

**LE DEVOIR**  
Libre de penser

CAHIER G

# FESTIN DES FÊTES

Ils sont tous les cinq normalement sur votre petit écran, et l'un d'eux est toutes les semaines dans votre journal.

Elle et eux sont des chefs et ils vous préparent des menus pour le temps des Fêtes. Les Larivée, di Stasio, Sicotte, Marcotte et Mollé racontent leurs Noëls et proposent des recettes festives.

Et Jean Aubry, notre chroniqueur de vins, comme Phillipe Mollé, notre chef en résidence, y vont de leurs suggestions: vins et fromages vous sont donc proposés pour accompagner huîtres, tourtière et autres délices.

À table, donc, et... joyeux festin!



DESIGN & INFOGRAPHIE: MICHEL BERNATCHEZ

MICHELE CHIARLO

*Vivace à l'apéro*  
*Pétillant au dessert*

**NIVOLE**

UNIVIN.SCA

Le modérateur a bien meilleur goût.

ITALIE CAMPAGNE FINANCÉE SELON LES RÈGLES DU EC N. 479/08



## FESTIN DES FÊTES

RICARDO LARRIVÉE

## «Une ancre dans l'année»

HÉLÈNE ROULOT-GANZMANN

«**Moi,** ma mère faisait le chocolat... ma chambre était proche de la cuisine, alors quand tout le monde était couché, je me relevais. Elle faisait une espèce de garniture qui se figeait et ensuite elle trempait dans le chocolat. Elle en faisait aux cerises, à l'érable, aux noix, elle avait toutes ses variétés. J'allais la regarder... et en manger aussi! Ça, ça arrivait une fois dans l'année: je pouvais rester éveillé plus tard et la regarder cuisiner.»

Ricardo Larrivée en a les yeux qui pétillent d'émotion. À Noël, lui ne prépare jamais le chocolat. «Ça appartenait à ma mère. C'est mon souvenir à moi. Mes filles, elles, se rappelleront autre chose.»

Probablement aussi se souviendront-elles de tout le cérémonial qui entoure, année après année, cette fête. «Comme Pâques, mais peut-être encore plus Noël, raconte-t-il. C'est une ancre dans l'année. Beaucoup de choses ont disparu en même temps que la religion, mais les traditions, les valeurs de générosité, de partage, de pardon, d'accueil perdurent parce que nous avons besoin de choses fixes. La cuisine fédère, mais elle a finalement peu d'importance. C'est un prétexte pour être ensemble, pour réunir des gens.»

## Tout un mois

Chez Ricardo, Noël dure tout au long du mois de décembre. Ça commence en pyjama dans le grenier, où tous ensemble ils vont rechercher les décorations. «C'est le premier jour où on met la musique de Noël. Chacun a son rituel. J'ai toujours les boules de ma mère, c'est la même crèche, le même petit Jésus que ma grand-mère avait... On ressort aussi le calendrier de l'Avent et on va chez le chocolatier pour qu'il nous prépare les trente confiseries à mettre derrière les portes pour chacune de mes filles.»

Si ce n'est du grenier, celles-ci se souviendront peut-être des parties de cartes et de la veillée du 24 décembre. Dehors avec les amis, la famille, les voisins, vin chaud, petits sandwichs et trempettes autour d'un grand feu. Les standards américains... et le Petit Papa Noël de Tino Rossi. Ou encore de la soirée musique. «Ce soir-là, on ne mange que des plats traditionnels, il n'y a pas de télé, pas de console, pas d'électricité, pas de technologie, rien. Et là, tout le monde doit faire un numéro. Tu peux chanter, faire un poème, danser, jouer du piano, peu importe l'instrument... On sort des cahiers, les paroles des chansons, les vieux livres de chants de Noël et tout le monde essaye de suivre. Ça fait du bien. On est dans une bulle intemporelle. Ça va au-delà de la nourriture, c'est un état d'esprit.»

## Traditions

Pas un Noël cependant sans que Ricardo soit derrière les fourneaux. Au menu, la traditionnelle dinde. Parce que, chaque fois qu'il a voulu faire exotique, les gens ont été déçus. Comme derrière le petit écran. Chaque année, il se voit ainsi dans l'obligation de la revisiter: entière, en rôti, confite, etc. «Les téléspectateurs attendent ma recette de dinde. Et si je ne la donne pas à l'avance, les bouchers me le reprochent. Une année, ils ont manqué de poitrines parce que tout le monde en voulait. Ils ont été obligés de désosser et ils ne savaient pas quoi faire des cuisses... Alors, l'année suivante, j'ai fait des cuisses de dinde confites. C'est très bon en salade... et ça coûte moins cher que le canard.»

Problème: la dinde peut être très sèche et devenir alors immangeable. C'est pourquoi ce mois-ci, dans son magazine éponyme, Ricardo teste une méthode infallible pour servir une dinde juteuse à ses invités: dinde congelée, saumure sèche — sel, herbes, sucre ou cassonade — trois jours au réfrigérateur, juste ce qu'il faut pour qu'elle décongèle doucement, et un passage au four. «Rien à voir avec ce que nos grands-mères nous ont appris... J'avais des doutes mais le résultat est fabuleux... juteuse, croustillante... un vrai plaisir gustatif!»

Autres incontournables, la tourtière, différente d'une région à l'autre du Québec, le ragoût de pattes de cochon, le saumon fumé, le brie chaud, le gâteau aux fruits, la bûche, les clémentines, la tarte au sucre. «Ça, c'est le noyau dur. Ensuite, chacun s'invente ses traditions. Moi, par exemple, parce que le deuxième mari de ma mère était un Français, nous avions toujours des huîtres à Noël. C'est quand je suis allé en France des années plus tard que j'ai compris que c'était une tradition là-bas. Tout le monde mange des huîtres à Noël... C'est d'ailleurs très intelligent puisque c'est la meilleure période pour ça!»

Noël, c'est donc l'occasion de se retrouver en famille, c'est-à-dire, pour Ricardo, avec toutes les personnes qu'il aime et pour qui il se battrait. «Toutes celles qu'on ne voit pas assez durant l'année tout simplement parce qu'on est bête et qu'on court trop. Noël, c'est une parenthèse, le moment où l'on relâche la pression. Ce sont des souvenirs, des joies à emmagasiner pour y repenser quand ça ne va pas bien. Quand quelqu'un me dit qu'il ne sait pas cuisiner, je lui réponds: c'est pas grave, brûle ta dinde! Ça fera partie de ta famille, vous en rirez, ça restera de bons souvenirs!»

De bien meilleurs en tout cas que la crise de foie qui guette chacun d'entre nous au lendemain des Fêtes. Mais, là encore, Ricardo réplique avec humour: «T'as mal, pis ça va passer... Est-on obligé de se priver et de se poser des questions tout le temps? Come on! Ton régime, tu y repenseras le 3 janvier!»

Collaboratrice du Devoir

Photo:Anik MH de Carafel Le Devoir

## L'attitude

## INGRÉDIENTS :

- 2 à 3 oz de jus de canneberge
- Soda au gingembre

## PRÉPARATION :

Versez le jus de canneberge dans un verre à martini avec des glaçons et ajoutez du soda au gingembre. Remuez doucement.

## NOTE :

**Si vous ne conduisez pas,** vous pouvez ajouter un soupçon de vodka.

Société de l'assurance automobile

Québec





# FESTIN DES FÊTES

LE DEVOIR  
Libre de penser

## PAVÉS DE POISSON À L'ORANGE SANGUINE



PRÉPARATION :: 30 min. CUISSON :: 30 min. PORTIONS :: 8

### Réduction à l'orange sanguine

250 ml (1 tasse) de jus d'oranges sanguines  
125 ml (½ tasse) de vin rosé  
15 ml (1 c. à soupe) de miel  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
1 petite échalote française, hachée  
Sel et poivre

### Poisson

8 pavés ou filets de 150 g (5 oz) de poisson blanc sans la peau (doré, flétan, tilapia, etc.)  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
24 pois sucrés, blanchis  
4 betteraves rouges moyennes, cuites, pelées et coupées en rondelles d'environ ½ cm (¼ po)  
Poivre rose concassé

### Réduction à l'orange sanguine

1 Dans une casserole, porter à ébullition le jus d'orange, le vin et le miel. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'environ 75 ml (1/3 tasse) de liquide. Ajouter l'huile et l'échalote. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

### Poisson

2 Dans une poêle antiadhésive, dorer le poisson dans l'huile de chaque côté jusqu'à la cuisson désirée. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette au chaud.  
3 Dans la même poêle, réchauffer les pois sucrés. Réserver sur une assiette au chaud. Réchauffer les betteraves dans la même poêle.  
4 Placer trois tranches de betteraves, côte à côte, dans chaque assiette. Y répartir les pois sucrés et déposer le poisson sur les légumes. Napper de réduction à l'orange sanguine et parsemer de poivre rose.

