

# ACTUEL



JACQUES BENOÎT LA RONDE DES MILLÉSIMES  
ET UN TABLEAU À CONSERVER PAGE 5

RESTO MANGER COMME MADONNA PAGE 4



## FÊTE DE THAI

POUR CE LONG WEEK-END DE LA FÊTE DU CANADA, ACTUEL REND HONNAGE AU MULTICULTURALISME DE NOTRE GRAND PAYS EN VOUS PROPOSANT DE RÉALISER UN MENU ESTIVAL ENTIÈREMENT THAÏLANDAIS. POURQUOI? POUR SORTIR DES LIEUX COMMUNS, D'ABORD. MAIS AUSSI PARCE QUE LA CUISINE THAÏE EST TRÈS POPULAIRE ET ENCORE UN PEU MYTHIFIÉE. PUIS PARCE QUE C'EST UNE CUISINE TRÈS SAINTE, PLUTÔT SIMPLE À FAIRE UNE FOIS QU'ON A LES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES, QUI SE TROUVENT AISÉMENT DANS LES ÉPICERIES ASIATIQUES DE LA VILLE. ET QUI N'A PAS ENVIE D'UN FEU D'ARTIFICE DE SAVEURS QUAND LE BEAU TEMPS SE FAIT DÉSIRER?

UN REPORTAGE DE **ROBERT BEAUCHEMIN**  
À LIRE EN **PAGE 2**, RECETTES EN **PAGE 3**

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

DES SPÉCIAUX - SUR TOUTE LA LIGNE - DANS TOUTES LES COULEURS



**LA MAISON DU PEINTRE**

du 23 juin au 7 juillet  
seulement de **\$21<sup>99</sup>** à **\$31<sup>99</sup>**  
3.78L 3.78L

1971 2006 514 **381-8524**  
www.lamaisondupeintre.com

les supermarchés de la peinture  
**Montréal** 160 Sauvé Ouest  
**Rosemont** 5126 Beaubien Est  
**St-Léonard** 7965 Langelier

**Laval** 2975 de la Concorde E.  
**Lasalle** 8451 Boul. Newman  
**Longueuil** 2203 Chemin Chambly

décoration  
**Ahuntsic** (514) 389-2231  
**St-Léonard** (514) 253-9710  
**Laval** (450) 661-3110

## ACTUEL

## LES BONNS GOÛTS

## LE GOÛT D'AVOIR DES ENFANTS BRILLANTS

Les petits Anglais pourraient bientôt avoir droit à une dose d'oméga-3 par jour d'école. Le gouvernement britannique étudie la possibilité de fournir aux enfants des capsules, ou de l'huile de poisson riche en oméga-3, depuis qu'il a été prouvé que ces suppléments aidaient les élèves à se concentrer en classe. Un projet pilote mené auprès d'élèves de 8 et 9 ans a été concluant: 81% des enfants ont amélioré leurs capacités en lecture, 67% en écriture et 74% en mathématiques, selon un article du quotidien anglais *The Independent*. Ici, le ministère de l'Éducation n'a pas l'intention, pour l'instant, de donner des doses quotidiennes d'oméga-3 aux élèves québécois. Manque de fonds.



## GOÛT CONTROVERSÉ

Le Japon se retrouve cette année avec un surplus de viande de baleine. La quantité de cétaqués pêchés, pour des fins de recherche scientifique, ne cesse de croître année après année dans l'archipel. La viande s'accumule dans les congélateurs, ce qui irrite au plus haut point certains groupes de défense des animaux qui s'opposent à la pêche à la baleine. Le comble de l'irritation est venu lorsqu'un petit surplus de viande a été vendu à un fabricant de nourriture pour animaux. Une quantité négligeable, moins de 100 kg, a répliqué l'Institut de recherche sur les cétaqués, qui considère que les médias occidentaux font de la désinformation.

## DES RÈGLEMENTS AU GOÛT DU JOUR

Ottawa compte modifier les règlements concernant le transport des animaux. «Aujourd'hui, les consommateurs veulent savoir ce qui se passe bien avant que la viande se trouve dans leur assiette», explique Gord Doonan, vétérinaire à l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui mène présentement une consultation publique sur le sujet. La loi est vieille de 30 ans et mérite des ajustements, précise le spécialiste. «La population canadienne est très exigeante quant à la façon dont sont traités les animaux», poursuit le Dr Doonan. Une nouvelle loi permettra de mieux encadrer les pratiques, bien que la majorité des représentants de l'industrie agroalimentaire fasse déjà les choses correctement, estime-t-il.



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE ©

## SAVIEZ-VOUS QUE...

• Les champignons exposés au soleil deviennent de petites bombes de vitamine C? Une étude américaine montre qu'après seulement cinq minutes d'exposition, une portion de champignons fournirait huit fois la dose quotidienne de vitamine C recommandée.

• Vous devriez nous écrire à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca)



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

Le rôle des herbes n'est pas simplement de «garnir» le plat, mais de le pénétrer de leur parfum, d'abord à la cuisson, puis en finale quand elles explosent de saveur sur la langue.

## Fête de Thaï

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Avez-vous déjà essayé de cuisiner le répertoire thaï? Ce n'est pas une sinécure, j'en conviens. Mais cette cuisine, une fois qu'on a compris ses principes de base – et non, ils ne sont pas tous basés sur les piments forts! –, est en fait assez simple à réaliser. Dans le fond, comme presque toutes les cuisines asiatiques, c'est une cuisine rapide et une cuisine d'assemblage plutôt qu'une cuisine de mixtions et de longue cuisson à l'occidentale.

Contrairement à notre cuisine,

basée sur un ou deux parfums de base, elle se compose d'une multitude de parfums qui se chevauchent et que l'on goûte indépendamment l'un de l'autre. Côté parfums et assaisonnements, la cuisine thaïe est fondée sur l'interaction de saveurs franches et de préférences précises: le sucré, l'amer, le salé, l'aigre et le pimenté, à dose irréprochable que le convive doit lui-même ajuster à l'aide de petits plats déposés sur la table et qui contiennent les condiments (quatre en général) préparés à cet effet.

Parmi les plats classiques de la

cuisine thaïe, il y a les nouilles, dont on connaît environ trois ou quatre variétés principales, à base de farine de riz surtout. Mais il y a aussi des pâtes au blé et aux oeufs, que les Chinois ont apportées avec eux quand ils ont commencé à s'installer dans cette région.

Les Thaïs du sud aiment bien user de la noix de coco sous forme de lait surtout, parce que leur territoire en est couvert, et ils en font des soupes et des currys tout à fait exceptionnels, qu'ils garnissent souvent de fruits et de légumes inhabituels comme le litchi ou les aubergines miniatures.

On trouve aussi deux sortes de gingembre en plus du traditionnel. Il y a le galanga, au goût un peu médicamenteux et sans la morsure du gingembre commun (les soupes en contiennent toujours), et le krachai, qui ressemble à un agglutinement de petites tiges brunes, et dont le goût camphré et poivré s'utilise beaucoup dans la cuisine du nord, spécialement dans les currys.

