

RECETTE
 Trouvez facilement une recette en consultant notre index sur cyberpresse.ca/recettes



ALCOOL
 L'Armagnac, plus vieille eau-de-vie de France, fête cette année ses 700 ans avec de nouveaux objectifs... À lire sur cyberpresse.ca/armagnac

GOURMAND



**RESTAURANTS
 OÙ MANGER PORTUGAIS
 À MONTRÉAL**
 PAGE 6

VINS
 SIX VINS QUÉBÉCOIS
 PAGE 5



MONTRÉAL EN LUMIÈRE

LE PORTUGAL DU MUSEAU À LA QUEUE

Au Portugal, on adore les légumineuses, on cuisine en abondance les petits poissons et on mange les animaux du museau à la queue. Ça tombe bien, nous voilà à l'aube d'une décennie où l'on devra apprendre à ne plus gaspiller de viande, à mieux cuisiner les protéines végétales et à moins manger de grosses prises, victimes de surpêche. La gastronomie portugaise, moderne et traditionnelle, que le festival Montréal en lumière mettra en vedette du 18 au 27 février, nous met donc sur la bonne voie. De retour d'une virée dans ce pays en compagnie du restaurateur montréalais Carlos Ferreira, la chroniqueuse Marie-Claude Lortie raconte comment elle s'est régalée. Et le sommelier François Chartier propose quatre vins pour nos recettes portugaises.

À lire en pages 2 à 4.



PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

Financière  Sun Life présente

SUR LE CHEMIN DES LÉGENDES AVEC JEAN-CLAUDE DUPONT

À Pointe-à-Callière jusqu'au 16 mai 2010



POINTE-À-CALLIÈRE
 Musée d'archéologie
 et d'histoire de Montréal
 Montréal

350, place Royale
 Vieux-Montréal
 514 872-9150
www.pacmusee.qc.ca
 Place-d'Armes

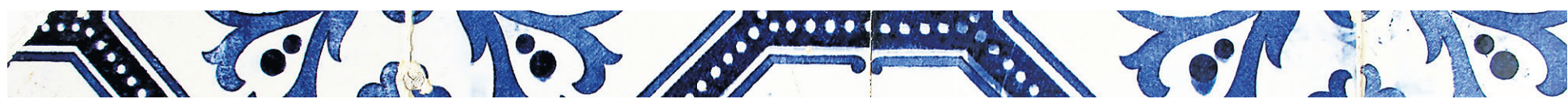
**Musée
 québécois de culture
 Populaire**

COMMISSION DE MONTRÉAL
 SUR LES LIEUX
 DE MÉMOIRE COMMUNS

HISTORIA

LA PRESSE

GOURMAND



PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

PORTUGAL

DES TRADITIONS PLUS MODERNES QUE JAMAIS

Quand on pense Portugal, on pense généralement sardine et morue salée. Peut-être un peu chouriço, cette délicieuse saucisse fumée typiquement ibérique, que l'on sert tranchée à l'apéro ou apprêtée dans mille plats. Pourtant, le Portugal est un pays gastronomiquement beaucoup plus complexe que ces quelques spécialités. Comme les autres pays du sud de l'Europe, sa cuisine est construite sur des traditions ancestrales fleurant l'huile d'olive, la tomate, le poisson, les herbes fraîches, mais aussi la viande séchée ou fumée, les légumineuses, les fruits et les légumes variés. Une culture à goûter.



- 1 Carlos Ferreira du Ferreira Café, notre guide au Portugal
- 2 La magnifique ville de Porto
- 3 Un dessert moderne à la Villa Italia à Cascais
- 4 Une soupe traditionnelle aux pois chiches chez Adegas Velhas à Mourão
- 5 Caterina et José Júlio Vintém du restaurant Tomba Lobos près de Portalegre, dans l'Alentejo
- 6 Cochon de lait prêt à être rôti à la Casa Vidal, à Aguada de Cima, dans le Barro



MARIE-CLAUDE LORTIE

LISBONNE — Carlos Ferreira m'avait promis qu'on irait faire un tour à ce restaurant perdu dans les vallons du Barro, Casa Vidal, car j'adooore le cochon de lait, mais je ne m'attendais pas à tomber carrément face à face avec de petits *leitões* tout neufs. Des bébés roses, grognant délicatement dans le fond d'un enclos, dans une aile de l'établissement consacrée à la boucherie.

Dans ce restaurant spécialisé en cochon de lait, voyez-vous, on tue les bêtes sur place avant de les faire griller à la broche dans des fours à bois. Rassurez-vous, vous n'aurez pas à dire bonjour à Babe avant de le déguster bien rôti. Je vous raconte cela juste pour vous dire à quel point on prend la qualité de la viande au sérieux.

L'élevage industriel, l'abattage robotisé, la déconnexion totale entre la bête et l'assiette, non merci.

Pas étonnant que, au repas, la viande soit exquise (la chair n'est jamais réfrigérée), que les voisins de table commandent des oreilles grillées et que le plat de riz servi en entrée soit préparé avec les abats.

Épaule, ventre, tripes...

Au Portugal, contrairement au cliché, on ne mange pas uniquement des sardines grillées, de la morue salée et du chouriço. Le menu y est pas mal plus complexe. L'une des choses qui frappent en arrivant — et j'imagine qu'on le constatera aussi durant le passage des chefs portugais au festival Montréal en lumière —, c'est à quel point les plats de viandes sont originaux.

Oubliez le steak ou le gigot tout simple. Pensez épaule, ventre, pattes, tripes... Oubliez le bœuf. Pensez cochon de lait, agneau, chevreau, perdrix...