## LES VINS DE JEAN

Ricardo aurait voulu faire la cour à la dinde qu'il ne s'y serait pas pris autrement! Avec ces vins expressifs, blancs comme rouges, éclatants sur le plan des saveurs, très sincères sur le plan des fruités, l'homme fait en sorte de s'assurer que le volatile conserve dans l'assiette toute sa finesse, sans battre de l'aile.

- Roussette de Savoie 2009, Altesse, France (16,10 \$ - 10272211)
- Mönchhof 2008, Riesling, Robert Eymel, Moselle (17,45 \$ - 11334920)
- Pinot Noir 2008, Kenwood, Russian River Valley, États-Unis (18,40 \$ - 10947935)
- Chardonnay 2009, Sonoma, États-Unis (19,75 \$ - 897215)
- Givry 1<sup>er</sup> Cru 2007, Clos Salomon, France (29,40 \$ - 918086)

Quant au poisson... des blancs oui, subtils et caressants, vivants mais aussi pourvus de textures lisses et suaves, voilà de quoi accompagner dans le sens du courant ce premier plat de poisson dont il faut respecter le moelleux de chair et la finesse des parfums.

- New Z, Vincor, Nouvelle-Zélande (11,96 \$ plus taxes à l'épicerie)
- Pinot Gris 2010, Finca Las Higueras, Lurton, Argentine (14,95 \$ - 556746)
- Chardonnay 2009, Koonunga Hill, Penfolds, Australie (15,95 \$ - 321943)
- San Vincenzo 2009, Anselmi, Italie (15,95 \$ - 585422)
- Chablis La Sereine 2007, La Chablisienne (21,85 \$ - 565598)

## LES FROMAGES DE PHILIPPE



Deux plats avec agrumes, ces poisson et dinde. Alors, pour permettre une jolie et agréable transition sur le fromage, je suggère une salade de mâche à l'huile de pistache et un peu de fleur de sel. Avec cela on propose, du pain aux olives pour servir avec un Grèce des Champs de la Montérégie, un Victor et Berthold de la région de Lanaudière et pourquoi pas du chèvre des neiges fondu sur les tranches de pain aux olives.

## RÔTI DE DINDE À LA CLÉMENTINE



PRÉPARATION :: 1 heure CUISSON :: 2h30 PORTIONS :: 8

### Rôti de dinde

1 poivron orange, épépiné et coupé en petits dés  
1 oignon, haché  
2 gousses d'ail, hachées  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
375 g (¾ lb) de porc haché  
250 ml (1 tasse) de mie de pain fraîche, coupée en cubes  
125 ml (½ tasse) de jus de clémentine fraîchement pressé  
1 rôti de poitrine de dinde de 1,8 kg (4 lb) avec ou sans la peau et sans les filets, non ficelé (deux demi-poitrines)  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
675 ml (2 ½ tasses) de bouillon de poulet  
Sel et poivre  
Ficelle de boucher

### Rôti de dinde

1 Dans une poêle, attendrir le poivron, l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter la viande et faire revenir environ 5 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le pain et le jus de clémentine. Poursuivre la cuisson presque à sec en remuant fréquemment. Rectifier l'assaisonnement. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer. La farce doit être tempérée ou froide avant de farcir la poitrine de dinde.  
2 Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).  
3 Défaire le rôti de dinde et l'ouvrir à plat, peau vers le bas. Passer des ficelles sous la viande, en les faisant dépasser de chaque côté. Saler et poivrer. Étaler le mélange de viande au centre des poitrines. Refermer le rôti et ficeler. Couper le surplus de ficelle.  
4 Dans une grande poêle ou une grande casserole allant au four, dorer le rôti de dinde de tous les côtés dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon au fond de la poêle. Cuire au four environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré au centre de la farce indique 70 °C (158 °F). Pendant la cuisson, couvrir le rôti de papier d'aluminium, au besoin (pour l'empêcher de trop brunir).  
5 Retirer du four et réserver le rôti de dinde sur une assiette, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes.

## Les artisans de la table

**SPÉCIALITÉ SLOVENIA**  
BOUCHERIE CHARCUTERIE  
**Les Fêtes arrivent à grands pas**  
Préparation de commandes spéciales!  
Veuillez S.V.P. réserver 2 semaines avant la date de votre réception  
*Agneaux de Québec  
Volailles nourries au grain  
Gamme de viandes fraîches  
Épicerie fine*  
3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél.: 514-842-3558  
Fax: 514-842-3629

## NUÑEZ DE PRADO

Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.



- Biologique
- D.O.C. Baena
- Chaque bouteille numérotée
- Goût incomparable d'agrumes

Classification exceptionnelle à cinq gouttes!



Saveurs d'Espagne  
(450) 671-6861  
www.saveursdespagne.com

Pour un temps des Fêtes savoureux et généreux  
La chorale Atelier de Jazz vocal enchantera les allées des marchés: 4-5 décembre et 11-12 décembre  
Animation culinaire aux marchés Jean-Talon et Atwater: 4-5 décembre et 11-12 décembre, 10h00 à 15h00  
www.marchespublics-mtl.com

**Fous Desserts**  
Dégustation de bûches de Noël  
Le samedi, 4 décembre de 13h à 16h  
809 Laurier Est, Montréal  
514-273-9335  
www.fousdesserts.com

POUR LES FÊTES, NE SOYEZ PAS BÊTES, OFFREZ DE LA CRÉATION!  
Joyeux Noël à tous!  
**Gaïa**  
ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE  
1590, rue Laurier est, Mtl 514 598 5444  
www.gaia-ceramique.com

**latina**  
Les fêtes approchent, surprenez vos invités!  
Foie gras au torchon en habit de gala  
Cailles à la périgourdine  
Duo de pétoncles et crevettes au curry, pommes et raisins  
Carré d'agneau de Gaspésie en croûte de pistaches  
Bisque de homard  
Magret de canard à l'orange et aux griottes  
Retrouvez toutes nos suggestions gastronomiques sur notre site [www.chezlatina.com](http://www.chezlatina.com)

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou [vlanglois@ledevoir.com](mailto:vlanglois@ledevoir.com)