La plupart des plats contiennent des piments forts. En Thaïlande, on en connaît et on en utilise environ une dizaine de variétés, toutes hybridées de l'original importé du Mexique par les Portugais à partir du XV<sup>e</sup> siècle. Ne pas mettre de piments dans cette cuisine serait comme ne pas utiliser d'huile d'olive en cuisine italienne: impensable!

Enfin, toutes les compositions sont assaisonnées en garniture avec des herbes, parfois plusieurs qui se chevauchent – coriandre, menthe, citronnelle en tige, basilic et feuilles de citronnier kaffir sont les principales, mais on trouve aussi des dizaines d'herbes inconnues ici jusqu'à tout récemment comme le rau ram, au goût de cumin qu'on appelle parfois «coriandre vietnamienne» par erreur.

Le rôle des herbes n'est pas

simplement de «garnir» le plat, mais de le pénétrer de leur parfum, d'abord à la cuisson, puis en finale quand elles explosent de saveur sur la langue. Voilà pourquoi on n'utilise jamais d'herbes séchées.

## Les couleurs et les textures

Cette cuisine accorde aussi beaucoup d'importance aux couleurs, également franches, et aux textures souvent craquantes, croustillantes et friables, parfois souples et cartilagineuses. Pendant un repas, on doit retrouver des plats secs et des plats liquides (soupes et currys) et des sautés; il doit y avoir à la fois des plats à base de poisson et des plats à base de viande,

## La cuisine thaïe se compose d'une multitude de parfums qui se chevauchent et que l'on goûte indépendamment l'un de l'autre.

mais jamais deux plats faits d'un même ingrédient, ce serait là un signe de paresse. Ce qui doit compter, c'est le nombre.

Voici comment on fait habituellement: pour deux personnes, en plus du riz, on prépare trois plats. Pour six personnes, sept ou huit plats en moyenne. Finalement, on attache beaucoup d'importance à la présentation des plats: il ne s'agit pas de les grouper par hasard et au goût des convives, mais, à l'instar de la cuisine chinoise, de les combiner intelligemment, soit en considérant les ingrédients en saison, la variété et le nombre de convives, jusqu'aux vertus thérapeutiques des aliments qui les composent.

Pas simple, vous dites? Tout est question d'équilibre. Et tous les plats sont présentés avec et autour du riz, qui constitue le centre névralgique sans lequel il n'y a pas de repas. Un peu comme le pain chez nous. Ou les pâtes en Italie, ou les galettes de maïs au Mexique.

## Populaire, la cuisine thaïe?

Depuis une dizaine d'années, la cuisine thaïe s'est fait connaître avec des plats clichés, souvent des plats de rues comme les Pad Thaï, improvisés selon les ingrédients et le talent des cuisiniers (souvent remarquable, cela dit), mais qui sont devenus presque des classiques que l'on doit toujours retrouver aux menus des restos. Ce n'est pas une erreur, mais ce serait dommage de limiter votre connaissance à ce plat, en somme un peu commun.

Si cette cuisine est tant aimée, cela tient à plusieurs raisons mais probablement au fait que les Nord-Américains que nous sommes se sont habitués tout récemment à des cuisines aux goûts plus francs et plus agressifs, souvent condimentées au piment fort comme la mexicaine, la cuisine cajun, les cuisines de l'ouest de la Chine, et récemment la cuisine coréenne.

Mais la cuisine thaïe est aussi très actuelle car elle accorde beaucoup d'importance aux légumes et aux fruits, à une époque où cela est de plus en plus pertinent.

Et, tous les ingrédients sans exception sont maintenant disponibles chez nous grâce à la présence d'importantes communautés d'Asie du Sud-Est qui veillent à l'approvisionnement, en important les produits-clés souvent de Floride ou de Californie. Il n'y a donc plus d'excuse pour réaliser cette cuisine. Surtout que le répertoire est vaste, varié, ludique et exotique, et nous fait voyager à peu de frais. C'est peut-être sa vertu la plus importante.

## CARNET D'ADRESSES:

- > Marché Kim Hour, 4777, avenue Van Horne
- > Marché Kim Hour, 7734, boulevard Saint-Michel
- > Marché Sun Hing, 1050, boulevard Saint-Laurent
- > Heng Heng, 1071, boulevard Saint-Laurent
- > Thai Hour, 7130, rue Saint-Denis
- > Hiep Phat, 2679, Ontario Est
- > Marché Ying, 6655, Darlington

## RECETTE EXPRESS

## Neua Sawarn (Boeuf «paradisique»)

Comme c'est souvent le cas avec les viandes en Thaïlande, ce plat exige qu'on le marine au moins trois heures, et toute la nuit si possible. Une fois la viande marinée, le reste se fait en un instant. Ces morceaux de boeuf sont souvent servis dans les gares et s'accompagnent d'un peu de sauce chili, et surtout d'une bière froide. Excellent à l'apéro.

## INGRÉDIENTS:

- > 500 g (1 lb, plus ou moins) de boeuf dans une partie tendre, le faux-filet par exemple, coupé en tranches fines
- > 1 c. à soupe de feuilles et de tiges de coriandre fraîches, hachées finement au robot
- > 2 c. à soupe (eh oui!) d'ail finement émincé
- > 15 grains de poivre, blanc si possible
- > 4 c. à soupe de sucre, de palme si possible
- > 3 c. à soupe de sauce soja légère
- > 2 c. à soupe de graines de coriandre, légèrement écrasées
- > 1 bonne pincée de sel marin

## PRÉPARATION:

1. Dans un mortier (ou à défaut, dans un robot), écrasez l'ail, la coriandre, le sel et les grains de poivre pour en faire une pâte. Frottez bien cette pâte sur les tranches de boeuf, puis ajoutez le sucre de palme et la sauce soja. Mettez au frigo pour 3 heures au minimum ou toute la nuit.

2. Vous pouvez faire cuire les tranches de boeuf de plusieurs manières: en Thaïlande, on les fait frire, ou encore les faire cuire à la plancha ou sur un barbecue. Quoi qu'il en soit, avant la cuisson, frottez les graines de coriandre sur la viande et laissez reposer quelques heures ou faites cuire tout de suite. Servez avec des feuilles de laitue, du concombre ou du basilic frais.

## J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN

### Sucre de palme



Tous les plats thaïs, presque sans exception, contiennent du sucre, et presque toujours il s'agit de sucre de palme extrait d'une variété asiatique de palmier. Pour l'obtenir, on fait réduire à chaleur douce la sève du palmier jusqu'à ce qu'elle soit bien granuleuse. Puis on moule le sucre en

forme de petits gâteaux. La variété malaise est de couleur plus foncée et son goût est plus prononcé, voilà pourquoi je préfère la variété thaïe, au goût plus délicat. Naturel et sans colorant aucun.

