

ACTUEL

magazine



ROBERT BEAUCHEMIN PARMIGIANO REGGIANO ET GRANA PADANO PAGES 10 À 13



50

**ANS DANS
LA PETITE ITALIE**

UN DOSSIER DE **SILVIA GALIPEAU**
PAGES 4 À 8

PLUS OU MOINS

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

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PLUS

Le body sushi

Une jeune femme. Nue. Sur laquelle on dispose des sushis que vous dégustez avec vos amis. C'est la grande vogue à Hollywood, en ce moment. On ne fait que vous rapporter l'info, bien sûr. On ne dit pas que c'est une bonne idée. Ou que la chose n'est pas décadente.

Les clubs de rire

De plus en plus de Français fréquentent ces clubs où « l'on se réunit autour d'un animateur pour rire ensemble, selon les

principes du Rire sans raison établie par le docteur indien Madan Kataria », explique-t-on sur le site officiel (www.clubderire.com).

Le Juvaderm

Le Botox étant devenu presque aussi commun que l'aspirine, les stars sont déjà passées à autre chose : le Juvaderm est une substance synthétique qui, injectée, permet de sculpter le visage comme on le souhaite. Ce qui explique sans doute les pommettes saillantes des soeurs Minoque et le menton de Madonna, plus pointu que jamais...

MOINS

Surcharge de pixels

C'est très *cool*, la photographie numérique. On peut prendre tout ce qu'on veut, de tous les angles possibles, avec toutes sortes d'effets très amu-

sants. Le problème, bien sûr, c'est qu'au bout du compte, on se retrouve avec assez de clichés pour remplir trois disques durs. Et qu'alors, il faut donc comparer, choisir, trier, compresser, jeter à la corbeille, classer. Un autre coup de hache dans le mythe de la technologie qui simplifie nos vies.

Paris Hilton, arbitre du bon goût

De plus en plus de filles semblent influencées par les goûts vestimentaires de l'héritière Hilton, ce qui est évidemment une Très Mauvaise Chose.

Le compte à rebours vers les vacances

Les cégépiens et les universitaires tombent en vacances, les maudits. Le reste d'entre nous devons attendre encore plus de deux longs mois. Ce qui, vu d'ici, semble très, très loin.



QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

La voleuse de fixatif

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Lors de ma visite hebdomadaire à la pharmacie, j'ai surpris une vieille dame en flagrant délit de vol à l'étalage, alors qu'elle dissimulait dans son sac à main une bouteille de fixatif. En se retournant, elle m'a vue et j'ai bien pensé qu'elle allait mourir sur-le-champ d'un arrêt cardiaque. Ma première envie a été de la dénoncer à la caissière, mais en attendant mon tour pour payer, j'ai changé d'avis. Je me suis dit qu'une dame de cet âge a certainement des raisons de ne pas tout payer chez le pharmacien, et que le tort causé au marchand était minime, comparé à celui causé à la dame si je la dénonçais. Je n'ai rien dit. Ai-je eu tort ?

Gabrielle Lecomte
Montréal

R La bonne chose à faire aurait été d'avertir un employé de la pharmacie des agissements de cette Ma Dalton capillaire. Aucun raisonnement

éthique ne peut justifier la passivité devant ce qui est de toute évidence un crime. Vous le savez. Je le sais. Tout le monde le sait. Pourtant, placés dans votre situation, une très infime proportion d'entre nous auraient eu le cœur de le faire. Pourquoi ? Comment expliquer cette éthique à géométrie variable qui nous fait tolérer des choses que nous considérons pourtant intolérables — le vol, la complicité dans le crime, l'application de fixatif ?

Par définition, un dilemme moral naît quand nous devons choisir entre deux propositions qui nous semblent également bonnes ou mauvaises. Vous mentionnez avoir mesuré le tort causé à la pharmacie versus celui causé à la vieille dame, et c'est effectivement le plus évident. Dans nos choix moraux, nous cherchons la solution qui causera le plus de bienfaits, ou le moins de souffrance. Qu'est-ce que 5 \$ de moins pour le Groupe Jean Coutu (ou même M. Jean Coutu), vous êtes-vous probablement dit, comparé à tous les ennuis qui risquent de miner la vie de cette vieille dame, si elle est arrêtée ?

Mais d'autres déchirements compli-

quaient aussi votre décision quant au comportement à adopter. Vous deviez ainsi choisir entre deux propositions : prévenir un crime ou adopter cette attitude essentielle à la vie en société, se mêler de ses affaires.

Personne n'a envie de vivre dans une société où la dénonciation est la norme. Nous voulons être en mesure, si ça nous chante, de fumer de la marijuana dans notre salon ou de traverser la rue en dehors des passages cloutés sans qu'un gardien de la moralité publique trop zélé ne sente le besoin de nous dénoncer à la police. Nous désirons une société tolérante, où les gens se mêleront de leurs affaires. « Vivre et laisser vivre », pas 1984. Ou Leipzig, circa 1962. Et puis personne n'aime un *stool*.

Mais, en même temps, nous souhaitons qu'autour de nous règne la loi, que les criminels soient punis, que l'ordre l'emporte sur le désordre. Nous voulons que, s'il surprend un cambrioleur enfouissant délicatement une barre à clous dans notre porte patio, notre voisin appelle la police, plutôt que de se contenter de fermer les yeux, par « tolérance ». Ce sont des éléments essentiels à la bonne marche d'une société. En fait, sans ces éléments, il n'y a pas de société : c'est l'anarchie (ou la Ligue Nationale de Hockey).

Sauf que cette dame était si charmante, presque attendrissante, avec sa

bouteille de fixatif volée... Un quadragénaire, vous y auriez pensé à deux fois. Un jeune vaurien, avec la tête du rappeur 50 Cent, vous courriez chercher le gardien...

Voilà des choses qui vous ont sans doute traversé l'esprit, alors que vous réfléchissiez au comportement à adopter. Vous avez finalement décidé de ne rien dire. C'est compréhensible mais, malheureusement, ce n'est pas éthique pour autant. Un crime est un crime, qu'il soit commis par une vieille dame ou un adolescent, contre une grosse entreprise ou votre meilleur ami, et votre devoir de citoyenne était de le rapporter, même si cela aurait été fort désagréable.

Mais, à mon avis, le pire crime de cette dame est d'avoir gardé la bouteille même si elle vous a très bien vu la prendre en flagrant délit. Elle vous plaçait ainsi dans une situation hautement inconfortable, en vous forçant à choisir entre la dénonciation ou la complicité. Difficile d'éprouver de la compassion pour quelqu'un qui a manifesté aussi peu de considération pour votre propre conscience...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questions existentielles ? Écrivez-nous à Questions.existentielles@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

LE LOOK DE LA SEMAINE

TROUVAILLE



GUCCI

LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

Quelle allure aura le sac à main ce printemps? Les pochettes de Tom Ford pour Gucci résument la saison: forme étroite et allongée, logo et tissus à monogramme, cuir de serpent de couleur naturelle, larges boucles et chaîne de métal. Elles se portent sous le bras ou à la main, c'est selon. Optez pour la véritable pochette signée Gucci, ou préférez cette inspiration en faux cuir de serpent.

SAC GUCCI: BOUTIQUE GUCCI ACCESSOIRES, HOLT RENFREW (514) 842-5111

SAC BROWNS: (138\$), DANS TOUS LEURS MAGASINS



PHOTO PATRICK SANSFAÇON, LA PRESSE©

JEAN-HERVÉ DÉSIRÉ

D'une simplicité déconcertante, Jean-Hervé surprend par son esthétisme. Travaillant dans le domaine de la mode depuis maintenant 18 ans, est-il possible pour lui de se détacher de ce milieu lorsque vient le temps de bâtir sa propre garde-robe? «Moi je n'aime pas ce que la masse aime. Je vais plutôt m'habiller avec des marques de vêtements inusitées qui me représentent. Les vêtements sont une extension de qui je suis. Avec le temps et l'expérience, les goûts se raffinent.» Il est prêt à payer le prix pour obtenir LA touche qui donne le ton. Et il n'est pas rare que ce directeur artistique de l'agence Shift Management s'offre du Dior, Prada ou encore

Denis Gagnon. Sa doctrine est simple: «Quality over quantity». Superposition, combinaison, métissage, il adore. De l'agencement d'un jeans Gas avec un top shirt épuré, c'est lui. Il renie les tendances en préférant ne pas tomber dans le prémâché. Reste qu'il oeuvre dans un monde où l'image occupe une place prépondérante. «Je reste moi-même malgré tout ça», dit-il. Ce bourgeois-bohème craque pour le designer Paul Smith. «Ses vêtements sont sobres et simples, agrémentés d'un élément de couleur qui ne vient jamais exacerber le tout».

