J'utilise une sourdine pour cuivres Yamaha reliée à un casque d'écoute, avec des simulations de différentes acoustiques. J'ai déjà joué à côté d'un voisin d'avion avec ça, et ça ne l'a pas empêché de dormir. Je l'ai utilisé pour préparer mes lèvres quand on a joué le Messie de Haendel, où il y a une longue partie sans trompettes. Également, j'utilise un enregistreur DAT pour m'écouter jouer, ainsi qu'avec mes élèves. On entend tout de suite les erreurs. Je vais m'acheter une caméra vidéo pour étudier aussi la respiration, la position. C'est très dur de s'observer dans son miroir tout en jouant.

Q Qu'est-ce qu'Internet a changé pour vous ?

R Internet a ouvert un nouveau monde pour les musiciens, parce que nous voyageons beaucoup et ça nous permet d'échanger des documents de n'importe où, qu'il s'agisse d'une biographie, d'une photo ou de notre agenda de concerts. Avant cela, je devais chercher un photocopieur et me rendre au bureau de poste.

Q Qu'a apporté le numérique à la musique classique ?

R L'arrivée du numérique a été très utile. On peut aujourd'hui reproduire tout le caractère, la puissance et les nuances de la musique. Les enregistrements sont assurément meilleurs qu'il y a vingt ans.

Q Quand la techno vous a-t-elle gâché la vie ?

R Tous les jours (rires). Au début, je pensais que ça m'apporterait juste des problèmes. Maintenant, je ne pourrais pas vivre sans.

Q Et quand vous l'a-t-elle sauvée ?

R Avant un concert à Saint-Barthélemy, j'ai perdu une page de ma partition. J'ai pu demander une copie aux États-Unis, la recevoir par courriel et l'imprimer.

Q Le piratage avec les MP3, est-ce que ça touche la musique classique ?

R Oui, et je suis contre. C'est bien que les gens aient accès à la musique, mais ils doivent aussi soutenir les musiciens. Même si la musique est libre de droits quand je joue du Bach, j'ai quand même besoin d'être soutenu en tant qu'artiste.

Q Et les jeux vidéo, c'est votre truc ?

R Quand j'étais adolescent dans les années 80, je passais mon temps dans les arcades. J'ai joué à tous les jeux dans ce temps-là. Quand je vais au Japon aujourd'hui, je vais dans les arcades entre les concerts parce qu'ils ont des systèmes fantastiques de ski virtuel ou de course virtuelle. Mais je n'ai pas installé de jeux sur mon PC. Si je fais ça, je ne quitterai plus la maison !

Q Qu'est-ce qu'on devrait inventer pour vous ?

R Un système de sourdines comme la mienne, mais qui relierait les musiciens afin que nous puissions jouer ensemble sans que personne nous entende, depuis nos sièges dans l'avion par exemple. Ou alors, un système de téléconférence pour pouvoir donner un cours à un élève au Japon. J'ai entendu dire que Pinchas Zukerman, le directeur musical de l'Orchestre du Centre national des arts à Ottawa, se sert parfois d'un tel système. J'aimerais aussi que dans l'avenir, on puisse accéder par vidéo numérique aux concerts de tous les orchestres du monde.



Paul Merkelo vient de lancer un CD, *Baroque transcriptions* sur étiquette Analekta.

PHOTO FOURNIE PAR LA MAISON DE DISQUES ANALEKTA

LES
LAURENTIDES

2004

ST-EUSTACHE

Une sucrée de bonne idée!

Bon appétit! saison 2004

PRIX RÉGULIER		ENFANTS 4 à 12 ans : 5,21 \$		
	LUNDI au JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	10,44 \$	10,44 \$ <small>(jusqu'à 14h)</small>	13,04 \$ <small>(jusqu'à 14h)</small>	13,04 \$ <small>(jusqu'à 16h)</small>
SOIR	10,44 \$	12,18 \$ <small>(à partir de 14h)</small>	14,79 \$ <small>(à partir de 14h)</small>	12,18 \$ <small>(à partir de 16h)</small>

Toutes les taxes et pourboires sont en sus. Jour férié = extra \$

SPÉCIAL JUSQU'AU 12 MARS 2004

LUNDI AU VENDREDI MIDI LUNDI AU JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR SAMEDI MIDI	SAMEDI SOIR avec animation/musique
10 \$ tx incl.	12 \$ tx incl.	17 \$ tx incl.

Pourboires en sus.

Labatt

PEPSI

3208154A

Tourisme
Laurentides

Pour plus d'informations
sur la région des Laurentides
1 800 561-6673 www.laurentides.com

Québec

AUBERGE
St-Eustache
40 rue Dubois
St-Eustache
J7P 4W9
T (450) 473-6825
F (450) 473-8808

PLUS OU MOINS

Votre dose hebdomadaire d'observations superficielles, de commentaires gratuits et autres considérations totalement subjectives.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PLUS

Le printemps dans un mois !

(!!!)

Le freecycling

Inventé aux États-Unis au printemps dernier, le *freecycling* permet de donner une nouvelle vie aux choses dont l'on souhaite se débarrasser, en les offrant sur Internet aux personnes intéressées. Seule règle : aucun argent ne doit être déboursé dans ces transactions. On veut une version locale, SVP.

Délaisser les régimes miracles

Ce n'est pas très honorable, mais bon, on n'a pas pu s'empêcher de voir une délicieuse leçon existentielle dans le fait que le Dr Atkins, apôtre du régime, pesait en fait 65 livres de trop à sa mort...

Bonnie Tyler

Incroyable mais vrai : numéro un en France avec une reprise en français de *Total Eclipse of The Heart*. Seulement en France...

MOINS

The Littlest Groom

La plus récente absurdité télévisuelle de Fox : un nain (ou personne de petite taille, ou quelle que soit l'expression correcte à utiliser... quoi qu'il en soit, le gars mesure 4 pieds 5 pouces)

cherche l'amour. Parmi les concurrentes : des femmes de taille normale...

Les parfums de célébrités

C'est maintenant au tour du comédien français Jean Reno — pourtant pas particulièrement reconnu pour ses charmes olfactifs — de nous faire le coup, avec *Jean Reno Loves You*, « une friandise tempérée autour d'un bouquet enchanté alliant la douceur de la bergamote et la sagesse de la sauge ». La sagesse de la sauge ? Misère...

Les implants testiculaires

La nouvelle mode aux États-Unis, pour les hommes à la virilité fragile. *Freak*.

F. Farhat, le danseur lunetier

Ça devient de plus en plus inquiétant, cet étrange besoin de danser ses publicités. Tant qu'à voir des choses comme ça, on aime mieux rester myope, merci.



Bonnie Tyler, en 1986.

PHOTO LA PRESSE ©

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Combats urbains

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Usager régulier du métro, j'emprunte fréquemment les escaliers mécaniques. La plupart du temps, comme bien d'autres, je préfère monter en même temps, plutôt que de rester immobile. Quand des gens ne laissent pas la voie libre en se tassant sur la droite (comme on le fait sur l'autoroute, par exemple), ça me frustre. Si je veux aller plus vite, devrais-je prendre les escaliers ordinaires, ou est-ce plutôt les usagers des escaliers mécaniques qui devraient faire preuve de plus de civisme ?

Robert
Montréal

R Le combat contre le manque de savoir-vivre est âpre et perpétuel. Mais ce n'est pas une raison pour jeter l'éponge (ni donner des coups de coude, il va de soi). Continuez à gravir les

escaliers, en demandant poliment qu'on vous laisse le passage. Vous verrez que les gens sont généralement conscients qu'ils ne devraient pas bloquer la voie de gauche, et cèdent le passage lorsqu'on leur demande gentiment. C'est bien sûr exaspérant d'avoir à le faire pour chaque personne qui se trouve devant soi, mais consolez-vous en pensant à votre contribution à l'importante lutte contre l'affluence piétonnière et l'inactivité physique...