2\$ pour un paquet d'une vingtaine de gâteaux.

### Garde-manger thaï de base



Citronnelle, feuilles de citron vert Kaffir, racines de galanga, basilic thaï, et chilis sont les ingrédients frais obligés de tout garde-manger thaï. Il est littéralement impossible de réussir cette cuisine sans

ces ingrédients, qui sont, heureusement pour nous, très faciles à trouver partout à Montréal, et maintenant, de plus en plus à Québec et en province. La citronnelle ressemble à une tige de foin, c'est une graminée, les feuilles de citron sont vendues fraîches encore attachées à leur branche, et pour les conserver, il convient de les faire sécher. Quant au galanga, il s'agit d'un rhizome parent du gingembre, et l'on peut le faire congeler et s'en servir aisément en le râpant à chaque usage. Le basilic, dont il existe trois variétés distinctes en Thaïlande, peut être remplacé par du basilic commun même si ce dernier manque du parfum très anisé des premiers. Si vous avez de la chance, vous trouverez les trois variétés dans les épicerie thaïes.

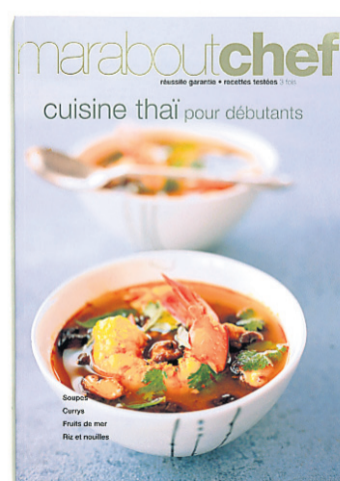
### Nouilles chinoises aux oeufs



Ces nouilles séchées se mangent partout en Asie, mais surtout dans le nord de la Thaïlande et dans le sud de la Chine et de la Birmanie. Avec elles, on fait des soupes roboratives ou des currys bien relevés, proximité avec la civilisation indienne oblige. Dans leur incarnation fraîche, elles sont luisantes et affriolantes, et sont servies à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit pour enrichir les potages. Sèches, elles ressemblent à des petits nids, et il faut les faire cuire à l'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes avant de les mélanger à une soupe ou à un curry, juste avant de servir.

Tous ces produits sont en vente dans toutes les épicerie asiatiques en ville, dont la plupart des épicerie du Chinatown.

## J'AI LU



### Cuisine thaï pour débutants (Marabout)

L'idée de base de cet ouvrage de la collection Marabout Chef: sortir des habitudes et élargir son répertoire de cuisine de tous les jours. Facile comme tout avec la cinquantaine de recettes proposées dans ce petit livre vendu un peu plus de 10\$. Puisque les auteurs insistent, elles ont toutes été passées à la casserole trois fois de suite. On ne peut pas faire mieux, et il faudrait vraiment jouer de malchance ou cuisiner avec des gants pour ne pas réussir. On a divisé les sections selon l'ordre habituel: soupes; currys; sautés; nouilles et plats végétariens; plats à base de fruits de mer. Mais avec cette différence que tous les plats sont servis en même temps.



Curry de porc et de haricots kilomètres

PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

# Menu thaï

La cuisine thaïe est tout à fait appropriée l'été chez nous: piquante, fraîche, aigre, surtout basée sur des légumes, elle régule naturellement la température interne du corps. Comme il n'y a aucune saison réellement froide en Thaïlande, on peut généralement ignorer les règles saisonnières et choisir à peu près n'importe quelle combinaison, elle fera toujours l'affaire pendant la saison chaude chez nous. Voici quelques idées pour un menu entièrement authentique, dont les plats sont des spécialités de toutes les régions du pays.

### Khao Soi

(nouilles au curry du nord)

Chez moi, ce plat évoque parfaitement l'été 1996, que j'ai passé dans la ville de Chiang Mai, où j'avais pris des cours de cuisine. Chaque midi, ou presque, nous allions manger un bol de cette soupe typique de la ville, et sans doute d'origine birmane à cause de l'usage de la pâte de curry. Depuis, il ne se passe pas un mois sans que j'en fasse. Voici donc cette recette que j'ai simplifiée légèrement pour vous permettre d'en profiter. N'oubliez pas d'ajouter les pickles finaux, dont on trouve plusieurs variétés dans les épicerie asiatiques en ville.

4 portions

#### INGRÉDIENTS:

- > Un peu d'huile végétale
- > 400 g (14 onces) de nouilles aux oeufs chinoises (fraîches ou séchées)
- > 3 cuisses de poulet
- > 2 1/2 tasses de lait de coco en boîte
- > 2 c. à soupe de pâte de curry rouge
- > 1/2 c. à thé de curcuma en poudre
- > 1/2 c. à thé de cumin en poudre
- > 2 1/2 tasses de bouillon de volaille
- > 1 c. à soupe de sauce de poisson thaïe ou vietnamienne (Nam Pla ou Nuoc Mam)
- > 1 c. à thé de sucre
- > 1 c. à thé de sel marin environ
- > 2 échalotes québécoises (les ciboules), les parties vertes hachées finement
- > 3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîches, émincées finement
- > 2 limettes, coupées en deux
- > 2 pickles de chou mariné ou de feuilles de moutarde (facultatif)
- > Échalotes françaises émincées

#### PRÉPARATION:

1. Dans un wok, faites frire environ un quart ou moins des nouilles jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (environ 1 minute). Laissez égoutter sur un papier absorbant. Faites cuire le reste des nouilles dans de l'eau bouillante non salée pendant 3 minutes, puis égouttez, rincez à l'eau froide et mettez de côté. Pendant ce temps, coupez chaque cuisse en plusieurs segments à l'aide d'un tranchoir.

2. Dans un wok, faites chauffer le lait de coco, puis ajoutez la pâte de curry rouge, le curcuma et le cumin, et laissez cuire jusqu'à ce que les épices dégagent un parfum puissant. Ajoutez les morceaux de poulet et laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite. Mouillez ensuite avec le bouillon, puis ajoutez la sauce de poisson, le sucre et le sel (si nécessaire, selon que votre bouillon soit salé ou non) puis laissez mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes.

3. Distribuez les nouilles cuites à l'eau dans quatre bols à soupe individuels. Versez la soupe brûlante sur les nouilles et saupoudrez sur chacune le vert des échalotes, la coriandre hachée et les nouilles frites croustillantes. Servez cette soupe avec un bol de pickles et un bol d'échalotes françaises émincées à côté.

### Curry de porc et de haricots kilomètres

Les currys thaïs peuvent être liquides ou secs et légèrement huileux. Nous sommes plus familiers avec les currys très liquides dont la base est le lait de coco. Dans celui-ci, le gras du porc agit comme agent de cuisson ET comme liaison.

#### INGRÉDIENTS:

- > 150 g de viande de porc (filet, épaule...) coupée en cubes d'environ 1 cm (1/2 po.)