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©



Malgré ses 80 ans qui approchent, Vincenzo Zaurini est tous les jours au magasin dès 5h.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

MILANO

FÊTE SES 50 ANS

C'était il y a 50 ans. Le 2 août 1954. La fruiterie G&G Fruitstore passait aux mains des frères Zaurini. Et les Montréalais, sans le savoir, allaient découvrir avec eux les douces saveurs de leur Italie natale. Portrait d'une épicerie mythique.

DOSSIER **SILVIA GALIPEAU**

Dur d'imaginer que la célèbre épicerie *Milano* du boulevard Saint-Laurent, qui regorge aujourd'hui de fromages, sauces tomates, pâtes, cafés, huiles et vinaigres de toutes sortes, sans oublier ses antipasti, charcuteries, fruits secs, pâtisseries et produits ménagers italiens, a déjà été un petit magasin d'à peine cinq mètres de large, au nom si peu romantique: G&G Fruitstore.

Dur d'imaginer qu'avant elle, les Montréalais ne connaissaient pas le fenouil ou le persil italien. Encore moins les rapini, les bettes, ou les escaroles. Ni le panetton ou le parmesan.

Quand on se promène aujourd'hui dans la boutique de plus de 50

mètres de large, avec ses étagères de vinaigres balsamiques qui n'en finissent plus, ses pyramides de boîtes de thon, ses bacs de gnocchi et ses étalages de gâteaux italiens, on a du mal à s'imaginer à quoi pouvait bien ressembler la petite boutique des années 50.

En fait, il suffit de rester debout à l'entrée, entre les deux premières rangées de fruits et légumes, et de regarder droit devant vers le réfrigérateur à jus. Vous y êtes presque. Voilà à peu près à quoi se réduisait alors la boutique. Le réfrigérateur en moins.

À l'époque, cinq vendeurs servaient les clients (ils sont aujourd'hui plus de 40 employés), à l'aide d'une balance, d'une caisse et de

petits calepins. Les calculs se faisaient à la main sur une petite table de bois, laquelle trône d'ailleurs encore fièrement dans le magasin. Vous ne pouvez pas la manquer, c'est là que sont empilés les fruits secs à l'arrière, face aux oeufs.

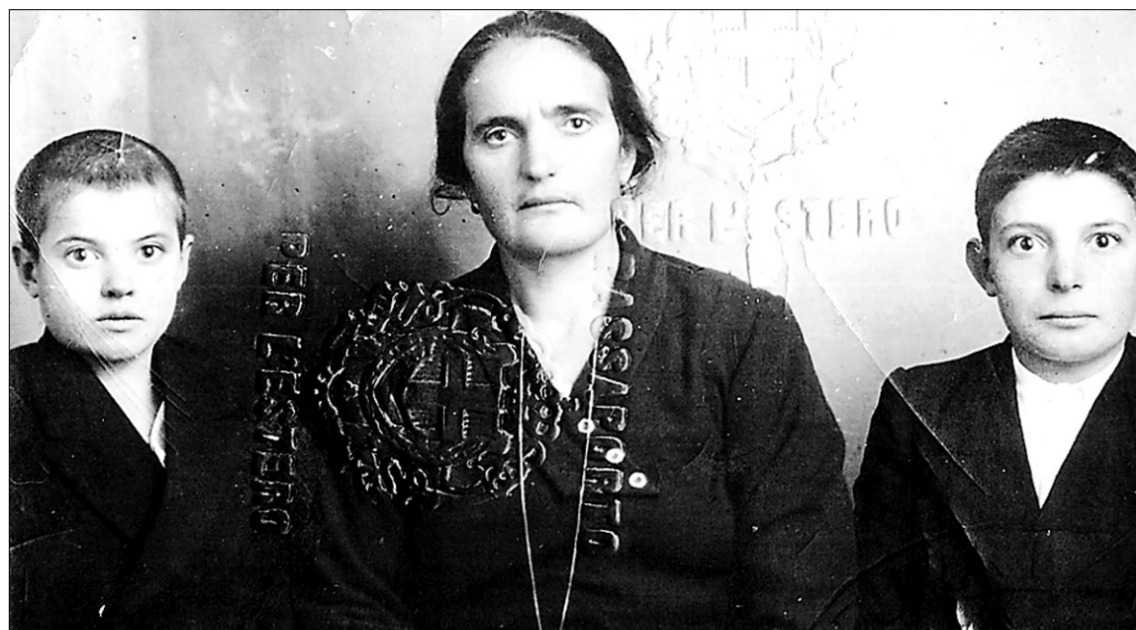
C'est Guido Fornarolo, aujourd'hui gérant des fruits, qui l'a fabriquée à l'époque. Il avait 15 ans. Il en a 60 maintenant. Lui non plus, vous ne pouvez pas le manquer. Un grand monsieur à la voix éraillée mais sensuelle, qui fait déguster amoureusement ses huiles et ses vinaigres. Son frère, Angelo, qui a lui aussi commencé tout jeune dans la fruiterie, à 18 ans, est gérant.

Car, Milano est avant tout une histoire de famille. Si les clients

voient surtout les frères Fornarolo dans la boutique, c'est Vincenzo Zaurini qui est pourtant le véritable propriétaire. Depuis les débuts. Aujourd'hui âgé de presque 80 ans, il est tous les jours au magasin, dès 5h. Pas à l'avant, mais à l'arrière où il fait les comptes. Dans le *backstore*. C'est là que nous l'avons rencontré.

Le contraste avec le magasin est flagrant. Le bureau mesure moins de deux mètres carrés. Il est composé d'une table, d'une chaise et de quelques tiroirs. Des factures sont collées au mur ainsi que quelques vieilles photos d'enfants devenus grands. Un téléphone, une calculatrice, c'est tout. «Les *computers*, je ne connais pas ça!»

>>>



Vincenzo Zaurini (à gauche), à son arrivée au Canada en 1934, en compagnie de sa mère et de son frère Angelo.

MILANO C'EST...

PLUS DE...

100 VARIÉTÉS DE PÂTES

90 VARIÉTÉS D'HUILES D'OLIVE

75 VARIÉTÉS DE FROMAGES

50 VARIÉTÉS DE CAFÉS

30 VARIÉTÉS DE TOMATES EN BOÎTE

20 VARIÉTÉS D'OLIVES EN VRAC

12 VARIÉTÉS DE BOÎTES DE THON

DOSSIER



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Le boucher Mario Guarez, en pleine préparation des saucisses maison. À l'autre bout de la chaîne, le commis Daniel Gloutney remplit les sacs de provisions.

Derrière une photo encadrée de la boutique, que prend Vincenzo Zaurini pour nous expliquer les multiples agrandissements effectués au cours des années, surprise! On aperçoit un vieux calendrier des années 80 aux couleurs défraîchies, jamais décroché en 20 ans. Une femme nue regarde langoureusement dans notre direction. On en rit gentiment et l'entretien se poursuit.

Vincenzo Zaurini, que tout le monde appelle ici monsieur Vincent, est arrivé au Canada le 1^{er} mars 1934, à 9 ans, avec sa mère et son frère, Angelo, 13 ans. La famille a quitté Celano, un petit patelin près de Rome, pour retrouver le paternel, parti pour «les Amériques», un mois après la naissance de Vincenzo.

Malgré ses 80 ans qui approchent, le petit monsieur a une mémoire d'éléphant. Sa famille a d'abord emménagé dans un appartement au 6803 Drolet, se rappelle-t-il fièrement, une maison qui a été rasée depuis. «C'est là que je me suis marié», ajoute-t-il. Comme la plupart des Italiens, une fois marié, il s'est acheté un cottage à l'extérieur de la Petite Italie pour élever sa famille.

M. Vincent a d'abord travaillé dans une manufacture comme tailleur, puis dans une fruiterie dans le quartier Parc-Extension, en compagnie, déjà à l'époque, du petit Guido (pas si petit que ça).

Un jour, il va voir son frère et lui dit: «Angelo, il est temps qu'on

s'ouvre un magasin.» Le 2 août 1954, c'est chose faite. La fruiterie G&G Fruitstore du boulevard Saint-Laurent passe aux mains des deux frères, qui déboursent chacun 3000\$ pour en devenir propriétaires. Un an plus tard, ils la rebaptisent Milano Fruitstore («parce qu'on avait beaucoup de clients qui venaient du nord de l'Italie»), laquelle deviendra finalement la fruiterie Milano avec la loi 101. Le panneau, écrit à l'ancienne en lettres attachées, n'a jamais changé depuis son baptême. Angelo prendra sa retraite en 1983, laissant son frère Vincenzo seul à la tête de la fruiterie.

