

ACTUEL GOURMAND

RESTOS

Plus de critiques de restaurants sur cyberpresse.ca/restos



VIN

Retrouvez les chroniques de Jacques Benoît des 12 derniers mois sur cyberpresse.ca/benoit



RESTAURANT
LA DÉCOUVERTE
DE DNA
PAGE 6

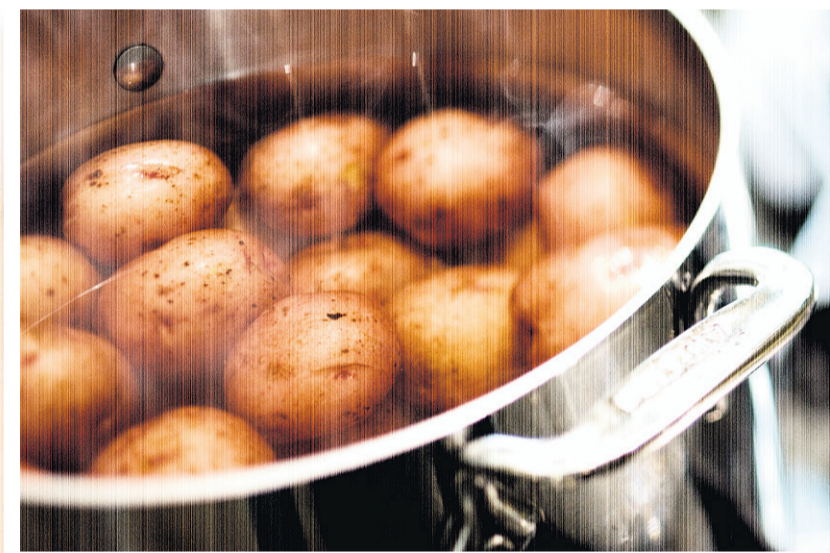
VINS
CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE ET DOURO
PAGES 4 ET 5



C'est un légume mal-aimé, qui traîne un lourd héritage des temps où il nourrissait les pauvres ou pire, les cochons. Rien pour l'aider, la patate a la mauvaise réputation d'être un aliment vide, sans grande saveur ni élément nutritif. Dans un geste surprenant, l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation a décrété 2008 l'Année internationale de la pomme de terre. Serait-ce suffisant pour lui rendre ses lettres de noblesse?

Le dossier de Stéphanie Bérubé, en pages 2 et 3.

L'ANNÉE DE LA PATATE



PHOTOMONTAGE. LA PRESSE



placevillemarie.com

Métro. Boulot. Promo.

CE SAMEDI

PHARMAPRIX en collaboration avec LA ROCHE-POSAY vous offre GRATUITEMENT une analyse de peau et des conseils beauté! De plus, magasinez et courez la chance de gagner des cliniques beautés, des paniers-cadeaux et plusieurs cartes-cadeaux pour la Galerie Place Ville Marie. Détails au placevillemarie.com.

PLUS DE 80 BOUTIQUES ET RESTAURANTS À REDÉCOUVRIR!

FACILE D'ACCÈS

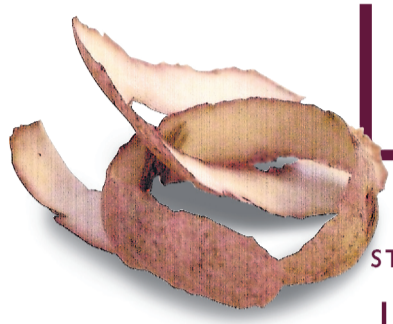
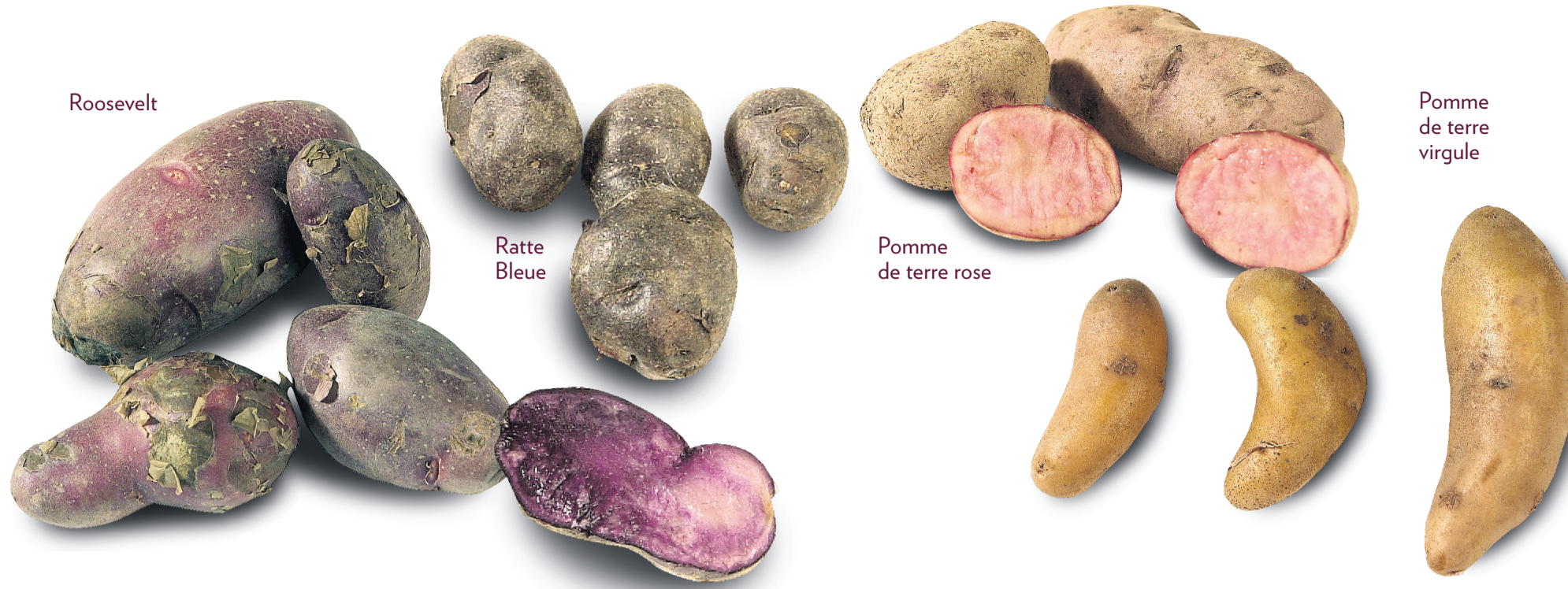


Bonaventure et McGill. Stationnement intérieur (entrée av. McGill College, angle Cathcart) : 3 \$ avec achat*
* Tarif valable en soirée et les week-end, avec une preuve d'achat de 5 \$ et plus d'un commerce de la Galerie Place Ville Marie.

MAGASINEZ EN CLASSE AFFAIRES

GALERIE PLACE VILLE MARIE

ACTUEL GOURMAND



L'année de la pomme

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation a décrété 2008 l'Année de la pomme de terre. Réhabilitons le tubercule!