## RECETTE EXPRESS

### Salade de mangue verte

Encore une autre de ces recettes thaïes si facile à assembler. C'est le genre de plat qui risque de faire de vous une star en cuisine. Les mangues vertes (ou pas mûres) sont faciles à trouver dans la plupart des épicerie asiatiques, surtout pendant l'été. Mais si vous n'en trouvez pas, vous pouvez les remplacer par des pommes vertes Granny Smith acides.

#### INGRÉDIENTS:

- > 3 petites mangues vertes pelées et coupées en julienne
- > Le jus d'une limette
- > Sel marin au goût
- > 3 c. à soupe de sucre
- > 1 c. à soupe de sauce de poisson
- > 1 c. à thé de poudre de Cayenne
- > 3 échalotes françaises émincées
- > 2 gousses d'ail émincées
- > 1 c. à soupe de coriandre fraîche émincée (facultatif)
- > 1 c. à soupe de menthe fraîche émincée (facultatif)
- > Arachides FRAÎCHES ET RÔTIÉS, écrasées grossièrement au mortier

- > 6 c. à soupe d'huile de pépin de raisin ou de gras de porc (le saindoux, qu'on trouve dans la plupart des boucheries maintenant, dont La Maison du rôti, avenue Mont-Royal Est et au Marché Atwater)
- > Une pincée de sucre
- > 2 c. à soupe de sauce de poisson (Nam Pla en Thaïlande)
- > 50 g de haricots kilomètres coupés en segments d'environ 2 cm (1 po)
- > 2 c. à soupe de galanga râpé (ou de gingembre si vous ne trouvez pas de galanga)
- > 4 feuilles de limes kaffir, légèrement écrasées
- > 2 chilis rouges, coupés en deux sur le sens de la longueur
- > 1 c. à soupe de grains de poivre vert
- > 1 poignée de feuilles de basilic thaï frais (ou de basilic commun)

Pour la pâte de curry:

- > 10-15 chilis rouges frais, épépinés ou secs, et réhydratés dans un peu d'eau pendant 30 minutes
- > Sel marin
- > 2 c. à soupe chacun, d'échalotes françaises, de galanga râpé, de feuilles de coriandre hachées et de tiges de citronnelle émincées
- > 4 c. à soupe de pâte de crevettes ou de crabe (facultatif, mais on trouve ces pâtes en bloc ou en pot dans toutes les épicerie asiatiques en ville)

#### PRÉPARATION:

1. Pelez les mangues et coupez la chair en julienne fine. Mettez la chair dans un grand bol avec de l'eau froide salée pendant que vous préparez la sauce.

2. Dans une petite casserole, mettez le sucre et la sauce de poisson et faites chauffer pour dissoudre complètement le sucre, disons 2-3 minutes à feu moyen. Retirez du feu et ajoutez le chili ou la poudre de chili. Laissez reposer, puis ajoutez le jus de lime.

3. Retirez la chair de mangue de l'eau froide et laissez égoutter ou épongez bien avec un papier absorbant. Dans un grand bol, mélangez les mangues avec les échalotes, l'ail, la coriandre et la menthe si vous en utilisez. Ajoutez ensuite la sauce de poisson sucré, remuez bien et saupoudrez avec un peu d'arachides émietées et servez avec des crevettes rôties, une tranche de thon rôti au barbecue, ou même des morceaux de calmars rôtis.

#### PRÉPARATION:

1. Faites d'abord la pâte de curry en mettant tous les ingrédients dans la jatte d'un robot. Si vous tenez à faire les choses de manière authentiques, mettez les ingrédients un à un, en commençant par les chilis, dans un mortier et réduisez en pâte.

2. Dans un wok ou une sauteuse, faites chauffer le gras et ajoutez 4 c. à soupe de pâte de curry. Mélangez bien afin de délayer le curry dans le gras. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que la pâte soit bien parfumée et dégage des odeurs très concentrées, environ 5-6 minutes. Ajoutez la viande et laissez colorer et cuire pendant 7-10 minutes. Si le mélange est trop sec, mouillez avec un peu d'eau. Il est important de ne pas noyer ce curry, rappelez-vous, il doit rester plutôt sec.

3. Ajoutez ensuite la sauce de poisson et le sucre, mélangez bien et laissez cuire 1 minute avant d'ajouter le reste des ingrédients en terminant avec les segments de haricots. Laissez encore cuire 2-3 minutes et servez avec du riz parfumé cuit à la vapeur.



## ACTUEL

## Manger comme Madonna

MARIE-CLAUDE LORTIE

## RESTOS

Madonna nous a invités, lors de son concert la semaine dernière, à faire acte de confession. Alors j'y vais: j'adore cette chanteuse. Je le dis. Je l'avoue. J'ai porté le crucifix aux oreilles et le collant résille coupé. Je connais par coeur ses répliques dans *Dick Tracy* et *Desperately Seeking Susan*. Je collectionne ses disques et ses couvertures de magazines. Et quand j'ai un problème de repousse, je me dis que ce n'est pas grave, car Madonna aussi tarde souvent à faire refaire ses mèches. Et c'est sans parler de mon bébé de 2 ans qui chante «Time goes by, so slowly» et de la plus vieille qui sait qu'elle a la même date d'anniversaire que Lourdes (la fille de Madonna) puisque j'ai dû l'en informer au moins 50 fois.

Je pourrais continuer encore longtemps. Mais est-ce nécessaire d'en ajouter, si je vous dis que dès que j'ai appris, la semaine dernière, que la Madone avait mangé au Time Café, je me suis ruée vers cette adresse pour me nourrir exactement de la même chose que mon idole.

Dès mon arrivée, au grand désespoir de mon-Guy-Ritchie-à-moi, je suis allée enquêter pour voir si on ne pouvait pas s'asseoir exactement là où ELLE avait posé son 45 kg musclé. Impossible, à cause de la pluie. Madge, elle, a eu droit à la jolie terrasse à l'arrière du restaurant, avec ses baldaquins blancs. Pas nous. Une autre injustice de la vie.

On a donc choisi une petite table à l'intérieur de ce nouveau lieu du boulevard Saint-Laurent, qui a opté pour une décoration post-Louis XVI éclectique. Comment appeler autrement cette combinaison de lustres à pendants encaissés dans du plexiglas, de chaises modernes aux rondeurs Marie-Antoinette et autres éléments de déco nés dans la foulée du fameux fauteuil Louis Ghost de Philippe Starck, agencés avec des motifs muraux rectilignes dignes de Mondrian?

Rapidement, une serveuse d'une grande gentillesse est arrivée avec le menu rempli de suggestions de plats dans la lignée typique des restaurants branchés et fréquentés par des amateurs de jeans True Religion et de sacs Prada: cap sur une cuisine moderne (poisson grillé, braisés très simples, volaille) et des saveurs franches, voire exotiques, qui se débrouillent et se démarquent sans trop de calories.

Cela dit, j'ai à peine pris le temps de lire le menu en question, car je suis allée droit au but et j'ai demandé d'un trait à la serveuse: «Avez-vous vu Madonna? Qu'a-t-elle mangé? Puis-je avoir la même chose?»

La jeune fille a répondu oui à la première question et est allée voir le chef, aux fourneaux, pour les deux autres. Elle est revenue en



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

Le menu du Time Café est rempli de suggestions de plats dans la lignée typique des restaurants branchés et fréquentés par des amateurs de jeans True Religion et de sacs Prada: cap sur une cuisine moderne (poisson grillé, braisés très simples, volaille) et des saveurs franches, voire exotiques, qui se débrouillent et se démarquent sans trop de calories.

disant que la chanteuse s'était fait préparer, hors menu, un morceau de saumon grillé déposé sur des haricots verts et accompagné d'un plat de risotto, servi à part, que le tout était précédé d'une salade de roquette et que comme c'était une commande spéciale, cela me coûterait 60\$. C'est ainsi que je me suis lancée dans l'aventure, ravie de partager cet instant, gustativement, avec ma star préférée.

La salade de roquette arrive rapidement, copieuse et remplie de feuilles douces et très fraîches, mais enrobées dans une vinaigrette un peu trop fruitée et sucrée à mon goût. Mais côté verdure, c'est l'abondance. Dans un coin de l'assiette carrée, on a déposé une autre salade, faite de tomates qui pourraient être nettement plus mûres et juteuses, tandis que la frontière entre les deux crudités est marquée par un coulis de poivron rouge. Beaucoup de vitamines.

La suite du repas est dans le même esprit pas trop épicurien, plutôt santé. À chaque détour de la serveuse, j'ai peur de découvrir que Madonna mange de la luzerne et boit du lait de soja.

Mais le poisson arrive, grillé à la poêle (un peu trop cuit à mon goût) et servi simplement sur un lit de haricots verts à l'ail rôti. Le tout est accompagné d'une assiette de couscous israélien – très charnu – au safran, goûteux et doux. Le chef, qui est venu me porter le

tout en personne, m'explique que Madonna a demandé de la sauce Tabasco pour en mettre partout. Je m'en étonne à peine. C'est sûr que si on commande toujours des plats maigres, on va finir par chercher le goût ailleurs. Décidément, la Madone me déçoit un peu. J'aurais dû m'en douter en la voyant sur la photo dans *La Presse*, avec sa tasse de carton Starbucks, trahissant probablement un goût beaucoup plus marqué pour le chai latte soja que pour un ristretto Illy...

Pendant ce temps, mon-Guy-Ritchie-à-moi savoure un agneau braisé fondant et juteux. Finalement, c'est lui qui a fait le meilleur choix.

La serveuse nous arrive ensuite avec une assiette surprise pour le dessert. Chouette! Un dessert? Un plateau de fruits. Certes, il contenait des figues fraîches fermes mais quand même sucrées et quelques fraises savoureuses et dodues... Mais quatre gros morceaux de pastèque? C'est le seul fruit que je déteste.

Alors voilà. Je me confesse: j'ai eu ma leçon. Madonna n'est pas une mince naturelle ni une épicurienne. Elle mange les deux pieds sur la pédale de frein. Juste du poisson, des légumes, des fruits. Même pas de pain sur la table!

La prochaine fois, je commanderai la même chose que Julia Roberts. Apparemment, elle au moins, elle adore les brownies au chocolat!

## TIME CAFÉ

3509, boul. Saint-Laurent  
514 842-2626

> Prix : avec le menu spécial à 60\$, une entrée de salade et un plat d'agneau, quatre verres de vin et deux cafés, on a eu droit à une note de 195\$, service et taxes compris.

> Faune : plein de gens bronzés, qui ont dû aller au spectacle de Madonna ET au Grand Prix.

> Genre : cuisine et décor éclectiques. On peut y aller pour voir les matchs de la Coupe du monde. Ou draguer. Ou comparer son bronzage avec celui du voisin.

> Service : des filles très gentilles, en shorts, avec des talons hauts.

> Vin : des choix intéressants au verre, mais tout est d'abord et avant tout à l'image du reste : à la mode.

⊕ Madonna y est déjà allée!

⊖ Madonna n'est pas une gastronome... En plus du menu qu'on m'a servi, elle a apparemment commandé un risotto au gorgonzola dont elle n'a pris que deux bouchées. Le chef m'a lui-même avoué qu'il n'a pas osé me le proposer!

## Le délit des délits

ROBERT BEAUCHEMIN

## SUR LE POUCE

MANGER POUR 15\$ TOUT INCLUS  
COLLABORATION SPÉCIALE

Il y a comme un petit décalage dans le temps et l'espace lorsqu'on entre chez Lesters, rue Bernard, quartier des chics madames en tailleur et des messieurs à cravate de chez Hermès. Si toute la rue sent le muguet de chez Molinard, ici ça sent la viande, le grillon, et tant les murs que le mobilier sont imprégnés par 50 ans de fumée. Et je ne parle pas de celle du past-trami. Mais les lois ont changé et l'on peut continuer à fréquenter, sans risquer le cancer du poumon, ce lieu indémodable où la clientèle, le personnel et les patrons parlent fort et souvent.

Lesters est un autre de ces classiques que les New-Yorkais viennent redécouvrir à Montréal et qui vaut le voyage, disent-ils. Normal, la cuisine est très bonne, toujours égale à elle-même, qu'on parle du smoked meat de boeuf ou de dinde, sur pain de seigle, avec cornichons salés, façon juive. La maison continue de proposer du saumon fumé, de la salade de chou, et quelques autres spécialités de délicatessen, qui vous rappelleront les belles années de cette cuisine, avant qu'elle ne commence à être malmenée et dégradée par les franchises de restauration rapide américaines. Et de grâce, ne demandez pas à boire du vin. Contentez-vous du coca. Ne serait-ce que pour vous aider à faire descendre tout ça.

**Deli Lesters**  
1057, rue Bernard Ouest  
Montréal  
514 276-6095

⊕ Cuisine d'ouvriers des années 50 et ambiance survoltée qui va avec.  
⊖ Un décor, disons franchement périmé. Mais qui n'ose rien n'a rien, dit le dicton, et le décor, c'est secondaire.