Au début, la petite boutique ne vend que des fruits et légumes. La clientèle est essentiellement compo-

sée d'Italiens du quartier. Avec l'augmentation de la demande, l'épicerie s'agrandit peu à peu, pour finalement atteindre sa taille actuelle de plus de 50 mètres. Une nouvelle expansion est prévue dès l'automne, la boutique d'à côté (côté nord) ayant été à son tour achetée.

Avec les agrandissements successifs, Milano a diversifié ses produits, offrant aussi du lait, du beurre et des fromages. Quelques années plus tard, le fameux prosciutto et certains nouveaux fromages importés directement d'Italie s'ajoutent à l'inventaire. Depuis 10 ans, Milano compte aussi une impressionnante gamme d'huiles d'olive fines et de vinaigres balsamiques, souvent offerts en dégustation.

De nombreux fidèles connaissent Milano depuis ses débuts. Paul Vianello, indécis devant la multitude de boîtes de tomates, y fait ses courses depuis 30 ans. On le serait à moins: l'épicerie en compte pas moins de 30 sortes différentes!

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Avec les années et la renommée, la clientèle s'est aussi diversifiée. Des fidèles du début viennent encore, des Italo-Québécois expatriés à Saint-Léonard ou LaSalle, mais aussi des gourmets des quatre coins du Québec, des Chinois, des Libanais, des amateurs de partout. Et ça ne cesse de se renouveler. «Je me souviens de petites filles qui venaient avec leurs mères, je leur mettais un chocolat dans le bec, souligne Guido. Aujourd'hui, ce sont elles qui viennent avec leurs filles!» Il ne le sait pas, mais on s'en souvient encore de ses petits chocolats Bacci...

>>>



DOSSIER



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Ci-haut, le boucher Mehrez Yazidi sert une cliente. À l'arrière-plan, on peut voir les pyramides de boîtes de thon et les pains briochés accrochés en guirlande au plafond. Ci-dessous, Lucia Pucci, commis à la charcuterie, devant ses appétissants antipastis: olives en vrac, artichauts grillés et autres délices.

DES PÂTES

DANS TOUTES LES ASSIETTES

SILVIA GALIPEAU

Milano n'a pas mis les pâtes au menu des Québécois, mais presque....

«Probablement qu'il y a 50 ans, on avait déjà dans quelques bonnes familles québécoises l'habitude de certaines pâtes, mais la boutique a permis à des générations de s'ouvrir à toutes sortes de produits italiens», commente Jean-Marc Descôteaux, directeur d'Amarrages sans frontières, organisme qui propose des circuits historiques dans divers quartiers culturels de Montréal, dont la Petite Italie.

Bien sûr, même si Milano n'avait jamais existé, nous mangerions aujourd'hui nos pâtes Alfredo au parmigiano reggiano, et boirions notre café Illy endormis. Car d'autres fines épicerie italiennes ont également vu le jour

dans la métropole, que ce soit à Saint-Léonard ou sur la rue Saint-Viateur. Mais reste que Milano est la plus mythique. «C'est le plus grand marché d'alimentation italien. Peut-être pas en terme de superficie, mais en terme de notoriété», ajoute le directeur.

Et la boutique est aussi l'un des piliers du quartier, ajoute-t-il. Ouverte peu après le caffè Italia et un an avant la quincaillerie Dante, «Milano est un des éléments fondamentaux de l'âme de la Petite Italie». Parce qu'aller chez Milano se résume rarement à un aller-retour. «En venant chez Milano, on va prendre un petit café dans le coin, peut-être même un repas, et puis on va au marché aussi... C'est un symbole associé à la communauté italienne.»

L'espresso en camping

LUDOVIC HIRTZMANN
COLLABORATION SPÉCIALE

Depuis une décennie, ces petits cafés serrés ont envahi les centres urbains du Québec. On se bouscule à qui mieux mieux pour boire un espresso. Et lorsque vient le temps des vacances, les passionnés sont inquiets, mais la compagnie GSI Outdoors a pensé à eux et conçu une cafetière espresso de poche. L'aficionado emportera aussi bien en camping que sur son bateau ou dans son chalet. Le modèle une tasse pèse à peine 200 grammes alors que la cafetière quatre tasses dépasse à peine une livre. Vous n'aurez plus



qu'à remplir la petite mécanique de café, mettre le tout à feu doux et en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, vous obtiendrez un honnête espresso. Les prix de cette cafetière de plein air restent raisonnables puisque selon le modèle choisi, vous devrez déboursier de 16 dollars à 26 dollars américains.

En savoir plus

Espresso

<http://www.gsioutdoors.com>

Le Wheelman

Vous aimez la planche à roulettes et le surf ? Alors vous aimez le Wheelman, l'invention de Grant Taylor, un Australien du Queensland. Le Wheelman est doté d'un petit moteur deux-temps de 43 cc et son design est plus proche d'une moto que du surf. En l'ayant, vous serez pour l'instant encore un précurseur. Cette petite folie coûte actuellement 1500 dollars américains.

En savoir plus

The Wheelman

<http://www.wheelman.com.au>

L'oreille longue distance

Si vous êtes curieux ou à tout le moins dur de la feuille, l'oreille bionique est faite pour vous. Cette oreille électronique amplifie les discussions. Grâce à cette petite merveille de la technologie, vous entendrez les discussions les plus secrètes jusqu'à une dizaine de mètres de distance comme si vous étiez à côté des interlocuteurs. L'appareil, de la taille d'un briquet, grossit les bruits jusqu'à une cinquantaine de décibels. Prudence cependant ! Comme l'annonce son constructeur, l'oreille bionique est plus un gadget qu'un appareil à recommander aux malentendants. À moins de 60 dollars canadiens, on ne s'attend pas à autre chose.

En savoir plus
Bionic Ear

<http://www.gadgetuniverse.com>



Fashionista depuis 45 ans



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Très femme fatale, la poupée de collection créée pour le 45^e anniversaire de Barbie porte une robe de sirène, une étoile de fausse fourrure, de longs gants roses, des bas résille, des escarpins vertigineux...

Avec ses jambes impossibles, sa taille microscopique, sa poitrine en obus et sa crinière de sirène, Barbie, l'antéchrist anorexique selon les féministes, est également l'enfant chérie des designers de mode. Depuis 45 ans, des noms prestigieux comme Christian Lacroix, Donna Karan, Manolo Blahnik, Prada et Vera Wang ont créé des tenues pour la compagne de Ken. On raconte aussi que plusieurs designers ont réalisé leur première création en prenant comme modèle leur propre poupée Barbie ! Afin de marquer ces 45 ans de dévotion à la mode, Mattel s'est associée à l'école de mode Ryerson de Toronto pour le concours « Que portera Barbie en 2005 ? ». Dix finalistes ont déjà été choisis, après avoir soumis une création en trois dimensions avec coiffure, habillement, chaussures et accessoires. Le gagnant aura le grand honneur d'être reconnu en tant que créateur d'une poupée de collection Barbie, vendue en 2005 exclusivement au Canada.

Sylvie St-Jacques

Promotion

Bio Actif

Les abeilles ont leur secret, Alvéol aussi.

Les abeilles nous offrent le miel depuis toujours. Il a fallu attendre jusqu'à tout récemment pour que les scientifiques découvrent le pain d'abeilles, une merveille cachée dans les alvéoles. Un trésor ! Incorporé dans la crème Alvéol, ce pollen lacto-fermenté fera les délices de votre visage et votre bonheur. Vous ne comprendrez peut-être pas le secret, mais vous verrez le bien qu'il vous fait.

CADEAU FÊTE DES MÈRES

Voici un cadeau exceptionnel pour la fête des Mères : nous vous offrons, en prime avec chaque achat de crème Alvéol, un flacon de gel vert Johanne Verdon au monoï de Tahiti. Produit unique à caractère exotique grâce à son parfum de frangipanier, un arbuste de Polynésie aux fleurs odorantes.

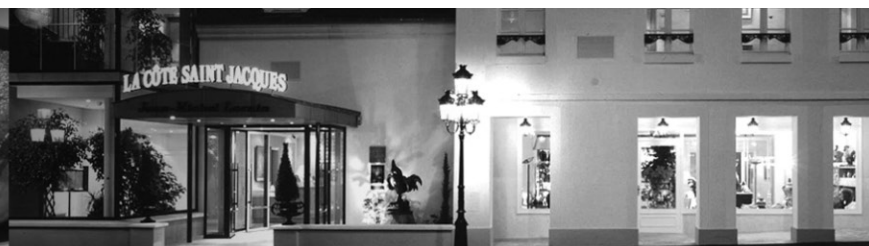
Montréal : (514) 272-1365
Mauricie : (819) 378-7777

Ligne extérieure : 1 800 272-1365
Estrie : (819) 823-3322



DEMAIN

DANS VOTRE TÉLÉ-HORAIRE VOILÀ!



artv

LA TÉLÉ DES PASSIONNÉS



PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE©



AU MENU
Robert Beauchemin
collaboration spéciale

Oubliez ces poudres pestilentielles qui ne contiennent aucun lait et que l'on vous vend sous le pseudonyme de «parmesan». Le parmigiano reggiano et le grana padano sentent le pré et le sucre à la crème. Vous ne me croyez pas?