Mais, pour se généraliser, le civisme a parfois besoin d'un petit coup de pouce éducationnel, et la STM pourrait sans doute prendre l'exemple du métro londonien, où des affiches invitent les usagers qui désirent rester immobiles à se tenir à la gauche de l'escalier (l'équivalent de notre droite). Vous pourriez d'ailleurs leur écrire pour en faire la suggestion. Tout le monde s'en porterait mieux : la circulation serait améliorée, les grimpeurs pourraient grimper et les stationnaires se reposer sans avoir à subir les coudes, parapluies et autres objets contondants des grimpeurs frustrés. Une solution « ga-

gnant-gagnant », comme on dit dans les livres de gestion.

Q Soucieuse de l'environnement, je suis scandalisée par l'absence de recyclage disponible dans les grands complexes d'habitation. Celui où j'habite compte 90 appartements et est entouré d'habitations de moindre importance où, là aussi, tout se retrouve dans les vide-ordures. Existe-t-il un moyen de faire pression sur les autorités pour changer les choses ?

Lise
Pierrefonds

R Comme pour toutes les nobles causes — qu'elles soient plutôt anodines, comme le civisme dans les escaliers mécaniques, ou impératives, comme l'interdiction des mines anti-personnel — la recette du succès est la même : effort et persévérance.

Écrire une lettre au concierge et au propriétaire de votre immeuble est sans doute la première chose à faire. Faites-leur part de vos préoccupations et offrez leur une solution pragmatique à ce problème (une visite à votre éco-quartier pourrait être fort instructive, à cet effet). Tout le monde est générale-

ment disposé à bien agir, en autant que ce ne soit ni trop compliqué, ni trop cher... Insistez sur l'aspect bénéfique que représente l'implantation d'un programme de recyclage. La réduction de la quantité de déchets à enfouir, par exemple.

Si vos efforts restent vains, alors il sera temps de mobiliser les autres locataires de votre immeuble. L'union faisant la force, une pétition regroupant la majorité des résidents aurait certainement un impact important auprès des gens qui gèrent votre immeuble. Éventuellement, ceux-ci devront bien se rendre à vos demandes.

Une fois cette victoire obtenue, rien ne vous empêchera alors d'effectuer des démarches similaires auprès des immeubles voisins. Mais il est fort possible que votre action les aura déjà incités à cesser, eux aussi, d'envoyer bêtement à l'enfouissement des matières parfaitement recyclables. C'est ce qu'on appelle prêcher par l'exemple...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ?

Écrivez-nous à Questions existentielles au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

LE LOOK DE LA SEMAINE

ALEXANDRE GRÉGOIRE

Rares sont ceux qui affirment être victimes de la mode. Alexandre, lui, l'avoue haut et fort. «Et je n'ai pas honte de le dire. La mode, j'en mange.» Coloriste depuis cinq ans, Alexandre n'a d'autre choix que de rester à l'affût des dernières tendances. Rigueur est son mot d'ordre. Il se doit de connaître la mode dans ses moindres détails. Pas étonnant qu'il se soit classé comme finaliste coloriste de transformation au 15^e concours canadien Contessas. Toujours à l'avant-garde, ce fan de l'*afterhour* affectionne particulièrement les vêtements aux prix exorbitants. Friand de magasinage, son coup de coeur va aux boutiques des Cours Mont-Royal. «Quand je vois quelque chose

qui me fait craquer, il faut que je l'aie tout de suite, peu importe le prix.» Alexandre est toutefois moins exigeant pour les accessoires qu'il achète au bon vieux Village des Valeurs: souliers, rappel de couleur, agencements. Ces éléments sont d'une importance cruciale pour le coloriste, qui veille même à ce que la ligne rouge du haut de sa chaussette ornant le bas de son jeans rappelle le rouge de son chandail. «Quelqu'un qui s'habille mal, c'est un *turn-off* total pour moi.» Avertissement aux mal fringués.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

TROUVAILLE



LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

On le dit et le redit, ce printemps on ne sort jamais sans son *trench*. Surtout s'il prend la forme d'un blouson. Derrière la griffe Burberry, le designer Christopher Bailey donne un coup de jeunesse à ce célèbre manteau en le coupant net à la taille. Résultat? Un *trench* écourté aux formes résolument actuelles. Découvrez la collection de l'original trench-coat à la boutique Burberry chez Holt Renfrew. Ou préférez cette inspiration du trench-blouson faite de popeline de coton de la compagnie Maje.

PRIX: 325 \$
INFO: MAJE
(514) 849-6011
BOUTIQUE BURBERRY
(514) 842-5111



PHOTO IVANO H DEMERS, LA PRESSE©

SAVEURS



AU MENU

Robert Beauchemin

collaboration spéciale



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE©

Dans le cadre de Montréal en lumière, Graziella Battista, chef propriétaire du restaurant Il Sole, reçoit Micol Negrin, professeure de cuisine à New York, auteure de livres sur la cuisine traditionnelle italienne et ancienne élève de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

MONTRÉAL EN LUMIÈRE



PHOTOS ALAIN ROBERGE. LA PRESSE©

FEMMES AUX FOURNEAUX

Racha Bassoul, Micol Negrin, Ana Sortun, Graziella Battista. Cette semaine, le festival Montréal en lumière fait place à des femmes qui dirigent des cuisines.

Parler des femmes en cuisine est une lapalissade. Les femmes ONT inventé la cuisine, pour ne pas dire découvert la génétique des plantes pendant que les hommes s'activaient à chasser le grand gibier. Pourquoi donc sont-elles encore si rares aujourd'hui dans les cuisines professionnelles?

L'une des explications — que les femmes en cuisine doivent nier leur féminité — tient peut-être au fait que traditionnellement, les sociétés patriarcales imposaient une division stricte entre le monde public, réservé aux hommes, et le monde privé, domaine exclusif dominé par la mère. Les femmes qui se retrouvaient dans le monde public devaient se sentir bien seules. Et surtout censurées. Car elles devaient rester discrètes, garder la tête basse et agir comme des hommes si elles voulaient surnager. C'est la même chose dans les

restaurants, un milieu d'hommes où les horaires et le travail sont exigeants, pour ne pas dire abrutissants.

Sur les centaines de chefs que comptent la France et l'Italie, encore bien peu sont des femmes. On parle beaucoup de mesdames Arabian, Sammut, Pic et Darroze, des chefs de restaurants étoilés, comme des exemples. Mais dans un pays où seulement 1% des chefs sont des femmes, on peut croire en l'exception plutôt qu'en la règle. Aux États-Unis, pays rédempteur des moeurs familiales, la cuisinière professionnelle est de plus en plus visible. Mais elle est surtout cantonnée aux rôles secondaires, pâtissière plutôt que chef de cuisine.

Ann Cooper, qui occupe l'un des rares postes de chef de cuisine aux États-Unis, au Putney Inn, en plein Vermont rural, estime que «les femmes ont dû faire beaucoup plus de sacrifices

et ont été confrontées à beaucoup plus de défis que les hommes pour tenir dans cette profession». Dans son livre sur les femmes chefs *A Woman's Place Is in the Kitchen*, paru en 1997 (John Wiley & Sons), elle explique que même si les femmes ont été très actives aux fourneaux au cours de l'histoire, elles ont toujours été exclues de la profession de cuisinier. Et selon l'auteure, cela s'expliquerait aujourd'hui par le transfert vers le patriarcat du pouvoir d'une profession à l'origine fondée sur le matriarcat. Des brigades entièrement masculines, calquées sur le style militaire, ont été formées dès l'apparition des restaurants haut de gamme pendant la première moitié du XX^e siècle.