## Le Saint-Amour menacé de fermeture

ISABELLE MATHIEU  
LE SOLEIL

La Ville de Québec veut mettre au pas les commerçants qui prennent des libertés avec le zonage dans le Vieux-Québec. Première victime, le réputé restaurant Le Saint-Amour se voit ordonner de démolir sa cuisine illégalement agrandie. Le conseil d'arrondissement La Cité a refusé cette semaine la demande présentée par les propriétaires du restaurant de la rue Sainte-Ursule, afin de légaliser leur agrandissement. Le propriétaire, Jacques Fortier, et son associé, le chef Jean-Luc Boulay, ont investi près de 2 millions au cours des dernières années pour agrandir et rénover leur commerce, reconnu comme une des meilleures tables de Québec. Le problème, c'est qu'une bonne partie des travaux a été faite illégalement, sans permis municipal, dans un bâtiment zoné résidentiel. Les propriétaires ont converti un logement et une cave en annexe à la cuisine et en pièce d'entreposage. «On s'est dit qu'on allait le faire et qu'on allait essayer de trouver un arrangement avec la Ville après», explique Jacques Fortier. La cuisine du Saint-Amour, exigüe au possible, devait absolument être agrandie pour des raisons de sécurité, plaide Jacques Fortier. La demande du Saint-Amour a été refusée une première fois en 2004.

**Équifête**  
La fête du cheval à Blainville

JUMPING INTERNATIONAL  
5 au 9 juillet  
Compétitions sauts d'obstacles dès 8 h

JOURNÉES FAMILLE  
7 au 9 juillet de 10 h 30 à 16 h 30  
Activités pour tous

www.equifete.com

## DRESSAGE INTERNATIONAL

28 juin au 1<sup>er</sup> juilletCompétitions de dressage international  
tous les jours dès 9 h

Venez admirer les  
**CHEVAUX** qui dansent!

## Gala de Dressage

Samedi 1<sup>er</sup> juillet à 18 h  
Compétition musicale de style libre

Réservez dès maintenant  
Les places sont limitées • 15 \$

CREDIT PHOTOS: C. LELLEY

Québec Desjardins LA PRESSE À 20 minutes de Montréal Parc équestre de Blainville • Sortie 25 • autoroute 15

INFORMATIONS • RÉSERVATIONS 450.434.8202

ABONNÉS DE LA PRESSE, OBTENEZ DE 10% À 30% DE RABAIS



LA PRESSE

Vous êtes un abonné? Profitez de RABAIS EXCLUSIFS ALLANT JUSQU'À 30% sur l'achat en ligne de livres, revues, DVD. Livraison à domicile gratuite. C'est facile: www.cyberpresse.ca/privileges

privileges



PHOTO ALAIN ROBERGE, ARCHIVES LA PRESSE ©

Les amateurs de vins du sud de la vallée du Rhône auront de quoi se régaler avec les vins du millésime 2004.

# La ronde des millésimes



JACQUES BENOIT  
DU VIN

Malgré tout le bien qu'on dit de certains 2004, le millésime risque fort de passer inaperçu à cause de tout le bruit qu'on fait déjà au sujet de 2005, jugé exceptionnel notamment pour le Bordelais et la Bourgogne.

La chose est fréquente, doit-on dire, un millésime très louangé faisant quasi automatiquement oublier celui qui le précède.

Mais que penser de 2004, dont on trouve déjà bon nombre de vins sur le marché, tel ce joli vin blanc, vendu à prix très doux, non boisé, aux saveurs franches et bien typé Chardonnay, qu'est le Vin de Pays d'Oc 2004 Chardonnay La Belle Terrasse ?

C, 10506304, 11,95 \$, ★★ 1/2, \$, à boire, 1 an.

Ou encore, et à goûter sans faute, le Vin de Pays Val de Montferrand 2004 Domaine de l'Hortus, non boisé également, de bonne ampleur et qui est un vin blanc au fruit plein d'éclat, élaboré avec pas moins de quatre cépages, dont du Viognier et de la Roussanne.

S, 10506937, 18,20 \$, ★★★, \$\$, à boire, 1-2 ans.

Le Vin de Pays d'Oc 2004 Viognier Domaine des Salices, aussi en blanc, est un autre de ces vins du même millésime, boisé sans excès celui-là, avec une note un peu fumée (le bois), non sans élégance, qui montre que 2004 n'est pas du tout à dédaigner, bien au contraire.

S, 10265061, 14,95 \$, ★★ 1/2, \$1/2, à boire, 2-3 ans ?

Plusieurs vignobles, dit-on (voir le tableau ci-contre) s'en tirent fort honorablement, mais, comme toujours, c'est seulement peu à peu, à force de goûter des 2004, qu'on pourra se faire une idée encore plus précise et plus nuancée du millésime.

L'une des plus grandes réussites annoncées — par le Consejo Regulador de la Rioja, lequel n'a pas l'habitude de forcer la note — concerne la Rioja (Espagne), avec des 2004 jugés excellents.

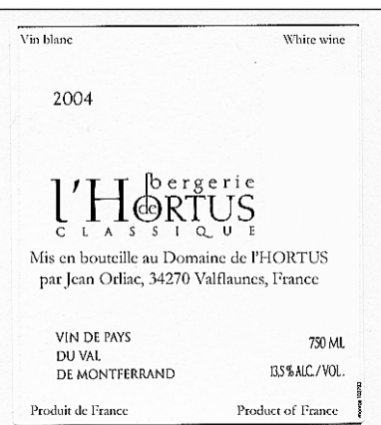
Quant aux amateurs de vins du sud de la vallée du Rhône, ils auront de quoi se régaler, puisque le millésime a donné, pour ces appellations (Château-neuf-du-Pape, Gigondas, simples Côtes du Rhône, etc.), des vins qu'on dit de très bon niveau.

« Il n'est pas dans nos habitudes d'employer des superlatifs, mais 2004 nous y oblige », écrit à ce propos la famille Brunier, propriétaire d'un des meilleurs Châteauneufs-du-Pape — Vieux

## LES MILLÉSIMES LA PRESSE

ANNÉE	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89
Bordeaux rouges	16 B	18 B	15 B	17 B	19 B	15 C	17 B	14 C	18 B	18 B	15 C	14 D	11 D	13 D	17 C	19 C
Sauternes	14 B	18 A	17 A	20 A	15 B	17 B	16 B	17 B	17 B	16 B	12 C	11 D	12 D	11 D	19 C	19 C
Bourgognes rouges	14 B	18 B	18 B	15 B	14 B	17 B	15 B	16 C	19 B	17 C	14 D	16 C	14 D	15 D	20 C	17 C
Bourgognes blancs	14 B	17 B	19 B	15 B	17 B	15 B	16 B	16 C	18 C	17 C	15 D	14 D	17 C	14 D	16 C	18 C
Beaujolais	14 B	18 B	16 D	12 D	18 C	17 C	14 D	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rhône	17 B	17 B	12 C	15 B	17 B	17 B	17 B	15 C	15 C	17 C	15 D	13 D	12 D	15 D	18 C	19 C
Languedoc - Roussillon	16 B	15 B	13 C	17 B	17 B	16 B	18 B	14 D	14 D	16 C	17 C	14 D	12 D	14 D	17 C	18 C
Alsace	12 B	14 B	14 C	16 B	14 C	15 C	14 C	15 C	16 C	16 C	17 C	16 C	16 C	13 D	18 C	18 C
Loire	15 B	16 B	17 B	15 C	15 C	15 C	14 C	17 C	18 B	17 C	15 C	14 D	13 D	12 D	19 C	19 C
Allemagne	17 B	16 B	17 B	18 B	15 B	18 B	16 B	17 B	17 B	17 C	17 C	15 C	17 C	14 D	20 C	18 C
Piémont (Barolo)	17 B	17 B	12 B	17 B	17 B	17 B	18 B	18 B	18 B	17 C	13 D	14 C	12 D	12 D	19 C	19 C
Toscane (Chianti)	17 B	16 B	12 B	18 B	17 B	18 B	16 C	17 B	15 B	18 C	16 D	16 D	11 D	14 D	19 C	12 D
Porto Vintage	17 B	18 B	—	15 B	17 A	—	—	19 A	—	17 B	19 A	—	17 B	17 B	—	—
Cabernet-Sauvignon (Californie)	16 B	17 B	17 B	19 B	15 B	16 B	16 C	19 C	18 B	18 B	19 C	17 C	18 C	19 C	18 C	15 D
Rioja	19 B	15 B	15 B	19 B	15 B	15 C	14 C	14 C	16 C	19 C	19 C	13 D	15 C	16 C	14 D	16 C