PARMIGIANO REGGIANO ET GRANA PADANO

(36 mois) — rarissime au Québec — ont une vaste palette. Et encore plus ascétique, ample et stupéfiant, le stravecchione de près de quatre années d'affinage est LE gratte-ciel, le New York, l'Olympe des granas!

Pourtant, ces deux géants sont encore souvent confondus. C'est qu'ils ont beaucoup de choses en commun: un style, une couleur, la forme de la meule, le type de lait de vache, la nourriture — des prés remplis d'herbes sauvages, de trèfle et autre bonne verdure —, la méthode de fabrication au lait semi écrémé cru, à partir de deux traites distinctes, et une proportion de gras assez peu élevée (30% environ de l'extrait sec, ce qui en fait des fromages quasiment «diététiques»).

Pour le grana padano, la région de production s'étend tout au long de la vallée du Pô, du Piémont à la Vénétie. Et pour le PR, c'est la région de l'Émilie-Romagne, tout autour des collines de la ville de Parme, de Mantoue à Bologne. C'est que le terme grana décrit la famille des caillés et non pas une origine géographique ni un DOP qui, dans le cas du padano, lui est donné en vertu de la vallée où broutent les bêtes.

Vous me suivez? Le nom grana signifie «granuleuse» à cause sans doute de la texture crayeuse et extra-dure de sa pâte sèche et comme saturée de minuscules cristaux qui ont tendance à s'installer sur le bout de la langue, là où on reconnaît le sucré.

Pourtant, l'un et l'autre ont des parfums distincts que reconnaissent bien les amateurs, et cela, même s'ils peuvent à toute fin pratique se substituer l'un à l'autre en cuisine, en tout cas dans leur jeunesse et quand on les saupoudre sur de la polenta ou des pâtes. De là, la grande confusion.

Mais le grana padano est plus suave, plus sucré, avec une toute petite morsure tout à fait compatible avec le Riesling ou le Barbera plutôt que les gros canons de la région. Le parmigiano-reggiano est un fromage classique, élégant, qui peut être parfois un peu austère mais qui est toujours délicat.

Ça y est, je parle du parmigiano-reggiano, me voilà poète. C'est que, voyez-vous, une fois qu'on a goûté ce fromage, on ne revient jamais plus en arrière. Quoi que fassent les compagnies qui ont essayé de l'imiter, quoi que les experts en marketing aient découvert comme stratégie pour nous berner sur l'identité de ce produit de génie, on n'a pas réussi — j'insiste — à en faire une copie, ne serait-ce que juste acceptable. Oui, c'est vrai, les soi-disant parmesans néo-zélandais sont assez corrects, ceux d'Argentine sont même bons, mais il ne s'agit pas de PR. Loin s'en faut. Comment donc les reconnaître? Simple, il suffit de bien regarder, on trouve toujours le nom du fromage et sa date de fabrication imprimés sur la croûte. Ne vous fiez pas toujours à l'étiquetage commercial.

Paul Caccia, directeur des communications à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, qui s'est longtemps consacré à défendre l'honneur du PR, me dit que l'un des problèmes auquel il a eu à faire face vient de la communauté italienne elle-même, qui a souvent confondu et continue de confondre les deux fromages. Les commerçants y ont été pour quelque chose également puisque certains continuent à vendre le grana padano en inscrivant «parmigiano grana». Pire, comme je l'ai vu la semaine dernière dans une grande fromagerie commerciale, on vend des granas sans appellation comme du «parmegiane» avec la faute d'orthographe en bonus.

>>>

Voici deux fromages majestueux qui ont beaucoup de choses en commun, deux des chefs-d'oeuvre de l'Italie laitière qui bénéficient de l'appellation d'origine protégée (le DOP italien, équivalent du AOC français), deux parmi 30, sur un total de plus de 400 fromages que les Italiens considèrent essentiels à leur cuisine.

Ces fromages ont ceci de particulier qu'ils sont peut-être les seuls à vraiment vieillir avec une grâce réelle, sans perdre de leurs qualités nutritives et digestives. En outre, plus ils sont vieux et plus leurs qualités organo-leptiques s'améliorent. Un jeune parmigiano de 12 mois, giovane, c'est déjà pas mal. À 18 mois, le vecchio est plus mûr, ses parfums sont plus volumineux. L'extravecchio (24 mois) et le stravecchio



PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

Comment reconnaître un véritable parmesan? On trouve toujours le nom du fromage et sa date de fabrication imprimés sur la croûte.

Pour donner un look très resto branché à vos légumes braisés ou à votre risotto, rien de mieux que des tuiles au parmigiano reggiano. Ci-haut, le couteau «officiel» de l'appellation d'origine contrôlée.

SAVEURS

Parmigiano reggiano

L'artiste italien Alberto Savinio a déjà écrit que le parmigiano est au monde des fromages ce que la contrebasse est au grand orchestre: le fromage de base, le pilotis de tout plat italien. Et même de France. Car Molière ne se nourrissait pratiquement plus que de vieux PR à la fin de sa vie, ce fromage étant plus digeste dans sa vieillesse. On associe le parmigiano à la région de Parma, où les quelque 800 producteurs, les caselli — tous artisanaux — sont soumis à un processus de fabrication assez compliqué et régis par une série de règlements et de décrets dont l'origine remonte aux années 1920. Il a obtenu son DOP en 1996, la même année que le grana padano.

Grana padano

C'est l'un des plus vieux fromages d'Italie. L'histoire de sa fabrication, parfaitement documentée, remonte en plein

milieu du Moyen-Âge, vers l'an mille, où des moines cisterciens en ont commencé la production dans la vallée du Pô. L'avantage? Il se conservait des années. On trouve des traces de sa consommation dans la littérature de cette époque, tant chez Boccace que dans les anciens traités de médecine. À une époque, c'était le fromage le plus connu d'Italie. Le grana padano que nous consommons aujourd'hui n'a pratiquement pas changé. Il est encore produit avec du lait cru, protégé comme le PR par des décrets sérieux, mais produit tant de manière artisanale qu'industrielle, ce qui ne nuit pas à ses qualités fondamentales.

Lait cru

La définition légale serait un lait brut, vivant, qui n'a subi aucune transformation au moment où il sort de la mamelle. Sa température est de 37°C. On le chauffe parfois jusqu'à 40 degrés mais jamais

plus. Cependant, les pratiques commerciales admettent (et tolèrent surtout) une thermisation du lait jusqu'à 63-68°C, de quelques secondes à plusieurs minutes, ce qui revient à dire que ce lait a subi une pasteurisation inavouée et peut encore bénéficier d'une appellation «cru», un peu erronée à mon avis.

Mais les fromages au lait cru ne sont pas pour autant supérieurs en termes de goût. Ils ont plus d'ampleur, sont moins prévisibles, le goût étant modifié par les saisons et la nourriture alors que les fromages pasteurisés sont standardisés, ont une grande typicité discernable. Quant au lait pasteurisé, il est chauffé de 75 à 90°C ce qui lui fait perdre sa flore native, sa richesse et la complexité qu'un lait cru acquiert en vieillissant. Tout ça pour nous protéger des microbes supposés indésirables.

Voici trois recettes qui font usage du fromage grana, l'un ou l'autre donnera d'excellents résultats. Et surtout, ne vous gênez pas pour en mettre!

Polenta e salsiccia al parmigiano reggiano

Pour 4 personnes
Peppino Perri, propriétaire et chef du restaurant Pronto, donne régulièrement des cours de cuisine et utilise le PR sur tout. Avant le plat, pendant le plat et après le plat. Voici sa recette de polenta printanière qu'on utilise crémeuse, comme une bouillie de maïs.