- 1 **Le Gré des Champs**  
Pâte ferme à croûte lavée  
Biologique au lait cru  
Fromagerie au Gré des Champs  
Montréal
- 2 **Le riopelle de l'Isle**  
Pâte molle à croûte fleurie  
Société Coopérative  
Agricole de l'Île-aux-Grues  
Chaudière-Appalaches  
Gagnant du Prix du Public,  
pâte molle, Sélection  
Caseus 2010
- 3 **L'HERCULE DE CHARLEVOIX**  
Pâte ferme à croûte affinée  
Laiterie Charlevoix  
Charlevoix  
Gagnant du Prix Caseus d'Argent,  
Sélection Caseus 2010
- 4 **Victor et Berthold**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Fromagerie du Champ  
à la Mûre  
Lanaudière
- 5 **CHEDDAR Bio Vieilli L'Ancêtre**  
Pâte ferme  
Biologique  
Fromagerie L'Ancêtre  
Centre-du-Québec
- 6 **Le Mont-Jacob**  
Pâte semi-ferme  
Fromagerie Blackburn  
Saguenay-Lac-Saint-Jean  
Gagnant du Prix du Public,  
pâte semi-ferme,  
Sélection Caseus 2010  
Gagnant du Prix Caseus,  
meilleur fromage de lait  
de vache à pâte semi-ferme,  
Sélection Caseus 2010
- 7 **LE SUISSE PERRON**  
Pâte ferme  
Fromagerie Perron  
Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 8 **Le Délice des Appalaches**  
Pâte semi-ferme  
à croûte lavée  
Fromagerie Éco-Délices  
Centre-du-Québec
- 9 **Le fin Renard**  
Pâte ferme à croûte lavée  
Fromagerie Bergeron  
Chaudière-Appalaches
- 10 **Le Rassembleu**  
Pâte ferme persillée  
Biologique  
Fromagiers de la Table Ronde  
Laurentides
- 11 **L'ÉLAN 7%**  
Pâte semi-ferme  
Riviera  
Montréal
- 12 **Cru des Érables**  
Pâte molle à croûte lavée,  
naturelle ou mixte  
Fromagerie de l'Érablière  
Laurentides
- 13 **Presqu'île**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Fromagerie Champêtre  
Lanaudière
- 14 **Le Migneron de Charlevoix**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Maison d'affinage  
Maurice Dufour inc.  
Charlevoix
- 15 **LE PIZY**  
Pâte molle à croûte fleurie  
Fromagerie  
La Suisse Normande  
Lanaudière  
Gagnant du Prix Caseus,  
meilleur fromage de lait  
de vache à pâte molle,  
Sélection Caseus 2010
- 16 **14 ARPENTS**  
Pâte molle à croûte lavée,  
naturelle ou mixte  
Fromagerie Médard  
Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 17 **COMTOMME**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Biologique  
Fromagerie La Station  
Cantons-de-l'Est
- 18 **BALUCHON**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Biologique  
Fromagerie F.X. Pichet  
Mauricie
- 19 **AGROPUR Grand Cheddar  
RÉSERVE SPÉCIALE**  
Pâte ferme  
Agropur  
Centre-du-Québec  
Gagnant du Prix du Public,  
pâte ferme, Grand Cheddar 3 ans,  
Sélection Caseus 2010
- 20 **Pied-De-Vent**  
Gagnant du Prix Caseus,  
meilleur fromage cheddar,  
Grand Cheddar 3 ans,  
Sélection Caseus 2010  
Gagnant du Prix Caseus, meilleur  
fromage affiné dans la masse, Grand  
Cheddar 5 ans, Sélection Caseus 2010
- 21 **St-Paulin Damafro**  
Pâte semi-ferme  
Biologique  
Fromagerie Damafro  
Montréal
- 22 **Grondines**  
Pâte ferme à croûte lavée  
Biologique au lait cru  
Fromagerie des Grondines  
Québec
- 23 **Caprice des cantons**  
Pâte molle à croûte lavée,  
naturelle ou mixte  
Fromagerie La Germaine  
Cantons-de-l'Est
- 24 **Le DOUANIER**  
Pâte semi-ferme à croûte lavée  
Fritz Kaiser  
Montréal
- 25 **Le Guillaume Tell**  
Pâte molle à croûte lavée,  
naturelle ou mixte  
Fromagerie du Domaine Féodal  
Lanaudière
- 26 **Louis D'or**  
Pâte ferme à croûte lavée  
Biologique au lait cru  
Fromagerie du Presbytère  
Centre-du-Québec  
Gagnant du Prix Caseus d'Or,  
Sélection Caseus 2010
- 27 **Vacherin Chaput**  
Pâte molle à croûte lavée,  
naturelle ou mixte au lait cru  
Fromagerie Chaput  
Montréal
- 28 **biobio Suisse**  
Pâte ferme  
Biologique au lait cru  
Fromagerie biobio  
Montréal
- 29 **Bleu BÉNÉDICTIN**  
Pâte ferme persillée  
Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac  
Cantons-de-l'Est
- 30 **Le Marquis de Témiscouata**  
Pâte molle à croûte fleurie  
Fromagerie Le Détour  
Bas-Saint-Laurent





JOSÉE DISTASIO

# Ces petites choses

MARTINE LETARTE

Pour Josée di Stasio, le temps des Fêtes est un moment privilégié, puisqu'on se permet de prendre plus de temps pour faire des choses simples comme aller marcher, regarder des films, passer du temps avec des amis, traîner le matin et, bien sûr, cuisiner! Elle remarque que, sans trop qu'elle s'en rende compte, des rituels s'installent. *«Si des amis ou des gens de la famille dorment à la maison, on peut servir un bon pain artisanal, un fromage et des fruits au petit déjeuner et on est heureux! Mais, si on a le goût de cuisiner, c'est toujours winner d'avoir un parfum qui se répand dans la maison. Par exemple, on peut faire des scones. Mais il faut avoir le goût. Et l'important, c'est de prendre son temps.»*

Josée di Stasio aime bien profiter de ses journées de congé de la période des Fêtes pour aller marcher et aller au cinéma par exemple, avant d'entrer à la maison pour se réchauffer à l'heure du thé. *«J'adore le thé chai. J'aime prendre le temps de le faire, parce que l'odeur de cardamome, de cannelle et de poivre, c'est dur à battre! Toutes ces épices et le lait me donnent aussi une grande satisfaction sans que j'aie besoin de manger trois morceaux de gâteau avec ça! Tous les comptoirs de thé ont leur mélange de thé chai, si on veut que ce soit rapide. C'est également un beau cadeau à offrir»,* remarque-t-elle.

L'animatrice adore aussi savourer un chocolat chaud en fin d'après-midi. *«C'est le fun d'essayer toutes sortes de recettes. On peut en faire avec du lait d'amande, du lait entier, de la vanille, du chocolat blanc. J'aime le faire également avec de l'eau et des épices. On trouve aussi plein de beaux mélanges chez les chocolatiers.»*

## Vivre le temps

Pour Josée di Stasio, la période des Fêtes, c'est donc beaucoup plus que les soupers de Noël ou du jour de l'An. *«J'aime tout le temps qu'on passe avant et entre les Fêtes. J'aime les préparatifs. On peut cuisiner en famille ou entre amis. Souvent, d'ailleurs, même les préparatifs se terminent en fêtes! Après la cuisine, on prend l'apéro et ça se termine souvent en souper»,* affirme Josée di Stasio.

Toutefois, pour que ces fêtes improvisées soient agréables, il faut éviter de tomber dans la *«performance à tout prix»*, croit l'animatrice-vedette. Le truc, pour bien s'en sortir sans trop de stress? Prendre un peu de temps au début des vacances pour garnir son garde-manger et son frigo de quelques essentiels.

*«Je dis que ce sont des essentiels, mais, dans le fond, ce sont des choses simples et toujours très pratiques que j'aurai chez moi pendant le temps des Fêtes. Ce ne sont pas des règles à suivre! L'idée, ce n'est pas d'avoir tout parfait, mais d'avoir une base pour pouvoir se débrouiller, peu importe l'occasion. Aussi, je trouve que ces petites choses créent une ambiance»,* explique-t-elle.