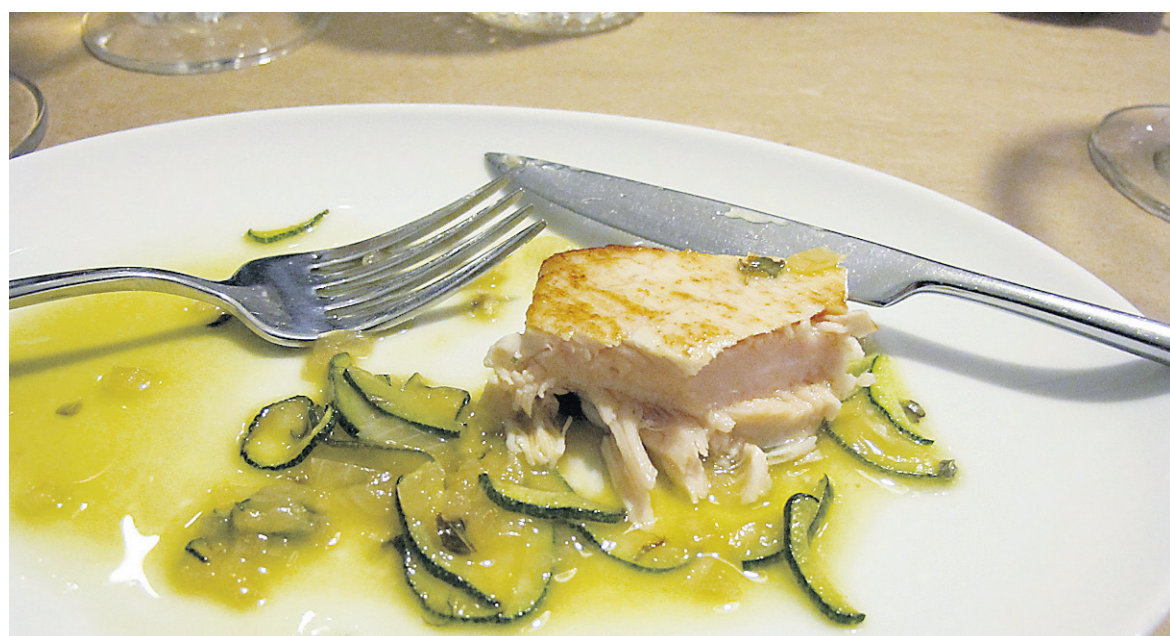
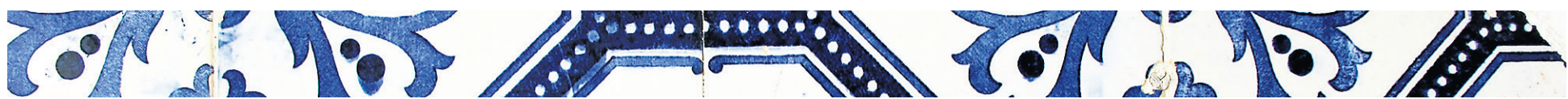
Traditionnellement, quand on tue une bête, rien ne se perd. On mange tout. Comme il faudra apprendre à le faire en Amérique du Nord si on veut réinventer correctement et écologiquement notre alimentation en viande. Après avoir pris soin de le nourrir, de l'élever et de l'abattre de façon naturelle et respectueuse, ne pas jeter la moitié de l'animal est la moindre des choses. Et parmi les gastronomes qui ne gaspillent rien, la portugaise fait bonne figure.

Porto, la grande ville du Nord, est le royaume de la tripe. La salade d'oreilles de cochon fait partie des *petiscos* (sorte de tapas) courants. À table, si vous mangez du chevreau grillé (un délice typique), on vous offrira peut-être la tête entière, que l'on creuse pour goûter aux joues, notamment. Rien n'est perdu. Tout, de la tête au museau, en passant par les boyaux et le cou, se retrouve dans les saucisses et saucissons, ragoûts, boudins et terrines. De gésiers frais ou d'un ou deux pieds de cochon, on fera un mijoté. D'un estomac, une spécialité. Dans un restaurant de l'Alentejo, Toba Lobos, on nous a même offert du gras pur, du lard, grillé. Un délice. Tout comme la *farinheira*, une saucisse à base de gras et de farine.

Vive le végétal

Lourd, tout ça ? Pas vraiment car, comme dans toutes les gastronomies traditionnelles européennes du Sud, le poisson, mais surtout les légumineuses et les légumes occupent aussi une place importante. Partout au Portugal, par





RECETTES

RECETTES PRÉSENTÉES PAR HÉLÉNA LOUREIRO, CHEF PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT PORTUGAIS PORTUS CALLE, À MONTRÉAL.

RAGOÛT DE POIS CHICHES AUX DEUX CHOURIÇOS

INGRÉDIENTS

(QUATRE PERSONNES)

- > 125 g de chouriço ordinaire coupé en rondelles
- > 125 g de chouriço noir coupé en rondelles
- > 4 œufs
- > 500 g de pois chiches
- > 2 oignons coupés en deux et 1 haché
- > 3 tomates mûres coupées en dés
- > 150 g de pain de blé tranché
- > 5 c. à soupe d'huile olive
- > 1 feuille de laurier
- > Persil haché
- > Sel et poivre
- > Sauce piri-piri

PRÉPARATION

1. Attention! Laisser tremper les pois chiches secs dans de l'eau, 24 h à l'avance.
2. Dans de l'eau salée, cuire à feu moyen les pois chiches réhydratés, les deux oignons coupés en deux et 2 c. à soupe d'huile d'olive pendant 45 minutes.
3. Faites revenir à feu moyen dans 3 c. à soupe d'huile d'olive l'oignon haché et le persil jusqu'à coloration des oignons. Ajoutez les chouriços et les tomates. Incorporez les pois chiches et un peu d'eau de la cuisson. Assaisonnez au goût avec sel, poivre et piri-piri. Laissez réduire quelques minutes.
4. Ajoutez délicatement les œufs entiers, un à la fois, dans le ragoût. Laissez pocher chaque œuf 2 minutes et retirez-les un à un sans les casser. Mettez de côté.
5. Faites griller le pain et déposez les tranches dans l'assiette de service avant de verser le ragoût par-dessus. Déposer les œufs pochés sur la préparation.
6. Servir immédiatement.



exemple, on sert les feuilles du navet, appelée *grelas* ou *espigos*, avec le plat principal, une verdure qui ressemble aux rapinis italiens. Généralement, ils ont été tout simplement assouplis dans un peu d'huile d'olive, à feu doux, avec ail et sel. Le chou est aussi très présent et on le sert en salade ou alors dans la fameuse soupe *caldo verde*, très populaire.