INGRÉDIENTS

Pour la polenta
250 g (1 tasse environ) de farine de maïs
500 g d'eau (2 1/4 tasses environ ou le double en poids de la quantité de farine)
Sel
100 g (1/2 tasse environ) d'huile extra-vierge
1 feuille de laurier
250 g (1 tasse environ) de parmigiano-reggiano ou de grana padano

Pour la sauce
4 petites saucisses italiennes pimentées ou non
100 g (1/2 tasse environ) d'oignons émincés
Romarin et basilic frais, émincés
1/2 verre de vin blanc (4 onces)
200 g de tomates coupées en morceaux (ou en boîte)
Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Pour faire la polenta, faites bouillir doucement l'eau bien salée avec 1/4 de tasse d'huile et la feuille de laurier. Ajoutez la farine de maïs en pluie et baissez le feu. Laissez cuire doucement à couvert ou non, en remuant au fouet de temps en temps afin que la polenta ne fasse pas de grumeaux. À la fin de la cuisson (environ 30-40 minutes), ajoutez la moitié du parmigiano-reggiano.
2. Pendant ce temps, faites la sauce en faisant revenir dans le reste de l'huile les saucisses coupées en tranches (environ 10 minutes à feu moyen). Ajoutez l'oignon émincé, laissez cuire un peu. Ajoutez ensuite les herbes et déglacez au vin blanc. Ajoutez les tomates et faites sauter, salez et poivrez bien. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.
3. Une fois la polenta bien cuite, versez-en sur chaque assiette individuelle. Si elle est trop épaisse, le chef suggère de l'allonger un peu avec de l'eau bouillante. La polenta de cette recette doit avoir la texture d'une crème de blé, assez onctueuse mais pas trop dense. Versez la sauce aux tomates sur la polenta. Et saupoudrez chaque assiette avec ce qu'il reste de parmigiano-reggiano.

Note du chef: Peppino suggère de remplacer les saucisses par du rapini, du brocoli, des asperges ou encore des artichauts sautés pour faire un plat végétarien.

Tuiles au parmigiano reggiano

Vous utiliserez ces tuiles partout pour donner un look très resto branché à vos légumes braisés ou à votre risotto. Vous auriez intérêt à huiler un peu la plaque sur laquelle cuiront les tuiles, mais vous pouvez aussi utiliser un tapis de cuisson en silicone de type Silpat (en vente dans les magasins de cuisine).

INGRÉDIENTS

Parmigiano reggiano râpé

PRÉPARATION

1. Sur une plaque à biscuit préalablement huilée, faites de petits tas de fromage râpé. N'en mettez pas trop, vos tuiles risqueraient d'être trop épaisses. Si vous utilisez un tapis à cuisson en silicone, déposez le tapis sur la plaque SANS HUILER et faites les mêmes petits tas directement sur le tapis. Non seulement ce tapis fonctionne-t-il à merveille, mais vous n'aurez pas à ajouter de gras supplémentaire. Enfourniez 15 minutes à 350°F.

Velouté à la roquette et au parmigiano reggiano ou au grana padano

Pour 4 personnes
Ceux qui connaissent bien le mariage entre le fromage grana et la roquette au goût mordant et légèrement amer seront ravis par cette recette de soupe, inspirée de celle du chef Alain Passard du restaurant L'Arpège de Paris, un trois étoiles Michelin.

INGRÉDIENTS

350 g (environ 12 onces)
de roquette fraîche et croustillante
1 bonne poignée ou un bouquet de basilic frais (environ 125 g)
2 c. à thé de thym
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de romarin
4 gousses d'ail émincées
4 c. à soupe de beurre non salé, mou à température de la pièce
4 tasses de bouillon de légumes (ou à défaut, de volaille)
1 tasse de lait entier
1 tasse de fromage grana (PR ou GP)
Sel marin et poivre frais

PRÉPARATION

1. Dans un robot, pulsez la roquette bien lavée et nettoyée avec le basilic, le thym, l'origan et le romarin. Ajoutez l'ail et le beurre. Pulsez jusqu'à obtenir un hachis.
2. Ajoutez 1/4 de tasse du bouillon et pulsez doucement afin d'obtenir une belle purée de texture uniforme. Transférez le mélange dans un poêlon et rajoutez le reste du bouillon. Faites mijoter à feu doux et assaisonnez avec le sel et le poivre.
3. Dans le robot, mélangez le lait et le fromage grana jusqu'à consistance crémeuse. Faites chauffer doucement au bain-marie.
4. Pour servir, versez la soupe chaude dans un bol et faites des spirales avec la crème de grana. Ajustez l'assaisonnement.



CARNET D'ADRESSES

- **LA BAIA DEI FORMAGGI**, 1715, rue Jean-Talon Est, 727-8850.
La caverne d'Ali Baba des fromages italiens. Très grand choix, de toutes les régions d'Italie.
- **L'ÉCHOPPE DES FROMAGES**, 12, rue Aberdeen, Saint-Lambert, (450) 672-9701.
Une fromagerie d'allure artisanale où l'on stocke des fromages importés et locaux dont de superbes italiens.

- **YANNICK, FROMAGERIE D'EXCEPTION**, 1218, rue Bernard, 279-9376.
- **FROMAGERIE DU MARCHÉ ATWATER**, 134, avenue Atwater, 932-4653.
- **LA CASA DEL PARMIGIANO**, 9350, boulevard Lacordaire, Saint-Léonard, 323-8764.
- **FROMAGERIE CAVALLARO**, 11760, boulevard de Salaberry, Dollard-des-Ormeaux, 683-9662.

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Craquelins à l'huile d'olive et au sel de mer The Fine Cheese Co.

Ils contiennent uniquement de la farine non blanchie, du sel et de l'huile d'olive extra-vierge. Ils sont anglais et pourtant on recommande de les consommer avec du parmigiano ou du pecorino. Ils craquent mais pourtant ils fondent dans la bouche comme une tartine. Ces biscottes font honneur au genre. La maison propose aussi des variétés qu'on peut associer à d'autres caillés, au chili pour les vieilles pâtes, au fenouil pour les fromages odorants, à la ciboulette pour les crémeux, au basilic pour les chèvres et à la moutarde et au poivre pour les cheddars.

(150 g, 6\$).
En vente au Fou vrac, 1451, avenue Laurier Est, 522-9993 ou au 1404A, rue Fleury Est, 381-8871.

Huile d'olive extra-vierge Trianna

Installée au pied des Andes argentines dans une région au climat aride, la maison Timbó Riojana produit depuis 50 ans de l'huile d'olive sur ses 400 hectares de terres. Sa variété extra-vierge d'excellente qualité et vendue à petit prix est faite à partir des variétés espagnoles Arbequina et Manzanillo et de l'indigène Arauco. Cette huile pour délicate qu'elle soit avec des notes beurrées comporte quand même une certaine complexité. Elle serait excellente sur des fruits de mer ou un poisson simplement grillés, du chou-fleur et des asperges rôtis, ou sur un bout de pain grillé saupoudré simplement d'un peu de sel. Pour le plus important pays producteur d'olives en Amérique du Sud, la reconnaissance d'un produit de qualité dont la paternité va habituellement à l'Europe méditerranéenne est un pas en avant.

(15\$ pour 500 ml)
En vente chez Olives & Olives, 1389, avenue Laurier Est, 526-8989.

J'AI LU

Rock'n Roll Cuisine

(Hachette) Jamie Oliver

N'allez pas croire que parce qu'il porte le même nom qu'une célèbre famille de chefs français et qu'il fasse de la télé que cet Oliver-là se chauffe au même vieux boisé. C'est que Jamie est anglais et qu'il n'y a pas deux manières plus différentes d'approcher la cuisine que celle des Anglais et des Français. Et puis, Jamie ne fait pas de cuisine anglaise, heureusement. Comme il le démontre dans son dernier opus (son 3^e en date), il fait *world*, à l'italienne, l'indienne, la chinoise ou à la grecque, avec ses brochettes, salades, minestrone, tapas, autour d'une approche distinctement pédagogique et des photos superbes. Avec sa dégainée de jeune sacripant aimable, on ne dirait pas que ce cuisinier-là est une mégavedette. Si vous cherchez un ouvrage qui puisse vous redonner envie de cuisinier presto, ce sera celui-là. Ça vous permettra de comprendre pourquoi Jamie est la star des stars du moment.

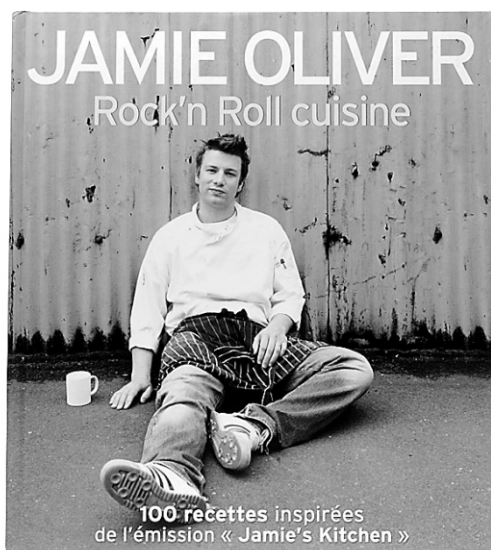


PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

imagine
BROMONT
INSTITUT D'APPRENTISSAGE

LA PRESSE



imagine
DEVENIR CHEF !



imagine
DEVENIR CAVALIER !



imagine
DEVENIR GOLFEUR !