## SCONES AUX CANNEBERGES

### Ingrédients

|                 |                                            |
|-----------------|--------------------------------------------|
| 2 tasses        | de farine tout usage                       |
| 2 c. à thé      | de poudre à pâte                           |
| 1/4 tasse       | de sucre                                   |
| 1/2 c. à thé    | de sel                                     |
| 1/4 tasse       | de beurre, coupé en dés                    |
| 1/2 à 3/4 tasse | de canneberges séchées ou de raisins dorés |
| 2 c. à thé      | de zestes de citron ou d'orange            |
| 2               | œufs battus                                |
| 1 c. à thé      | d'essence de vanille                       |
| 1/2 tasse       | de crème à 35 % ou de babeurre             |

### Préparation

Préchauffer le four à 400 degrés.  
 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Incorporer le beurre et sabler en frottant les mains dans la farine, de façon à réduire les morceaux de beurre à la grosseur de petits pois, ou encore utiliser un coupe-pâte ou deux couteaux.  
 Ajouter les canneberges ou les raisins et bien mélanger. Former un puits au centre de la farine. Incorporer les œufs et l'essence de vanille à la crème, puis ajouter le tout au centre de la préparation. Mélanger rapidement à l'aide d'une fourchette en ramenant la farine vers le centre. Lorsque le mélange est presque amalgamé, renverser la pâte sur la surface de travail farinée et pétrir juste pour rendre la pâte homogène. Ajouter un peu de farine au besoin.  
 Abaisser la pâte avec la paume de la main (ou avec un rouleau) à environ 1 pouce d'épaisseur en un cercle de 9 pouces de diamètre. Couper le disque de pâte en 8 pointes.  
 Sur une plaque à biscuits antiadhésive ou tapissée d'une feuille de silicone ou de papier parchemin, déposer les pointes en laissant un espace de 2 pouces entre chaque scone.  
 Badigeonner la surface des scones avec de la crème et saupoudrer de sucre granulé.  
 Faire cuire au four pendant environ 10 minutes.

Note: vous pouvez aussi réaliser la pâte avec le robot culinaire en prenant soin d'utiliser la touche successive pour ne pas trop travailler la pâte.

## Les grandes tables

VENEZ VIVRE  
UNE EXPÉRIENCE MULTISENSORIALE

**RIB<sup>N</sup>REEF<sup>®</sup>**  
STEAKHOUSE  
CIGARE LOUNGE

RÉSERVEZ TÔT : 514-735-1601

TASSO  
BAR à  
MEZZE

Cuisine grecque moderne

Venez célébrer avec nous

Menu spécial pour les fêtes • Menus de groupe disponibles

www.tassobaramezze.com

(514) 842-0867 • 3829 St-Denis, Montréal, Qc, H2W 2M4

*La Bécane Rouge*  
Cuisine française

4316, rue Sainte-Catherine Est, Montréal, Qc, H1V 1X9  
Situé face au théâtre Denise Pelletier  
514-252-5420

Table d'hôte du midi à partir de 10\$  
Table d'hôte du soir à partir de 24\$  
Large sélection de vins disponible

Heures d'ouverture  
Mardi au vendredi 11h30 à 14h30 - 17h00 à 22h00  
Samedi 17h00 à 22h30  
Fermé les dimanches et lundis

Menu complet sur notre site web  
www.labecanerouge.com | labecanerouge@vldetron.ca



**MODAVIE**

RESTAURANT • WINE BAR • LIVE JAZZ

1, RUE SAINT-PAUL OUEST, VIEUX-MONTRÉAL - (514) 287-9582

WWW.MODAVIE.COM

SUIVEZ-NOUS SUR TWITTER @MODAVIE

PARTYS DE BUREAU, FAMILLES, AMIS... RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!

LE *Latini*

fondato nel 1979

VENEZ REDÉCOUVRIR LE LATINI  
POUR LE TEMPS DES FÊTES...

*Latini*

1130, JEANNE-MANCE  
MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Z 1L7  
☎ 514.861.3166 ☎ 514.861.8294  
www.lelatini.ca

AU  
BOUQUET  
GARNI  
L'art de la fondue...

Restaurant  
**Au vieux fort**



CÉLÉBRONS LE TEMPS DES FÊTES!

Pour célébrer le Temps des Fêtes en famille ou entre amis, aucun endroit ne vaut les restaurants Au vieux fort et Au Bouquet garni.

Au vieux fort vous savourerez, dans une ambiance feutrée et intime, une fine cuisine française qui saura vous séduire.

Au Bouquet Garni, vous dégusterez des fondues qui combleront les plus fins palais, dans une atmosphère jazzée et festive.

**Soirée de la St-Sylvestre**

Menu gastronomique 5 services • Musique et danse à la salle de banquet  
Musique en salles à manger

120, Chemin de St-Jean, LaPrairie  
450 444-4346 www.auvieuxfort.com

Chez Queux

POUR LE TEMPS  
DES FÊTES  
SALLES PRIVÉES  
DE 12 À 150 PERSONNES  
FORFAITS POUR GROUPES  
FLAMBÉE ET  
DÉCOUPAGE EN SALLE

158 EST, RUE ST-PAUL, VIEUX-MONTRÉAL 866-5194/5988



RESTAURANT JULIEN

1191 avenue Union, Montréal  
514 871-1581

reservation@restaurantjulien.com  
www.restaurantjulien.com





# FESTIN DES FÊTES

LE DEVOIR  
Libre de penser

## Les essentiels de Josée

### • Panettone ou pandoro

«Ce sont tous les deux des pains briochés du nord de l'Italie. Le pandoro est vénitien, il est en forme étoilée et ne contient pas de fruits. Le panettone est milanais et est fait traditionnellement avec des fruits confits, mais on en retrouve maintenant avec plusieurs garnitures, comme le chocolat et les marrons. Mais je le prends toujours traditionnel», indique Mme di Stasio.

Et que fait-elle avec ces pains briochés? «Je peux les servir au petit-déjeuner, "toastés" avec du beurre, ou encore en pain doré, c'est la quintessence! C'est aussi parfait pour accompagner le thé ou le café d'après-midi», explique-t-elle.

On retrouve le pandoro et le panettone dans les épicerie italiennes, mais aussi dans les épicerie fines et dans les marchés. Ils se conservent pendant toute la période des Fêtes, même une fois ouverts.

### • Un bol de mandarines ou de clémentines

«C'est de saison, c'est délicieux et ça peut servir autant au petit-déjeuner que comme dessert. En plus, ça décore une pièce.»

### • Des bulles

«Chez moi, c'est le prosecco, parce que mes grands-parents italiens en servaient à la fin du repas lors des fêtes. On peut le servir nature ou en cocktail», indique l'animatrice.

### • Des grignotines pour l'apéro

«Je garde toujours des noix, des amandes, des olives, des tartinades salées, comme de la tapenade, ou de la mousse de foie, ou encore du creton, si j'en reçois en cadeau, parce que je n'en fais pas. Je peux aussi garder un saucisson, du gravlax ou du saumon fumé. Ce sont des choses qui se gardent et on n'a pas besoin de cuisiner si des gens arrivent pour l'apéro. Et, bien sûr, ça prend toujours des légumes», indique Josée di Stasio.

Avoir une petite caisse d'huîtres dans son frigo est «un plus» dans la période des Fêtes. «Si des amis se présentent, un peut s'occuper de les ouvrir, et un autre, des garnitures. C'est le fun, facile à préparer et c'est un bon dépanneur pour l'apéro ou encore pour une entrée», affirme Josée di Stasio, qui a accepté de partager quatre choix de garnitures qu'elle aime bien préparer pour ses invités.

### • Des pâtes

«Pour moi, c'est tellement évident que j'oublie généralement de le dire. Les pâtes, c'est toujours la meilleure solution pour allonger un souper si des gens débarquent. On peut faire une simple sauce tomate, ou encore y ajouter un légume ou un reste. J'adore les restes, d'ailleurs! On est toujours content de les avoir le lendemain et de rien n'avoir à préparer.»

### • Du bouillon maison au congélateur

«Que ce soit de légumes ou de poulet, c'est essentiel pour faire une bonne soupe si, par exemple, on a trop mangé au repas d'avant. Pour moi, la soupe est un essentiel de la période des Fêtes», affirme Mme di Stasio.

Collaboratrice du Devoir

## LES HUÎTRES DE JOSÉE



On retrouve chez les bons poissonniers une grande variété d'huîtres

Et il y a ceux pour qui ajouter une garniture sur une huître est un véritable sacrilège, et pour les autres... tout simplement... avec quelques gouttes de vodka ou quelques œufs de poisson. Ou alors... huîtres et agrumes.

### Ingrédients et préparation

Clémentines, oranges ou oranges sanguines  
Huîtres  
Piment moulu (Espelette, Alep ou autre)  
ou sauce Tabasco rouge ou verte  
Ciboulette finement hachée (facultatif)  
Peler à vif l'agrumes choisis et couper les segments obtenus en petits morceaux. Réserver avec le jus.  
Laver les huîtres et les brosser au besoin. Les ouvrir et les déposer sur un lit de glace concassée et de gros sel.  
Garnir de quelques morceaux d'agrumes.  
Saupoudrer de piment ou de sauce piquante et décorer de brins de ciboulette, si désiré.