On la dit vide de valeurs nutritives, mais pleine de calories. Au Québec, plusieurs marmitons modernes ont mis la pomme de terre au rancart. Elle évoque les repas traditionnels, lourds et gras. On la ressort durant le temps des fêtes, avec la tourtière et le ragoût.

Résultat: les ventes de pommes de terre déclinent à l'épicerie depuis 20 ans.

«On ne veut pas augmenter la consommation par personne, mais on voudrait freiner la baisse», dit Clément Lalancette, directeur général de la Fédération des producteurs de pommes de terre du Québec qui s'est lancé dans un grand *love in* au profit du tubercule.

Vitamines C et B, minéraux, fibres. Tout d'un coup, notre bonne vieille pomme de terre devient même une source d'antioxydants. Tout pour faire oublier cette «mauvaise publicité» qui entoure la pomme de terre, mise à l'index par certains gourous du régime en croisade contre les trois «p» maudits, (les autres sont les pâtes et le pain).

«Les Européens en mangent beaucoup et ils ne sont pas obèses, à ce que je sache», lance M. Lalancette. Vrai, c'est un légume qui n'est pas gras. Tant qu'on ne l'apprête pas en tartiflette comme les cousins ou qu'on ne la farcit pas de chili et de crème sure comme les voisins. Malheureusement, la plupart des pommes de terre destinées à la consommation humaine sont transformées en frites ou en chips. Une pomme de terre québécoise sur cinq finit en croustilles commerciales. Presque autant se transformeront en frites.

Pour Yves Decelles, la pomme de terre, c'est tellement plus que des chips ou des purées. Cet artiste-aubergiste de Saint-Aimé, en Montérégie, cultive l'art de la pomme de terre. Assez pour avoir fondé Pomme de terre Passion, qui commercialise une partie de ses précieuses variétés. La plupart de ses pommes de terre finissent sur les tables de restaurateurs qui savent les mettre en valeur. Toqué! Le Continental, Le Pied de cochon, Leméac, Holder, à Montréal. De rares commerces vendent aussi sa production. Au départ, son idée était de faire autre chose que des pommes de terre de table rouges et blanches à la chair farineuse. «Certaines variétés ont de meilleures qualités gastronomiques que d'autres», dit-il, après que l'on eut vanté ses petites «Pink Fir Apple», des petites pommes de terre difformes au cœur jaune. Grillées au four avec juste un peu de sel et de poivre, elles sont un pur bonheur.

De la cuisine au laboratoire

«Vous voulez impressionner des invités? Achetez la ratte. Elle a un goût de noisette. Vous n'avez qu'à y mettre du beurre», indique Mario

Cappadocia, biologiste, généticien et amateur de bonnes frites. Le scientifique n'a certainement pas besoin d'être convaincu du bonheur de savourer une bonne pomme de terre.

Dans son laboratoire du Jardin botanique de Montréal, il fait pousser des pommes de terre in vitro. Les rangées d'éprouvettes ont de quoi impressionner ceux qui s'intéressent d'avantage au goût qu'à la génétique. La pomme de terre possède quatre génomes, 48 chromosomes, et elle a la capacité de s'autoféconder, explique-t-il, en n'omettant aucun détail scientifique.

Mais son intérêt pour la chose est d'abord né dans la cuisine. «J'adore cuisiner, dit-il. Et la pomme de terre a une histoire fantastique.»

Originaire du Pérou, la pomme de terre, avant de se retrouver ici, a fait un long détour par la cour du roi Louis XVI. Au 17^e siècle, elle nourrissait les pauvres et les cochons. En temps de famines, on se résignait à la manger. Une brillante idée attribuée à Parmentier dont le nom est depuis étroitement lié au tubercule.

Au 19^e siècle, les pommes de terre reçoivent finalement leurs lettres de noblesse. Les variétés se multiplient. Elles apparaissent dans la cuisine bourgeoise. «Elles sont devenues des pommes de terre dauphines avec la pâte à choux ou des pommes de terre duchesse avec du beurre», explique le généticien, qui estime qu'il y en a entre 2000 et 3000 variétés répertoriées dans le monde.

Les plus prisées peuvent être achetées aux enchères, telles des truffes, dit le professeur Cappadocia. Des bonnottes de Noirmoutiers

tirer le prix de la pomme de terre vers le haut, confirme Clément Lalancette, de la Fédération des producteurs

Mais les agriculteurs québécois doivent affronter une nouvelle concurrence.

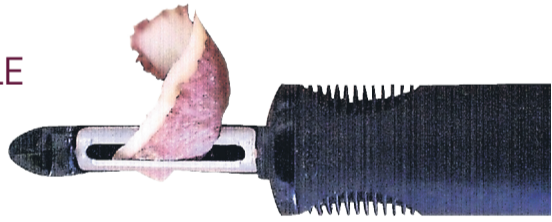
Les chaînes de supermarchés étendent leurs variétés. Des plus petites pommes de terre ont trouvé leur chemin jusqu'aux étales des grandes épiceries. Les couleurs se sont multipliées et elles sont souvent le fruit du travail de producteurs américains qui se sont aussi lancés dans la pomme de terre haut de gamme. «Ils arrivent à vendre leurs pommes de terre la moitié de mon prix», se désole le producteur artisanal Yves Decelles.

Les États-Unis sont un des plus importants producteurs de pommes de terre du monde. Depuis peu, la Chine est premier producteur mondial. D'ailleurs, Yves Decelles entrevoit déjà le jour où l'on retrouvera des pommes de terre chinoises sur nos tablettes.

Pour lui, la viabilité de la pomme de terre québécoise passe d'autant plus par la différenciation. «Ça s'inscrit dans ce qui se passe au Québec, dit-il. On est en train de s'interroger sur l'avenir de l'agriculture. Le rapport Pronovost recommandait une diversification de l'agriculture. C'est une façon de se démarquer face à la mondialisation.»

Chez Pomme de terre Passion, même la mise en marché est différente. L'origine, les caractéristiques, les propriétés et quelques conseils d'utilisation sont inscrits sur l'emballage.

VITAMINES C ET B, MINÉRAUX, FIBRES. TOUT D'UN COUP, NOTRE BONNE VIEILLE POMME DE TERRE DEVIENT MÊME UNE SOURCE D'ANTIOXYDANTS.



cultivées dans l'île française du même nom détiennent le record Guinness homologué des plus chères pommes de terre. Plus de 3000\$ pour un sac de 10 livres.

Question de prix

Le phénomène est tout à fait exceptionnel puisque généralement les pommes de terre se vendent peu cher. Très peu cher.

«Les consommateurs sont habitués à ne payer que quelques dollars leurs pommes de terres», explique Réal Samson, agriculteur de Farnham qui fait de la culture biologique. Pas facile pour la pomme de terre bio, dit-il. «C'est très difficile de faire comprendre aux gens que les miennes ne contiennent pas de pesticides et que pour cela, elles coûtent plus cher.»

Un producteur régulier reçoit environ 6\$ pour 100 livres de pommes de terre blanches; un peu plus pour les rouges. Manque de pot, l'année 2007 a été excellente sur le plan du rendement au Québec, ce qui a fait baisser les prix. La hausse du cours des céréales devrait toutefois

Impossible de traiter le produit comme une vulgaire pomme de terre. Présenté ainsi, le tubercule impose un certain respect.

Pourquoi l'Année de la pomme de terre?

Les gastronomes et les producteurs travaillent fort pour réhabiliter la pomme de terre, mais si la FAO, la branche alimentaire de l'ONU, a nommé 2008 l'année de la pomme de terre, c'est d'abord et avant tout pour son rôle héroïque.

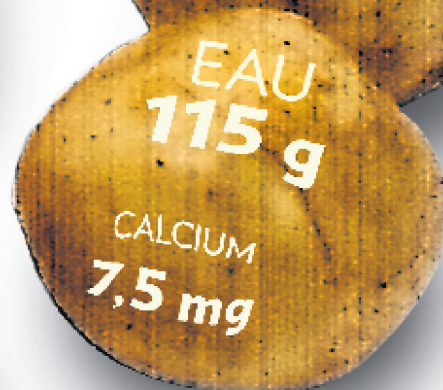
Le tubercule pousse facilement, dans des conditions difficiles. Il ne coûte pas cher. En période de disette, la pomme de terre offre un excellent rapport qualité-prix. Et elle a maintes fois sauvé des peuples de la famine. Avec la flambée des prix des denrées alimentaires qui prend des tournures dramatiques dans de nombreux pays, la pomme de terre risque d'être appelée dès cette année à reprendre ce rôle.

VOIR RECETTES EN PAGE 4



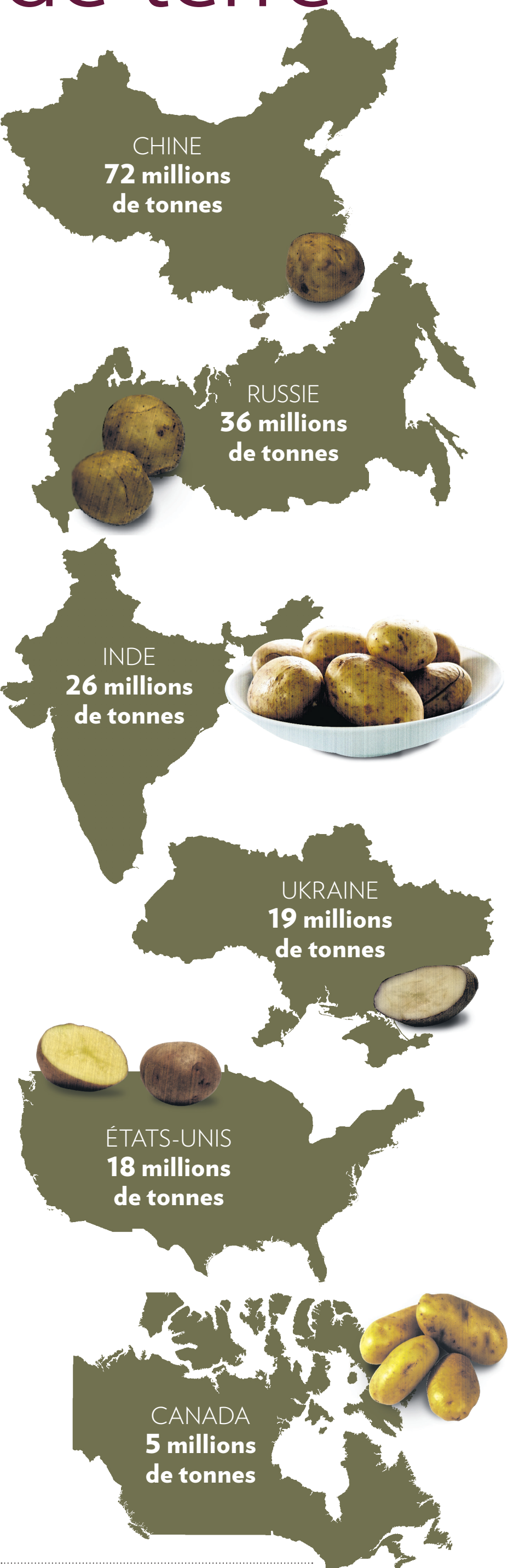
PRINCIPAUX PAYS CONSOMMATEURS DE POMMES DE TERRE	
Biélorussie.....	836 kilos par habitant
Pays-Bas.....	415 kilos par habitant
Ukraine.....	415 kilos par habitant
Danemark.....	291 kilos par habitant
Lettonie.....	286 kilos par habitant
Canada.....	85 kilos par habitant

DANS LA POMME DE TERRE



* Données approximatives, pour une pomme de terre moyenne.

de terre



14 ARPENTS en recette

Tartiflette au 14 Arpents

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Rendement : 6 portions

Ingrédients

- 8 pommes de terre jaunes
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 oignon émincé
- 2 tasses (500 ml) de bacon coupé en petits cubes
- 1/2 tasse (125 ml) de crème fraîche
- Poivre frais moulu, au goût
- 2 petites meules (340 grammes) de fromage 14 Arpents, coupées en deux, dans le sens de l'épaisseur
- 1 tasse (250 ml) de vin blanc sec

Préparation

Préchauffer le four à 220° C (425° F).

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée. Égoutter et trancher les pommes de terre.

Dans un poêlon, faire chauffer le beurre à feu moyen et ajouter les tranches d'oignon pour les faire dorer. Ajouter le bacon et le faire dorer également.

Dans un plat à gratin, disposer une couche de tranches d'oignon, une couche de pommes de terre, une couche de bacon, et une dernière couche de pommes de terre. Garnir de crème fraîche. Assaisonner de poivre frais moulu. Ajouter le fromage. Arroser de vin blanc. Faire cuire au four 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré.

PLEIN DE GENS D'ICI
PLEIN DE FROMAGES D'ICI
 fromagesdici.com

* Principaux pays producteurs de pommes de terre.

ACTUEL GOURMAND

IDÉES RECETTES

MASSALA DE POMMES DE TERRE

Une préparation épicée qu'on peut servir en accompagnement, mais aussi comme farce dans des feuilles de riz qu'on fait ensuite dorer dans l'huile.

PHOTO TIRÉE DU LIVRE *TOUT CHAUD*

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- > 2 c. à soupe d'huile
- > 1 c. à thé de graines de moutarde
- > 10 feuilles de curry*
- > 1/4 de c. à thé de curcuma
- > 1 morceau de gingembre de 1 cm râpé
- > 2 poivrons verts finement hachés
- > 2 oignons hachés
- > 500 g de pommes de terre coupées en cubes de 2 cm
- > 1 c. à soupe de pâte de tamarin*

PRÉPARATION

1. Préchauffer l'huile dans une poêle à fond épais, ajouter les graines de moutarde et couvrir. Lorsqu'elles commencent à éclater, incorporer les feuilles de curry, le curcuma, le gingembre, le piment et l'oignon. Laisser mijoter sans couvrir jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
 2. Verser 250 ml d'eau dans la poêle, ajouter les pommes de terre et porter à ébullition. Quand celles-ci sont tendres et presque réduites en purée, augmenter le feu pour que tout le liquide de cuisson s'évapore. Ajouter alors le tamarin, saler et servir aussitôt.
- *On trouve les feuilles de curry et la pâte de tamarin dans les épicerias asiatiques. Attention, le tamarin peut teindre les ustensiles de cuisson.

POMMES DE TERRE SAUCE TOMATE

Une combinaison succulente où les tomates viennent atténuer le gras des pommes de terre frites.

PHOTO TIRÉE DU LIVRE *TOUT CHAUD*

6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- > 500 g de tomates bien mûres
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1/4 d'oignon rouge finement haché
- > 2 gousses d'ail pilées
- > 3 c. à thé de paprika
- > 1/4 de c. à thé de piment de Cayenne
- > 1 feuille de laurier
- > 1 c. à thé de sucre
- > Sel et poivre de moulin
- > Huile végétale pour la friture
- > 1 kg de pommes de terre fermes épluchées et coupées en cubes de 2 cm
- > 1 c. à soupe de persil haché

PRÉPARATION

1. Inciser la base de chaque tomate en croix, les mettre ensuite dans un récipient d'eau bouillante pendant une minute, puis dans l'eau froide. Peler les tomates en partant de l'incision, les couper en deux et épépiner. Hacher la chair.
2. Préchauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer l'oignon trois minutes à feu moyen. Ajouter l'ail, le paprika et le piment de Cayenne et laisser cuire une à deux minutes. Verser 100 ml d'eau, avec la tomate, le laurier et le sucre, et faire mijoter 20 minutes, en remuant de temps en temps. Laisser tiédir. Retirer la feuille de laurier et mélanger la préparation. Saler et poivrer généreusement. Maintenir au chaud.
3. Remplir au tiers une sauteuse d'huile et faire chauffer celle-ci à 180°C. Faire frire les pommes de terre en plusieurs fois pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égoutter celles-ci sur du papier absorbant.
4. Disposer les pommes de terre sur un plat de service et napper de sauce tomate. Décorer de persil.

Ces recettes sont tirées du livre *Tout chaud*, de la nouvelle collection Marabout Côté Cuisine petit format, une série de bouquins abordables contenant des recettes simples et originales.

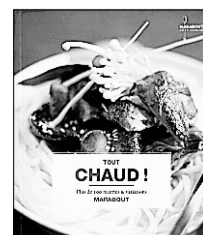


PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

« Cannelle, clou de girofle et romarin agissent comme des clefs aromatiques à table avec les différentes cuvées de Chateaufort, comme c'est le cas avec l'historique et excellent Château-Fortia 2005 Châteaufort, Baron Le Roy de Boiseaumarié, France. »

Châteaufort-du-Pape ; la France au sommet

S'il y a une appellation qui trône au-dessus des autres en matière de réputation séculaire, c'est bien celle de Châteaufort-du-Pape. Même après avoir été l'une des toutes premières à voir le jour au début du XX^e siècle, sous l'impulsion du baron Pierre Le Roy, du Château-Fortia (voir photo), elle a plus que jamais la cote auprès des critiques du monde entier. Ses vins, tant les rouges que les blancs, sont actuellement à ranger parmi les meilleurs rapports de qualité de la France vinicole. Quant à leur pouvoir harmonique à table, il n'est plus à prouver, mais plutôt à peaufiner!

FRANÇOIS CHARTIER

VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Après plus de 700 ans de viticulture et 72 ans de reconnaissance officielle de l'origine, les vignerons papaux sont assurément sur les chemins de la qualité. Il suffit de penser aux grandissimes vins des châteaux Beaucastel et Rayas pour s'en convaincre. Les vins rouges, le sujet de cette chronique – je commenterai ultérieurement les blancs –, émanent d'un terroir unique, composé d'argile rouge et des fameux cailloux qui en tapissent le sol lui donnant un aspect lunaire, mais procurant surtout aux vins une pénétrante richesse aromatique et une généreuse épaisseur veloutée.

Parmi les 13 cépages qui sont autorisés à plonger leurs racines dans les entrailles de ce sol unique, le trio grenache-mourvèdre-syrah domine presque à tout coup l'assemblage. Mais le véritable seigneur, le grenache noir, représente plus ou moins 70% des surfaces plantées. Et qui dit grenache dit vin généreux, plein et complexe, aux effluves jouant dans la sphère des épices douces (cannelle, muscade, girofle), ainsi que de la torréfaction et des fruits rouges. Peuvent s'y ajouter, selon le terroir, le millésime et, surtout, la proportion de syrah ou de mourvèdre, des touches de garrigue, d'olive noire et de cuir.

Cannelle, girofle, romarin

À table, question de peaufiner l'approche mets et vins jusqu'ici explorée, l'étude des molécules aromatiques des vins dominés par le grenache, tout comme de certains ingrédients, permet de créer des unions plus justes et plus vibrantes. Puisque la lignine (la partie boisée) de la rafle du grenache contient de l'aldéhyde cinnamique, principe actif qui donne la signature aromatique à la cannelle, il faut oser marier les vins papaux avec des plats rehaussés des quatre-épices chinoises, où la cannelle entre en jeu.

D'autant plus que la cannelle contient une bonne dose d'eugénol, le principal principe aromatique du clou de girofle, aussi présent dans les parfums classiques des vins de Chateaufort. Les versions plus modernes, élevées en barriques de chêne neuf, sont encore plus marquées par cet arôme de girofle, le chêne étant richement pourvu en eugénol.

L'harmonie régionale avec les plats parfumés de romarin est également commune. Lorsque l'on décortique le cocktail de molécules aromatiques qui compose le bouquet du romarin, on a vraiment l'impression qu'il y a accord entre certains principes actifs et les chateauforts – et avec d'autres composés aromatiques et les blancs à base de riesling.

Girofle, boisé, conifère, camphre et fleur sont les notes qui se retrouvent tant dans l'herbe méditerranéenne que dans ces deux types de vin. Donc, lorsque les plats nécessitant un vin rouge sont cuisinés avec soit les quatre-épices, soit la cannelle, soit le romarin, soit le clou de girofle, pensez alors aux rouges dominés par le grenache.

Pour le gigot d'agneau bardé de romarin frais, c'est un vin dominé par le parfum de la garrigue comme l'historique et excellent Château-Fortia 2005 Châteaufort-du-Pape, Baron Le Roy de Boiseaumarié, France (33,25\$; 861 625) qu'il vous faut. Nez profondément riche et complexe, laissant aller avec retenue des notes d'épices douces, de romarin et de thym séché, ayant besoin d'oxygène pour leur donner de l'expressivité.

Bouche à la fois pleine, généreuse et très fraîche, ce qui étonne pour un vin à 15% d'alcool. Superbe harmonie d'ensemble, tannins mûrs à point, presque tendres, tout en exprimant un grain serré, texture détentue et saveurs longues et précises, laissant des traces de cacao, de framboise, de girofle et de cannelle. Ce qui me rappelle aussi que le même agneau, mais servi avec une sauce cannelle et poivre vert, trouve aussi écho dans ce vin.

Avec le tout nouveau coup de cœur quatre étoiles qu'est le Clos Saint Michel « Cuvée Réserve » 2005 Châteaufort-du-Pape, Vignobles Guy Mousset et Fils, France (39,75\$; SAQ SIGNATURE-10 891 417), vous dénicheriez une cuvée où la proportion de syrah (30%) donne actuellement la ligne harmonique, tant par ses arômes de fumée et d'olive noire que par sa grande fraîcheur en bouche. Donc, un vin au nez expressif et passablement concentré, à l'attaque pulpeuse, sphérique et engageante au possible, mais aux tannins serrés de syrah. Après l'avoir judicieusement oxygéné en carafe pendant 45 minutes, servez-le sur un carré d'agneau farci de pommade d'olives noires.

Chez les domaines nouvellement étoilés, ne laissez pas

CHATEAUNEUF EN HARMONIE

Gigot d'agneau au romarin ou agneau sauce cannelle et poivre vert

Château-Fortia 2005 Châteaufort-du-Pape, France (33,25\$; 861 625)

Carré d'agneau farci de pommade d'olives noires

Clos Saint Michel « Cuvée Réserve » 2005 Châteaufort-du-Pape, France (39,75\$; SIGNATURE-10 891 417)

Magret de canard sauce à l'anis étoilé et à la liqueur de mûres

Domaine La Barroche « Réserve » 2004 Châteaufort-du-Pape, France (41\$; SIGNATURE-10 826 017)

Viande saignante et risotto de jus de betterave parfumé au clou de girofle

Domaine La Barroche « Fiancée » 2004 Châteaufort-du-Pape, France (47\$; SIGNATURE-10 826 025)

Gibier sauce gastrique à base de fruits noirs et des cinq épices

La Combe des Fous 2005 Châteaufort-du-Pape, Clos Saint Jean, France (81\$; SIGNATURE-10 927 766)

filer le Domaine La Barroche « Réserve » 2004 Châteaufort-du-Pape, Christian et Julien Barrot, France (41\$; SAQ SIGNATURE-10 826 017), qui lui se montre actuellement dominé « aromatiquement » par la présence du mourvèdre. Le nez se montre torréfié et mûr, sans excès, passablement riche et profond, au boisé intégré. La bouche suit avec ampleur, générosité et densité, mais sans lourdeur et sans fermeté. La réglisse noire, le café expresso et les fruits noirs du mourvèdre participent au cocktail de saveurs intenses. Parfait pour un magret de canard sauce à l'anis étoilé et à la liqueur de mûres.

Quant au Domaine la Barroche « Fiancée » 2004 Châteaufort-du-Pape, Christian et Julien Barrot, France (47\$; SAQ SIGNATURE-10 826 025), vous y trouverez un Chateaufort ramassé, compact et dense, mais avec raffinement dans la matière. Le nez retenu requiert une longue oxygénation en carafe (deux heures) pour se livrer. La bouche, pleine et dense, est aussi compacte et élancée, mais plus bavarde que le nez, laissant deviner des touches de girofle, de café et de bouillon de bœuf. Quel fruit! Un vin racé, qui ira loin dans le temps, et qui s'unira à merveille avec une pièce de viande saignante, accompagnée d'un risotto de jus de betterave parfumé au clou de girofle. Enfin, pour vous rapprocher du sublime en matière de vin papal, servez un gibier de votre choix, avec une sauce gastrique à base de fruits noirs et des cinq épices, puis dégustez la cuvée La Combe des Fous 2005 Châteaufort-du-Pape, Clos Saint Jean, France (81\$ SAQ SIGNATURE-10 927 766). Il en résulte un vin au nez à la fois concentré et raffiné, profond et pur, sans esbroufe ni boisé dominant, exhalant des notes d'épices douces, de bleuet et de framboise, à la bouche débordante de fruits, passablement dense, mais avec l'étoffe des plus grands. Voilà une bonne raison de monter à genoux les marches de l'Oratoire.

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

J'AI LU

MEILLEUR LIVRE DE CUISINE AU MONDE

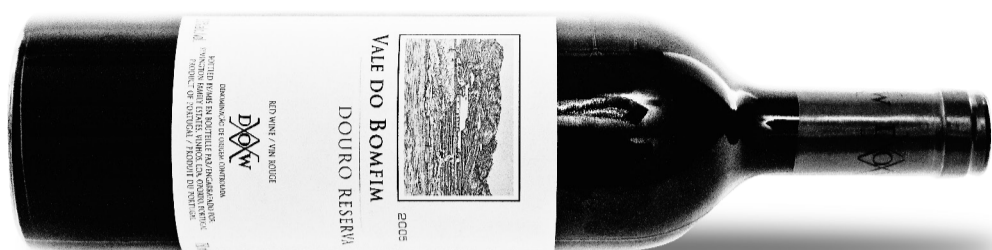
Le livre *Les producteurs toqués de l'île d'Orléans* a obtenu, dimanche, à Londres, le prix du meilleur livre au monde de cuisine dans la catégorie des produits locaux lors de la compétition annuelle Gourmand World Cookbook Awards. Instaurée en 1995, cette compétition regroupait cette année des livres en provenance de 27 pays. *Les producteurs toqués de l'île d'Orléans*, qui révèle les secrets de 50 recettes d'une trentaine de producteurs de l'île, a aussi été choisi comme un des deux meilleurs livres de cuisine locale au monde. *Au Pied de cochon*, de Martin Picard a pour sa part obtenu le deuxième prix dans la catégorie des livres de chef. *Du thé plein la toque* a remporté le deuxième prix dans la catégorie «Cooking with a Drink». *Pasta et Cetera à la di Stasio* a également obtenu un deuxième prix, dans la catégorie cuisine italienne. — La Presse



SOLUTIONS RESTOS DE STÉPHANIE BOIS-HOUE

Amateur de grands restaurants ou étudiant pressé? Rendez-vous d'affaires ou tête-à-tête amoureux? Pour les résidents de la ville de Québec ou les touristes en visite, la critique gastronomique du *Soleil*, Stéphanie Bois-Houde a recensé les petites et grandes tables de la capitale nationale, pour faciliter les choix selon les besoins. Plaisant à lire, il répond à tous les goûts et tous les portefeuilles. Un espace est réservé à la fin du bouquin pour inscrire ses propres coups de cœur.

Environ 22,95\$ en librairie. — Janie Gosselin



Du Douro, du Beaujolais, etc.



JACQUES BENOIT DU VIN

La vallée du Douro (Portugal) produit non seulement des portos, mais également de plus en plus de vins rouges secs, avec les mêmes cépages, tels que la Touriga Nacional, la Tinta Roriz, la Tinta Barocca, etc.

Maison très réputée pour ses portos millésimés (ou vintages, comme on dit souvent), Dow commercialise aussi un vin rouge sec élaboré de la sorte, à savoir le Douro 2005 Vale do Bomfim.

