

**VIN**  
Le vin de glace et le vin blanc du vignoble l'Isle de Bacchus sont en voie d'obtenir leur certification de l'Association des vignerons du Québec, signe que l'industrie se développe et se structure. À lire sur [cyberpresse.ca/vignoble](http://cyberpresse.ca/vignoble)

**WEB**  
Le premier livre de recettes de la génération Twitter vient d'être publié en Amérique du Nord. Découvrez plus de détails sur [cyberpresse.ca/recettetwitter](http://cyberpresse.ca/recettetwitter)

# GOURMAND



HARMONIES  
POUR ACCOMPAGNER  
LES HUITRES  
PAGE 4

RESTO  
SYMPATHIQUE  
ROSE DES SABLES  
PAGE 7



# LES HAUTS ET LES BAS DE LA CRITIQUE GASTRONOMIQUE

Ils visitent les meilleures tables d'ici et d'ailleurs, goûtent à des plats audacieux concoctés par des chefs avant-gardistes, bien avant que les nouvelles tendances culinaires ne soient récupérées par les autres restaurateurs. Les critiques gastronomiques vivent-ils la vie rêvée? Oui. Et non.

MARIE-CLAUDE LORTIE LÈVE LE VOILE SUR CETTE PROFESSION MÉCONNUE, EN PAGES 2 ET 3.



«Voici ma bible de l'hiver.»

Josée Blanchette, *Le Devoir*

soupe soup

65 soupes  
40 salades  
40 sandwichs  
et des desserts...

Caroline Dumas

photos de  
Dominique Lafond

288 pages 32,95 \$

Flammarion  
Québec

# CONFIDENCES D'UNE CRITIQUE

Nous avons demandé à notre critique gastronomique de passer aux aveux: comment peut-on passer sa vie à courir d'un restaurant à l'autre et conserver une capacité d'émerveillement pour un bol de soupe aux nouilles ou un lapin braisé? À l'occasion de la sortie de son nouveau livre, Marie-Claude Lortie a accepté de révéler ses coups de cœur de l'année, de dévoiler quelques secrets et de démystifier cette profession méconnue. Voici les confidences d'une critique.

— TEXTE MARIE-CLAUDE LORTIE

## 1

Si vous avez envie de collectionner les ennemis ou de taper sur les nerfs de tout le monde, ce métier est d'une rare efficacité. Comme choix de carrière, c'est tout là-haut, avec les politiciens et ceux qui remettent des contraventions.

Les chefs, les sous-chefs, les garçons de table, les maîtres d'hôtel, les propriétaires, les investisseurs du monde de la restauration et leur famille évidemment. Tous ces gens-là finiront, un jour, par ne pas trop vous aimer. Oui, certains apprécient les critiques qui font des évaluations positives de leur travail. Mais au bout du compte, on finit toujours par écrire quelque chose qui les agace et leur reste coincé dans le gosier.

Je sympathise aussi avec les membres de ma famille, amis et autres proches qui acceptent de venir en tête à tête avec moi au resto (aux frais de mon journal!) pour se faire dire ensuite qu'ils ne peuvent pas commander ce qu'ils veulent, que c'est moi qui choisis et que j'ai le droit de piger dans leur assiette.

## 2

Le meilleur restaurant, pour une critique, n'est pas toujours le «pluss bon». C'est d'abord et avant tout celui où il y a une bonne histoire. Un papier à écrire.

Que ce soit parce qu'il est excellent et enchanteur ou parce qu'il est hyper décevant alors qu'il promettait mer et monde, un restaurant doit d'abord et avant tout être le sujet d'un article. Le boui-boui qui nous jette à terre, le sushi casher, le très bon restaurant qui fait parfaitement son boulot... Même le troquet prétentieux, gonflé aux stéroïdes et arrogant. Tant qu'il y a de la matière pour un papier clair. Le pire scénario: un restaurant ordinaire. Celui qui nous donne l'impression qu'il faudrait écrire: «Vous savez, ce resto que vous ne connaissez pas et que vous ne pensez jamais essayer, eh bien, il est plutôt banal.»

## 3

Oui, c'est un métier formidable, inutile d'expliquer longuement pourquoi. Aller au restaurant est un luxe, un moment de découverte, un mini-voyage parfois à deux pas de chez soi. Parfois à l'autre bout du monde. Je suis allée récemment en reportage en Espagne où j'ai mangé chez ElBulli et au Celler de Can Roca, deux expériences phénoménales. Je suis allée en 2007 chez Noma – le meilleur restaurant du monde, selon le magazine *Restaurant* – et je dois y retourner sous peu. Que je sois au comptoir d'un izakaya montréalais adorable ou à la table de Tetsuya Wakuda, à Sydney, je me dis chaque fois que j'adore mon travail.

Mais il y a aussi des fois où j'aimerais vraiment pouvoir manger le midi les tajines de Mohammed à la cantine de *La Presse*, sans me sentir coupable de ne pas être en train d'essayer une nouvelle adresse de Rosemont ou Rosemère. Car pour tout article publié dans le journal ou dans mon guide, il y en a, des restaurants ordinaires essayés juste pour conclure qu'ils ne méritent pas qu'on en parle, ni en bien ni en mal! Tenez, encore hier midi, une adresse pourtant courue du quartier chinois. Goûté au canard laqué, au porc. Je voulais aimer. Pas spécial. Rien à écrire. Sauf que c'est à force de chercher ainsi qu'on tombe sur des coups de cœur, comme Qing Hua, aujourd'hui rue Lincoln, découvert alors qu'il était encore dans un sous-sol à néons rue Saint-Marc.

## 4

Oui, parfois, on me reconnaît. Parfois, même, j'arrive à un restaurant et personne n'essaie de faire semblant de ne pas savoir que je sais qu'ils savent. On me dit même «Bonjour, M<sup>me</sup> Lortie». Rarement, toutefois, dans ces cas-là, suis-je sur place pour faire une critique. Généralement, quand on me reconnaît, c'est parce que j'ai déjà parlé du restaurant.