### Mignonnette

Jus de lime et vinaigre de riz à parts égales  
Gingembre frais râpé  
Échalote française finement hachée  
Mélanger tous les ingrédients et en déposer une petite quantité sur les huîtres.

### Huîtres chaudes, gratinées au beurre d'amande

Ingrédients  
Amandes effilées légèrement rôties et écrasées  
Beurre à température ambiante  
Échalote française finement hachée  
Au service: quartiers de citron  
Gros sel pour la cuisson  
Mélanger le beurre et les amandes. Ajouter les échalotes. Saupoudrer les huîtres de cette pommade.  
Déposer sur une plaque à cuisson garnie de gros sel et cuire 5 minutes à 220°C (425°F). Gratiner de 1 à 2 minutes sous le grill. Poivrer avant de servir le tout accompagné de quartiers de citron.

### LES VINS DE JEAN

L'huître fraîche, troublante à souhait car servie au naturel, ouvre ici sa coquille aux vins blancs secs et captivants, qu'ils soient tranquilles ou effervescents. Des blancs festifs, peu dosés, aromatiques et articulés, habiles à taquiner l'iode sans pour autant y diluer leur personnalité. Des perles de vin!

- Ormarine 2009, Picpoul de Pinet, France (12,40 \$ - 266064)
- Genoli 2009, Rioja, Vina Ijalba, Espagne (12,60 \$ - 883033)
- Crede Brut 2009, Prosecco di Conegliano, Bisol, Italie (19,30 \$ - 10839168)
- Cuvée Flamme, Crémant de Loire brut, France (19,70 \$ - 11177856)
- Roederer Estate Anderson Valley brut, États-Unis
- Champagne Henriot Blanc Souverain brut, France (64,50 \$ - 10796946)

Demeurer dans le ton en accompagnant ces huîtres chaudes commande ici des vins amples, profonds et savoureux, vins de texture, de richesse, mais aussi dotés d'une race exemplaire. Ambiance feutrée pour un cadre résolument joyeux.

- Crémant d'Alsace brut 2007, Domaine Barmès-Buecher, Alsace (21,55 \$ - 10985851)
- Chablis Vigne de la Reine 2008, Château de Maligny (22,95 \$ - 560763)
- Riesling Herrenweg 2008, Alsace, Barmès-Buecher, Alsace (26,05 \$ - 11153117)
- Champagne Bollinger Spécial Cuvée brut, France (64,25 \$ - 384529)

S'il faut inscrire une nuance douce à ces scones aux canneberges, autant le faire sans leur mettre du plomb dans l'aile. Stimulons au contraire ces fruités, exaltés ici par le crémeux d'une mousse fine (Nivole), l'éclat de raisins tardivement récoltés (Jurançon, Vidal Late Harvest) ou la vinosité emportée de portos tout aussi ludiques que savoureux. Un péché.

- Nivole 2009, Moscato d'Asti, Michele Chiarlo, Italie (11,40 \$ - 979062)
- Jurançon 2008, Uroulat, France (16,20 \$ - 709261)
- Cachucha, Porto blanc, Offley, Portugal (18,90 \$ - 582064)
- Inniskillin Vidal Late Harvest 2006, Canada (19,95 \$ - 398040)
- Croft Porto rosé, Portugal (19,95 \$ - 11305029)



### LES FROMAGES DE PHILIPPE

Pour les huîtres de Josée, je propose des huîtres Rasberry Point ou Colbay point qui proviennent de l'Île-du-Prince-Édouard. Juste iodées et fines, elles sont parfaites pour servir avec les agrumes et le piment. Pour les huîtres chaudes, on retrouve désormais du jus de yuzu, l'agrumes japonais. J'en suggère un soupçon en final. Pour terminer un tel festin, rien de mieux, après les scones, qu'un merveilleux bleu d'Élisabeth, de la région de Warwick, en le servant tout simplement avec des poires tranchées.



MOMMESSIN

Château de Pierreux  
BROUILLY

10754421

19.65\$



... Le 2009 est à la fois souple, rond, généreux et doté d'une vitalité et d'une tenue en bouche appréciables.

★★★

Michel Phaneuf & Nadia Fournier Guide Phaneuf 2011

... Arômes très purs, robe foncée, fruité généreux, bouche vigoureuse et profondeur de tannins.

Un des Points d'excitations

Les 100 meilleurs vins à moins de \$25.00 2011, Jean Aubry



Chartron  
Hobbs

L'ambassadeur des grandes marques  
www.chartronnobbs.com

La modération a bien meilleur goût. Edouard Valcoo



CATHERINE LALONDE

**L**ouis-François Marcotte n'est pas qu'un simple chef. Le savoir culinaire chez lui est doublé d'un solide sens des affaires. Car le jeune cuisinier, à vingt-huit ans, compte déjà trois restaurants, en plus de ses livres de recettes. Il a partagé ses recettes à Canal Vie et sur les ondes de Rythme FM. Pas étonnant que ce qu'il aime de Noël soit... le temps d'arrêt.

Le Simpléhic, c'est lui. Et Le Local, c'est aussi lui, le restaurant qui lui a ouvert la voie du succès en gagnant une deuxième place au populaire palmarès des meilleurs nouveaux restaurants du magazine *enRoute*. Ce serait déjà beaucoup, mais ce n'est pas tout: Louis-François Marcotte vient tout juste d'ouvrir Le Hangar, rue Wellington, à Montréal. Et il prépare l'ouverture d'un bar à vin, le Cabine M, où il tentera de relever le défi d'offrir de la vraie bonne chère à l'aéroport Pierre-Elliott-Trudeau. Inutile de dire que le jeune chef n'est pas facile à attraper.

### Noël à Saint-Hippolyte

Pour le temps des Fêtes, il délaissera un instant ses projets pour son chalet, sa famille et ses amis, qu'il recevra sur sa terre à bois de Saint-Hippolyte. Un temps d'arrêt, même si le jeune chef rigole en disant ces mots. *«Temps d'arrêt, c'est un grand mot! Mes parents sont divorcés depuis que je suis tout jeune, alors nos Noëls sont exponentiels, explique-t-il en entrevue, de son cellulaire. Chez papa, chez maman, chez les parents de ma blonde, le temps des Fêtes est mouvementé, les cadeaux sont multipliés. Mais, le 28 décembre, on reçoit dans mon chalet et on tient à garder cette tradition.»* Et comme, métier oblige, Louis-François a toujours plus ou moins la tête dans les marmites, il se donne un répit en demandant à chacun des convives d'apporter un plat. De quoi remplir la table d'un grand buffet convivial. «Keep it simple, comme ils disent en anglais!», poursuit Marcotte. *«Si tu fais des bonnes boulettes, emmène tes boulettes. Pis si t'es pas bon en cuisine, achète les fromages!»*

Bien sûr, le diplômé de l'Institut de tourisme et

LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE

## Et le père Noël en

# moto-neige...



d'hôtellerie ne peut s'empêcher de mettre les mains à la pâte. *«J'ai beau être dans la bouffe tout le temps, reste que, quand je suis au restaurant, ce n'est pas moi qui reçois. Et j'adore recevoir. Ma gang est pas mal "chasse": cette année, je pense que je vais faire une perdrix. Et je fais souvent des rôtis de dinde pour Noël.»*

Et toute une volaille, qu'il cuisine poires-foie gras, farce aux figues. Tout juste pour le temps de Fêtes, Louis-François Marcotte signe son cinquième livre de recettes, *Souvenirs. Revisiter nos traditions* (Flammarion Québec), où il consigne les bonnes vieilles recettes de cigares au chou, crème de poulet et autres mets de réconfort.