Vendu pour la première fois au Québec, et à prix doux, c'est un vin bien coloré, d'une belle couleur pourpre-prune, au bouquet net, associant fruits rouges et fruits noirs (genre mûres), qu'agrémentent des notes épicées discrètes.

La bouche n'est pas en reste, plus que moyennement corsée, charnue, avec de l'éclat et des tannins enrobés, et même veloutés.

L'ayant goûté en ignorant son prix, et l'ayant noté sans doute un peu trop généreusement, j'ai supposé qu'il devait coûter dans les 25\$. Erreur (425 caisses disponibles)...

\$, 108 38 982, 15,80\$, ★★★ 1/2, \$ 1/2, 2008-2012.

Autrement dit, peut-être aurait-il été plus sage... de ne pas me laisser emporter par l'enthousiasme et de le noter trois étoiles, plutôt que trois étoiles et demie. N'empêche, même à trois étoiles le rapport qualité-prix reste excellent.

Élaboré avec quatre des meilleurs cépages du Douro, la Touriga Franca (45%), la Tinta Roriz (30%), la Touriga Nacional (20%) et la Tinta Barocca, le Vale Do Bomfim est par la suite élevé environ six mois en fûts de chêne américain.

Enfin, c'est seulement le deuxième millésime que commercialisent les Symington – les propriétaires de Dow et de plusieurs autres marques de portos –, lesquels gardaient jusque-là ce vin pour leur propre consommation.

Deux beaujolais

Millésime très réussi à peu près partout en Europe, 2005 a donné, dans le Beaujolais, beaucoup de vins remarquables, au fruité très pur, et qui tiennent bien la route jusqu'ici.

Pour s'en convaincre, il suffit de goûter ce vin au charme certain qu'est le Brouilly 2005 Jérôme Mathon, dont une partie est élevée en fûts.

Rouge clair, il séduit dès le départ par la franchise de son bouquet, très fruits rouges, au boisé peu appuyé, et donne en bouche le même plaisir. Souple, fin, peu concentré, il a en effet... si bon goût et sa texture est à ce point soyeuse, qu'on ne peut que tomber sous son charme (281 caisses).

\$, 10 387 270, 20,45\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2009.

Du même millésime, le Juliéna 2005 Coquard – un autre des 10 crus du Beaujolais –, nettement plus coloré, au bouquet généreux, non sans complexité, est un vin étonnamment dense et concentré pour un beaujolais, brillant davantage par son ampleur que par son élégance, et qui plaira aux amateurs de vins bien en

chair. Très bon également, mais dans un style différent (135 caisses).

\$, 10 838 552, 18,85\$, ★★★, \$\$, 2008-2010?

D'Italie

Coûtant désormais les yeux de la tête, le Sassicaia a montré à quel point le terroir de Bolgheri (Toscane) était en mesure de donner des vins de qualité, élaborés principalement avec des cépages bordelais, et qui associent concentration et distinction. (Rappelons que les premiers millésimes de ce vin vendus au Québec, tel le 1979, coûtaient moins de 16\$ la bouteille, comparativement à près de... 200\$ à l'heure actuelle.)

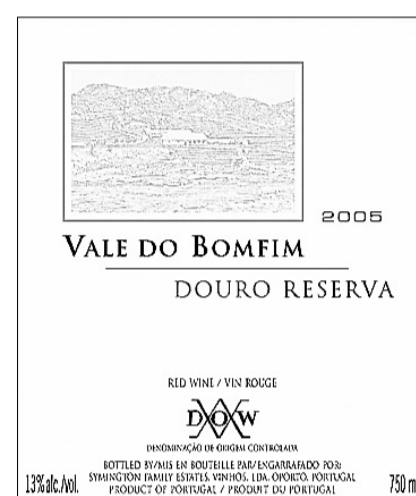
Depuis, comme on sait, le Sassicaia a droit à sa propre appellation (Bolgheri Sassicaia), avec comme voisine celle de Bolgheri tout court.

Vin très coloré, quasi opaque, le Bolgheri 2005 Moreccio Casa di Terra n'a pas l'élégance de vins tels que l'Ornellaia et le Sassicaia, mais, chose certaine, il ravira les amateurs de vins solides et costauds.

Fait surtout de Sangiovese (50%), auxquels s'ajoutent du Cabernet Sauvignon (25%) et du Merlot (25%), puis mis en fûts pour une période de quatre mois, son bouquet de fruits noirs, large, profond, aux notes de réglisse, vous en met... plein la vue. La bouche suit, compacte, corsée et même puissante, le tout bien assis sur des tannins fermes. Sérieux, donc, et à prix correct (411 caisses)

\$, 10 830 649, 21,45\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2009-2013.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Les vins du Haut-Médoc, dont ceux d'appellation Haut-Médoc, coûtent d'habitude nettement plus cher que le Haut-Médoc 2003 Château Peyre-Lebade, d'une couleur soutenue sans qu'elle soit opaque, et dont le bouquet, de bonne ampleur, plutôt unidimensionnel pour l'instant, ne manque cependant pas de classe. Plus que moyennement corsé, d'une bonne concentration, il se présente avec des tannins de qualité. Fait surtout de Merlot (75%), mais également de Cabernet Sauvignon (20%) et de Cabernet franc (5%), c'est un vin qui est élevé en fûts pour une période de 12 mois. Très bon donc, et à prix convenable (270 caisses).

\$, 10268385, 23,95 \$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Saint-Chinian-Roquebrun 2005 Les Fiefs D'Aupenac. Vin rouge du Languedoc dans lequel entre surtout de la Syrah (60%), avec aussi du Grenache (20%) et du Mourvèdre (20%). Vinifié comme un beaujolais (en grappes entières), puis élevé en fûts, ce qu'on perçoit seulement à la tendreté de ses tannins, son bouquet est dominé par la Syrah, et suit une bouche de corps moyen, passablement goûteuse. Fort bon, mais cher (389 caisses). \$, 10 559 166, 19,70\$, ★★★ 1/2, \$\$, 2008-2009.

Cortona 2003 Syrah D'Alessandro. Vin rouge de Syrah, d'une appellation de Toscane très peu connue (Cortona), richement coloré, au bouquet de fruits noirs et de grande amplitude. La bouche est dense, compacte, bien charpentée. Du muscle, mais... sans agressivité pour ce qui est de ses tannins. \$, 10 540 481, 23,45\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2011.

Chablis 1^{er} cru Vaillons Domaine Bernard Defaix. Chablis au bouquet de bon volume, mûr, non boisé, avec la note minérale propre à tant de ces vins. La bouche est distinguée, les saveurs relevées (le millésime parle), l'ensemble tout à fait harmonieux. Savoureux, et à prix plus doux que la plupart des premiers crus de Chablis (97 caisses). \$, 10 864 953, 25,90\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2012.

Sancerre 2007 Pascal Jolivet. Très typé Sauvignon blanc, son bouquet est pénétrant, et sans rien d'herbacé. Sec, droit (comme on le dit des vins aux saveurs franches), ses saveurs sont tout aussi pénétrantes que l'annonce le bouquet, avec toute l'acidité voulue. Très beau Sancerre (142 caisses). \$, 528 687, 25,95\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2008-2011

Étiquetage intempestif?