Cela dit, la très vaste majorité de mes articles porte sur des restaurants où serveurs et chefs n'ont aucune idée de qui je suis. L'hiver dernier, par exemple, je vais chez Vintage, restaurant portugais de la rue Saint-Denis que j'ai toujours bien aimé. J'arrive avec mes enfants, et le serveur, dans un restaurant pourtant pratiquement vide, nous accueille fraîchement. Quand je lui demande la carte des vins, il refuse de me la remettre, prétextant que ça n'a pas d'importance puisque je commanderai au verre. Arrive plus tard mon mari, qui, lui, a droit à la carte. Le serveur savait-il qui j'étais avant de faire ça? Qu'en pensez-vous?

Autre exemple. Visite chez Tasso, toujours rue Saint-Denis. Il fait chaud et deux tables de deux sont libres, sur la terrasse. Ça tombe bien, nous sommes quatre. Pourtant l'hôte refuse de faire tout effort pour combiner les deux tables vides et nous satisfaire. Croyez-vous qu'on savait qui j'étais avant de faire ainsi preuve d'une totale absence de flexibilité? Et vous ai-je déjà parlé de la différence de traitement au Latini, entre les fois où ils ne savaient pas qui j'étais et la fois où, invitée par une relationniste, pas pour faire une critique, ils ont su à qui ils avaient affaire? Rien à voir.

Croyez-moi, il y a des restaurants où, malgré les critiques, les photos, la télé et tout ce que vous voulez, je me fais encore traiter comme une touriste du Midwest que personne n'a envie de dorloter.

## 5

Ce n'est pas ma photo dans le journal, publiée avec mes chroniques aux informations générales, qui permet au monde de la restauration de me reconnaître parfois. Ce sont les entrevues, les conférences de presse, les gens qui connaissent des gens, qui connaissent des gens. Pour garder mon identité secrète, il faudrait que je me terre dans mon sous-sol sans jamais sortir de chez moi, sans jamais rencontrer personne. Il faudrait aussi que j'y aie passé toute ma vie pour que n'existe aucune photo d'archives. À l'ère de l'internet et de la surdiffusion de l'information, les prochains critiques devront-ils utiliser un nom de plume? Ou ne pas signer leurs papiers? Peut-être.





6

Un de mes moments préférés au resto n'a rien à voir avec la cuisine. J'étais chez Pierre Gagnaire à Paris avec un collègue américain. On s'assoit et le serveur me remet mon menu en précisant: « À madame qui a fait la réservation... » Puis il donne le menu à mon invité qui constate qu'il n'y a aucun prix sur son document alors qu'il y en a sur le mien. Une vieille tradition adaptée à la modernité. Adorable.

7

Le meilleur repas que j'aie jamais mangé? Difficile à dire. Tout dépend des circonstances, du moment, de ce que j'attendais, de la surprise. Je me rappelle surtout des moments, des plats. Une quenelle de glace au maïs chez Toqué! qui résumait l'été et l'automne au détour. Ma première poutine au foie gras chez Martin Picard. Des gaufres dans la rue à Bruges. Des macarons cassis-violette de Ladurée sur les marches de la Madeleine. La simplicité parfaite d'une bière et d'un sandwich de pain noir, dans la rue, devant la mer, à Stockholm. Les dumplings juteux de Noodle Factory, rue Saint-Urbain, brûlants, par un après-midi glacé de décembre où je venais de me replonger dans le deuil du drame de Polytechnique. Évidemment, le repas à ElBulli, en Catalogne, restera dans mes grands souvenirs de repas bouleversants. On en reparlera.

Moment le plus amusant: un dessert en hommage à un but de soccer, mangé au Celler de Can Roca, à Gironne, en écoutant, à table, un enregistrement d'un commentateur catalan décrivant ce moment sportif spectaculaire signé Lionel Messi.

8

Non, je n'ai pas pris un kilo depuis que je fais ce travail. Je fais du jogging, ce qui m'aide à avoir un bon appétit. Mais, surtout, surtout, j'écoute ma faim, ce qui veut dire que dès que je me sens rassasiée, j'arrête de manger. Donc, souvent je ne termine pas mes assiettes. Oui, ça inquiète les chefs de voir des assiettes à moitié pleines revenir en cuisine. Mais ça n'a rien à voir avec mon appréciation des plats.

9

Jamais je ne réserve à mon nom, mais je n'ai pas de nom de critique. Je choisis plutôt de donner le nom des gens qui m'accompagnent. Par contre, je suis parfois contrainte de laisser mon propre numéro de téléphone, ce qui, plus d'une fois, a créé des confusions.

« Bonjour, est-ce que je parle à Nathalie? »

— Non, euh, oui, ben... »

10

Non, lecteurs, je ne suis pas certaine d'avoir toujours raison. Et quand je me trompe, j'ai des regrets. Et, comme me l'a un jour écrit un restaurateur, merci à vous de me tenir sur le qui-vive.

Marie-Claude Lortie est l'auteure du guide *Restos Montréal 2011* avec Robert Beauchemin.

## LA RESTAURATION À MONTRÉAL EN UN COUP D'ŒIL

### LES RESTAURANTS COUPS DE CŒUR DE L'ANNÉE

**Kitchenette**, 353, boul. René-Lévesque E., 514-527-1016

**Kazu**, 1862, rue Sainte-Catherine O., 514-937-2333

**Brasserie t!**, 1425, rue Jeanne-Mance, 514-282-0808

### LE RESTAURANT LE PLUS AUDACIEUX

**DNA**, 355, rue Marguerite D'Youville, 514-287-3362

### LA VALEUR SÛRE

**Bottega**, 65, rue Saint-Zotique E., 514-277-8104

### UN CHEF QUI MAÎTRISE SON ART

**Claude Pelletier du Club chasse et pêche**, 423, rue Saint-Claude, 514-861-1112

### LE PLUS SYMPATHIQUE

**Olive et Gourmando**, 351, rue Saint-Paul O., 514-350-1083

### OÙ PRENDRE UN CAFÉ

**Caffè in Gamba**, 5263, avenue du Parc, 514-656-6852

### OÙ DOIT ABSOLUMENT ALLER MANGER UN TOURISTE

**Au pied de cochon**, 536, avenue Duluth E., 514-281-1114

### LA GRANDE TENDANCE EN ALIMENTATION

**Le végétarisme**. Ou plutôt la diminution de la place de la viande à table et une plus grande place pour les légumes travaillés.