CONCOURS

imagine
...gagner!

Gagnez un des trois séjours d'apprentissage hautement spécialisé pour votre jeune âgé entre 10 et 17 ans.

Un séjour d'apprentissage dans chacune des disciplines est offert et inclut la formation, l'hébergement à l'Auberge du Château, les repas ainsi que les activités de soirée. Le grand tirage aura lieu le vendredi 18 juin à 15 heures.

Chaque séjour a une valeur de 995,00\$.

Complétez simplement le coupon tirage au bas de la page et postez-le à l'adresse indiquée.

Pour plus d'information :
www.imaginebromont.ca
OU 1 877 276-6668

Institut de tourisme
et d'hôtellerie
Québec



COUPON DE PARTICIPATION :

Nom : _____ Âge : _____

Adresse : _____

Ville et code postal : _____

Téléphone : (rés.) _____ (Bur.) _____

Courriel : _____

Choix de la discipline : ☐ Institut culinaire* ☐ Institut de Golf AGP ☐ Institut Équestre

Les règlements sont disponibles à La Presse. Les fac-similés sont refusés. Valeur approximative des prix : 2 985,00\$

imagine
BROMONT
...le plaisir d'apprendre!

Postez le coupon dûment complété à l'adresse suivante :

Concours Imagine...gagner!

Tourisme Granby-Bromont

100, rue du Tourisme

St-Alphonse-de-Granby (QC) JOE 2A0

*12 ans et plus



La fraîcheur des poissons du marché Tsukiji, en banlieue de Tokyo, est éblouissante.
Ci-haut, un morceau d'aile de raie.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©



DANS MA CUISINE

Daniel Vézina

collaboration spéciale

JAPON

DES DÉLICIES

Friand de nouvelles saveurs, je suis toujours excité de les appliquer dans ma cuisine. Tout est prétexte pour découvrir une herbe, une épice, un nouveau poisson. Cela me donne l'énergie dont j'ai besoin pour créer des mariages goûteux susceptibles de vous faire saliver.

Voyager dans le monde m'a permis d'en apprendre beaucoup sur le style de vie des différentes populations et la façon dont elles se nourrissent. «Dites-moi ce que vous mangez, je vous dirai qui vous êtes», est un principe qui se vérifie assez bien.

Visiter les marchés internationaux à la recherche de produits originaux m'a ouvert les portes de plusieurs cultures. Intarissables sont les idées qu'on peut puiser dans le savoir-faire des différentes cultures.

Le Japon est le pays dont la nourriture m'a le plus marqué, tant pour le goût que pour l'esthétique et la texture des aliments.

La richesse du terroir, les traditions ancestrales, le souci de la perfection donnent à la cuisine japonaise une personnalité qui lui est propre. Une des cuisines les plus enrichissantes que j'ai eu la chance de découvrir en visitant ce qu'on peut qualifier de plus grand marché de poissons au monde.

À 6h, nous sommes en route pour nous rendre au fameux marché Tsukiji situé en banlieue de Tokyo. Je suis en compagnie de deux grand chefs: mon meilleur ami Normand Laprise et Norio Negishi, chef exécutif de l'hôtel Okura, qui nous a invités. Tsukiji est plus qu'un marché, c'est une ville de 54 hectares où 60 000 personnes s'affairent

dès 4h du matin et où s'y transigent plusieurs milliers de tonnes de poissons et crustacés. On se croirait en plein centre de Manhattan tellement la circulation est dense. Il faut rapidement entrer à l'intérieur des kiosques si on ne veut pas se faire happer par les camions Mitsubishi.

Ces petits véhicules blancs, très étroits, dotés d'un monte-change à l'avant, sont remplis de caisses de poissons. On ne voit que le bout du nez du conducteur qui klaxonne sans arrêt pour obliger les piétons à libérer la route.

À notre demande, la visite commence par les vendeurs de thon. Les belles pièces entières nous font littéralement *capoter*. Un poissonnier est justement en train de lever les filets d'un gigantesque «Big eyes». Ils sont d'un rouge écarlate. On demande à goûter pour tester la qualité. Je n'en reviens pas: aucune odeur, une saveur pure, une texture délicate. On voit presque à travers la mince tranche découpée pour nous.

Nous passons ensuite devant un comptoir où un homme s'apprête à lever les filets d'une espèce de grosse dorade rose encore vivante. Il plante un poinçon en fer entre les ouïes du poisson, puis l'enfonce d'un coup sec dans une planche de bois pour l'empêcher de glisser entre ses mains. Tandis que le poisson gigote encore, il découpe habilement ses filets qu'il met ensuite dans un sac de plastique. L'acheteur heureux continue sa promenade parmi les étals de pétoncles géants, d'hamachis et d'abalones.

Nous nous arrêtons devant de gros barils d'eau salée contenant les fameux fugus, une

espèce de poisson dont le foie contient une toxine pouvant empoisonner un humain et même le tuer.

Découper les filets de ce poisson exige une grande dextérité, car il faut éviter de perforer le foie. Pour avoir le droit de pratiquer cette opération, on doit obtenir une licence. Plusieurs années d'études auprès d'un maître pour acquérir une expérience suffisante pour se lancer seul.

>>>



Vinaigre de vin et wasabi.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

SAVEURS

J'ai des frissons juste à voir les joues du poisson se gonfler comme un ballon, sa nageoire dorsale, aux extrémités pointues semblables à des aiguilles, se dressant promptement en signe de protestation, au moment où le poissonnier le sort de son bassin pour le déposer dans un sac rempli d'eau. Il le remet aussitôt à son acheteur afin qu'il puisse le conserver vivant

jusqu'au moment de le présenter à l'éventuel gastronome qui n'aura alors aucun doute sur sa fraîcheur.

Avant d'avaler nos premières bouchées de fugu, quelques jours plus tard, sous les yeux rieurs du chef Negishi, nous avons pris notre courage à deux mains. Ce fut toute une expérience de déguster cette chair immaculée qui, malgré son

goût très fin, ne mérite pas qu'on risque sa vie. Mais les Japonais aiment ces rituels qui mettent à l'épreuve leur courage.

Au marché, les lottes et les ailes de raie attirent notre attention. Nous sommes bouche bée devant tant de fraîcheur. La faim nous tenaille. Il est temps de prendre notre petit-déjeuner. Le chef nous propose de manger dans un petit restaurant fréquenté par les poissonniers et les habitués du marché. Nous sommes à nouveau éblouis par la qualité des sashimis de toro (partie la plus grasse du ventre du thon), d'akagai (palourde japonaise) et de kampachi servis promptement, accompagnés d'algues variées et de petits alevins vivants qui bougent encore dans nos assiettes. Essayer de les attraper avec nos baguettes, même avec les meilleures intentions du monde, est presque impossible pour des Québécois maîtres de la fourchette.

Dans ma cuisine

J'utilise régulièrement des ingrédients japonais pour pimenter certains plats d'exo-

tisme. Un peu de sauce soja, de jus de yuzu (agrumes japonais), de mirin (vin de riz sucré), de miso (pâte de soja fermenté) ou de wasabi (racines de raifort japonais) peut relever un plat et le faire exploser de saveurs.

Bien sûr, il y a les incontournables sushis, un de mes plats favoris. Les traditionnels rouleaux californiens au crabe et avocat, les témakis à l'anguille fumée, les makis kamikaze au thon épicé et les sashimis de poissons frais sont ceux que je réalise le plus souvent à la maison.

Au restaurant, je sers le «soft shell crab», petit crabe à chair molle qu'on peut manger en entier après quelques étapes préliminaires, et ma «pizza sushi» dont mes clients raffolent, qui permet d'utiliser les restes de riz à sushi de la veille. On doit conserver ce riz à la température de la pièce dans un contenant étanche pas plus de 24 h. Cette galette de riz aplatie est trempée dans la pâte tempura avant d'être frite. Elle est aromatisée avec une mayonnaise au wasabi avant d'être recouverte de saumon

fumé tranché mince, d'un mélange de julienne de légumes acidulés et saupoudrée au dernier instant de tobiko (oeufs de poissons volants aromatisés), de petit dés de tofu et de daikon mariné.

Parmi les plats que j'ai goûtés à Tokyo, Osaka et Kyoto, on compte: les soupes-repas; le kusukiri, préparation de nouilles baignant dans un sirop fabriqué à partir d'un sucre ressemblant à la cassonade et servies avec le thé vert; les tépéniaki, boeuf de Kobe, langoustes, kampachi préparé à la dernière minute et poêlé sur une plaque de cuisson; les okonomi-yaki, restauration rapide japonaise qui consiste à insérer des nouilles aux oeufs à l'intérieur de deux petites crêpes confectionnées à partir de choux, de lard et de crevettes séchées qu'on déguste comme des hamburgers avec une sorte de ketchup aromatisé au soja.