Aussi, du côté végétal, on accorde beaucoup de place aux haricots et aux pois chiches, dont on fait des salades, des mijotés, des soupes. Dans l'Alentejo, chez Adegas Velha, j'ai mangé un potage tomate particulièrement savoureux où les pois chiches éclataient joyeusement sous la dent. Chez le célèbre chef Vitor Sobral, à Lisbonne, à son restaurant appelé la Tasca da Esquina, j'ai dégusté un ragoût de pois aux flocons de calmars frits avec œuf poché dont je me rappellerai longtemps.

Et les petits poissons

Évidemment, au Portugal il y a aussi le poisson et les fruits de mer. La côte est vaste. La mer omniprésente. Et les Portugais consomment beaucoup de poisson, à commencer par la morue salée, un poisson dont on sait que les stocks sont en baisse et doivent être surveillés de près.

Le Portugal n'est pas donc pas à l'abri de toute critique sur sa consommation de poisson, mais il a cependant beaucoup d'idées à offrir pour la consommation des fruits de mer et petits poissons vers lesquels il faut se tourner.

Le premier de ces petits poissons est évidemment la sardine, qui se mange partout sur la côte, en saison, d'avril à novembre. Souvent, elle est grillée ou alors, technique typiquement portugaise, préparée en *escabêche*, c'est à dire servie avec un carrément cuite par la chaleur d'un liquide vinaigré assaisonné, dans lequel on aura ajouté oignons et même tomates.

Le Portugal est aussi friand de calmars, un autre produit de la mer que l'on peut consommer sans inquiétude écologique, qui se mangent farcis à toutes sortes de choses, en

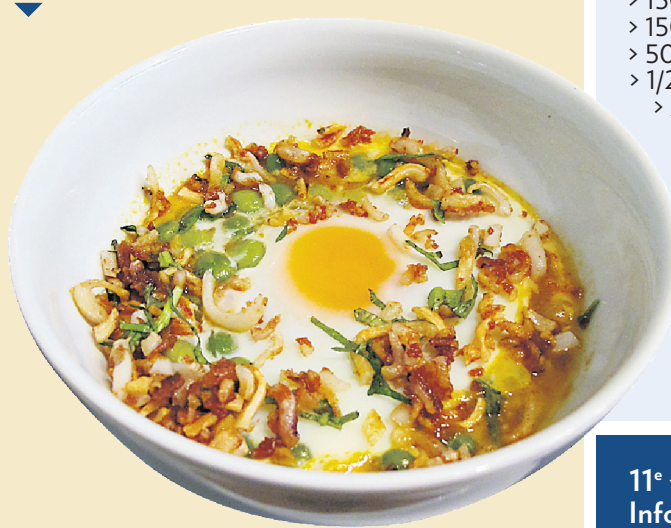
commençant par le chouriço, une spécialité à essayer.

Au menu, on trouve aussi des tonnes de coques, de moules, de crevettes, mais aussi de petits poissons comme l'épinoche ou le maquereau. Et ce qui est intéressant, c'est que tous ces poissons sont souvent préparés avec des recettes « terre-mer », où l'on combine le parfum fumé des lardons, par exemple, avec celui des crevettes ou de l'épinoche. Un des plats portugais très populaires, d'ailleurs, est le mijoté palourdes-porc, servi avec beaucoup de coriandre – il y a de la coriandre partout dans la cuisine portugaise – et cuit dans une *cataplana*, une cocotte typique.

À essayer.

Le transport pour ce reportage a été payé par Swiss et l'hébergement offert par le Four Seasons de Lisbonne, le Sheraton de Porto et la Quinta Da Dourada de Portalegre.

Pois, copeaux de calmars frits et œuf poché dégusté au restaurant Tasca da Esquina (chef Vitor Sobral) à Lisbonne.



ÉPINOCHES EN ESCABÈCHE

INGRÉDIENTS

(QUATRE PERSONNES)

- > 1 kg d'épinoches
- > 3 oignons coupés en demi-lune
- > 1 gousse d'ail hachée
- > 1 tasse d'huile d'olive
- > 10 ml de vinaigre
- > 3 c. à soupe de farine
- > Persil haché
- > Sel de mer
- > Jus de citron
- > 1 feuille de laurier

PRÉPARATION

1. Commencez par vider et nettoyer les poissons. Par la suite, assaisonnez-les au goût avec le sel de mer et le jus de citron. Essayez les poissons et enfarinez-les. Puis, faites frire à feu doux dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Réservez dans une assiette.
2. Dans la même huile d'olive, faites revenir les oignons, l'ail, le persil et la feuille de laurier. Aussitôt les oignons dorés, ajoutez le vinaigre et déposez cette sauce sur les poissons.

*ASTUCES

Le chef vous suggère un riz tomate ou une salade comme accompagnement.

RIZ AU POULET ET AUX ABATS

INGRÉDIENTS

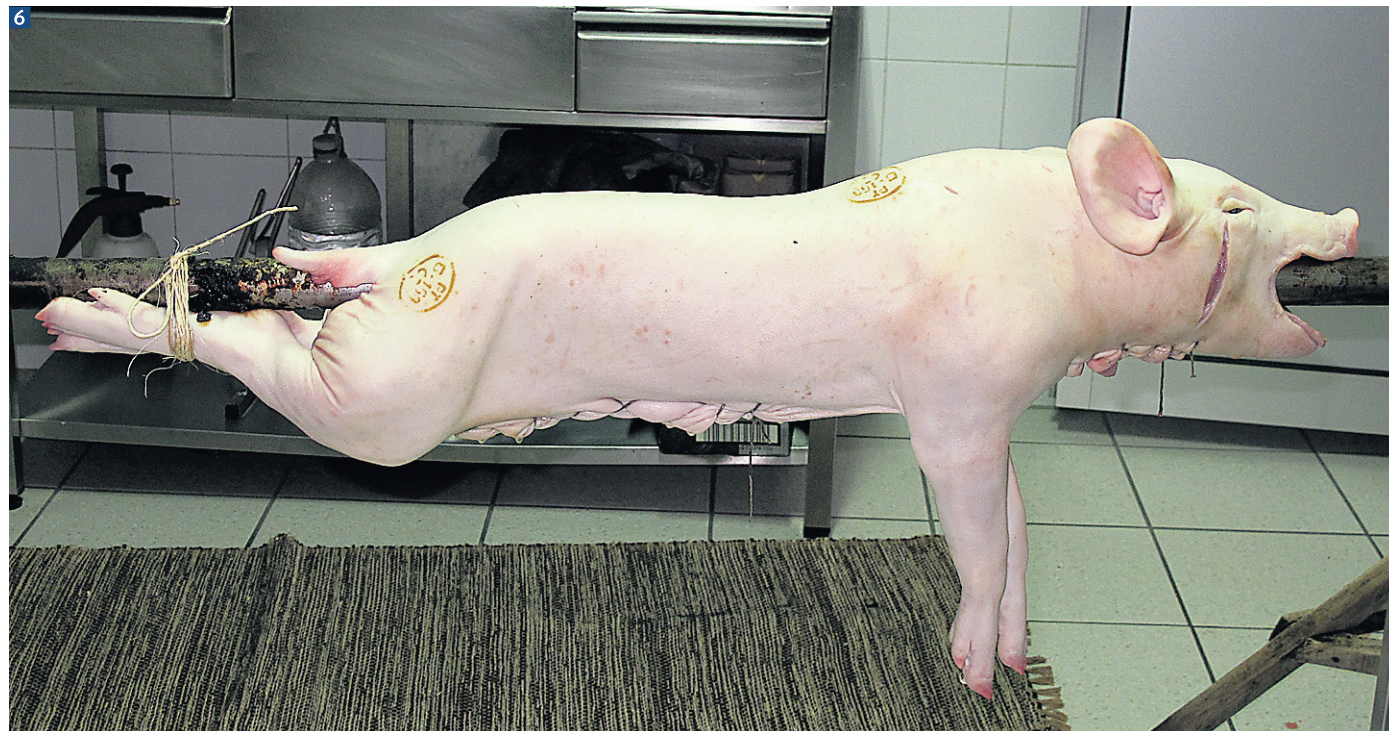
(SIX PERSONNES)

- > 750 g de cuisses de poulet
- > 250 g de foies de volaille
- > 150 g de cœurs de poulet
- > 150 g de gésiers
- > 500 g de riz
- > 1/2 tasse de vin blanc
- > 2 tasses d'eau
- > 1/2 tasse de vinaigre de vin rouge
- > 1 oignon haché
- > 1 gousse d'ail hachée
- > 1 botte de persil hachée
- > Sel et poivre

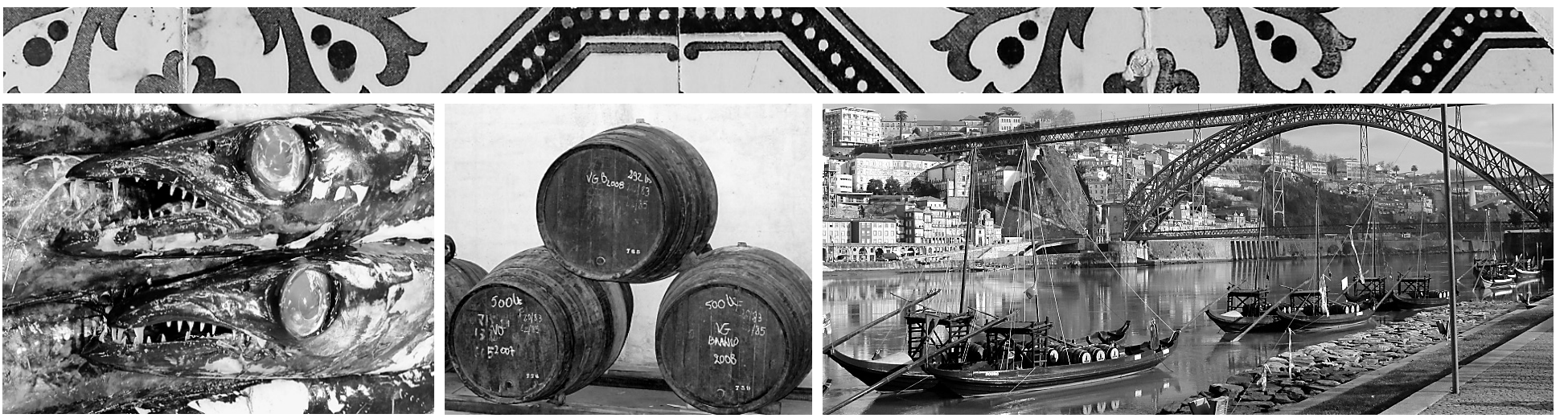
PRÉPARATION

1. Lavez et nettoyez la viande. Faites revenir, à feu vif, l'oignon, l'ail et le persil. Une fois l'oignon translucide, déglacez au vin blanc et ajoutez viande et abats. Réduire le feu et laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes. Ajoutez l'eau et porter à ébullition. Incorporez le riz et laissez cuire 10 minutes environ. N'oubliez pas de remuer régulièrement et, pour terminer, rectifiez votre assaisonnement avec vinaigre, sel et poivre. Éteignez le feu et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

11^e festival Montréal en lumière, du 18 au 28 février.
Infos : montrealenlumiere.com



GOURMAND VINS



PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

PORTUGAL

VINS
ET RECETTES
EN HARMONIEFRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
VINS ET METS

Comme je l'ai mentionné en février 2006 à l'émission *Tout le monde en parle*, les vins du Portugal étaient, au début du millénaire, parmi les secrets les mieux gardés du vignoble mondial. Bonne nouvelle, le secret est maintenant connu de tous, ou presque! De vraies perles, dont certaines à bon prix, y sont élaborées avec brio. Il suffit de déguster les aubaines que sont les quatre crus que je vous recommande avec les recettes publiées dans ce cahier pour vous en convaincre.