Chaque année, il retrouve avec plaisir à Noël la bûche *«vraiment, vraiment dure à battre»* de sa mère, les boulettes de sa belle-mère, la mousse au saumon de sa tante, dont il a pris la recette intégrale dans un de ses livres sans même l'essayer: *«Je ne la ferai jamais, cette recette-là, j'ai l'impression que ce ne serait pas aussi bon et que ça va casser la magie.»*

De ses Noëls d'enfance, il se rappelle les heures à jouer dehors, à la campagne, et celles à hanter l'atelier de menuiserie de son grand-père. *«Le vent a changé: j'ai juste vingt-huit ans, j'étais enfant dans les partys de Noël, mais là je suis devenu le parent»*, dit le nouveau papa d'un petit garçon qui vivra son premier temps des Fêtes. *«Ma blonde a un kid de neuf ans et, dans sa famille, ils ont tous des enfants plus jeunes. Déjà, le dernier Noël a été spectaculaire. Au chalet, je conduisais l'arrivée du père Noël en motoneige. On s'en venait par le lac, et de voir les enfants par la fenêtre du chalet, de ne plus croire au père Noël, d'aider à le faire... J'étais aussi excité que les enfants!»*

Le Devoir

### LES VINS DE JEAN

Le réconfort du ragoût, sa propension à nourrir comme à installer ces saveurs durables, profondes et goûteuses invitent à coup sûr ces vins de caractère, parfois rustiques, toujours disposés à vous en mettre plein les bajoues. Couleur, parfums, corps, tenue et caractère: le ragoût réglera et vous laissera repu.

- **Caldas 2008, Douro, Portugal** (13,35 \$ - 10865227)
- **Abbaye Saint-Hilaire 2007, Coteaux Varois en Provence** (15,95 \$ - 913558)
- **Vina Ijalba 2005, Rioja** (18,85 \$ - 478743)
- **Château de la Rivière 2004, Fonsac** (28 \$ - 10273395)
- **Tinto Pesquera Reserva 2006, Ribera del Duero, Espagne** (37 \$ - 10273088)

## RAGOÛT DE BOULETTES

Photos: Christian Tremblay, Flammarion Québec



PRÉPARATION :: 40 min. CUISSON :: 3 heures PORTIONS :: 6

### Ingrédients

500 g (1 lb) de jarrets de porc  
 2 c. à soupe d'huile d'olive  
 1 petit oignon coupé en quatre  
 1 tête d'ail coupée en deux  
 2 clous de girofle  
 Sel et poivre du moulin

### Boulettes

2 c. à soupe d'huile d'olive  
 1 petit oignon haché  
 250 ml (1 tasse) de mie de pain en dés  
 80 ml (1/3 tasse) de lait  
 700 g (1 1/2 lb) de porc haché  
 225 g (1/2 lb) de bœuf haché  
 Chair des jarrets effilochée  
 1 c. à thé de piment de la Jamaïque (ou tout-épice)  
 Huile en quantité suffisante pour la cuisson  
 1,25 l (5 tasses) du bouillon de cuisson des jarrets  
 125 ml (1/2 tasse) de farine grillée  
 (tout simplement dans une poêle à sec)  
 Sel et poivre du moulin

### Accompagnement

Purée de carottes, rutabagas, brocolis et fromage

### La cuisson des jarrets de porc

Saler et poivrer la viande. Dans une grande casserole, à feu modéré-vif, chauffer l'huile et faire colorer la viande uniformément. Couvrir d'eau froide, ajouter les oignons, l'ail et les clous de girofle. Mettre un couvercle et laisser cuire à feu doux 3 heures. Retirer la viande, filtrer le bouillon et laisser refroidir. Effiloche la chair des jarrets. Réserver 1,25 l (5 tasses) de bouillon et la viande.

### Les boulettes

Dans une poêle, à feu modéré-vif, chauffer deux cuillerées d'huile et faire caraméliser les oignons. Pendant ce temps, mettre à tremper le pain dans le lait. Dans un grand bol, combiner les oignons caramélisés, le pain gonflé, les viandes hachées, le porc effiloché et le piment de la Jamaïque. Saler et poivrer. Façonner des boulettes de la grosseur d'une balle de golf. Dans une grande poêle, avec un fond d'huile, à feu modéré-vif, faire rôtir uniformément quelques boulettes à la fois. Les déposer au fur et à mesure dans une grande casserole. Mettre de côté 125 ml (1/2 tasse) du bouillon de cuisson des jarrets et verser le reste sur les boulettes. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes. Mélanger le bouillon réservé avec la farine grillée. L'ajouter dans la casserole, remuer et poursuivre la cuisson 30 minutes. Si la sauce est trop liquide, retirer les boulettes et la faire réduire doucement. Rectifier l'assaisonnement et servir avec une bonne purée.



### LES FROMAGES DE PHILIPPE

On demeure dans le grand classique des familles, avec le ragoût et la purée. Sans changer la recette, je propose de servir ce plat dans des petites cocottes individuelles qu'on retrouve partout. Cela évitera le service et permettra surtout de conserver au chaud chacun des plats individuels.

Pour les fromages, cette fois, un petit plateau avec ce gagnant qu'est le Louis d'or, une pâte de goût à servir avec une pâte fleurie comme le Riopelle, puis un troisième qui serait un chèvre noir sous forme de cheddar. Avec cela, une confiture à fromage épicée ou encore un filet d'huile d'olive et pain grillé.

Photo: Anik M. de Canfield Le Devoir

*Fêtes et Festins*

**DEMANDEZ LE FORFAIT PLATEAU**

AJOUTEZ 10 \$ À VOTRE ACHAT DE FROMAGES ET NOUS VOUS LES OFFRONS, IDENTIFIÉS, SUR UN PLATEAU DE BOIS.

INCLUS : FANIONS, FEUILLE PROTECTRICE, COUVERCLE ET ÉLÉGANCE

5 BOUTIQUES (MONTRÉAL ET REPENTIGNY), CARTES-CADEAUX, DES EXPERTS ATTENTIONNÉS DEPUIS 50 ANS

**La fromagerie HAMEL**  
depuis 1961

GÂTEZ VOTRE SOURIS AU [WWW.FROMAGERIEHAMEL.COM](http://WWW.FROMAGERIEHAMEL.COM)!

20<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

**MARIE VERMETTE inc.**

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

Ouvert les dimanches 12 & 19 décembre



# FESTIN DES FÊTES

LE DEVOIR  
Libre de penser

ANTOINE SICOTTE

## « Mon beau sapin... »

ÉMILIE CORRIVEAU

Profitant de son statut particulier de cuisinier rebelle, Antoine ne sera point confiné aux fourneaux d'un restaurant pendant le congé des Fêtes. Aussi, cet hiver, il compte bien célébrer Noël auprès de sa famille. S'il reçoit d'ordinaire ses proches à la maison, cette année, la veillée pourrait bien prendre de nouveaux airs. Travaillant à la construction d'un chalet familial avec sa mère et son frère, Antoine espère que le projet sera terminé à temps pour permettre à tous de se réunir en campagne. « Si on est assez avancé, on ira passer Noël là-bas », lance-t-il avec enthousiasme. J'espère que ce sera le début d'une coutume. J'ai envie de léguer de beaux souvenirs à mes enfants! »

Conventionnel, pour un cuisinier rebelle? Oui, plutôt. Mais il ne faudrait pas tomber dans le cliché. Sous les tatouages et les airs peu conformistes d'Antoine, la fibre traditionnelle du cuisinier rebelle vibre avec ferveur.

« Contrairement à ce que les gens peuvent penser, je suis très "vieille école" quand on parle du temps des Fêtes, confie-t-il. Pour moi, qui suis un gars assez excessif et un peu rocambolesque, c'est important d'avoir des points d'ancrage. Les traditions de Noël, c'en est un. Je fais toujours un sapin et je fête toujours en famille. Même à l'époque où j'étais seul en appartement, je faisais un sapin de Noël parce que ça me mettait dans l'ambiance. Maintenant, je fais la même chose avec mes filles parce que j'espère que ça va leur rappeler des moments de bonheur. »

### De mère en fils

Le soir du réveillon, côté bouffe, Antoine préfère aussi la tradition aux explorations culinaires. Chaque année, il concocte une tablée haute en couleur pour sa famille et, s'il est d'ordinaire pro-improvisation, il confie qu'à Noël il ne déroge jamais à sa sacro-sainte recette de tourtière du lac.