Au Québec, les femmes chefs se comptent sur les doigts de la main. Graziella Battista, chef du restaurant Il Sole de Montréal, s'étonne toujours de la réaction des clients masculins: «Chaque fois qu'ils entrent ici, ils demandent s'ils peuvent parler au patron. Quand je leur dis que c'est moi, ils restent sans voix et ne semblent pas me croire.»

C'est que le métier de chef représente une menace... pour les hommes qui craignent d'être dérangés dans leur

milieu de travail, croit Ann Cooper. La présence d'une femme les empêcherait d'être eux-mêmes et les rendrait mal à l'aise à l'intérieur de leur tribu. Sans parler du genre de discussions qui les animent parfois dans les cuisines. Et nous ne parlons pas de la peau d'un concombre... Peu d'hommes sont capables naturellement d'accepter des ordres d'une femme, explique Graziella Battista. Bonjour l'égalité!

Pourtant, dans la cuisine italienne (comme dans toutes les régions de la Méditerranée, côtes sud et nord), ce sont les femmes qui, habituellement, occupaient les postes de commande derrière les fourneaux. Mais ce sont les hommes qui prenaient les décisions importantes, généralement entre les repas. Et en dehors de la maison.

Certaines femmes pensent que les femmes chefs sont plus fines et plus adroites que les hommes. Et leur cuisine en serait un davantage d'instinct, d'après Micol Negrin, professeure de cuisine à New York, auteure de livres sur la cuisine traditionnelle italienne et invitée de M^{me} Battista au restaurant Il Sole pendant le festival Montréal en lumière. «Les femmes ont l'habitude de cuisiner sans livre, elles fonctionnent davantage au radar. Elles sont souvent plus sincères dans leur interprétation, plus généreuses aussi», dit-elle.

Seraient-elles plus virtuoses, alors? Ce n'est pas ce que pense Denise Cornellier dont la maison de traiteur jouit d'une très grande réputation à Montréal. Pour elle, «il n'y a que la bonne cuisine bien faite et ça n'a pas grand-chose à voir avec le sexe».

Les jeunes femmes qui auront le courage de choisir cette profession laborieuse en voyant de plus en plus de modèles sauront ce qui les attend. Ce n'est pas le métier le plus reposant ni le plus sexy, mais si on réussit, c'est très valorisant sur le plan social. Parlez-en aux hommes! >>>

SAVEURS

Des femmes à Montréal en lumière

• **Racha Bassoul**, chef propriétaire du restaurant Anise. La route des Épices. Menu de six services, 60\$, 105\$ avec vin, proposé jusqu'à demain soir. Chez M^{me} Bassoul, les parfums d'épices

sont maîtrisés. Cette très grande artiste dit souvent avoir été inspirée par la cuisine de sa mère, au Liban. Fabuleux!

• **Micol Negrin**, chef traiteur, professeure de cuisine et auteure

de *Rustico* (Éditions Potter, 2002) invitée au restaurant Il Sole, le week-end dernier.

• **Ana Sortun**, chef propriétaire du restaurant Oleana, de Cambridge, de passage à Montréal mercredi et jeudi derniers.

Voici trois recettes de chefs qui collaborent au festival Montréal en lumière. Si vous n'avez pu y participer, c'est une occasion de le faire en interprétant ces trois plats constituant un repas complet: une entrée, un plat, un dessert.

ANANAS CARAMÉLISÉ ET SON SABAYON À LA VANILLE DE TAHITI DE RACHA BASSOUL

Sous le thème des épices et de l'Orient, la chef Racha Bassoul du restaurant Anise nous a révélé les secrets d'un ananas caramélisé. Ce dessert qu'elle a proposé tout au long du festival est une conclusion en feu d'artifice d'un repas qui le fut tout autant. (4 personnes)

INGRÉDIENTS

8 tranches d'ananas frais (1 cm d'épaisseur chacune)
75 g de beurre non salé
200 g de sucre semoule
1 citron vert
6 jaunes d'oeufs
1 gousse de vanille fendue, les graines prélevées avec la pointe d'un couteau
60 ml de muscat
100 g de pistaches non salées, grillées et hachées grossièrement.

PRÉPARATION

1. Faites sauter les tranches d'ananas dans le beurre, versez la moitié du sucre et laissez caraméliser des deux côtés. Coupez chaque tranche d'ananas en deux.
2. Faites le sabayon. Prélevez le zeste et le jus du citron vert. Réserver. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre et la vanille. Une fois que le mélange double de volume, placez le bol dans un bain-marie sur feu doux. Tout en continuant à fouetter, ajoutez le jus et le zeste du citron vert, puis finalement le muscat. Continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et mousseuse (5-6 minutes).

PRÉSENTATION

1. Dans une assiette peu profonde, intercalez les tranches d'ananas (quatre demies par personne) et les pistaches, puis nappez de sabayon. Servez tiède.



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

LES GNOCCHI DE ROBERT FEENIE

En entrée, une recette de *pasta* de l'excellent chef canadien Robert Feenie, qui était l'invité du restaurant Les Chèvres, le week-end dernier. Ces gnocchi, simples à réaliser, légers et exquis constituent une excellente entrée pour un repas d'hiver. Une fois les gnocchi cuits, vous pouvez les servir avec du pesto bien frais, des petites tomates sautées dans l'huile d'olive extra-vierge, un peu d'ail et de la sauge, et saupoudrés de Parmigiano bien frais, ou encore comme le propose Feenie, avec des artichauts sautés à l'huile et à l'ail et des tomates séchées.

INGRÉDIENTS

1,3 kilo (3 lb) de pommes de terre Yukon Gold
400 g (14 oz) de farine tout usage
1 oeuf
1/2 tasse de Parmigiano-Reggiano râpé
Sel marin, poivre frais

PRÉPARATION

1. Mettez les pommes de terre entières non

pelées dans suffisamment d'eau salée pour les couvrir. Amenez à ébullition et laissez cuire à feu moyen. Une fois cuites, pelez et passez dans une moulinette ou un presse-purée (surtout pas au robot).

2. Mettez la purée dans un plat, faites-y un trou et saupoudrez la farine et le sel en incorporant avec délicatesse. Cassez un oeuf au milieu et continuez à incorporer en tournant l'appareil lentement. Continuez

en ajoutant le Parmigiano-Reggiano. Pétrissez ensuite la boule pendant cinq minutes où jusqu'à ce qu'elle soit un peu sèche au toucher. Elle doit cependant rester un peu moelleuse. Laissez reposer à l'air pendant quelques minutes.

3. Faites des gnocchi avec une cuillère et roulez-les sur une râpe à fromage pour lui donner de la texture. Pour les cuire, il suffit de les déposer un à un dans une casserole

d'eau bien salée qui mijote, jusqu'à ce qu'ils se mettent à flotter (1-2 minutes au maximum). Vous pouvez les servir immédiatement ou les refroidir dans un bain d'eau froide et les congeler pour un usage ultérieur. Cette recette devrait vous donner presque 2 kilos de gnocchi, comptez environ 125 g de gnocchi par personne.