VINCENT MARISSAL L'ARGENT DU VIN

En matière de santé publique, vous l'aurez sans doute remarqué, la mode est au «précautionnisme» extrême.

Plus le droit de fumer nulle part; interdit de parler au téléphone cellulaire au volant; traversez aux intersections sinon vous risquez la contravention, bientôt; le casque protecteur obligatoire à vélo, sans compter toutes ces mises en garde loufoques, genre: retirez le bébé de la poussette avant de la plier... (ne riez pas, c'est vrai!).

La bouche n'y échappe pas. Glucides, gras, calcium, protéines, alouette, vous saurez tout, y compris ce que vous ne voulez pas savoir, en achetant votre sac de bretzels.

Avec les nouveaux règlements de Santé Canada, même les petits producteurs artisanaux doivent

vous prévenir que la tire d'érable que vous donnez à vos enfants est faite de... tire d'érable. Si ça continue, il sera écrit: radis et feuilles sur les botes de radis en feuilles...

Mais voilà que le vin, tel le célèbre village gaulois, résiste à l'invasisseur et n'a pas encore succombé à l'ère de l'étiquetage intempestif.

Pas pour longtemps, toutefois. Préoccupé par votre santé et

Allergiques ou pas, de nombreux amateurs de vin réclament déjà la mention obligatoire des sulfites, responsables, selon eux, des maux de tête carabinés, même quand ils ne boivent qu'un verre ou deux.

le bien-être de votre conscience, Santé Canada est en train de préparer un projet de réglementation certain obligatoire l'indication de certaines substances allergènes sur l'étiquette des produits préemballés, comme le vin.

On vise en particulier les sulfites, substance honnie par de nombreux amateurs de vin, dont la présence devrait toujours être indiquée sur l'étiquette.

Le règlement, que Santé Canada veut introduire le «plus tôt possible», selon les informations obtenues par *La Presse*, vise les «allergènes d'intérêt prioritaire que sont les sources du gluten et les sulfites».

Santé Canada affirme vouloir ainsi guider les personnes souffrant d'allergies ou de la maladie cœliaque (une hypersensibilité du système digestif pouvant causer des nausées, de la diarrhée, une

tenus de déclarer la composition des vins. Certains producteurs toutefois, surtout américains, indiquent déjà que leurs vins contiennent des sulfites.

À la SAQ, on s'attend depuis un moment à un nouveau règlement et il n'est pas clair, pour le moment, à qui reviendra la responsabilité de se plier aux exigences de Santé Canada, ni de combien de temps disposeront les provinces pour se conformer.

Allergiques ou pas, de nombreux amateurs de vin réclament déjà la mention obligatoire des sulfites, responsables, selon eux, des maux de tête carabinés, même quand ils ne boivent qu'un verre ou deux.

perdre de poids et de l'anémie) dans le choix de leurs vins.

Allergiques ou pas, de nombreux amateurs de vin réclament déjà la mention obligatoire des sulfites, responsables, selon eux, des maux de tête carabinés, même quand ils ne boivent qu'un verre ou deux.

grand gardien de la santé publique) cherche depuis longtemps à rendre obligatoires des normes strictes d'étiquetage, forçant notamment les producteurs à indiquer non seulement la présence de sulfites, mais aussi de toute substance autre que le jus de raisin comme tel.

Des mouvements de protection des consommateurs réclament aussi l'adoption de lois obligeant les producteurs de vin à adopter le même type de fiche signalétique sur leurs bouteilles que sur n'importe quel produit alimentaire.

Pour le moment, la plupart des États s'en tiennent aux mises en garde classiques du Surgeon General, selon lesquelles les femmes enceintes ne devraient pas boire d'alcool et la consommation de boissons alcoolisées peut influencer la conduite automobile.

À quand une mention obligatoire: boire un verre de vin peut vous rendre heureux?

COURRIEL Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU, COLLABORATION SPÉCIALE

TOUT SAUMON!

Comment préparer le saumon? Avec quels accompagnements? À la SAQ du centre Rockland, Louis Rhéaume, chef enseignant à l'ITHQ, révèle ses trucs et ses meilleures recettes de saumon, le vendredi 25 avril, de 18 h30 à 20 h. Un vin sera servi pour accompagner ce poisson.

Coût: 40 \$ (sur réservation)
Info: 514-733-7843; www.saq.com



RENDEZ-VOUS AVEC L'ESPAGNE

Des blancs secs et aromatiques aux rouges puissants, souples, ronds et fruités, vous pouvez déguster la diversité des saveurs des vins espagnols à la SAQ du centre Rockland, le jeudi 24 avril, de 18 h30 à 20 h. Des bouchées seront aussi servies en accompagnement.

Coût: 40 \$ (sur réservation).
Info: 514-733-7843; www.saq.com

BOUFFE ET HORMONES

L'association Manger Santé Bio présente la conférence *L'alimentation et les hormones des femmes et des hommes*, animée par Danielle Gosselin, auteure, naturopathe et professeure en nutrition, à la Maison Jésus-Ouvrier de Québec, le 23 avril de 19 h à 21 h30.

Coût: 20 \$ (non-membre). Info: 514-332-1005; www.mangersantebio.org



Maison sérieuse, décor oppressant



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

La salle du DNA est découpée en plusieurs tranches, chacune emprisonnée dans un étai de verre le long d'un bar rutilant. Un décor amidonné, chargé et très discordant. Mais oubliez ce décor oppressant et foncez sur cette carte solide.

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS

COLLABORATION SPÉCIALE

Le restaurant DNA ne fait pas dans la cuisine scientifique, respirez haut et fort. Le nom appelle à la confusion mais ce sont les initiales des deux patrons, Derreck en cuisine and Alex en salle, DNA, vous piguez? En tout cas, ce n'est pas uniquement le nom qui étourdit. Entrez ici et vous basculez dans la science-fiction que vous le vouliez ou non: éclairage cru et très rose; décor travaillé au millimètre près. Si travaillé en fait qu'il en est un peu ridicule.

La salle est découpée en plusieurs tranches, chacune emprisonnée dans un étai de verre le long d'un bar rutilant. Mais ce sont les détails qui impressionnent: panier de basket dans les toilettes des hommes et tout ce rose «poupoune de luxe» et ce noir brillant de mosaïque qui évoque un peu un salon funéraire des années 60. Bref, un décor amidonné, chargé et très discordant, mais conçu pour divertir. On se sent dans une salle d'arcade de jeux vidéo. Égayer et épater la galerie, certes, mais s'agit-il (encore) de la nourrir?

Heureusement, la cuisine a évité les écueils des compositions glabres et moléculaires ou pire encore, des constructions pharaoniques présentées en pipettes de pharmacie.

Le genre est ici méditerranéen: il s'agit de faire une cuisine le plus possible naturelle, touchant au produit, rythmée peut-être par les saisons et le doigté particulier du chef, un brin précieux. Il y a plein de bonne volonté et un sentiment que ceux qui officient derrière savent ce qu'ils font et, chose étonnante pour une table qui se donne des (grands) airs, n'ont pas la tête dans les nuages. On sent la concentration et le sérieux. Il y a bien quelques associations insolites, mais elles ne vont pas dans tous les sens et

le chef interprète ces plats avec une réelle délicatesse.

Les entrées sont finement ciselées et présentées avec élégance. Un seul tentacule de pieuvre par exemple, parfaitement grillé et donc impeccable, déposé sur un mélange de pois chiches et d'oignons marinés et servis avec un aioli fin et quelques branches de cresson. L'assemblage est beau et jouvissif, c'est du solide et c'est absolument délicieux. Dans le même registre marin, mais avec infiniment plus de finesse, des morceaux de chair de homard mêlés à une mayonnaise légèrement astringente au citron Meyer, reposent sur des endives et du cresson. Rien de tel pour vous astiquer les viscères. C'est aussi le rôle d'un excellent tatar d'agneau, assaisonné au parmesan et à la menthe et additionné d'amandes, si beau dans son assiette blanche qu'on n'a presque pas envie d'y toucher.

Les plats sont plus toniques, mais tout aussi calibrés dans l'esthétisme. Une joue de porc, braisée au cidre, assortie d'une merveilleuse polenta crémeuse et d'une sorte d'embeurré de choux rappelle par sa technique et ses ingrédients que l'hiver n'a pas cédé le pas. C'est du solide ce plat, mais mis en place par petite touche, du bout des doigts dirait-on. La viande est succulente et fondante, sous une courte sauce parfumée. La bouillabaisse à la morue salée et aux coques est une crémeuse composition autour d'un aioli moussieux et d'un peu de poutargue (ou de bottarga, des œufs de mulot séchés et compressés), qui apporte des notes puissantes à un bouillon velouté et doucement safrané. Le poisson adroitement préparé trône au milieu de ce plat généreux et iodé. Enfin, les saucisses de porc accompagnées de palourdes pourraient être un de ces mets anodins, mais il n'en est rien: posé sur la table, il sent comme on voudrait parfois que sente un restaurant, l'ambiance de pain chaud, de viande grésillante. Malheureusement, il est servi

un peu tiède. On se rassure avec son goût, franc, simple, sa texture virile et fringante. Des saucisses de porc assaisonnées avec assurance dans un jus au vin rouge qui révèle des notes de chili et d'herbes fraîches, tout cela reposant sur des haricots et des pois chiches.

La finale, un point d'orgue trop souvent négligé ne déçoit pas: une tarte fine aux pignons sur une frangipane, servie avec une glace où je détecte des notes de gingembre. En un mot: oubliez ce décor oppressant et foncez sur cette carte solide.

DNA

355, rue Marguerite-d'Youville
514-287-3362

>Prix: des prix corrects pour une des bonnes tables du coin: entrées de 12 \$ à 15 \$ et plats à partir de 23 \$. La maison propose un menu dégustation de cinq services pour 75 \$. Comptez tout de même 180 \$ à deux tout compris.

>Faune: futures têtes pensantes en jeans, quelques artistes, une colonie urbaine avec ses cellulaires, ses soucis et ses airs contrariés OU détendus.

>Décor: ouf! décor indescriptible, évoquant l'intérieur du vaisseau spatial Enterprise ou un (vieux) James Bond. Beaucoup de noir, de brillant, de guggues électriques et de verre. Sans parler du rose «Pigalle» des toilettes et du bar.

>Service: un peu gauche, du moins de la part de serveuses moins expérimentées qui ne savent pas faire la différence entre «épauler» et «vendre», c'est une distinction subtile.

>Vin: bon choix à prix très corrects mais surtout un patron qui s'y connaît en la matière et sait conseiller.

⊕ Dans une ambiance de faux «extraterrestre», l'impression d'être dans une maison sérieuse tout de même.

⊖ 5 \$ la bouteille d'eau de la maison, dont on ignore (et le service aussi) la provenance.

Destination congee

MARIE-CLAUDE LORTIE

SUR LE POUCE

Le congee n'est pas très connu à Montréal alors qu'il fait partie des plats presque banals dans des villes comme Vancouver ou Toronto, où les vastes communautés chinoises ont démocratisé cette soupe-porridge de tous les jours.

À Montréal, vous en avez probablement vu dans les restaurants spécialisés en dim sum. Le meilleur que j'ai mangé au Québec était d'ailleurs servi chez Foo Wor, à Brossard, cet

immense restaurant de dim sum où beaucoup de Chinois venus relativement récemment de Hong Kong, notamment, se retrouvent le dimanche matin pour manger en famille.

Ce n'est donc pas à Montréal mais plutôt en voyageant chez les communautés chinoises ailleurs au Canada que j'ai découvert ce plat réconfortant. On le prépare avec du riz cuit très longtemps dans une grande quantité d'eau, ce qui produit une sorte de gruau, que l'on garnit ensuite de viande, de fruits de mer, de légumes et autres condiments qui lui don-

nent du goût et compliquent agréablement la texture.

Un restaurant spécialisé en congee (et en thés) est maintenant ouvert sur le boulevard Rome, à Brossard, au cœur de ce second Quartier chinois où se sont installés bien des arrivants de Hong Kong venus à Montréal au début des années 90.

Le menu, très long, propose des dizaines de sortes de congee. Aux rognons, au foie, à l'estomac de porc, au bœuf, aux crevettes...

Est-ce parce que j'ai mal commandé, que je n'ai pas su comment demander les condiments nécessaires pour donner un peu

de goût à mon congee? Fort possible.

Mais j'avais beaucoup d'espoir en demandant le congee au poulet et au maïs et j'ai été déçue. Contrairement à ce que j'ai mangé à Vancouver et à Toronto, malgré le gingembre, malgré les oignons verts, ce congee n'avait pas vraiment de goût. Le poulet était fade, le riz était fade. Même chose pour le congee aux boulettes et au ventre de porc, avec arachides et laitue hachée où la rencontre de textures tombait à plat.

Le thé blanc était par contre fin et agréable, tout comme celui

au gingembre et au miel, à la fois doux et allumé.

Vais-je y retourner? Non, à moins que vous me juriez que je suis mal tombée ce jour-là ou, dans quelque temps, que la cuisine a changé. Vais-je encore essayer de trouver du bon congee dans la région montréalaise? Ça, c'est sûr.

RESTAURANT CONGEE ET THÉ-ORIE

1200, boulevard Rome, Brossard
450-923-8887

⊕ Ce restaurant a beaucoup d'éléments intéressants - décor simple mais de bon goût, concept original, beau menu, belle liste de thés.

⊖ Malheureusement, les plats que nous avons goûtés étaient fades.



CONCOURS
Gagnez Ricardo
et Pierre Gingras
dans votre cour!!

Tous les détails dans le hors-série Potager
EN KIOSQUE MAINTENANT pour une durée limitée!

LES ÉDITIONS GESCA En collaboration avec BOTANIX