« Ma mère vient du lac Saint-Jean, alors, pour moi, la tourtière du lac, c'est vraiment une recette sacrée qu'on se transmet de mère en fils. Ma mère faisait tout le temps sa tourtière quand j'étais petit, et la seule fois où on en mangeait, c'était à Noël. J'ai repris la tradition et aujourd'hui, chaque année, on mange la tourtière du lac que je prépare soigneusement. Mon père fait des tourtières ordinaires et de la dinde, mais moi, je fais le vrai cipaille, là! C'est tellement bon! On se paye la traite! »

Une tourtière, voilà d'ailleurs ce qu'Antoine recommande aux lecteurs de concocter pour le temps des Fêtes. À son avis, il s'agit d'un plat créatif relativement simple à réussir et apprécié de tous.

« Les tourtières et les cipailles, ce sont vraiment de belles recettes pour les Fêtes. On peut y aller dans le plus classique, mais on peut aussi se laisser aller et expérimenter. On peut la faire avec toutes sortes de viande, que ce soit du gibier ou de la volaille. Dans ce genre de plat-là, il y a quand même une belle place pour la création et, une fois qu'on a trouvé sa recette, on peut facilement en faire une tradition! »

Collaboratrice du Devoir

### LES VINS DE JEAN

Deux repas s'affrontent et se complètent ici, l'un dans le verre, l'autre dans l'assiette. Des rouges colorés, de belle densité, linéaires dans l'expression, bien encadrés mais aussi juteux, avec de beaux tanins mûrs et bien moelleux, visiblement heureux de se frotter, entre deux pâtes, à ce petit côté animal de la tourtière.

- **Guinea Fowl 2007, Saxenberg, Afrique du Sud** (14,75 \$ - 10678026)
- **Malbec 2008, Don David, Michel Torino, Argentine** (16,50 \$ - 11156043)
- **L'Ostal Cazes Estibals 2007, Minervois, France** (17,40 \$ - 11096212)
- **Château Grand Mouëys 2005, Premières Côtes de Bordeaux, France** (17,60 \$ - 10864443)
- **Rojano 2006, Rosso dell'Umbria, Tudernum, Italie** (24,40 \$ - 11155585)



### LES FROMAGES DE PHILIPPE

On reste dans la tradition du lac Saint-Jean avec la version tourtière Sicotte. Il serait bon de prévoir un chutney maison ou encore un ketchup aux fruits épicé. Une salade d'endives avec des quartiers de clémentine, eh oui, c'est Noël. Pour le fromage, restons dans la région du lac Saint-Jean avec un fromage de vache, le 14 Arpents, un cheddar de la famille Perron et un autre de la région de Portneuf au lait cru, le Gaulois de Portneuf.

## TOURTIÈRE DU BORD DU LAC



Attention :: À préparer la veille. Cuisson :: 6 heures

### Ingrédients

- |        |                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 500 g  | (1 lb) de porc haché finement au couteau                                                      |
| 500 g  | (1 lb) de bœuf dans la ronde haché finement au couteau                                        |
| 500 g  | (1 lb) de veau haché finement au couteau                                                      |
| 2      | cuisse de canard confites                                                                     |
| 2      | gros oignons hachés                                                                           |
| 3      | gousses d'ail hachées                                                                         |
| 100 g  | (3 1/2 oz) de bacon coupé en cubes de 1/4 po                                                  |
|        | Sel et piment de la Jamaïque au goût                                                          |
|        | Thym frais au goût                                                                            |
| 2      | boules de pâte brisée                                                                         |
| 1500 g | (3 lbs) de pommes de terre Yukon Gold coupées en cubes (conserver dans l'eau durant la coupe) |
|        | Un fond de canard ou bouillon de bœuf (assez pour couvrir)                                    |

### Préparation

Dans un grand bol, mélanger la viande, l'oignon, l'ail, le bacon, le sel, le piment de la Jamaïque et le thym. Couvrir et réserver au réfrigérateur toute la nuit.

Dans une grande marmite, faire revenir ce mélange à feu vif. Réserver dans un bol.

Rouler une des boules de pâte et couvrir le fond et les côtés d'un plat profond de bonnes dimensions (type creuset) allant au four. Mélanger les pommes de terre et la viande sautée. Couvrir la pâte de ce mélange jusqu'à 1 po du bord.

Ajouter le fond jusqu'à niveau.

Rouler une autre boule de pâte pour couvrir le mélange de viande. Sceller les deux abaisses ensemble sur les côtés.

Faire deux ou trois incisions au centre d'environ 3 cm de longueur.

Mettre au four à 200 °C (400 °F) pendant 1 heure à couvert, puis diminuer à 120 °C (250 °F) à découvert pendant 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que la croûte devienne dorée.

Laisser reposer 30 minutes avant de servir.

Astuce: gardez un peu de fond pour injecter à l'aide d'une seringue à l'intérieur de la tourtière, si vous ne voyez plus de liquide à la surface.



Photo: Anik MH de Carufel Le Devoir



De l'apéro au dessert, en cadeau ou même au bureau... ce sont les vins et les cidres du Domaine De Lavoie! Des vins jusqu'au cidre de glace... des présents divins et 100% Québec!

DOMAINE DE LAVOIE  
Rougemont JOL 1MO  
T 450 469.3894 | de-lavoie.com







6 à 8 personnes par gigot

Ingrédients

- 1

45 ml

4

45 ml

60 ml

5 ml
- gigot d'agneau de 2 kg environ, faire retirer l'os du quasi de moutarde à l'estragon

gousses d'ail

d'huile d'olive

d'herbes de Provence

de poivre noir écrasé

Sel au goût

Préparation

À défaut de se faire à la broche ou à la ficelle, la recette peut se faire au four comme un rôti. Prévoir un four à 375 degrés et faire cuire après avoir badigeonné l'ensemble durant 45 minutes. Laisser reposer 20 minutes avant de découper.

À la ficelle

Tailler les gousses afin de les insérer dans le gigot. Mélanger ensemble la moutarde avec les herbes et ajouter l'huile d'olive et le poivre. Assaisonner de sel le gigot. Attacher le gigot avec une ficelle de façon à le suspendre. Lorsque la braise est chaude, suspendre les gigots et les cuire ainsi au moins 2 heures, tout en badigeonnant de façon régulière la viande du mélange de moutarde et de fines herbes. Ensuite, conserver dans un papier d'aluminium durant 20 minutes à 150 degrés, avant de découper. Ce plat se sert en Provence à Noël et s'accompagne d'un jus à la truffe.



Le lapin peut être servi tel quel ou désossé par votre boucher

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 2

1

12

5

1 boîte

1 bouteille

100 g

45 ml

4

500 ml
- lapins découpés en 8 morceaux chacun ou 8 cuisses

poireau en lamelles (la partie blanche)

oignons cippolini épluchés

gousses d'ail

de purée de tomate

de cidre de glace

de canneberges fraîches ou congelées

d'huile d'olive

tranches de bacon bio en cubes (viandes du Breton, forêt noire)

de bouillon de volaille

Sel et poivre au goût

Préparation

Dans un grand faitout, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les morceaux de lapin avec les oignons, le poireau et le bacon pour les faire colorer. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la purée de tomate, l'ail et les canneberges, avant de mettre le cidre de glace et le bouillon de volaille. Cuire au four à 375 degrés durant 40 minutes environ. Mettre ensuite un couvercle et laisser dans le four éteint 20 minutes. Servir avec une purée de céleri-rave et de marrons.

Un plat qu'on servait chez moi dans la ruralité profonde de la Vendée. Pour remplacer les canneberges qu'on n'avait pas, on ajoutait des airelles.