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

CERVO BRASATO CON LA GRAPPA DE MICOL NEGRIN

Cette recette du Val D'Aoste a des relents de cuisine française, avec laquelle cette région des Alpes italiennes partage une frontière. Malgré la liste d'ingrédients, cet plat est plutôt simple à réaliser. Seule la cuisson est longue. M^{me} Negrin me dit que l'on peut aisément remplacer le cerf par du boeuf ou de l'agneau, ces viandes étant fortes et pouvant soutenir l'assaisonnement. On peut aussi remplacer la grappa (mais ce serait vraiment dommage) par une autre eau-de-vie. Et l'on peut aussi omettre de mariner la viande sans sacrifier le goût final du ragoût. Mais vraiment, pourquoi tricher? La marinade attendrit les viandes sauvages et leur donne un parfum plus suave qui embaumera toute votre maison.

INGRÉDIENTS

Un bouquet de persil à feuilles plates, avec les tiges, une tige de thym frais, six tiges de romarin frais.
Deux feuilles de laurier, 4 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, 4 baies de genièvre,
1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 carotte, 1 tige de céleri, émincés finement.
900 g (2 lb) de jarrets de cerf ou d'épaule, coupé en cubes.
1 c. à thé de sel marin,
1/4 de c. à thé de poivre noir,
2 tasses de vin rouge
1/2 tasse d'huile d'olive extra-vierge
3/4 de tasse de grappa ou de vodka
1/4 de tasse de farine tout-usage
4 belles tomates, épépinées et coupées en morceaux
2 tasses de bouillon de boeuf (ou un peu plus si nécessaire)
1/2 tasse de crème.

PRÉPARATION

1. Dans un sachet à bouquet garni, mettez le persil, le thym, le romarin, les feuilles de laurier, les clous, la cannelle et le genièvre. Dans un bol, ajoutez le sofrito, soit les légumes émincés: ail, oignon, carotte, céleri. Et mettez-y également la viande

coupée en cubes, le sel, le poivre et le vin. Laissez mariner au frigo durant trois jours, en brassant à tous les huit heures environ.

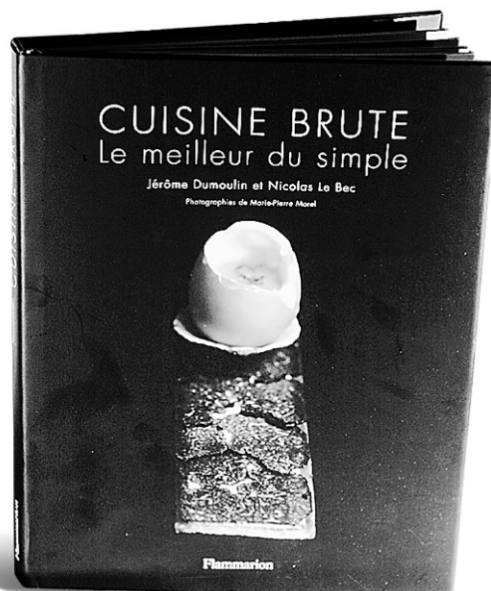
- Retirez la viande de la marinade et séchez sur un papier absorbant. Réservez la marinade.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans un grand poêlon et faites brunir les morceaux de cerf environ 10 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce qu'ils soient brunis sur toute leur surface.
- Déglacez lentement avec la moitié de la grappa en faisant bien attention de ne pas l'enflammer. Au bout de trois minutes environ, la grappa se sera évaporée. À ce moment, saupoudrez délicatement la farine en remuant. Laissez cuire cinq minutes de plus et ajoutez ensuite la marinade (avec le sachet contenant les épices), les tomates et le bouillon. Amenez à ébullition, couvrez et abaissez le feu. Laissez mijoter à feu moyen pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajoutez du bouillon s'il y a lieu.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème, le reste de la grappa et laissez cuire encore cinq minutes. Enlevez le sachet d'épices et servez avec de la polenta bien chaude, saupoudrée de Parmigiano-Reggiano.

J'AI LU

Cuisine Brute

Jérôme Dumoulin et Nicolas Le Bec (Flammarion)

Nous vous parlerons la semaine prochaine de la cuisine de ce chef breton, qui a dorénavant son resto éponyme à Lyon et qui a été invité au festival Montréal en lumière. Inspiré par les couleurs et les odeurs de la mer, il a dû s'adapter à un régime autrement plus «bestial» dans sa région d'adoption. Ce qui ne l'a pas empêché de s'intéresser aux saveurs fortes, aux parfums puissants et sauvages, à ce qu'il appelle les «goûts extrêmes», des aliments à l'état nature. Cuisine brute, donc sans déguisement, sans artifice. Une cuisine qu'il propose à base d'un produit qui est déjà presque achevé en soi. Ce livre est d'une rare splendeur, malgré les difficultés que pose la lecture des recettes dont les ingrédients sont intégrés plutôt que présentés en rubrique. On en a tout de même testé quelques-unes avec succès, tant elles ont un côté primitif. Un ouvrage inspirant et assurément très original. Et les photos de Marie-Pierre Morel mériteraient à elles seules un prix.



Association des Restaurateurs des Cabanes à Sucre du Québec
SITE OFFICIEL DU TEMPS DES SUCRES

SAISON 2003 - 2004

La Goudrelle
Pour un délicieux repas midi au soir du 1 mars au 26 avril

Sortie 37 autoroute 10
25 minutes de Montréal
136 Chemin du Sous-Bois au Mont St-Grégoire 450-460-2131
www.goudrelle.com

La Sucrerie à l'Oree du Bois

3^e MEILLEURE CABANE À SUCRE AU QUÉBEC
- La Presse, Michel Julien, 5 avril 2003

- Petite cabane familiale, rustique et chaleureuse
- Aucune file d'attente • Nous respectons vos réservations
- Repas d'une durée de 2 heures • Mini ferme et sentiers pédestres

11 381, rang de Lafrensière, Mirabel (St-Benoît)
www.arcsq.ca/oree-du-bois/
(450) 258-2976 ou (514) 258-2976

CABANE À SUCRE LALANDE

862, Montée Laurin, St-Eustache
(450) 473-3357 • 1 888 682-3357
http://www.lalande.ca

www.cabaneasucres.com Gagnant Entreprise Touristique 2003

25 min. de Montréal

REPAS TRADITIONNEL (avec service - 3 desserts)
OU
BUFFET-DESSERTS (repas traditionnel - 12 desserts)

ÉRABLIÈRE AU SOUS-BOIS

164 Ch. du Sous-Bois, Mt-St-Grégoire
(450) 460-4069 • (450) 460-2269

Cabane à sucre CONSTANTIN GRÉGOIRE

- Tire sur la neige à l'extérieur • Musique avec animation
- Promenades en traîneaux avec chevaux • Fermette
- Chevreuils en enclos • Repas servi aux tables à volonté

— Apportez votre boisson —
184, rang des Continuation, St-Esprit
www.constantin-gregoire.qc.ca
(450) 839-2305 • 1 877 839-2305

Bon appétit!



PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

Dans l'air du temps: les crosnes, petits légumes racines originaires du Japon, dont le goût se situe entre la pomme de terre et le topinambour. Ci-dessous, des pleurotes érigés cultivés en Abitibi dans les serres des Jardins laurentiens.



Notre façon de nous nourrir se transforme d'une décennie à l'autre, nos habitudes alimentaires changent perpétuellement. Certains facteurs comme la chute du taux de natalité, le vieillissement de la population, le stress de la vie moderne, les maladies ou les bienfaits associés à notre alimentation, influencent ces changements.