L'une des grandes forces du Portugal, à l'image de l'Italie, réside assurément dans la diversité des cépages autochtones, donc de vins empreints d'une singularité qui se fait de plus en plus

rare dans le marché mondial inondé de cabernet. Ceux qui, comme moi, ont pu déguster avec intérêt les crus portugais depuis le milieu des années 90 auront remarqué une importante et rapide évolution de leur qualité.

Il existe aujourd'hui de nombreux vins polis, raffinés et expressifs de calibre international. De grandes pointures se trouvent dans les zones d'appellation Dão pour les vins de Quinta dos Roques ainsi que du Douro, actuellement la plus riche zone de production de grands vins, avec des domaines de pointe comme Domingos Alves de Sousa, Duas Quintas, Quinta do Vale Dona Maria, Quinta do Crasto, Quinta do Vallado, Quinta de la Rosa, Quinta do Infantado et Niepoort.

Sans oublier les vins de Bairrada, avec Luis Pato, et de l'Alentejo, avec Herdade do Esporão et Cortes de Cima. Il est donc plus que temps de profiter de cette vague en participant à cette quinzaine portugaise qui s'installe en ville dans le cadre du festival Montréal en lumière, pour ainsi faire et refaire vos gammes avec la pluralité des cépages et des terroirs portugais.

MES QUATRE VINS POUR NOS RECETTES
PORTUGAISES

QUINTA DO MINHO « LOUREIRO » 2008

Vinho Verde, Quinta do Minho, Portugal
14.65 \$ (10371438) LÉGER+



Pour s'unir à la recette d'épinoches en escabèche proposée dans ce cahier, il faut prendre en compte la friture des petits poissons, tout comme la sauce à base de persil, de laurier, d'oignon et, surtout, de vinaigre. Pour que le vin reste en selle devant le gras de la friture et l'acidité mordante du vinaigre tout en s'unissant aux parfums des herbes, il vous faudra donc sélectionner un blanc sec, vif et parfumé, aux notes aromatiques à la fois anisées (persil) et terpéniques (laurier). Ce à quoi répond, idéalement, un riesling. Bonne nouvelle, car on trouve dans la région portugaise du Vinho Verde des vins à base de loureiro, un cépage autochtone dont le profil aromatique n'est pas sans rappeler celui des vins de riesling. Optez donc pour ce cru. Vous y dénicheriez un invitant et très réussi vinho verde, parfumé et vivifiant, jouant entre l'herbe fraîche (laurier) et les fruits quasi exotiques. Et la bouche est à la fois croquante et satinée.

CATARINA 2008

Vinho Regional Terras do Sado,
Bacalhã Vinhos, Portugal
15.20 \$ (10838624) MODÉRÉ



Quant à la recette de riz au poulet et aux abats, il vous faudra prendre une décision: soit servir un blanc ample et gras, passablement riche, à une température plus fraîche que froide, soit opter pour un rouge léger et servi très frais. Pour le blanc, il y a la délicieuse aubaine qu'est le Catarina 2008, né d'un assemblage réussi entre l'autochtone fernaõ pires et l'international chardonnay. Un blanc sec à la bouche ample, suave et texturée, aux notes de fleurs et de pêche, subtilement boisé. Pour le choix du rouge, allez-y pour le Meia Encosta 2008, à base des cépages touriga nacional, jaen, alfochriero et tinta roriz. Tout y est: du nez, aux parfums soutenus et des plus agréables, rappelant la cerise et la violette. De la souplesse et de l'expressivité en bouche, au corps modéré, à l'acidité discrète.

MEIA ENCOSTA 2008

Dão, Sociedade dos Vinhos
Borges, Portugal
10.65 \$ (250548) LÉGER+



CHAMINÉ 2008

Vinho Regional Alentejano, Cortes de Cima, Portugal
15.55 \$ (10403410) MODÉRÉ COUP DE CŒUR



Enfin, pour notre recette de ragoût de pois chiches aux deux choux, même si ce plat requiert un vin rouge, il vous faudra porter une attention particulière aux tanins du vin rouge sélectionné, à cause des œufs pochés. C'est que les protéines des jaunes d'œufs ont la fâcheuse habitude de coaguler avec les tanins, rendant ces derniers anguleux, voire pointus. Le choix sur mesure est assurément ce délectable rouge, coup de cœur portugais de l'heure. Difficile d'être plus jus de raisin et festif que ça! On a l'impression de croquer dans le raisin frais et de boire à même la cuve tant la prime jeunesse de cette référence portugaise est à l'avant-scène. De la couleur, du fruit à revendre (raisin, fraise, cerise), des épices (cannelle et poivre), de l'ampleur, des tanins passablement dodus et du plaisir à boire comme jamais.

François Chartier est l'auteur du guide des vins *La Sélection Chartier 2010* et du livre *Papilles et molécules – Sur la piste aromatique des aliments et des vins*, aux Éditions La Presse. Communiquez avec lui sur son site: francoischartier.ca

J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE

PAIN AUX RAISINS
MASSA

Selon le restaurateur Carlos Ferreira, traditionnellement, au Portugal, on mange ce pain brioché aux raisins à Pâques, bien que, précise-t-il, chaque région ait ses traditions. À la boulangerie Seraphin, au coin des boulevards Saint-Laurent et Saint-Joseph, à Montréal, on le prépare à longueur d'année. Et c'est tant mieux. Moelleux à souhait, légèrement sucré, ce pain se laisse manger nature, comme du gâteau. Ou alors on le grille et on le mange avec du beurre. Divin.

Entre 2,75 \$ et 6 \$ le pain, selon le format. Boulangerie Seraphin, 5008, boulevard Saint-Laurent, 514-277-9290.