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.



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Oeufs de poissons volants.

Saviez-vous que...

AU MARCHÉ DE Tsukiji, on transige quotidiennement 2300 tonnes de poissons et crustacés, soit sept fois plus qu'au marché de Rungis en France, près de Paris, et 11 fois plus qu'au marché de poissons de New York! Le marché a été aménagé dans un lieu dévasté par le tremblement de terre de Kanto en 1923.

Il est réputé pour sa vente aux enchères de thon dont les Japonais sont de gros consommateurs. Les thons en provenance du monde entier sont méticuleusement alignés dans une salle de vente dès 4h. Les acheteurs peuvent prélever un petit morceau de chair dans la partie près de la queue, et ainsi faire leur mise. On paie ces thons entre 4300\$ et 8000\$ américains l'unité; ils pèsent entre 50 et 200 kilos. Plus le thon est gras, plus le prix est élevé.

Les Japonais ont un talent particulier pour disposer et garnir les plats, s'appliquant à faire ressortir le contraste des couleurs, des formes et des textures.

La façon artistique dont les aliments sont présentés dans de belles assiettes ou bols en céramique, rend les plats agréables à regarder. À chaque aliment correspond un type de

vaisselle souvent fabriquée à la main. Chaque ingrédient est préparé individuellement afin d'en préserver le goût et les parfums originaux.

Les Japonais ont un grand respect pour la nourriture. Ils sont prêts à payer le prix qu'il faut pour savourer les premières fraises, les premiers matsutaké (champignons) ou les premiers melons qui se vendent jusqu'à 50\$

l'unité, souvent emballés dans des boîtes spéciales. Je me souviens avoir acheté une douzaine de fraises de la grosseur d'un oeuf, présentées dans un contenant semblable à celui de nos oeufs. La cuisine japonaise est sans nul doute l'une des meilleures au monde. On ne ménage ni le temps ni les efforts pour préparer ces délices de gourmet.



Crabe à carapace molle.

PIZZA SUSHI

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Galette de riz

- 250 ml (1 tasse) de riz à sushi (Botan)
- 325 ml (1 1/4 tasse) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné (Marukan)

Pâte à tempura

- 250 ml (1 tasse) de farine de riz
- 1 jaune d'oeuf
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette chinoise ciselée
- 1/2 gousse d'ail hachée

Mayonnaise à la wasabi

- 2 jaunes d'oeufs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de wasabi
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné (Marukan)
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de sésame
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile végétale
- 15 ml (1 c. à soupe) de soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame

Pizza

- 60 ml (1/4 tasse) de concombres en bâtonnets de 2 cm
- 60 ml (1/4 tasse) de julienne de carottes
- 60 ml (1/4 tasse) de julienne de daïkon
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame grillé
- 20 ml (4 c. à thé) de mayonnaise à la wasabi
- 3 belles tranches de saumon fumé
- 60 ml (4 c. à soupe) de crabe émietté
- 30 ml (2 c. à soupe) d'oeufs de poissons volants
- 80 ml (1/3 tasse) de tofu kikkoman en macédoine

PRÉPARATION

Pour la galette de riz

- Rincer le riz deux ou trois fois sous l'eau froide et l'égoutter dans une passoire.
- Mettre le riz à cuire dans une casserole avec l'eau, amener à ébullition, cuire cinq minutes. Mettre un couvercle et cuire à feu doux cinq minutes. Laisser reposer hors du feu en gardant le couvercle encore 10 à 15 minutes. Verser le riz sur une tôle à pâtisserie et le laisser refroidir.
- Entre deux pellicules de plastique, former des galettes de 10 cm (1/4 po) d'épaisseur en pressant très fortement pour qu'elles se tiennent bien.

Pour la pâte à tempura

- Verser la farine dans un cul-de-poule, faire une fontaine au centre. Ajouter le jaune et l'eau au milieu, mélanger délicatement avec un fouet en rabattant la farine vers le centre. Ajouter le gingembre, la ciboulette chinoise et l'ail dans la pâte.

Pour la mayonnaise

- Mélanger les jaunes avec la poudre de wasabi et ajouter le vinaigre de riz. Incorporer peu à peu les huiles.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Cuisson et finition de la pizza

- Mélanger la julienne de légumes avec le vinaigre de riz et l'huile de sésame. Assaisonner.
- Tremper les galettes dans la pâte tempura et frire rapidement dans l'huile d'arachide à 350°F (180°C).
- Une fois dorées, éponger les galettes sur un papier absorbant et déposer dans les assiettes. Tartiner légèrement avec la mayonnaise au wasabi et mettre ensuite une tranche de saumon fumé sur chaque galette croustillante. Sur le dessus, ajouter un buisson de julienne de légumes et 30 ml (2 c. à soupe) de crabe émietté par pizza.
- Pour terminer, parsemer d'oeufs de poissons volants et de petits cubes de tofu. On peut décorer d'un filet de mayonnaise à la wasabi et d'un tipi fait de branches de citronnelle.

SAVEURS



VINS ET METS

François Chartier

collaboration spéciale

Harmonies au Salon des vins

L'incontournable Salon des vins et spiritueux de Montréal est ouvert depuis hier. Il y a assurément de divins flacons à y découvrir et qui attendent seulement d'être servis à table avec des mets de choix qui les mettront en valeur... Jusqu'à 18h dimanche, c'est l'occasion rêvée de laisser aller vos sens à la découverte de nouveaux horizons gustatifs.

Vous avez été envahis par la passion contagieuse du vin, depuis la fièvre vinicole qui s'est abattue sur le Québec en 1995, mais votre budget ne vous permet pas de déboursier 20 ou 40\$ pour un vin? Voilà une raison de plus pour vous pointer au Palais des congrès, car tous les vins, même les plus rares et les plus chers, sont offerts à la dégustation pour quelques dollars le verre. En plus des remarquables vins en vente à la SAQ, les agences en vins et spiritueux ont importé pour l'occasion des milliers de vins non disponibles à la SAQ. Ayant dégusté au cours des derniers mois de multiples vins qui seront présentés ce week-end au salon, je vous propose quelques pistes à ne pas manquer, avec les harmonies respectives bien sûr. Les vins avec un code sont ceux aussi en vente à la SAQ et ceux qui sont suivis des lettres «IP» (importation privée) ont été importés spécialement pour le Salon. Les prix indiqués sont ceux qui sont demandés pour l'achat d'une bouteille, tant à la SAQ qu'au Salon.

Salon blanc

Parmi les blancs secs, de belles découvertes... Déstabilisez vos papilles avec la délicieuse et éclectique aubaine **Château Pajzos 2002 Tokaji Furmint, Hongrie (10,30 \$; S-860668)** (stand 360-368) — qui commence à peine à apparaître dans les succursales de la SAQ. Sa vivacité, sa minéralité et ses saveurs croquantes font de ce vin un compagnon sur mesure pour couper dans le gras d'une entrée de poissons fumés (saumon, esturgeon, truite) ou pour soutenir les plats d'asperges. Pour un blanc sec au bouquet fastueux d'épinette, d'agrumes confits, de miel et de gingembre sauvage, à la fois dense et vivifiant en bouche, essayez un de mes

coups de coeur de l'année, le **Riesling Les Écaillers 1998 Alsace, Léon Beyer, France (35,50 \$; S-974667)** (stand 320). Tout en se conservant aisément jusqu'en 2014, il fera la part belle au sukiyaki de saumon et aux suprêmes de poulet au citron et gingembre.

Salon rouge

Commencez votre tournée «en rouge» avec l'une des aubaines, toutes catégories confondues, qu'est le dodu et gorgé de fruit **Cruz de Piedra Garnacha 2002 Calatayud, Espagne (12,70 \$; C-620690)** (stand 320), qui ne fera qu'une bouchée de vos saucisses italiennes grillées tout comme de vos côtes levées à la sauce barbecue épicée. Un peu plus loin, faites vos gammes avec le cépage carignan qui donne un vin à la fois confit et épicé, aux tanins serrés, en dégustant le **Cordillera 2000 Curico, Miguel Torres, Chili (28,05\$; S-883405)** (stand 252), parfait avec les rognons de veau aux baies de genièvre.

Toujours au stand 252, faites sortir de derrière les fagots un doigt du métisse **Osoyoos Larose 2001 Okanagan Valley VQA, Canada (35 \$; aussi à venir dans trois ou quatre mois dans les SAQ Signature)**, le nouveau-né canadien dont le style à mi-chemin entre Bordeaux et la Côte Ouest, qui joue entre les fruits rouges, le poivre rose, la mine de crayon et la violette, en réjouira plus d'un. Le merlot et les deux cabernets sont liés avec finesse,

justesse et précision dans ce vin au boisé discret qui relèvera un magret de canard simplement grillé et parfumé d'éclats de baies roses.