Lorsqu'on parle de musique, de cinéma et surtout de mode, les critiques nous informent rapidement des dernières tendances. Dans le domaine de l'alimentation, on peut aussi se prononcer sur ce qui est «in» et «out», mais il faut être doublement prudent, car il s'agit de la santé des consommateurs. Avant de parler d'un produit qui pourrait devenir une nouvelle tendance, il est préférable de s'appuyer sur des sources sûres.

Ce n'est pas évident pour les journalistes, critiques et spécialistes de la gastronomie de savoir si les produits nouvellement arrivés sur le marché sont traités chimiquement, s'ils contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou s'ils ont été affectés par les pluies acides. L'industrie alimentaire nous cache souvent ces informations qui feraient sûrement la différence dans nos suggestions de nouveautés à consommer.

Heureusement que les médias nous informent sur les grands fléaux touchant l'alimentation: vache folle, pollution liée à l'élevage du saumon, baisse des populations de morue de l'Atlantique en raison de la surpêche, mauvais traitements infligés aux animaux d'élevage au nom de la



DANS MA CUISINE

Daniel Vézina

collaboration spéciale

Nouvelles tendances

Reflet des besoins ou fruit de l'inconscience?

productivité. L'information doit aider le consommateur à être plus averti, sensible et conscient de la portée de ses achats.

Tous les jours, de nouveaux produits font leur apparition sur nos étales. C'est à nous de décider ce que nous mangerons demain! Des mauvais choix de société peuvent avoir des conséquences importantes sur la santé, l'approvisionnement et l'emploi. Les nouvelles tendances que nous adoptons ne doivent pas être le fruit de notre inconscience.

Un exemple frappant est celui des milliers de litres d'eau embouteillée, plate ou gazeuse, que nous importons de France et d'Italie, alors que nous possédons les plus grands bassins d'eau potable au monde. Voilà qui nous en dit long sur les choix quotidiens que nous faisons sans nous en rendre compte... C'est pourquoi je conseille aux gens de boire l'eau qui vient d'ici. Un choix qui pourrait être bénéfique pour notre société.

En tant que chef, je suis amené à goûter de nombreux produits et à sélectionner les meilleurs. J'ai rencontré ces dernières années des producteurs soucieux du bien-être de leurs animaux, des cueilleurs respectueux des produits sauvages, des jardiniers qui cultivent des légumes sans herbicides ni pesticides, des pêcheurs de la Côte-Nord soucieux de la fraîcheur de leurs coquillages, des fromagers qui traitent eux-mêmes les vaches ou les chèvres de leur troupeau pour en faire des laits crus délicieux. Tous méritent notre encouragement, mais encore faut-il pouvoir connaître et reconnaître ces artisans d'exception.

La recherche et le développement font partie

intégrante de mon travail. J'aime collaborer avec ces artisans pour créer et essayer de nouveaux produits, toujours meilleurs pour la santé.

L'émeu de Charlevoix est l'un de ces produits. Il peut remplacer avantageusement le boeuf dans l'assiette. L'émeu est une viande délicieuse, maigre et faible en cholestérol. Il est aussi constitué de gras de qualité et très riche en fer. Je me suis intéressé à cet animal il y a quatre ou cinq ans. On le retrouve un peu partout au Québec, ainsi que sa grande cousine, l'autruche. J'aime le cuisiner cru, en tartare ou en tataki, avec une salade d'endives rouges et juliennes de canard fumé à l'huile de noix, ou encore en carpaccio avec une salade de mâche et quelques copeaux de cheddar Perron.

Le cerf de Boileau a lui aussi retenu mon attention. Un modèle de ce que devrait être une viande d'élevage! Les bêtes vivent dans un habitat naturellement boisé au relief accidenté; les grands espaces favorisent leur développement musculaire. L'élevage en semi-captivité permet de diminuer leur stress et de les maintenir en bonne condition.

Le veau «nature» de Notre-Dame-du-Bon-Conseil fait aussi partie des nouveaux produits santé. Il est nourri de grains, sans farine animale, sans hormones de croissance et sans antibiotiques de prévention. Les animaux sont élevés en petit groupe dans des enclos spacieux, à la ventilation naturelle. Dernièrement, la *Semaine verte* de Radio-Canada a fait un reportage sur cette ferme pour démontrer les bienfaits d'un élevage sain. >>>



Un pot de gingembre sauvage mariné.

PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

SAVEURS



Le **foie gras de canard**, surtout celui poêlé, remporte la palme des nouvelles tendances. Les gourmands raffolent de ce produit dont la fabrication demeure controversée. Isabelle et Jean-Jacques Etcheberrigaray, les propriétaires de la ferme Basques à Saint-Urbain, dans la région de Charlevoix, ont adopté des critères d'élevage qui respectent les animaux et correspondent à mes valeurs. Mais ils sont rares ces producteurs de foie gras qui se préoccupent de la qualité de vie des animaux. Ces agriculteurs élèvent leurs canards à l'extérieur dans des vastes enclos, les gavent de façon artisanale dans des parcs prévus à cet effet. Après avoir mangé, les bêtes peuvent battre des ailes à leur guise.

Les **agneaux de pré-salé de l'île Verte**, eux, sont élevés au bord du fleuve. Ils se nourrissent quotidiennement d'herbes maritimes disponibles pendant la saison estivale. Une autre belle réussite pour le développement des produits régionaux!

Les produits québécois de la mer sont aussi de plus en plus populaires étant donné la facilité des transports et l'acharnement de certains chefs à les mettre sur leur table. Plusieurs initiatives méritent d'être soulignées: la **pectiniculture**, qui consiste à élever des **pétoncles en milieu naturel**; la production du **caviar d'esturgeon en Abitibi**; la cueillette des **oursins sur la Côte-Nord** et celle des **coqueaux de mer aux îles-de-la-Madeleine**; l'élevage du **loup de mer en Gaspésie** et la pêche aux **krills de l'Antarctique**. Le krill est un petit crustacé planctonique ressemblant à une crevette miniature, qui sert de

nourriture aux baleines. On a conçu une machine pouvant décortiquer sa chair, qui est délicieuse et on fabrique une huile à partir de sa carapace qui serait très nutritive et énergétique. Tous ces nouveaux produits sont bien accueillis sur nos tables et sont à surveiller.

Les produits sauvages gagnent aussi en popularité et en originalité: **câpres de marguerite**, **gingembre sauvage**, **salicorne** et **boutons d'hémérocalce** sont quelques exemples qui ont piqué ma curiosité. Des entreprises, dont Gourmet sauvage et Arômes des bois, nous offrent en petits pots une variété impressionnante de produits sauvages: ketchup de têtes de violon, confiture de lys d'un jour, moutarde de carcajou, compote d'airelles et d'amélanchiers, gelée de sapin et cèdre, relish d'asclépiade, etc.

Quant aux champignons sauvages, ils sont de plus en plus appréciés des consommateurs. Très savoureux, mais malheureusement disponibles pendant une courte période de temps. Pour répondre à la demande, l'entreprise Les Jardins laurentiens, à Berry en Abitibi, produit des champignons haut de gamme, certifiés biologiques et cultivés en serre. **Flammulines jaunes**, **pleurotes perlés** et **pleurotes érigés** font fureur dans la restauration. À vous de les demander à votre légumier.

Certains légumes comme les **crosnes**, les **oignons cipollini**, les **racines de persil**, le **micro mesclun**, les carottes de différentes couleurs, attirent l'attention des plus fins gourmets. Ils sont cultivés à Blainville par Pierre-André Daigneault, un jardinier visionnaire qui a toute mon admiration pour sa recherche de nouveaux

produits dont il est l'initiateur au Québec.

Le légendaire jardinier de Charlevoix, Jean Leblond, nous a également fait découvrir des aliments comme la **betterave jaune**, la **patate bleue** et la **fleur de courgette** qui peuvent encore surprendre bien des palais curieux.