PASTÉIS DE NATA

Au Portugal, c'est à Belem, dit-on, que l'on mange les meilleures pastéis de nata (pastel de nata au singulier). À Montréal, on en trouve de très bons, aussi, chez Bela Vista, du côté sud de l'avenue des Pins à l'angle de la rue Coloniale. Petites tartes à la crème et aux œufs et à la pâte feuilletée, ces délices fondent sous la dent. Il faut essayer la version classique, comme au Portugal, ou alors se laisser tenter par la variante québécoise à l'érable. J'ai totalement craqué pour cette excellente rencontre culturelle transatlantique, délicieux métissage gastronomique. À essayer.

7 \$ pour 6 tartelettes ou 1,41 \$ l'unité. Bela Vista, 68, avenue des Pins Est ou 6409, avenue Papineau, 514-849-3609 ou 514-227-1777.

HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE
DOP CARM

Dans la spectaculaire vallée du Douro, il n'y a pas que du vin et du porto. Il y a aussi de l'huile d'olive extravierge, faite à partir de fruits mûris dans des arbres perchés sur des coteaux arides et ensoleillés aux pentes vertigineuses. Cette huile d'olive, dite Grande Escolha, est fabriquée par une maison qui prend l'huile très au sérieux et la fabrique à partir d'olives biologiques récoltées dans une région d'origine protégée. Pour les amateurs d'huiles aux arômes d'olives fraîches. À déguster en finition. Trouvée chez Vasco da Gama, rue Peel.

20 \$ pour 500 ml. Vasco da Gama, 1472, rue Peel, Montréal, 514-286-2688. www.vascodagama.ca



SAUCE PIRI PIRI

Au Portugal, cette sauce piquante accompagne toutes sortes de plats, dont le poulet grillé et les soupes de poisson. Elle est vraiment très forte et préparée à partir des piments du même nom qui poussent au Mozambique et en Angola. C'est là, dans ces anciennes colonies, que les Portugais ont appris à apprécier ce condiment aujourd'hui servi partout. À Montréal, on trouve cette sauce, ici de marque Maçarido, un peu partout dans les épicerie portugaises.

Environ 3,25 \$ pour une bouteille de 200g. Dans les épicerie portugaises



Huit vins du Québec



JACQUES BENOIT
DU VIN

« Les premiers vrais vignerons québécois... » Tel était le titre d'une série d'articles, réalisée avec le photographe Michel Gravel, que je signai dans *La Presse* en 1981 et portant sur ces pionniers que furent l'Orpailleur, les Côtes d'Ardoises, les Blancs Coteaux, la Vitacée et Agarla.

À l'époque, raconte Charles-Henri de Coussergues, copropriétaire de l'Orpailleur et président de l'Association des vignerons du Québec, il y avait tout au plus une demi-douzaine de producteurs, « alors qu'il y en a aujourd'hui 84, dont 60 qui sont membres de l'Association ».

Que de chemin parcouru depuis... comme l'a montré une dégustation, fin janvier, organisée par la SAQ, de vins du Québec! Car malgré la rigueur de notre climat, des vignerons d'ici produisent désormais des vins – surtout des blancs, dont des vins de glace – qui valent le détour.

Or, bonne nouvelle, l'Association des vignerons a mis au point, avec l'aide d'une firme spécialisée dans ces questions – AgroExpert – un cahier des charges portant sur toutes les étapes (à la vigne, au chai) de l'élaboration des vins.

Suivra, sous la supervision de la société européenne Ecocert, à partir du mois de mars, la démarche devant mener à la certification de viticulteurs, comme cela se fait pour les produits biologiques. « De nos 60 membres, 19 sont prêts à être certifiés », dit Charles-Henri de Coussergues.

Bref, les vignerons qui auront (pour ainsi dire) réussi l'examen auront droit d'apposer, sur le goulot de leurs bouteilles, la collerette attestant qu'il s'agit bel et bien de vins du Québec. Car, aussi bien le dire, il est arrivé que de prétendus viticulteurs n'ayant pas un seul pied de vigne vendent des vins... prétendument du Québec!

Des vins du Québec

Domaine du Ridge 2008 Clos du Maréchal,
15,75\$ (10220373),
★★, \$ 1/2, 2010.

Vin rouge non boisé, fait uniquement de Maréchal Foch (un cépage hybride). Bien coloré, son bouquet est net, avec des arômes rappelant les prunes rouges bien mûres. Moyennement corsé, souple, il gagnera à être servi rafraîchi. 163 caisses.

Seyval Vignoble du Marathonien,
11\$, ★★, \$, 2010.

Vin blanc non millésimé (un assemblage de 2008, 2007 et 2006 en fait), au bouquet délicat, peu aromatique. Plutôt léger, ses saveurs sont franches et il est pourvu de toute l'acidité nécessaire à un bon équilibre. Au vignoble seulement, à Havelock (www.marathonien.qc.ca).

Douceur d'Ardoise 2008 Vidal,
15,95\$ les 500 ml,
★★★, \$ 1/2, 2010-2011.

Vin blanc doux (sucré, donc) de Vidal, de vendange tardive, au bouquet expressif, pénétrant, et aux arômes végétaux (ce n'est pas un défaut). Bien sucré quoique sans excès. Très bon. En vente au vignoble seulement, à Dunham (www.cotesdardoise.com).

Frio 2004 Vin blanc doux Les Artisans du Terroir,
18,75\$ (10390989),
★★ 1/2, \$\$, 2010-2011.

Vin de couleur vieil or, fait de raisins passerillés (qu'on a laissés se dessécher) de Vidal et de Geisenheim, sucré sans qu'il le soit beaucoup, il se présente avec des arômes et des saveurs de fruits confits. Aussi en vente au vignoble à Saint-Paul-d'Abbotsford (www.artisansduterroir.ca). 46 caisses.

L'Orpailleur Mousseux,
26\$, ★★ 1/2, \$\$\$, 2010.

Vin mousseux, de Seyval, aux bulles très fines et au bouquet discret, marqué par des notes de pommes... en finesse. Élaboré par Charles-Henri de Coussergues lui-même, c'est un vin délicat, du niveau de bien d'autres mousseux d'ailleurs. En vente au vignoble (www.orpailleur.ca).