Portugal

Laissez-vous emporter par la renaissance du vignoble portugais en dégustant quelques magnifiques vins nés du sol granitique du Dao (stand 205): l'épuré, original et minéral blanc sec **Encruzado Quinta dos Roques 2001 Dão, Portugal (21,90 \$; S-903260)**, qui s'unira à un saumon fumé sauce moutarde et miel; le charmeur et souple **Quinta das Maias 2000 Dao, Portugal (16,90 \$; S-874925)**, parfait pour les sauces tomate express, tout comme l'élégance et la fraîcheur du cépage jaen, rappelant vaguement celle du pinot noir, dans le **Jaen Quinta dos Roques 2000 Dão, Portugal (31,25 \$; S-894139)**; et le grandissime, compact et raffiné **Touriga Nacional Quinta dos Roques 2000 Dão, Portugal (32,75 \$; S-865469)**, qui se retrouvera dans le filet d'agneau au jus de poivron rouge au curry.

Suites d'aventures...

Par ailleurs, ne manquez pas la pulpeuse et enveloppante **Grande Réserve 1998 Buzet, Les Vignerons de Buzet, France (39,50 \$; IP)** (stand 130), qui caressera un fromage comme le saint-nectaire. Bois de santal, épices douces, tanins extrêmes, velouté noble et courbes sensuelles,

voilà ce que vous réserve le remarquable **Stradivario 1997 Barbera d'Asti, Roberto Bava, Italie (47,25 \$; S-519066)** (stand 320), qui se jouera d'une poitrine de volaille à la crème d'estragon, tout comme du fromage migneron. Du volume et de l'ampleur, mais aussi de la fermeté et de la concentration, c'est ce qu'offre le décapant **Les Menhirs 2001 Madiran, Alain Brumont, France (32 \$; IP)** (stand 224-230), dont seule une bavette de cheval saignante pourra brider la force juvénile. Le juteux et crémeux «Optimum» **Château Bellevue La Forêt 2001 Côteaux-du-Frontonnais, France (25 \$; IP)** (stand 340), se lovra contre un tataki de thon rouge au poivre concassé.

Le complet et confit «Le Cèdre» du **Château du Cèdre 2001 Cahors, France (57 \$; SIGNATURE-925859)** (stand 156) s'adoucira devant un osso buco de cerf au parfum de cassis. Le plein, torréfié et étonnamment frais **Château des Erles 2001 Fitou, Jacques & François Lurton, France (61 \$; IP)** (stand 330) sera le parfait compagnon d'un carré d'agneau au jus de café espresso serré. Pour sa part, l'**Alto 1999 Mendoza, Alta Vista, Jean-Michel Arcaute, Argentine (69 \$; IP)** (stand 224-230) — l'ultime oeuvre argentine du défunt Jean-Michel Arcaute — au profil aromatique des plus complexes (fruits rouges, fleurs, réglisse et graphite) et à la bouche imposante et raffinée, révélera un filet de chevreuil en poivrade aux cépes...

Le nouveau-né canadien Osoyoos Larose 2001, à venir dans quelques mois dans les SAQ Signature, relèvera un magret de canard simplement grillé et parfumé d'éclats de baies roses.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE©



Quelques harmonies...

Poissons fumés (saumon, esturgeon, truite) ou entrée d'asperges.

- Château Pajzos 2002 Tokaji Furmint, Hongrie (10,30 \$; S-860668).

Sukiyaki de saumon ou suprêmes de poulet au citron et gingembre.

- Riesling Les Écaillers 1998 Alsace, Beyer, France (35,50 \$; S-974667).

Saucisses italiennes grillées ou côtes levées à la sauce barbecue épicée.

- Cruz de Piedra Garnacha 2002 Calatayud, Espagne (12,70 \$; C-620690).

Plats en sauce tomate express.

- Quinta das Maias 2000 Dão, Portugal (16,90 \$; S-874925).

Rognons de veau aux baies de genièvre.

- Cordillera 2000 Curico, Miguel Torres, Chili (28,05 \$; S-883405).



Identifiez le cépage

L'énigme de ce vendredi fait référence à un cépage cultivé dans la chaude et envoûtante Andalousie, aux confins méridionaux de l'Espagne. On le trouve surtout dans deux zones d'appellations qui engendrent des vins au tempérament particulier. L'une de ces appellations, mondialement connue, se situe dans la région de Cadix; l'autre, moins connue mais tout aussi percutante, est sise au sud de Cordoba. Dans l'une de ses deux régions principales de production, soit il vient compléter l'assemblage comme édulcorant, soit il est utilisé pour l'élaboration d'un vin hyper-sucré et des plus concentrés, aux effluves pouvant rappeler la mélasse, les raisins de Corinthe, les figues séchées, l'iode, le caramel et les épices fortes. Dans l'autre zone de production, près de Cordoba, tous les vins produits sont à base de ce cépage au nom composé, même les vins très secs. On peut dire qu'il est le roi des accordeurs, car les différents types de vins qui en sont issus ont la capacité de soutenir tant les huîtres que les sauces à base de soja et de vinaigre balsamique, tant les fromages de chèvre très secs que les desserts à base de dattes, de noix et de chocolat noir, sans oublier les volutes des grands havanes.

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

Rencontres au Salon des vins

LE SALON DES vins et spiritueux de Montréal bat son plein au Palais des congrès. Pourquoi ne pas entamer votre visite en passant d'abord défricher le terrain de l'Italie au stand de la délégation commerciale d'Italie (260), qui présentera à chaque jour des dégustations thématiques sur les vins et les fromages italiens? Après quoi, foncez tout droit au stand 320 afin de déguster les ultra-raffinés barberas avec *Roberto Bava*, ainsi que les réputés vins de la maison Carpineto avec *Antonio Zaccheo*. N'oubliez pas le stand 445 de *Michele Satta*, l'une des grandes peintures de Bolgheri, ainsi que celui de *Leonardo Frescobaldi* (130). Deux conférences sont aussi à ne pas manquer aujourd'hui: *Noval, des portos de légende* (à 17 h 15, salle 2) et *La mort du bouchon de liège?* (à 18 h 45, salle 2) avec les représentants des maisons Bonny Doon, Domaine Blanck et Wolf Blass, qui feront l'apologie de la capsule-à-vis et la nécrologie du liège!

En rafaes

IL Y A tellement d'incontournables à ce salon que je termine cette série de recommandations par des *musts*

que je vous donne en vrac. Du grand vin chilien avec les superbes cuvées d'*Errazuriz* (stand 340), dont les caménères. La Californie à son meilleur avec *Bonny Doon Vineyards* (stand 360-368) et, au stand 114, *Sine Qua Non* et *Château Montelena*. L'élégance de Saint-Chinian avec *Christine Simon* du *Clos Bagatelle* (stand 114). Le sauvignon de cristal avec les sancerras de *Jean-Marie Bourgeois* (stand 130). Le naturel des côtes-de-francs de *Jean-Pierre Amoreau*, du *Château Du Puy*, ainsi que la longévité des côtes-de-bourg (dont les 85, 86 et 88) du *Château Tayac* (stand 205). Les harmonieux châteauneufs de *Patrick Brunel*, du *Château de La Gardine* (stand 360-368). Les éclatantes eaux-de-vie (dont celle de Houx) de *Manou Massenez* (stand 214). Les impressionnants rouges languedociens avec *Philippe Martinet*, du *Château Puech-Haut* (stand 320). Les grands bordeaux de *James Sichel* (stand 446), de *Rauzan Ségla* et de *Canon* (stand 224-230). Les vins jurassiques de *Stéphane Tissot* (stand 224-230). Les enivrants rivesaltes et surprenants vins rouges du *Domaine Cazes* (stand 224-230). Les volumineux shirazs et cabernets australiens de *Katnook* ainsi que le rarissime colorino *Romitorio de Ruffino* (stand 214) et, malheureusement, j'en passe...

22 au 25 avril 2004
Palais des congrès de Montréal

C'est un rendez-vous!

Salon
des vins et spiritueux
de Montréal

L'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux et son partenaire principal la SAQ présentent le Salon des vins et spiritueux de Montréal.



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES AGENCES
DE VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX INC.



Admission 15 \$ - 18 ans et plus
(514) 255-5757
www.salondesvins.com

Heures d'ouverture
Jeudi, vendredi et samedi : de 12 h à 21 h
de 12 h à 18 h
Dimanche :

LE CHAT[©]

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM