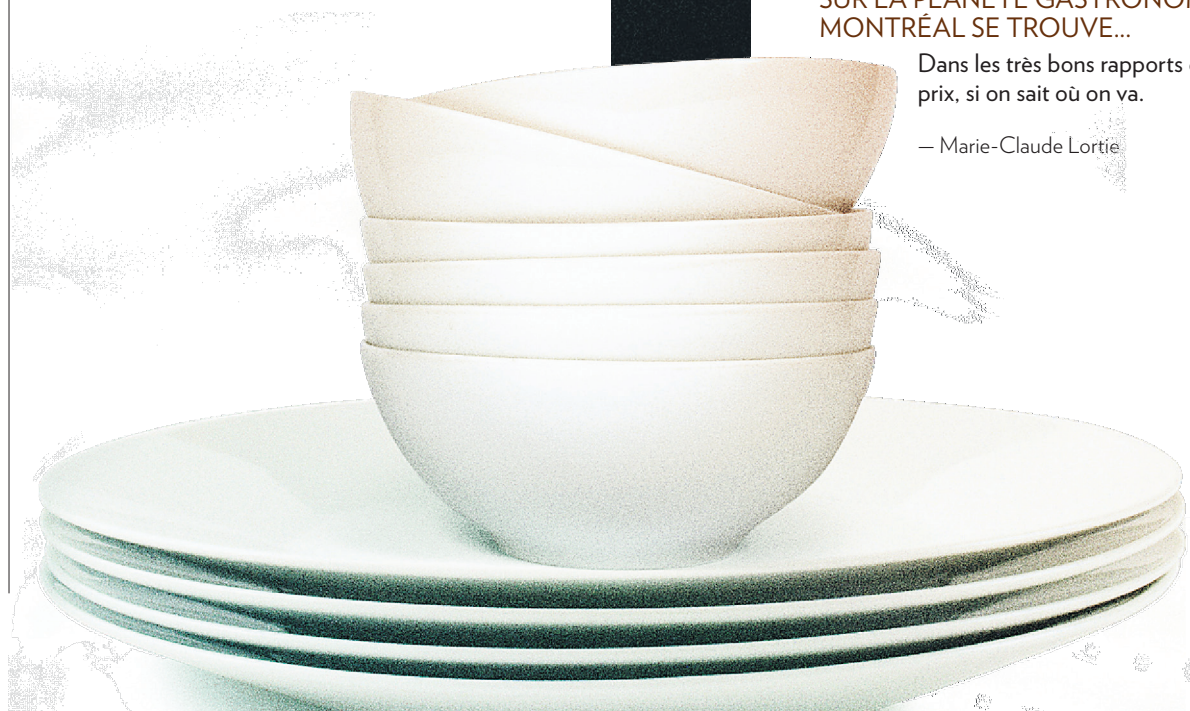
### À CHASSER DE L'ASSIETTE

Les poissons d'élevage polluants, surpêchés et mal pêchés.

### SUR LA PLANÈTE GASTRONOMIQUE, MONTRÉAL SE TROUVE...

Dans les très bons rapports qualité/prix, si on sait où on va.

— Marie-Claude Lortie



# S'amuser avec les huîtres!



**FRANÇOIS CHARTIER**  
COLLABORATION SPÉCIALE  
**HARMONIES**

En plein cœur de la saison des huîtres, le moment est on ne peut mieux choisi pour vous inspirer de nouvelles pistes. L'année dernière, j'avais chroniqué sur la structure aromatique des différentes huîtres, vous donnant ainsi des choix de vins en lien direct avec les bivalves offerts au Québec.

Je vous donnerai cette fois-ci quelques pistes aromatiques qui nous conduisent aux aliments complémentaires pour vous amuser à aromatiser vos huîtres et créer de nouveaux chemins harmoniques avec les liquides pour les accompagner, c'est-à-dire avec les vins, les bières et les thés.

L'huître possède un profil de saveurs, dont certains composés aromatiques qui signent plus que tout autre son identité.

Ces mêmes arômes se retrouvent dans d'autres aliments, comme la coriandre fraîche, qui, elle, fait partie de la famille des ingrédients au goût anisé. Au même titre que la menthe, le basilic, le fenouil, le persil, le cerfeuil, l'estragon. Ceux-ci partagent aussi des molécules dominantes avec les vins de sauvignon blanc, tout comme avec la bière de type India Pale Ale (IPA) et avec le thé vert sencha.

La table est mise pour vous amuser à servir vos huîtres avec, déposés sur la table, des bouquets d'herbes fraîches (coriandre, basilic, fenouil, persil, estragon), afin que les convives ajoutent eux-mêmes une herbe différente dans chaque huître. Et pourquoi pas en faire des huiles? Puis, vous laissez à leur disposition une bouteille de sauvignon, quelques bières IPA et, pour ceux et celles qui ne boivent pas d'alcool, un thé vert Sencha Ashikubo, de Camellia Sinensis, à la température de la pièce.

Une autre piste de la même famille que les huîtres est celle de la lavande. Allez-y subtilement, en ajoutant quelques pistils de lavande fraîche dans

vos huîtres, ou encore en vous confectonnant une huile parfumée à la lavande, dont vous ajouterez quelques gouttes dans vos huîtres. La lavande nous conduit directement au riesling, ainsi qu'au xérès, qu'il soit de type fino ou manzanilla.

Enfin, une dernière piste, et non la moindre, est celle de l'algue nori, qui est l'algue des sushis. Celle-ci entre remarquablement en harmonie avec les huîtres, et avec la framboise! Eh oui, la framboise partage le même profil moléculaire que l'algue nori, lorsque celle-ci est légèrement humidifiée.

Vous avez compris: il suffit d'ajouter à vos huîtres une fine julienne d'algue nori (coupée aux ciseaux), ainsi qu'une belle framboise fraîche et, s'il y a lieu, une goutte de vinaigre de framboise. Puis, il ne vous restera qu'à servir un vin rouge de gamay, au même profil aromatique, ou encore un thé noir Assam!

François Chartier est l'auteur de la 15<sup>e</sup> édition du guide des vins et des mets La sélection Chartier 2011. Suivez-le sur Twitter: @PapilsetM

**DOMAINE DE LA CHARMOISE 2009**

Touraine, Henry Marionnet, France  
**15,85\$** (329 532) ★★★ \$1/2 MODÉRÉ



Assurément mon rouge festif des 15 dernières années! Quelle définition et quel rendu dans l'expression. Bon an, mal an, la famille Marionnet réussit un vin enchanteur, d'une fraîcheur exemplaire et d'une digestibilité à boire jusqu'à plus soif. Ce à quoi répond ce vibrant 2009. Comme toujours, il s'exprime par des tonalités de raisin frais, de cerise, de framboise et de giroflée. Difficile de rendre plus intelligible que ça le ballon de rouge quotidien. Servi légèrement rafraîchi, il fera sensation sur les huîtres fraîches relevées d'algue nori et de framboise.

**LA VACHE FOLLE « COLOMBUS DOUBLE IPA »**

Bière India Pale Ale, Microbrasserie Charlevoix, Québec (500 ml) 9% alc. ★★★ 1/2 CORSEÉ



Une double IPA, à base de houblon Columbus, provenant de la gamme d'IPA à houblon unique (il y a aussi la Hekules, la Simcoe et la Amarillo) élaborée par cette excellente microbrasserie de Charlevoix (points de vente: microbrasserie.com). Le nez est expressif à souhait, complexe et détaillé, s'exprimant par des notes à la fois de zeste d'agrumes et de fleurs séchées, ainsi que par des tonalités anisées, mellifères et terpéniques (aiguilles de pin, romarin). La bouche se montre à la fois pleine et très fraîche, saisissante et vivace, longue et rafraîchissante, terminant sur une douce et noble amertume, bridée par une subtile sucrosité. Entre en liaison parfaite avec les aliments au profil anisé, comme les huîtres fraîches rehaussées d'huiles parfumées soit au basilic, soit à la menthe, soit à la coriandre fraîche.

**RIESLING THE DRY DAM « D'ARENBERG » 2008**

McLaren Vale, d'Arenberg, Australie  
**19,40\$** (11 155 788) ★★★ \$1/2 MODÉRÉ+



Invitant et éclatant riesling australien, coup de cœur depuis deux millésimes, qui vient élargir la très vaste et excellente gamme des vins signés d'Arenberg. Un blanc sec aux parfums terpéniques (romarin, épinette et agrumes), à la bouche à la fois vivifiante, sapide, très fraîche, satinée et d'une étonnante allonge pour son rang. Croquant de vérité et de fraîcheur, laissant apparaître des saveurs de zeste de lime, de camphre, d'eucalyptus et de bergamote. Les rieslings australiens se taillent une réputation des plus enviabiles, les rapprochant du style des meilleurs rieslings secs allemands. Du sur-mesure pour donner écho aux huîtres parfumées à la lavande.

# Grandioses portos 2007!



**JACQUES BENOIT**  
**DU VIN**

C'était à l'automne 2005, un soir, à table, au Domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), dans le Bordelais.

Servi à l'aveugle par son propriétaire Olivier Bernard, tous les vins, environ huit, de mémoire, étaient de millésimes qui se terminaient par le chiffre... cinq. Car, chose assez curieuse, il y a beaucoup de ces millésimes qui ont été très réussis, sinon excellents, pour le Bordelais. Tels 1945, 1955, 1985, 1995 et, plus près de nous, 2005.

Comme si le chiffre cinq portait chance à Bordeaux!

Le chiffre sept, lui, n'a pour ainsi dire jamais rien donné de bon pour ce qui est de Bordeaux, si ce n'est de 1947 qui fut exceptionnel.

Pour ces vins grandioses que sont si souvent les portos millésimés (ou vintage ports, comme on dit également)... mais négligés au Québec depuis quelques années, les millésimes en sept comptent fréquemment, tout au contraire, parmi les plus grands.

Ce fut le cas de 1927, 1947, 1977, 1997 et 2007, absolument magnifique comme le montrent les huit 2007 qu'a

fait déguster récemment la SAQ à la presse spécialisée.

Les quantités qu'en a commandées la SAQ sont toutefois... microscopiques. Par exemple, 15 caisses de six bouteilles standard de Dow's, plus 10 caisses de 12 demi-bouteilles.

Soit en tout, donc, l'équivalent de 150 bouteilles... Une misère (hélas!), alors que Dow's 2007 (11 220 869, 82,75\$ les 750 ml), que j'ai noté pour ma part quatre étoiles et demie, est une merveille tant au plan de l'équilibre, de la concentration (rien de massif), de la pureté du fruit, de la texture... (Voir les notes de dégustation concernant ces 2007 sur [cyberpresse.ca/benoit](http://cyberpresse.ca/benoit)).

**Alsace 2008 Pinot gris « Barriques » Domaine Ostertag, 26,55\$** (866 681), ★★★ 1/2, \$\$. 2010-2015.

Consolons-nous avec ce si beau vin blanc d'Alsace, vinifié et élevé en fûts, chose tout à fait inusitée pour l'Alsace. De couleur pâle, son boisé est à ce point discret et bien lié à l'ensemble que les arômes caractéristiques du Pinot gris restent dominants. Ample en bouche, ne manquant pas de corps, harmonieux, il a aussi la grande qualité d'être sec (4,4 g de sucre résiduel), alors que beaucoup de ces vins d'Alsace sont un peu sucrés. Impeccable. 13,5% (111 caisses).

**Gigondas 2008 Domaine Grand Romane, 23,60\$** (10 936 427), ★★★ 1/2, \$\$. 2010-2014.

Pas de doute, ce Gigondas bien coloré, de Grenache et de Syrah, et élevé en fûts neufs, au bouquet de fruits rouges surtout, épice (le bois), pourrait en remonter à certains Châteauneuf-du-Pape. D'une bonne concentration, non sans finesse, ses tannins sont serrés, de qualité, et il a tout pour satisfaire les amoureux des vins du sud de la vallée du Rhône. Très réussi. 14,5% (225 caisses).

**Minervois 2009 Marielle et Frédérique Château Tour Boisée, 15,80\$** (896 381), ★★★, \$ 1/2. 2010-2012.

Vin rouge non boisé, richement coloré sans qu'il soit opaque, tout en fruit, aux tannins veloutés, de Cinsault (40%), de Grenache (40%), de Syrah (10%) et de Carignan (10%), vinifié sans foulage préalable comme tant de beaujolais. Aimable, et même... facile, ce qui n'est pas un défaut. Savoureux. 13,8% (132 caisses).

**Beaujolais 2009 Mommessin, 14,25\$** (313 734), ★★★ 1/2, \$ 1/2. 2010-2011.

Attention, il s'agit du 2009 - superbe millésime

dans le Beaujolais - et non du 2008 encore très présent. Mais le 2009 apparaît peu à peu. Bien coloré, son bouquet est mûr, expressif, avec des notes comme de fraises. Souple, ses saveurs ont la netteté et l'éclat des vins de grands millésimes. Délicieux. 12,5% (4147 caisses).

**Dolcetto D'Alba 2009 Bric Del Salto Sottimano, 18,15\$** (10 856 558), ★★★ 1/2, \$\$. 2010-2013.

On dit souvent que les vins du cépage Dolcetto sont les beaujolais du Piémont. On le croit aisément à la dégustation de celui-ci, pourpre-bleuté, associant fruits noirs et fruits rouges, tout au plus moyennement corsé, aux tannins d'une certaine fermeté. Non boisé et fort bon. 13% (144 caisses).

**Valle del Limari 2008 Chardonnay Reserva Tabali, 19,90\$** (11 333 361), ★★★, \$\$. 2010-2011?

Vin blanc chilien de Chardonnay, élevé en fûts, au boisé bien perceptible au nez, quoique sans rien d'exagéré ou de caricatural. De corps moyen, le bois se marie bien au fruit sur le plan gustatif, avec en fin de bouche des notes un peu fumées. 14% (100 caisses).



**LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE**  
Coteaux du Languedoc 2008 Château Saint Martin de la Garrigue

Beau vin rouge du Languedoc, riche en couleur, au bouquet de bonne ampleur, mûr, un peu épice, et que la Syrah (34%) finit par dominer après un bon moment dans le verre. Charnu, ne manquant pas de corps, ses tannins sont gras, bien enrobés. À la Syrah s'ajoute du Mourvèdre (27%), du Grenache (22%) et du Carignan (17%), l'élevage se faisant en fûts qui ont déjà été utilisés pour deux à cinq vins. Très bon. 13,5% (668 caisses).

**16,70\$** (10 268 588), ★★★ 1/2, \$\$. 2010-2014.



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

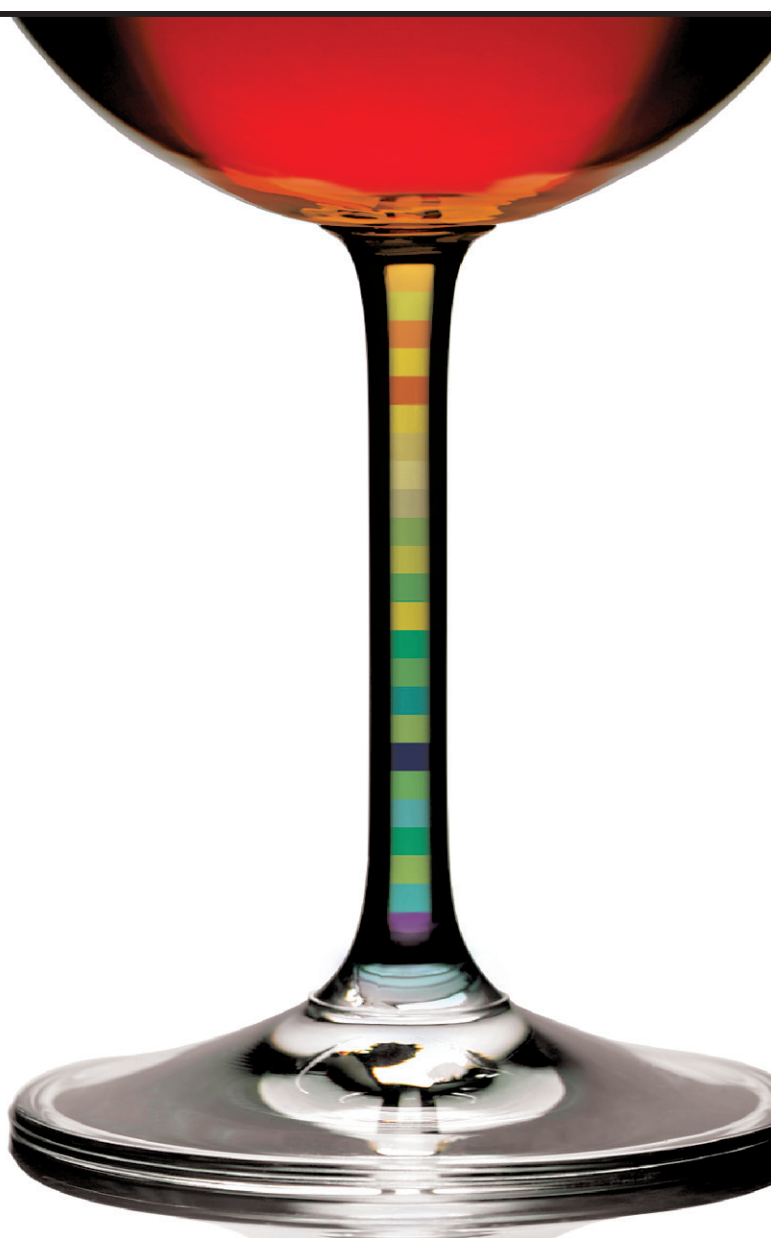
Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix  
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix  
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

**SUR CYBERPRESSE.CA**  
D'autres notes de dégustation à lire sur [cyberpresse.ca/benoit](http://cyberpresse.ca/benoit)

# ÉCONOMISEZ

# 10% SUR TOUS LES VINS DU CHILI!

LE SAMEDI 16 OCTOBRE  
EXCLUSIVEMENT À LA SAQ



Il y a plus d'une couleur dans un verre de vin du Chili.