Vin de glace 2007 Vidal L'Orpailleur,
32\$ les 200 ml (10220269),
★★★ 1/2, \$\$\$\$, 2010-2014.

Une (autre) preuve éloquente comme quoi le Québec peut faire de très beaux vins de glace. Le bouquet est fin, nuancé, et la bouche, distinguée, avec la juste dose d'acidité, se montre parfaitement équilibrée. Impeccable. 258 caisses.

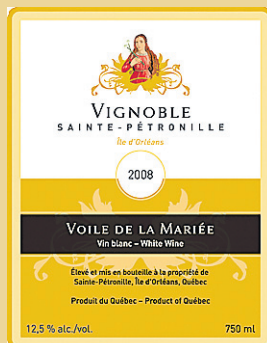
Vin de glace 2008 Vignole Sainte-Pétronille,
32\$ les 200 ml et 9,50\$ les 50 ml, ★★, \$\$\$\$, 2010-2014.

Fait de Vandal Cliche (90%) et de Vidal (10%), très aromatique au nez, plus goûteux que le précédent, on a là un vin de glace à l'acidité bien présente sans qu'elle soit excessive, et qui fait paraître le vin moins sucré qu'il n'est en réalité. Très bon, en vente au vignoble seulement (voir la recommandation de la semaine).



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Voile de la Mariée 2008 Vignoble Sainte-Pétronille



Vin blanc exemplaire, de Vandal-Cliche (85%) et de Vidal (15%), et vendu hélas! au vignoble seulement, à l'île d'Orléans, il se présente avec un bouquet étonnamment aromatique, comme s'il était fait d'un assemblage de Riesling et de Gewurztraminer. De corps moyen, sec, équilibré, il a de quoi se mesurer à quantité de vins blancs d'ailleurs. Savoureux, il vaut le détour. (www.vignoblesp.com).

15\$ les 750 ml et 10\$ la demi-bouteille, ★★, \$ 1/2, 2010.

★ CORRECT ★★ BON ★★★ TRÈS BON ★★★★ EXCELLENT ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

SUR CYBERPRESSE.CA

Voir aussi cyberpresse.ca/benoit pour d'autres notes de dégustation.

EN BREF



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Une quarantaine de fromages québécois pourront être dégustés à la Fête des fromages d'ici.

Montréal en lumière pour petits budgets

Le volet Plaisirs de la table du festival Montréal en lumière, c'est bien sûr une occasion unique de goûter les plats de chefs réputés, cette année du Portugal et de La Nouvelle-Orléans, de passage en ville. Or, parce que tout le monde n'a pas les moyens de se payer un repas gastronomique dans un grand restaurant, les organisateurs du festival proposent aussi des activités gourmandes gratuites. Les amateurs de fromages sont ainsi invités à la 5^e Fête des fromages d'ici, au complexe Desjardins, du

17 au 20 février. Au menu: la dégustation d'une quarantaine de fromages québécois. Du 23 au 27 février, le complexe Desjardins accueillera le Carrefour des saveurs. La Grande Place sera alors transformée en espaces thématiques consacrés aux terroirs québécois. Une trentaine d'artisans y proposeront dégustations, animations et suggestions gourmandes. Enfin, les 20 et 21 février, le marché Jean-Talon reçoit la région invitée du 11^e festival Montréal en lumière: les Cantons-de-l'Est. Vins, poissons, fromages et produits issus de cette région y seront à l'honneur. Infos: montrealenlumiere.com. – La Presse

mangez!

ET CONTRÔLEZ VOTRE POIDS!



DÉCOUVREZ LES BIENFAITS DE LA MÉTHODE DE CONTRÔLE DE POIDS CORPOREL MISE AU POINT PAR LA NUTRITIONNISTE GUYLAINE GUEVREMONT AVEC LA COLLABORATION DE MARIE-CLAUDE LORTIE

LES ÉDITIONS
LA PRESSE

En vente en librairie ou sur librairie.cyberpresse.ca

GOURMAND

Le Portugal à Montréal

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Avec le festival Montréal en lumière qui commence cette semaine, Montréal accueillera une foule de chefs venus du Portugal montrer leur savoir-faire et nous faire découvrir les traditions et la modernité de cette gastronomie solidement enracinée dans des siècles de voyages et d'histoire. Cela dit, pas besoin d'un festival pour manger portugais à Montréal. La métropole compte plusieurs restaurants lusitaniens bien établis.

1- LE CHIC
Ferreira Café

C'est le meilleur restaurant portugais à Montréal. C'est aussi le plus chic et le plus cher. On y sert d'abord et avant tout du poisson et des fruits de mer, particulièrement frais car le roulement est important. La cuisine du chef Marino Tavares est recherchée et précise, moderne dans sa légèreté tout en s'ancrant solidement, sans facétie, dans les traditions ancestrales. Coques au vin blanc et à l'ail, avec croûtons et coriandre, poissons en escabèche, porc et palourde comme dans l'Alentejo... Fréquenté par les gens d'affaires, le restaurant est au centre de la vie du centre-ville. La carte de vins est longue et alimentée par les importations privées du propriétaire, Carlos Ferreira. Sélection de porto abondante et recherchée. Le soir, pour un repas complet avec vin, on peut facilement compter une centaine de dollars par personne. Pour un repas du midi vite fait, plus abordable, avec salades et sandwich, le café Vasco da Gama, quelques portes plus loin, offre une solution rapide de qualité.

FERREIRA CAFÉ
1446, rue Peel
514-848-0988

2- LE MODERNE
Portus Calle

Installé sur le boulevard Saint-Laurent, au cœur du quartier portugais traditionnel, Portus Calle propose un regard contemporain sur la cuisine lusitanienne traditionnelle. On y va pour man-



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Chez Doval, le restaurant portugais classique, où l'on va pour un bon repas chaleureux.

ger des tapas à la portugaise (petiscos) en groupe ou alors avec une copine. L'atmosphère est joyeuse, il y a un bar à côté de la salle à manger, et la cuisine ensoleillée déçoit rarement. Chinchard en escabèche, tomates-cerises pochées dans l'huile au chèvre frais, poule grillée à la poivronnade. Seul bémol à notre dernière visite: les desserts. Tout compris, même service et taxes, on compte environ 70\$ par personne.