Découvrez les saveurs inusitées des **pétoncles de baie du Nouveau-Brunswick**, goûtez au **thé du Labrador** et aux **fines tisanes des Inuits**, aux **fraises de serre du Québec**, aux **chicoutés de la Côte-Nord**, aux fromages certifiés biologiques comme le **Rassembleur de Sainte-Sophie**, au **vinaigre de vin Minus 8**, de l'Ontario, aux vins des vignobles québécois comme *Le moulin du petit pré* à Château Richer, à l'**huile de pépin de citrouille** de la Maison Orphée, aux nombreuses variétés d'**huîtres des côtes canadiennes**, aux produits laitiers des petites fermes comme la **Laiterie des Trois-Vallées**, au **yuzu**, un jus issu d'agrumes japonais.

Il est important de connaître la provenance des aliments qui se retrouvent dans votre assiette et d'être bien informés sur les conséquences de leur utilisation. Posez des questions à votre boucher et, s'il ne peut y répondre, allez directement à la ferme. Ne vous contentez pas de rincer vos légumes sous l'eau, cherchez plutôt un endroit où l'on vend de bons légumes bios. Ne vous laissez pas manipuler par les grandes chaînes d'alimentation.

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

Des boutons d'hémérocalce, dont le goût rappelle celui de la truffe blanche.

PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

Saviez-vous...

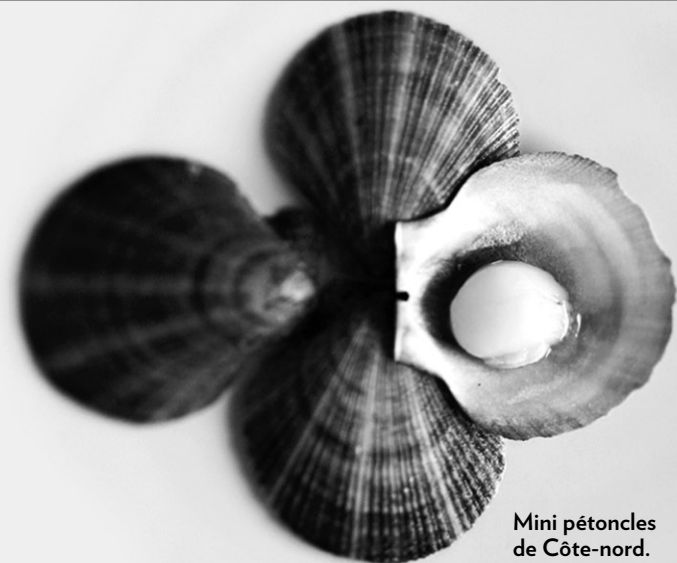
LES NOUVELLES TENDANCES ne sont, en fait, que le reflet de notre besoin de changement et de nouveautés. Le problème, c'est qu'elles ne sont pas toujours fondées sur une connaissance exacte des impacts sur notre santé et notre environnement.

Beaucoup de supermarchés proposent des aliments de marque maison ou autres, sans pouvoir garantir s'ils sont exempts d'OGM (organismes génétiquement modifiés). Il suffit de se procurer le petit livre de Greenpeace pour voir la liste impressionnante des aliments susceptibles d'en contenir, et que l'on consomme chaque jour. On peut aussi consulter leur site Internet: www.greenpeace.ca.

Les années futures pourraient nous réserver des surprises si nous fermons les yeux sur les grands problèmes

de ce monde. Le réchauffement de la planète dû à l'amincissement de la couche d'ozone, la pollution de l'air et des eaux ainsi que la destruction des forêts humides qui produisent l'oxygène que nous respirons contribueront à modifier notre alimentation de façon importante.

Personne ne veut suivre une tendance qui risque d'accroître l'obésité et certaines maladies, de nuire au développement de ses enfants, d'affecter la planète et de faire souffrir les animaux. Il nous suffit de dire non à certains produits qui envahissent nos marchés et ne conviennent pas à une saine alimentation. Il est de notre devoir de poser des actions écologiques afin de préserver les fruits de notre terre.



Mini pétoncles de Côte-nord.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

CARPACCIO D'ÉMEU DE CHARLEVOIX, MESCLUN AU VINAIGRE DE VIN «MINUS 8», COPEAUX DE CHEDDAR FORT ET TUILE DE PARMESAN

INGRÉDIENTS

250 g d'émeu ou autruche (partie de la noix)

Mélange d'épices:

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir
15 ml (1 c. à soupe) de fleur de sel ou de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre rose
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de graines d'anis en poudre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de coriandre moulu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cari

Mesclun ou salade de mâche:

60 g (2 onces) de mesclun ou 20 bouquets de mâche
90 g (3 onces) de cheddar fort Perron
125 ml (1/2 t.) de parmesan pour les tuiles (facultatif)

Vinaigrette:

80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
80 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de truffe blanche
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin (Minus 8)
ou vinaigre balsamique de bonne qualité
30 ml (2 c. à soupe) d'échalote française hachée finement
Au goût, sel et poivre du moulin

TECHNIQUE

Pour l'émeu

1. Parer la viande s'il y a lieu et la ficeler pour lui donner la forme d'un boudin. Réserver.
2. Dans un mortier, broyer finement le poivre et la fleur de sel et mélanger au reste des épices moulues.
3. Rouler la pièce d'émeu dans le mélange d'épices et bien taper pour les faire pénétrer dans la viande. Conserver le reste pour une recette ultérieure.
4. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre clarifié et saisir l'émeu sur toutes ses faces rapidement, retirer la ficelle.
5. Envelopper l'émeu dans une pellicule plastique. Déposer la pièce au congélateur pour arrêter la cuisson et raidir les chairs afin de faciliter le tranchage.

Pour la salade et la vinaigrette

1. Déposer le mesclun dans un bol. Si vous avez choisi la mâche, il faut bien la nettoyer et l'essorer.
2. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette

PRÉSENTATION

1. À l'aide d'un couteau bien tranchant, faire de fines tranches d'émeu et les déposer sur les assiettes en prenant soin de ne pas trop les chevaucher.
2. Assaisonner parcimonieusement les tranches d'émeu avec le sel et le poivre.
3. Badigeonner les carpaccios avec une partie de la vinaigrette avec une cuillère. N'hésitez pas à aller chercher moitié huile moitié vinaigre dans le bol.
4. Arroser le mesclun ou la mâche avec le reste de la vinaigrette et assaisonner. Disposer la salade au centre des carpaccios et râper des copeaux de cheddar sur la mâche. Servir aussitôt.

N.B. Il est possible de faire des tuiles de parmesan en saupoudrant une bonne couche de fromage râpé sur une surface circulaire dans une poêle anti-adhésive chaude. Lorsque le fromage est fondu et commence à colorer, retirer la poêle du feu. Attendre quelques secondes pour que la tuile refroidisse un peu et la retirer à l'aide d'une spatule en plastique.

On peut trouver à Montréal de la viande d'émeu de Charlevoix à la boucherie de Tours, au marché Atwater.

Le vinaigre de vin Minus 8 est issu d'un mélange de cinq sortes de raisins rouges et blancs de la vallée du Niagara cueillis en hiver à -8 degrés, d'où le nom. On en fait un vin qu'on fait fermenter traditionnellement pour le convertir en vinaigre. On laisse ensuite vieillir le vinaigre dans des barriques de chênes français.
Information: minus8vinegar@yahoo.ca.