4 300 kilomètres par à peine 180 kilomètres, logé entre le Pacifique et les Andes, le Chili offre des conditions idéales qui en font l'un des meilleurs pays viticole au monde. Ses 14 régions distinctes, présentant toutes une variété unique de microclimats, produisent des vins d'une qualité exceptionnelle et d'une diversité sans égale.

Ajoutez de la couleur à votre verre de vin. Découvrez le Chili.



[decouvrezlechili.ca](http://decouvrezlechili.ca)

## GOURMAND



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, ARCHIVES LA PRESSE

Les deux plus importants producteurs de cidre de glace en quantité et les plus petits acteurs de l'industrie ne s'entendent pas sur un règlement les obligeant à presser les pommes à la ferme.

## CIDRE DE GLACE

## Guerre froide dans l'industrie



VINCENT MARISSAL  
L'ARGENT  
DU VIN

Le cidre de glace serait-il victime de son succès?

Apparemment, c'est le cas, et ce succès est en train de tourner en querelle de clocher entre puristes et géants de l'industrie.

Comme c'est toujours le cas au Québec, l'État n'est jamais très loin lorsqu'il est question d'alcool et d'industries des produits alcoolisés et c'est d'ailleurs le gouvernement qui devra trancher le différend dans le monde du cidre.

Comme ma collègue Stéphanie Bérubé l'a expliqué dans nos pages en juin dernier, les deux plus importants (en quantité) producteurs de cidre de glace, le Domaine Pinnacle et La Face cachée de la pomme demandent à Québec de modifier le règlement qui oblige les producteurs à utiliser leurs

pommes et à les presser sur place.

Pour les deux géants du cidre, qui font environ la moitié des 700 000 bouteilles produites par année au Québec, c'est une question de capacité à répondre à la demande.

Pour les petits producteurs, c'est une question de respect de l'authenticité de ce produit unique. Une question de rentabilité aussi, selon Patricio Brongo, propriétaire de la maison Antolino Brongo et porte-parole de la quarantaine de cidriculteurs regroupés dans une association québécoise.

« Nous travaillons en ce moment à la création d'une appellation, une IGP (indication géographique contrôlée), justement pour protéger le caractère de notre produit, explique M. Brongo. C'est important, le contrôle de la qualité. Surtout pour l'exportation. Et puis, si on inonde le marché de cidre de glace, les prix vont nécessairement baisser. »

Ce qui désole M. Brongo, c'est que le règlement obligeant les producteurs à presser les pommes à la ferme a été adopté en novembre

dernier à la demande de l'industrie.

« Plusieurs producteurs ont dû investir pour acheter une presse pour se conformer au règlement qui risque d'être modifié même pas un an plus tard, ça n'a pas de sens », tonne M. Brongo.

Ironiquement, c'est donc la principale caractéristique du cidre de glace – son caractère unique et artisanal – qui se retrouve au centre des débats sur son avenir.

## Débat politique

Du verger, ce débat est passé à l'arène politique. Il y a quelques semaines, les cidriculteurs ont rencontré Clément Gignac, ministre du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation, afin de le sensibiliser à leur cause.

« Malheureusement, ce qu'on entend, c'est que le MAPAQ (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation) s'apprête à émettre un avis favorable à la modification du règlement, dit M. Brongo. Le ministre Gignac semblait réceptif à notre demande, mais on nous dit mainte-

nant que les fonctionnaires auraient émis un avis favorable. »

Réponse officielle du cabinet de Clément Gignac :

> Les règles ont été établies en concertation avec l'Association des cidriculteurs artisans du Québec pour assurer une équité entre les producteurs artisans et les fabricants industriels.

> Les deux plus importants producteurs de cidre de glace ont demandé des assouplissements à la réglementation, soit d'éliminer l'obligation de presser les pommes sur le lieu de production et d'autoriser le pressage à forfait à l'extérieur du lieu de production.

> Les travaux d'analyse de ces demandes sont en cours

avec la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le ministère des Finances et la Société des alcools du Québec (SAQ). Nous tenons à maintenir le caractère régional et artisanal de cette industrie dans le respect des règles applicables tout en promouvant son développement et sa croissance.

> Des recommandations seront formulées prochainement.

À suivre, donc, mais selon Patricio Brongo, « il est minuit moins une ».



Pour joindre notre chroniqueur : [vincent.marissal@lapresse.ca](mailto:vincent.marissal@lapresse.ca)



PLUS DE 20\$

Les Gartioux de Pichon Lalande, Pauillac 2004  
(Code SAQ: 00 913 111) 37\$

Troisième vin de Château Pichon Lalande, ce Pauillac est une bombe! Je l'ai dégusté récemment dans le millésime 2000. Gros gorgées de bonheur, qui valent bien des « premiers vins » vendus deux ou trois fois plus cher. Suggestion: attendez les 2005 et couchez quelques bouteilles jusqu'en 2015. Vous me remercirez...

## SMOKE'S POUTINERIE

## La poutine à la mode de Toronto

## ANABELLE NICOU

L'alliée des fins de soirée montréalaises et le symbole de la bouffe-réconfort à la québécoise fait des adeptes à Toronto. En moins de deux ans, Ryan Smolkin a séduit une clientèle de plus en plus grande avec ses restaurants Smoke's Poutinerie et La Face cachée de la pomme et espère maintenant s'installer... à Montréal.