**Légende**  
 18 à 20 > Excellent  
 15 à 17 > Très bon  
 12 à 14 > Bon  
 10 - 11 > Moyen  
 Moins de 10 > Médiocre  
 A > Laisser vieillir.  
 B > Déjà bons. Les meilleurs s'amélioreront.  
 C > Prêts.  
 D > Risquent d'être trop vieux.  
 Les cases laissées en blanc sont celles de millésimes presque à coup sûr trop vieux. Pour les portos, elles indiquent les moins bonnes années où la majorité des producteurs n'ont pas produit de vintage.



Télégraphe — dans la livraison de mai de sa lettre mensuelle, *Sémaphore*.

**Une mise en garde**

Mais, il faut le rappeler, les indications dont fait état ce tableau des millésimes (comme tous les autres tableaux du genre, d'ailleurs) sont d'ordre général, puisqu'il y a toujours des excep-

## Dégustés pour vous

> **Chile 2004 Cabernet Sauvignon Casillero del Diablo.** Vin rouge chilien pourpre foncé, au bouquet passablement torréfié (des nuances genre chocolat, café, etc.), avec aussi, mais peu marquée, à l'arrière-plan, la note caractéristique un peu végétale de tant de rouges du Chili. Bien en chair, il ne manque pas de corps, avec des tannins fermes, un brin astringents. Fort bon pour le prix.

C, 278416, 13,30 \$, ★★ 1/2, \$1/2, à boire, 1-2 ans.

> **Côtes du Roussillon Villages Tautavel 2003 l'Ancestrale.** Pourpre-prune, genre Côtes du

Rhône comme couleur, son bouquet d'ampleur moyenne, marqué par les arômes de fruits noirs de la Syrah, fait également Rhône. Plus que moyennement corsé, un peu chaud (on sent la chaleur de l'alcool sur la langue), il a un bon goût de fruits noirs, et ses tannins sont dépourvus de dureté. Et... son prix a diminué de deux dollars.

S, 864017, 16,95 \$, ★★ 1/2, \$\$, à boire, 1-2 ans.

> **Chorey-les-Beaune 2001 Château de Chorey.** Bourgogne rouge à la robe rouge clair, au bouquet un peu fumé (le bois), fin et flatteur. Peu concentré sans qu'il manque de chair, légère-

ment tannique, il a en même temps quelque chose d'un peu austère, tout en tenant bien la route. Très bon.

S, 872143, 28 \$, ★★★, \$\$\$, à boire, 1-2 ans.

> **Priorat 2001 Ignus.** Superbe vin rouge d'Espagne, richement coloré, au bouquet ample, de fruits rouges bien mûrs, et relevé de notes épicées-boisées, sans exagération. Charnu, dense, ses saveurs sont éclatantes, et ses tannins allient fermeté et gras. Très beau.

S, 10358671, 33 \$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, à boire, 3-4 ans.

tions, des vins pouvant évoluer beaucoup mieux qu'on ne s'y attendait. Ou, au contraire, plus rapidement ou moins bien que prévu.

La règle d'or reste toujours la même, à savoir qu'il vaut mieux boire ses vins trop jeunes que trop vieux.

Autrement dit, si l'on a le bonheur d'avoir un cellier, il est sage de goûter, dès leur achat, au moins une bouteille des vins qu'on veut mettre en cave pour un certain nombre d'années.

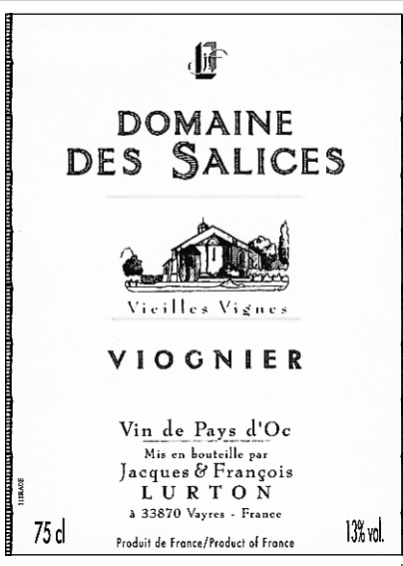
C'est l'été, restons-en au blanc et au Languedoc, tout en précisant que les 500 caisses disponibles du vin en question, soit le Vin de Pays d'Oc 2005 Char-

donnay Les Salices, n'ont pas encore été distribuées.

Provenant en fait de parcelles situées dans l'appellation Minervois, il s'agit d'un vin au bouquet délicat, au boisé très discret, fin, au plus moyennement corsé, tout aussi savamment et discrètement boisé en bouche, et dont la distinction montre encore une fois tout le potentiel du Languedoc. Très bon.

C, 529495, 13,60 \$, ★★★, \$1/2, à boire, 1-2 ans ?

Attention: il s'agit, je le répète, du 2005, et non pas du 2004 encore présent sur le marché.





## TERRASSES

Allez sur [www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca) pour voir notre galerie de photos des plus belles terrasses de Montréal et faites votre choix

# Harmonies jazzées

Le guitariste Biréli Lagrène, qui nous enchantera pendant cinq soirs au Festival international de jazz de Montréal, excelle autant dans le jazz manouche que dans le jazz fusion et manie aussi la basse avec doigté. À l'image de ce virtuose, certains cépages et types de vin sont reconnus pour leur grande polyvalence et pour leur virtuosité harmonique avec les mets. Profitons de cette période d'une grande musicalité pour nous envoler sur une portée d'harmonies des plus jazzées!