LES VINS DE JEAN

Qui dit gigot dit Bordeaux, bien sûr, mais aussi parfums provençaux susceptibles de jouer de nuances avec la chair fine de l'agneau. Un champagne de caractère, à dominante de pinot noir, créera à coup sûr l'émotion désirée, alors que cabernets, merlots et syrahs compléteront le tableau avec élégance et fraîcheur.

- Champagne Pol Roger Brut, France

(60,75 \$ - 051953)
- Duas Quintas 2008, Ramos Pinto, Douro, Portugal

(16,90 \$ - 10237458)
- Château Tayet Cuvée Prestige 2008, Bordeaux Supérieur, France

(17,60 \$ - 11106062)
- Barbera d'Alba 2009, Punset, Piémont, Italie

(20,20 \$ - 10985747)
- Domaine du Silène Grande Cuvée 2005, Grès de Montpellier, Languedoc, France

(24,15 \$ - 10327980)

La chair blanche du lapin trouvera à s'attendrir plus encore avec des blancs secs mais enrobés et vineux ou des rouges dont les fruités juvéniles claironneront leur joie de vivre, simplement, avec éclat.

- Crémant de Pomme Rosé, Cidrerie du Minot, Québec

(12 \$ - 717579)
- Clos Bagatelle 2009, Saint-Chinian, France

(13,45 \$ - 446153)
- Le Bonheur 2010, Chardonnay, Afrique du Sud

(15,95 \$ - 710780)
- Château Beaubois 2009, Élégance, Costières de Nîmes

(17,35 \$ - 11095851)
- Beaujolais L'Ancien 2009, Terres Dorées, France

(17,50 \$ - 10368221)

VALÉRIE R. CARBONNEAU

Nous voilà à quelques semaines de Noël et le chef Philippe Mollé ne sait toujours pas ce qu'il servira à ses convives pour le réveillon... Probablement de la perdrix ou de la pintade, laisse-t-il pressentir. Et sûrement du foie gras de canard en terrine au torchon. Quant au dessert, il laissera carte blanche à son ami Christophe Morel, chocolatier de renom qui s'est qualifié comme Meilleur Ouvrier de France (MOF) quelques mois plus tôt, un concours issu de la Société nationale des meilleurs ouvriers de France. Mais une chose est certaine, on y boira des bulles. *«Parce que, pour moi, les bulles, c'est la fête.»*

Philippe Mollé est originaire de la Vendée, un département en France situé aux abords de l'Atlantique, célèbre pour les guerres de Vendée auxquelles on rattache une rivalité costaute entre les bleus et les blancs. Des partisans et des contestataires du mouvement révolutionnaire dans l'ouest de la France entre 1793 et 1796, au moment de la Révolution française. Mais surtout pendant la Première République.

M. Mollé puise ainsi ses origines dans une région où les guerres civiles opposaient des groupes d'une grande croyance religieuse à la Nouvelle République. *«Noël était donc une fête religieuse très prisée chez moi, un rassemblement familial et traditionnel. Tant au niveau de la messe de minuit que des préparatifs. C'était un peu comme le clergé du Québec il y a 50 ans.»*

La Vendée, ça ressemble un peu à la Gaspésie avec un climat plus doux, ajoute celui qui, comme tous les membres de sa famille, retrouvait déjà très tôt dans son assiette, pour aliments de base, les produits de la mer. *«L'éducation du goût des enfants se faisait en bas âge. À l'époque, ce n'était pas du luxe que de se payer des fruits de mer. Les produits étaient accessibles de par la proximité de la mer et donc pas chers. Tandis qu'aujourd'hui, avec toutes les restrictions par rapport à la pêche, la réalité est bien différente.»* Huîtres, langoustines, mollusques, coquilles Saint-Jacques étaient ainsi dignes d'un menu ordinaire pour ne pas dire quotidien.

Noël chez les Mollé

La fête qui alliait traditions, produits issus de la mer et, bien entendu, la symbolique bûche se passait pas mal autour du feu. Grands-parents, parents et enfants veillaient avant la messe et rentraient ensuite pour réveillonner au chaud autour de la table. *«Et pas question de manger avant la messe de minuit. Avant, il fallait communier»*, précise-t-il en comparant l'expérience au fameux conte de Noël *Les Trois Messes basses*, un des grands classiques de la littérature d'Alphonse Daudet qu'il semble chérir depuis l'enfance.

Au retour de la messe, celui qui est aujourd'hui cuisinier de métier ne mettait pas encore la main à la pâte. *«La cuisine et donc le réveillon, ce n'était pas une affaire d'hommes. Mais, l'idée aussi, c'était d'éteindre le foyer le soir pour une raison bien simple: le père Noël ne devait pas se brûler en descendant*

*dans la cheminée.»* Et, bien que les Mollé ne connussent pas la tradition des biscuits et du lait, ils laissaient au bord du foyer leurs chaussures, nettoyées et astiquées avec soin dans la journée. Tradition oblige.

Noël derrière les chaudrons

Philippe Mollé a fait son entrée en cuisine au cœur de l'adolescence. De 16 à 30 ans, il a passé Noël à cuisiner dans de grands restaurants européens. Et, bien qu'il n'eût pas beaucoup réveillé pendant ces années, le 25 devenait quand même une tradition pour manger de la dinde. Un aliment peu dispendieux et qui nourrissait beaucoup de gens.

Dans les milieux ruraux, on servait aussi du lapin et du chapon, un coq châté et engraisé pour la table. *«Il y avait toujours une volaille, un lapin ou de l'agneau»*, admet le chef français réputé, qui partageait d'ailleurs, dans un récent billet au *Devoir*, ses fameuses recettes de lapin et de gigot d'agneau. *«Pour faire un gigot à la ficelle, il suffit de suspendre les cuisses d'agneau devant le foyer, lesquelles vont cuire lentement pendant deux heures et qu'on bonifiera ensuite avec des herbes.»* Voilà ce qu'il appelle un *«grand Noël de luxe»*.

Son péché mignon? Les langoustines... À l'écouter, la recette la plus simple vient de son coin de pays et reste à son avis la meilleure. *«Il s'agit simplement de les cuire dans l'eau salée et de les servir avec une mayonnaise.»* Rien de plus simple. Un vieux souvenir qu'il entasse parmi des petits plaisirs qu'il ne peut plus se permettre aussi souvent, mais dont il admet profiter quand il voyage pour enregistrer son émission diffusée par le canal Evasion.

Avec *Les Marchés de Philippe*, il parcourt le globe à la découverte des grands marchés du monde entier. Ces prochaines semaines, il posera d'ailleurs le pied au Cambodge, au Vietnam, en Allemagne et en Suisse pour enregistrer *Les Marchés de Noël*.

*«Mon alimentation a beaucoup changé depuis que je voyage beaucoup.»* Son inspiration suprême? La cuisine chinoise. Sa préférée de toutes et celle dont il s'inspire le plus pour goûter de nouvelles saveurs et élaborer de nouvelles recettes. Avec le principe du yin (chaud) et du yang (froid), notamment, *«par exemple, la soupe chaude à l'anguille et au serpent qui vont travailler le corps et l'esprit, le yin étant aussi une nourriture bénéfique pour le corps»*, dira-t-il. Ou encore le sauté de volaille au bambou et gingembre...

Mais, outre la cuisine chinoise, le chef aime aussi varier les plaisirs et mettre le monde dans ses assiettes. *«Italie, Espagne, France, peu importe, la variante est totale pour moi»*, raconte celui qui s'envolait quelques heures plus tard pour la Martinique en vue de préparer un gros dossier sur le rhum. Le calme avant la tempête de Noël, quoi!

Collaboratrice Du Devoir



Photo: Marie-Hélène Tremblay Le Devoir

Cette année,  
changez les traditions!

- NOUVELLE SÉLECTION D'ENSEMBLES-CADEAUX
- THÉIÈRES, OBJETS DU THÉ et ATELIERS
- BONS-CADEAUX

MTL | Quartier Latin  
351 Emery  
514.286.4002

MTL | Marché Jean-Talon  
7010 Casgrain  
514.271.4002

QC | Nouvo St-Roch  
624 St-Joseph E.  
418.525.0247

camellia-sinensis.com