Comptoirs et tables en acier, chaises en bois, visuel à carreaux rouge et noir et rock canadien des années 80: pour ses restaurants, qui mettent à l'honneur la poutine, Ryan Smolkin a pioché dans une

Entres autres, la carte comprend des poutines qui ne dépayseraient pas les habitués de la Banquise: une « nacho poutine », une « Montreal smoke meat poutine » ou encore un « feliz cheese poutine ». On peut aussi laisser aller son imagination. « Il suffit de nous dire ce que vous voulez, et on le fait », promet-il.

Longtemps ignorée chez nos voisins ontariens, la poutine n'a jamais quitté l'esprit de Ryan Smolkin, qui a passé son enfance à Ottawa. « J'ai grandi à côté du Québec, j'allais en camp au Québec et j'ai pris l'habitude d'en

ter avec lui du meilleur moment de la journée pour en manger une, comme de la meilleure saison ou de la meilleure adresse montréalaise –, il ne cache pas non plus que Smoke's Poutinerie est avant tout une entreprise, qu'il espère faire grandir.

« Dans mes plans, je voulais 10 franchises en 2010 », dit celui qui a organisé un championnat consacré à la poutine au printemps dernier: c'est maintenant chose faite. La 11<sup>e</sup> et plus récente adresse de Smoke's Poutinerie a ouvert ses portes en juillet à la très huppée station de Tremblant, et connaît depuis un succès certain.

« J'étais un peu inquiet au début, car je ne voulais pas qu'on m'accuse de faire de la copie. J'ai un respect total pour l'héritage québécois et j'essaie au contraire de l'amener hors du Québec », dit celui qui a aussi dans ses boîtes un projet pour Montréal.

Après le Québec, il espère convaincre des vertus culinaires de la poutine le Canada ou, pourquoi pas, certaines grandes villes américaines, où la poutine a toutes ses chances, selon lui. « Au début, les gens ont peur, ils ne comprennent pas. Le plus dur dans la poutine, c'est d'y goûter, mais après, c'est gagné, croit-il. Je peux vraiment voir des gens qui vont à un match de baseball, au Canada et aux États-Unis, commander une poutine. »

manger très jeune. C'est resté dans ma tête », explique Ryan Smolkin.

L'idée d'un resto de poutines a germé il y a quelques années dans l'esprit de Smolkin, graphiste de formation. Il a toutefois peiné à trouver des partenaires pour se lancer dans l'aventure. Son premier restaurant a ouvert ses portes à l'automne 2008. « Mon mandat, c'est d'amener le Québec dans le reste du Canada », dit-il.

Si Ryan Smolkin ne semble pas feindre son enthousiasme pour la poutine – on peut discu-



PHOTO FOURNIE PAR SMOKE'S POUTINERIE

Avec son décor très *canadian classic* et une grande variété de poutines, Smoke's Poutinerie a fait plusieurs adeptes à Toronto, Ottawa et Mont-Tremblant.

« Il suffit de nous dire ce que vous voulez, et on le fait. »

— Le propriétaire de Smoke's Poutinerie, Ryan Smolkin

imagerie très canadienne. Vu du Québec, on peut s'en étonner, mais pour M. Smolkin, c'est on ne peut plus normal: la poutine est non seulement un bon produit, mais c'est aussi un classique « canadien ».

Outre le décor très *canadian classic*, Smoke's Poutinerie offre des poutines de qualité, arrosées de sauces uniques au restaurant et de fromage provenant du Québec. Autour de la sainte trinité frites, fromage en crotte et sauce brune, on peut ajouter des choses « pas mal *weird* », dit Smolkin.

# Des vacances en Afrique

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE  
RESTAURANT

On en trouve comme ça partout en ville, de ces petites maisons ethniques cachées dans des rues improbables, comme un secret bien gardé. C'est le cas de La rose des sables, cette petite maison tunisienne vraiment sympa. Allez-y tôt en soirée, en semaine, admirez la candeur du lieu. Ici, il n'y a pas de grand chef. Le soir de notre visite, une dame préparait tous les plats qui sortaient de la cuisine. La cuisine ménagère est d'abord et avant tout une affaire de femmes dans la plupart des pays du monde. On aime bien, ça nous rappelle notre mère.

Pas de chef, pas de frime. Ni de faune particulièrement bien mise et qui aime se faire voir. Ce serait même plutôt le contraire. On essaie de se la jouer sobre, il y a comme un petit silence qui s'élève au-dessus de la musique. Ce troquet bien mignon et agréable est installé rue Beaubien, au milieu de nulle part. Et c'est tant mieux. Il faut même faire attention, on risque de passer devant sans le voir tellement sa façade est austère.

Or, à l'intérieur, il y a tout ce qui évoque les vacances en Tunisie: des plafonds et des murs couverts de tissus polychromes, des lampes orientales en verre coloré, des cages d'oiseaux vernissées, des appliques en peaux de mouton séchées et des éléments de décoration qui imitent les fenêtres des maisons de Sidi Bou Saïd. L'effet est à la fois exotique et encombré, mais on le préfère largement aux ambiances japonisantes qui nous donnent chaque fois un frisson (de froid).

## Une cuisine bien parfumée

À la carte, c'est encore et toujours le grand débordement



L'apparence austère de la façade de La rose des sables cache, à l'intérieur, un décor qui évoque des vacances en Tunisie avec ses plafonds et murs couverts de tissus polychromes et ses lampes en verre coloré.

de la cuisine maghrébine, parfumée, savoureuse, colorée. La tunisienne se distingue sensiblement de la marocaine et de l'Algérienne, malgré des lieux communs comme le couscous. Du reste, c'est peut-être ici le plat le moins original de la carte – même s'il est bien fait et très goûteux. Le bouillon manquait un peu de sel cependant, il était assez peu relevé pour ce que l'on attend de cette cuisine, habituellement plus pimentée que ses voisines. Cela dit, la semoule était aérienne, l'agneau bien braisé et fondant, montrant un assaisonnement appuyé. Une fois le liquide absorbé par la semoule, on avale tout cela avec une certaine grâce.