SAVEURS



VINS ET METS

François Chartier

collaboration spéciale

Épousailles pour sauvignons blancs

« Type primitif ou idéal; original qui sert de modèle. » Voilà le sens que donne *Le Petit Robert* au mot archétype. Jung y ajoute: « Symbole primitif, universel, appartenant à l'inconscient collectif ». Définition qui colle à la perfection à la quête du Graal que poursuivent les quelques érudits du cépage sauvignon blanc.

Car il existe bel et bien une poignée de mandarins qui semblent avoir réussi à extraire l'essence de ce cépage pour permettre à ses aficionados d'atteindre le nirvana, une fois le vin servi à table. Car, en matière d'harmonisation des vins et des mets, la polyvalence du sauvignon blanc n'est plus à prouver. Les sauvignons blancs de la Loire et de Bordeaux, et rarement de Californie, possèdent une fraîcheur aromatique et une vivacité tendue qui permettent de beaux accords avec des plats tout aussi parfumés et rafraîchissants.

Sancerre des «Alphonse»

S'il existe une lignée de vigneron inspirés à Sancerre, terroir de prédilection du sauvignon blanc, c'est bien celle des «Alphonse» de la famille Mellot, du Domaine de la Moussière, où se sont succédé 19 générations de vigneron ayant tous porté le prénom d'Alphonse! Avec plus de 45 hectares de vignes — dont neuf consacrés avec brio au pinot noir —, cultivées selon les principes de la biodynamie, Alphonse XVIII et XIX bichonnent leurs vignes comme nul autre et transcendent le sauvignon blanc en des vins d'une rare précision aromatique, dotés d'une imposante structure en bouche, tendue par une acidité tellurique subtilement camouflée à l'arrière-scène.

Carpaccio, saumon, fromages de chèvre...

Vous découvrirez toute la finesse et l'éclat aromatique du sauvignon blanc, ainsi que le satiné de texture lié à un



moelleux d'une suavité délirante, se terminant sur une finale croquante dès plus gourmandes (pamplemousse rose, pomme, ananas, fleurs), dans l'incroyable réussite que représente le millésime 2002 du sancerre **Domaine La Moussière, Alphonse Mellot (16,60 \$; 375 ml; et 27,55 \$; 750 ml)**. Un sancerre qui a du coffre et qui soutiendra, si vous prenez soin de le servir à 14 degrés, une entrée de carpaccio d'agneau fumé baigné d'huile d'Avocado Olivado de Nouvelle-Zélande, suivie d'une darne de saumon poêlée sauce fraîche au persil (à base de fromage cottage et de jus de lime) et d'un plateau de fromages de chèvre avec le duo québécois Cabriole et Délices des prés.

Pour atteindre le sommet en matière de sancerre blanc, dégustez une bouteille de la détaillée, texturée, crémeuse, pleine, tendue et minérale **Cuvée Edmond 1999 Domaine La Moussière, Alphonse Mellot (60 \$)**. Un vin aux percutantes saveurs de menthe fraîche et de pamplemousse qui se donne pleinement — il sera d'une folle complexité aux alentours de 2014! — et qui ne demande qu'à se lover contre des brochettes de saumon et de lotte au beurre de pamplemousse (jus de deux pamplemousses roses réduit de moitié, auquel vous ajoutez, en fouettant hors du feu, 100 g de beurre coupé en dés, puis 10 cl de crème en fouettant à nouveau). Vous pourriez aussi remplacer la fraîcheur du beurre de pamplemousse par celle d'un beurre de gingembre frais en julienne qui accompagnerait des pétoncles poêlés.

Bordeaux d'André Lurton

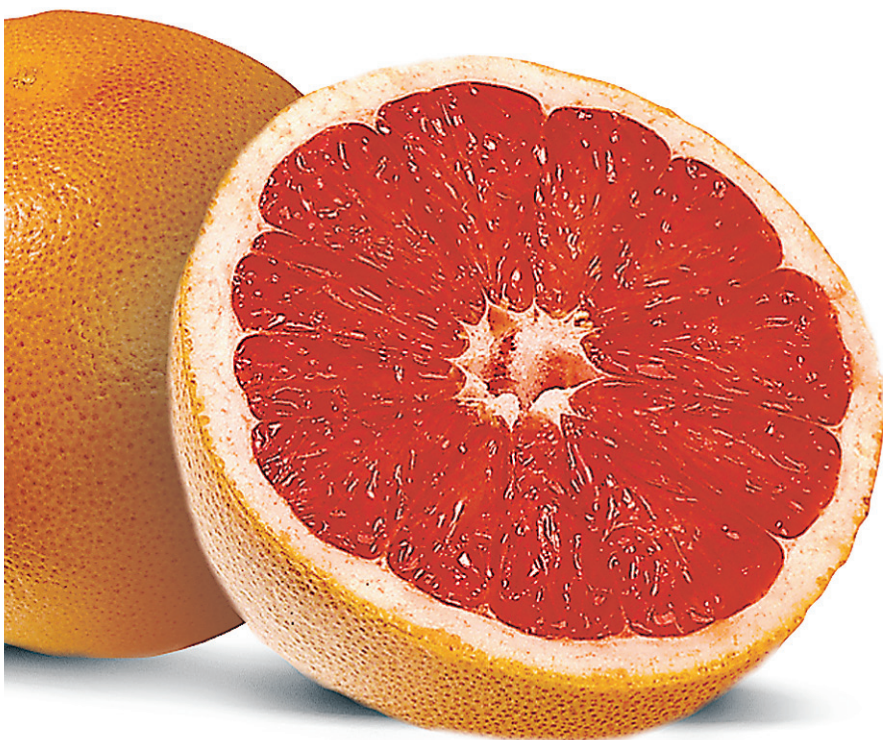
Salade aux pousses de bambou, rouleaux de printemps au thon et à la sauce citron-soja ou poulet à l'ail et au citron. Pour ces plats qui requièrent des vins blancs à la fois parfumés et vivifiants, ne laissez pas filer cette aubaine : le **Château de Rochemorin 2002 Pessac-Léognan (22,55\$)**. Chèvrefeuille, bourgeon de cassis, ananas et pomme-poire s'entrelacent dans une bouche à la fois ample, juteuse et très fraîche. La maison bordelaise André Lurton étant passée maître, entre autres, dans l'élaboration de succulents vins blancs à prédominance de sauvignon

blanc, poussez plus loin la découverte avec le complexe et patiné **Château La Louvière 1997 Pessac-Léognan (53 \$)**. Ses saveurs de miel, de pâte d'amandes, de poire chaude, de noix, de cire d'abeilles et de truffe blanche ainsi que son acidité discrète, enveloppée par un moelleux texturé, gage d'un vin blanc de quelques années de bouteille, nécessitent des mets plus riches à l'acidité plus timide, comme un risotto au parmigiano reggiano et à l'huile de truffes ou une entrée d'asperges, de poireaux et de coquillages à la sauce maltaise (jus et zestes d'orange, vin blanc, jaunes d'oeufs et beurre).

Fumé blanc de Robert Mondavi

Comme le sauvignon blanc portait autrefois le nom de blanc fumé dans la Nièvre, l'Américain Robert Mondavi a eu l'idée, en 1970, d'intervertir ces deux mots pour donner à ses sauvignons blancs le nom de fumé blanc. Mais là ne s'arrête pas son adaptation. Il a réussi à apprivoiser ce cépage avec brio en obtenant un métissage où se fondent à perfection le style droit et épuré des sauvignons de Sancerre et de Pouilly-Fuissé et le profil plus rond et exotique des californiens. À preuve, le suave et rafraîchissant **Fumé Blanc Napa Valley 2001 Robert Mondavi Winery (29,20\$)**. Un sauvignon qui allie richesse et élégance, courbes sensuelles et droiture, le tout soutenu par des saveurs de pamplemousse rose et de lime.