## QUELQUES HARMONIES JAZZÉES

ANTIPASTO DE MELON ET DE PROSCIUTTO OU FRITES DE PANAIS SAUCE AU YOGOURT ET AU CARI

> Crémant d'Alsace Pierre Sparr Réserve Brut, France (22,95\$; S-10464651)

BROCHETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES ET AUBERGINE GRILLÉE À L'HUILE ET AU ROMARIN

> Guigal 2003 Côtes-du-Rhône «rouge», France (37\$; 1,5 l; S-10449178)

POULET AU GINGEMBRE OU À LA SAUCE MOUTARDE ET MIEL

> Bergerie de l'Hortus blanc 2004 Vin de Pays Val-de-Montferrand, France (18,20\$; S-10506937)

BROCHETTES DE POULET ET DE CREVETTES À LA SALSA D'ANANAS

> Viognier Domaine Cazal-Viel 2005 Vin de Pays d'Oc, France (16,70\$; S-895946)

TABOULÉ À LA MENTHE FRAÎCHE OU CEVICHE DE PÉTONCLES À LA CORIANDRE FRAÎCHE

> Malvoisie Ca'del Solo 2005 Californie (20,45\$; S-747931)

WRAPS AU POULET GRILLÉ TERIYAKI OU SOUVLAKIS DE PORC MARINÉ À L'ORIGAN ET AUX ÉPICES À STEAK SONT DE MISE

> Duque de Medina 2002 Cariñena, Espagne (8,85\$; C-10325925)

STEAK À L'AIL ET AUX ÉPICES

> Baillides 2001 Côtes-du-Roussillon, Domaine Puig-Parahy, France (20,60\$; S-10507358)

GRILLADES DE CÔTELETTES D'AGNEAU PIMENTÉES

> Cabernet Sauvignon Mamre Brook 2003 Barossa, Australie (24,40\$; S-10283171)



FRANÇOIS CHARTIER

## VINS ET METS

Pour débiter avec quelques mesures de triolets harmoniques des plus endiablés à la Biréli Lagrène, optez pour le festif Crémant d'Alsace Pierre Sparr Réserve Brut, France (22,95\$; S-10464651), un mousseux d'Alsace, patrie d'origine de ce guitariste manouche. À l'heure de l'apéro, vous y découvrirez un crémant enjôleur à souhait, aux effluves de fleurs blanches et d'agrumes, parfait pour soutenir un trio d'entrées composé d'antipasto de melon et de prosciutto, de frites de panais sauce au yogourt et au cari ainsi que de trempette de guacamole.

Comme vous risquez d'être nombreux à votre petite fête gypsy improvisée, jazz manouche oblige, le vin coulera peut-être à flots. Si c'est le cas, optez donc pour un gros format magnum de 1,5 litre, tel le richement parfumé Guigal 2003 Côtes-du-Rhône «rouge», France (37\$; 1,5 l; S-10449178), aux tanins enveloppés et mûrs, laissant le devant de la scène à une texture charnue et généreuse et à des saveurs expansives. Effet boeuf garanti à la grande table extérieure garnie de grillades diverses comme les brochettes d'agneau aux épices accompagnées de tranches d'aubergine grillée à l'huile et au romarin.

### Polyphonie aromatique

Les vins d'une grande polyphonie aromatique sont votre péché mignon? Alors, réussissez de vibrantes équisonances harmoniques en les jumelant à des plats en majeur, très expressifs, tels les mets à base d'ananas, de gingembre, de coriandre ou de basilic frais. Pour accompagner une fricassée de poulet au

Pour créer un accord avec les saveurs exacerbées salées-sucrées de mets accompagnés d'ananas, optez pour l'étonnamment riche et soutenu, plein, généreux et presque capiteux Viognier Domaine Cazal-Viel 2005 Vin de Pays d'Oc, France (16,70\$; S-895946), aux saveurs expansives d'abricots, d'ananas, de pâte d'amandes et de camomille.

gingembre ou des brochettes de poulet sauce moutarde et miel, vous aurez besoin de jouer fort! Votre instrument sera alors le Bergerie de l'Hortus blanc 2004 Vin de Pays Val-de-Montferrand, France (18,20\$; S-10506937), au nez exotique, à la fois généreux, moelleux et persistant en finale pendant plusieurs mesures.

Pour composer un accord avec les saveurs exacerbées salées-sucrées des brochettes de poulet et de crevettes à la salsa d'ananas, tout comme des escalopes de veau grillées à la salsa fruitée, optez pour l'étonnamment riche et soutenu, presque capiteux Viognier Domaine Cazal-Viel 2005 Vin de Pays d'Oc, France (16,70\$; S-895946), aux saveurs expansives d'ananas, de pâte d'amandes et de camomille.

Ajoutez à cette composition l'idiosyncrasique Malvoisie Ca'del Solo 2005 Californie,

Bonny Doon Vineyards, États-Unis (20,45\$; S-747931), dont le nouveau millésime 2005 saura faire vibrer les cordes sensibles qui se laissent facilement emporter par les effluves rafraichissants de menthe et de pamplemousse rose. Taboulé à la menthe fraîche, ceviche de pétoncles à la coriandre fraîche et brochettes de poissons blancs à l'huile de basilic compléteront cette polyphonie harmonique.

### Harmonies chromatiques

Pour réussir des unions en demi-ton, chromatiquement orchestrées pour les multiples plats qui trônent sur nos tables estivales, démarrez avec la gourmandise espagnole de l'heure, le Duque de Medina 2002 Cariñena, Bodegas Ignacio Marin, Espagne (8,85\$; C-10325925), offert à 1\$ de rabais jusqu'au 2 juillet. Il fera le bonheur des amateurs de vin

poivré et fumé, au corps généreux, aux tanins soutenus et aux saveurs pulpeuses, dans la mouvance du Nouveau Monde. Wraps au poulet grillé teriyaki, saucisses chipolata grillées et souvlakis de porc mariné à l'origan et aux épices à steak sont de mise.

Puis, pour créer l'unisson avec un steak à l'ail et aux épices, servi avec un couscous aux saucisses italiennes épicées, surprenez vos convives avec la découverte de l'heure dans le Midi, le Baillides 2001 Côtes-du-Roussillon, Domaine Puig-Parahy, France (20,60\$; S-10507358). Son nez richement fruité et sa bouche à la fois très fraîche et ramassée sonneront comme une gamme unitonique, descendue et remontée avec l'inspiration et la virtuosité du vibrant guitariste montréalais Sylvain Provost.

Enfin, pour que s'adoucisse le staccato des tanins du Cabernet Sauvignon Mamre Brook 2003 Barossa, Saltram Wine Estate, Australie (24,40\$; S-10283171), un Australien on ne peut plus aussie, presque noir, au nez percutant, juicy fruit (bleuet, cassis, épices, prune, lys), à la bouche tout aussi éclatante et charnue, servez des grillades de côtelettes d'agneau pimentées. La générosité capiteuse de ce rouge coup de coeur inhibera la force du feu des piments pour ainsi voir les tanins jouer plus pianissimo. Sur ce, bon jazz!

François Chartier est l'auteur du livre d'harmonies vins & mets *À table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet [www.francoischartier.typepad.com](http://www.francoischartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