PORTUS CALLE
4281, boulevard Saint-Laurent
514-849-2070

3- LE PAS CHER
Chez Doval

C'est autant le restaurant des jeunes couples fauchés qui veulent un bon repas chaleureux que le restaurant des familles, le dimanche soir, qui cherchent un poulet grillé savoureux, sans se

compliquer la vie. Installé lui aussi au cœur du quartier traditionnel portugais (angle Marie-Anne et de Bullion), il ne fait pas dans la subtilité. Et mieux vaut ne pas trop s'éloigner des plats pour lesquels il est connu, soit les sardines et le poulet grillé. Lors notre dernière visite, par exemple, le plat de porc et de palourdes nous a grandement déçus. La viande était dure et sans goût, les palourdes pas très subtiles, et on cherchait la coriandre fraîche qui doit normalement ponctuer le plat de ses parfums herbacés. En revanche, le poulet grillé rempli des saveurs du charbon contente joyeusement. Au verre, le vinho verde était rafraîchissant et à sa place. Même le soir, on s'en sort aisément pour moins d'une trentaine de dollars par personne.

CHEZ DOVAL
150, rue Marie-Anne Est
514-843-3390

4- LE BOURRU
Vintage

J'ai toujours adoré ce restaurant portugais chaleureux de la rue Saint-Denis, que j'ai beaucoup fréquenté à une autre époque et que j'ai fait découvrir à de nombreux autres gourmands. Je n'y étais pas allée depuis un moment, mais j'y suis retournée il y a quelques semaines pour constater que la qualité de la nourriture était toujours au rendez-vous. Éléphant caldo verde, potage à la pomme de terre chaud et doux ponctué d'une chiffonnade de chou vert. Calamars farcis au chorizo savoureux et tendres, tartines à la sardine grillée et au poivron classiques et rassurantes. Les palourdes au vin blanc et à l'ail, avec abondance de coriandre, sont aussi à essayer. Cela dit, l'accueil a été si décevant que je me demande si j'y retournerai. Arrivée d'abord seule et avec mes enfants, un lundi soir où le restaurant était pratiquement vide, j'ai en effet

eu l'impression que je n'étais pas particulièrement la bienvenue jusqu'à ce qu'une présence masculine vienne confirmer le statut traditionnel de notre famille et change l'attitude du serveur du tout au tout. Lorsque, seule, j'ai d'abord demandé la carte des vins, par exemple, on me l'a refusée, prétextant une absence de choix sur le vin au verre. «Vous voulez du blanc ou du rouge?» s'est plutôt entêté à demander le serveur, à quelques reprises, en soupirant lorsque j'osai lui demander de quelle région provenait le rouge. Pourquoi alors a-t-il donné la carte à mon compagnon de table, dès qu'il l'a demandée après son arrivée quelques minutes plus tard? À Montréal, en 2010? Pas génial. Le prix? Environ 50\$ par personne si le repas consiste uniquement de tapas, sinon plus.

VINTAGE
4475, rue Saint-Denis
514-849-4264

MOTI MEHAL

Signature pakistanaise



La carte du Moti Mehal n'est pas différente de celle des autres restos indiens en ville.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
SUR LE POUCE

Comme tous les restos indiens en ville, ce Moti Mehal ne s'aventure pas en dehors des sentiers très battus de la cuisine du Nord, plus précisément celle du Penjab. Mais comme cette province chevauche deux pays, l'Inde et le Pakistan – qui n'en formaient qu'un seul il y a 60 ans –, on trouvera certaines spécialités associées à l'un ou à l'autre.

Pas que cela fasse une grande différence, les mélanges d'épices sont les mêmes, les techniques de cuisson aussi. En un mot, un curry indien ou pakistanais, c'est le même combat contre la fadeur vraisemblable de la

cuisine occidentale – c'est ce que l'on croit en tout cas en Inde. Rassurez-vous, ni ici ni ailleurs, du reste, vous ne trouverez de ces préparations mordantes qui feraient grimper dans les rideaux les plus ardents défenseurs du piment fort. Et même si la très sympathique patronne vous demande si vous aimez la cuisine pimentée et que vous répondez «oui», tous les plats seront dans le registre du «raisonnable» et du «prévisible».

Si rien n'est mémorable parmi ces currys liquides, ces kebabs, ces baltis et ces vindaloos, tout est bon et saturé de poivre, de cardamome et de cumin, avec une bonne touche de gras végétal pour faire bonne mesure. Ce soir-là, un curry d'okras, un second de chou-fleur et un plat de lentilles revenues au beurre clarifié montraient des qualités de puissance, mais pas de légèreté.

Une spécialité pakistanaise de bœuf braisé, un riz byriani, des chappattis, des nans et du poulet tikka remplissent la table idéale pour carnivores.

Un hic cependant: des samosas et des pakoras présentés en entrée sont frits dans une huile insuffisamment chaude avec pour résultat des bouchées grasses et partiellement cuites qui finissent à moitié mangées dans l'assiette. Heureusement, dans ce décor propre et sobre, où l'on peut apporter sa bière (ou son vin, si on insiste), on trouve ce que l'on trouve rarement dans les autres troquets du coin: un resto où les critères d'aménagement et de propreté sont occidentaux.

Addition: 42\$ pour deux, tout compris.

MOTI MEHAL
1024, rue Jean-Talon Ouest
514-315-8801

On y retourne? Si l'on insiste...

⊕ La gentillesse de la patronne, qui prend le temps de vous expliquer... mais exclusivement en anglais, tout de même.

⊖ Copie conforme des menus de tous les restos indiens en ville. On se dit: à quoi bon?



RICARDO

SPECIAL
Saint-Valentin
EN NOIR ET BLANC
LA FONDUE CHINOISE
CAMELS
du monde
Lyon, capitale de la
gastronomie

Le magazine complet de la cuisine

EN KIOSQUE MAINTENANT

RICARDO media

Pour une Saint-Valentin coquine