Pour créer de beaux accords avec ce vin, dénicher le livre de recettes *Annie and Margrite* (38,50 \$ chez Chapters-Indigo), d'Annie Roberts, chef exécutif à la winery des Mondavi, et Margrite Bieber Mondavi, vice-présidente des affaires culturelles et épouse de Robert Mondavi. Vous pourrez ainsi unir ce vin, tout comme le plus complet, profond et enveloppant **Fumé Blanc Reserve Napa Valley 2000 Robert Mondavi Winery (en vente prochainement; 54,25 \$)**, à des fettuccine aux légumes grillés, à un sauté de veau sauce crème au citron et aux échalotes, à un risotto d'orzo aux tomates et au parmesan ou encore à la salade de macaroni de Margrite, avec tomates, champignons et vinaigrette au basilic.



Quelques harmonies...

CARPACCIO D'AGNEAU FUMÉ BAINÉ D'HUILE D'AVOCADO OLIVADO DE NOUVELLE-ZÉLANDE

DARNE DE SAUMON POÊLÉE SAUCE FRAÎCHE AU PERSIL

FROMAGES DE CHÈVRE QUÉBÉCOIS: CABRIOLE ET DÉLICES DES PRÉS

• Sancerre Domaine La Moussière 2002 (16,60 \$; 375 ml et 27,55 \$; 750 ml).

SALADE AUX POUSSÉS DE BAMBOU

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU THON ET À LA SAUCE CITRON-SOJA

POULET À L'AIL ET AU CITRON

• Château de Rochemorin 2002 Pessac-Léognan (22,55 \$)

RISOTTO AU PARMIGIANO REGGIANO ET À L'HUILE DE TRUFFES

ASPERGES, POIREAUX ET COQUILLAGES À LA SAUCE MALTAISE.

• Château La Louvière 1997 Pessac-Léognan (53 \$)

FETTUCCHINE AUX LÉGUMES GRILLÉS

SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME AU CITRON ET AUX ÉCHALOTES

RISOTTO D'ORZO AUX TOMATES ET AU PARMESAN

SALADE DE MACARONI DE MARGRITE, AVEC TOMATES, CHAMPIGNONS ET VINAIGRETTE AU BASILIC.

• Fumé Blanc Napa Valley 2001 Robert Mondavi Winery (29,20 \$)

• Fumé Blanc Reserve Napa Valley 2000 Robert Mondavi Winery (à venir, 54,25 \$)



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE®

COURRIER DU VIN

Q JASMINE HINSE: Je lisais le vendredi 30 janvier dans *Actuel Magazine* la rubrique *Quelques harmonies de votre chronique Vins et Mets* «Les cabernets sauvignons du Nouveau Monde à table» et je me demandais où trouver les recettes qui y sont mentionnées, entre autres : fettuccine all'amatriciana et pavé de chevreuil poêlé au roquefort.

R Le fettuccine all'amatriciana est un grand classique de la cuisine italienne, que l'on retrouve dans de nombreux livres. Il se compose d'oignons rouges sautés à l'huile d'olive, déglacés au vin rouge, mouillés à la sauce tomate (idéalement de longue cuisson), de quelques lardons sautés, le tout saupoudré de fromage parmigiano reggiano. Quant au pavé de chevreuil poêlé au roquefort, vous trouverez la recette dans le magazine *Saveurs* numéro 129, novembre 2003. Elle se compose d'un sauté de champignons (comme des girolles, des morilles ou des trompettes-des-morts), avec échalotes grises, ciboulette, un doigt de crème et de quelques morceaux de fromage roquefort. Vous n'avez qu'à servir cette fricassée de champignons au roquefort, surmontée du pavé de chevreuil poêlé, dans une assiette creuse.

Identifiez le cépage

Il est des cépages rouges qui, grâce à leurs parfums accrocheurs et à leur texture enveloppante et généreuse, permettent de réussir avec une facilité déconcertante de belles envolées harmoniques à table. Les vins de ces cépages, aussitôt servis, ont tôt fait de gagner le cœur des amateurs. Parmi ces accroche-coeurs, il y a le bouillonnant sicilien à l'origine de l'énigme d'aujourd'hui. Il faut dire que la Sicile recèle une myriade de cépages originaux, ce qui ne vous facilitera pas la tâche! Ce cépage qui, depuis quelques années, gagne en popularité, permet d'engendrer des rouges exprimant un profil aromatique rappelant la confiture de fruits, les épices, le café, le cacao, la réglisse, les olives et la garrigue. Comme il sait être généreux en alcool, et dans une moindre mesure en tanins, les vins qui en sont issus offrent presque à tout coup une bouche charnue, ample et enveloppante. Vinifié seul, il sait atteindre de grands sommets. Il offre aussi de belles découvertes lorsqu'il est assemblé aux cépages locaux ainsi qu'aux très internationaux merlots, cabernets et syrahs.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

NOTES DU SOMMELIER

Vins blancs matures...

LA GRANDE MAJORITÉ des Américains consomment leurs vins blancs trop froids et environ deux heures après les avoir achetés! Pourtant, le plaisir est souvent incommensurable lorsqu'on sert un blanc de quelques années entre 12°C et 14°C, par comparaison avec celui qu'offre un vin jeune, servi à plus ou moins 6°C (ce qui est malheureusement la norme...), qui n'a pas encore développé son bouquet, ni acquis un velouté patiné. Il suffit généralement de trois à six ans pour que la complexité et la richesse s'installent. À preuve, le remarquable Sancerre Cuvée Edmond 1995 Alphonse Mellot, dégusté récemment, qui se révéla d'une folle complexité aromatique et d'une époustouflante ampleur, ce qu'il cachait sous une vivacité et une timidité aromatique en 1998. De même pour le grandissime

Pessac-Léognan **Domaine de Chevalier blanc 1989** qui, après une longue attente en cave, s'est littéralement transformé en véritable Montrachet! Du jeune vin unidimensionnel il est devenu un blanc multidimensionnel, à la texture ultra patinée. Ce qui lui a permis de soutenir avec brio la pénétrante purée de carottes au cari rouge et le fumet parfumé au thé Earl Grey qui accompagnait un flétan rôti dégusté lors du Dîner des Crus Classés de Graves, présenté le 23 janvier au restaurant La Chronique à Montréal.

Meilleur sommelier de France

UN FRANÇAIS EXPATRIÉ à Londres, où il officie comme sommelier du Great Eastern Hotel, a remporté récemment, à Avignon, la finale du

Meilleur Sommelier de France. Le questionnaire portait entre autres sur les couleurs des vins d'une vingtaine d'AOC de Bourgogne, sur les synonymes de certains cépages, sur la gestion du stock des vins, sur la législation française concernant les différentes licences des débits de boisson et sur les cigares — comment mesure-t-on un cigare et ses composantes. Quant à la fameuse épreuve de dégustation à l'aveugle, elle consistait à décrire et à reconnaître trois vins (condrieu, savennières et saint-estèphe) ainsi que cinq spiritueux (vodka, cognac, armagnac, poire williams et chartreuse). Sans oublier les épreuves pratiques de correction d'une carte des vins, de service et de décantation de vin et d'harmonisation vins et mets. Comme si ce n'était pas assez, quelques jours plus tard, il réussissait un doublé en remportant à Toulouse le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

LE CHAT ©

Philippe GELUCK

WWW.GELUCK.COM



EXAMEN DE LA VUE POUR MUET