Chaque jour, la maison pro-

pose des plats différents qui s'accompagnent de salade, de brick (le beignet farci craquant dans tous les sens du terme, de la cuisine tunisienne), d'un dessert et de thé à la menthe, qu'on ne sert pas comme c'est la coutume, avec des noix de pins. Dommage pour ce petit détail.

Mais les plats sortent vraiment de l'ordinaire, ils sont presque baroques tant ils sont riches en sauce, aromates, épices et légumes. C'est un pur plaisir de les découvrir, surtout que l'on connaît assez peu ces spécialités. Par exemple, le Jelbana à l'agneau, est en fait une sorte de ragoût aux petits pois, relevé de curcuma, de harissa, et parfois d'artichauts. C'est le genre de plat dans lequel on est encouragé à

trempier son pain (délicieux du reste et sans doute cuit dans les boulangeries nord-africaines des alentours). L'assiette est copieuse, la viande fondante et un peu grasse, mais nous n'en laissons qu'un fragment tellement c'est bon. Ça, c'est pour le vendredi.

## À chaque jour, son menu

Les samedis, on propose la Mermez, une autre sorte de ragoût d'agneau, celui-ci cuisiné avec des poivrons rouges, des tomates et des pois chiches. Encore là, les aromates prédominent, du carvi surtout avec ces notes un peu âcres et anisées, mais aussi l'ail et la coriandre.

Chaque jour, on présente une variété différente de ce genre

## LA ROSE DES SABLES

1815, rue Beaubien Est, Montréal  
514-593-6655

> **Prix**: les entrées entre 4 \$ et 8 \$, les plats du jour en formule de trois services à partir de 25 \$. Comptez environ 60 \$ tout compris pour deux, taxes et service compris.

> **Faune**: Faut s'y attendre, c'est la faune du quartier. En jeans, t-shirt, en famille, en tête à tête, parfois des regards amoureux, mais la plupart du temps, des regards sur les tables des voisins avec même des conversations.

> **Service**: Fait avec gentillesse et enthousiasme, même si c'est parfois un peu lent.

> **Vin**: On l'apporte! C'est pas beau ça?

⊕ L'originalité, le soin et la belle allure de tous les plats qui sortent de cette cuisine.

⊖ Si vous arrivez tard, il risque de ne plus y avoir de brick à l'œuf et franchement, c'est l'une des principales raisons d'aller manger chez le Tunisien.

> **On y retourne?** Oui! Sans hésitation.

# Du fish'n'chips dans le Vieux-Montréal

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANT

Les amateurs de poisson frit à la britannique, le fameux *fish'n'chips*, ne sont pas gâtés à Montréal. C'est en effet pratiquement sur les doigts d'une seule main qu'on compte les comptoirs et restaurants qui le préparent savoureusement et professionnellement. Voici toutefois une nouvelle adresse totalement anglophile qui pourrait les amuser: le Brit & Chips de la rue McGill, dans le Vieux-Montréal.

Brit & Chips, petit frère du gastro-pub Burgundy Lion rue Notre-Dame, ressemble à un vrai *chippie* façon anglaise. On entre dans l'étroit local et sur le côté droit s'alignent les bains de friture. En sortent beignets de poisson, gâteaux, frites et autres nourritures servies soit pour emporter, soit aux convives assis sur des tabourets à différents comptoirs. Brit & Chips propose de la bouffe-minute version indépendante, recherchée, différente.

Par exemple, on frit du merlu, poisson délicieux qui reste fondant dans la pâte de beignet croustillante parfumée à l'« Orange Crush » où il est cuit. Dommage que cette espèce soit sur la liste à éviter du programme Ocean Wise: on le pêche au chalut, ce qui arrache les fonds d'océan. Par contre, on peut choisir le fin aiglefin qui, lui, s'il vient du Canada, est pêché à la ligne et bon dans la bouche et dans la tête. Et en plus, sa panure est sucrée au sirop d'érable, ce qui ajoute une douceur bienvenue. On vinaigre le tout et hop! l'équilibre nous fait sourire, surtout par un soir d'automne frisquet. Un petit Bitter Shandy importé avec ça?

## Les frites

Autres options: les frites, évidemment, un peu molles et grasses, ce qui n'est pas nécessairement un défaut. Aussi, j'ai bien aimé la sau-



PHOTO PAR ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Le restaurant Brit & Chips propose le traditionnel *fish'n'chips* britannique avec quelques adaptations gastronomiques, notamment de l'aiglefin avec une panure au sirop d'érable.

cisse enrobée de pâte feuilletée, qui apprend au pogo ce qu'il aurait dû être et rester toujours. On trempe le tout dans de la moutarde Colman, importée d'Angleterre. Même chose pour les frites qu'on asperge de vinaigre Sarson's, fort prisé de l'autre côté de l'Atlantique.

En revanche, les beignets au curry étaient trop délicats, pas assez rehaussés par les épices. On les aurait aimés plus piquants et servis avec une mayonnaise plus personnalisée aussi. Quand on joue dans la friture, il faut être généreux avec l'acide et le pimenté pour bien rééquilibrer.

## Desserts et autres mets

Le menu compte aussi des salades, un poisson du jour, des accras et d'autres déclinaisons sur le thème du poisson et de la friture. On retournera les essayer. Pour le dessert, on peut se battre sur les confiseries commerciales, mais typiquement anglaises importées telles que Turkish Delight, Butterscotch et compagnie.

Les plats de fritures de poisson coûtent pour la plupart à peine une dizaine de dollars. Il y a aussi une courte carte de vins et de bières, dont quelques importations et la bière du Burgundy Lion.

## BRIT & CHIPS

433, rue McGill, Montréal  
514-840-1001  
www.britandchips.com

⊕ La variété du menu et tout le thème britannique, différent, surprenant. Montréal a besoin de plus de comptoirs accessibles comme celui-là.

⊖ Les choix de poissons pourraient être peaufinés en tenant compte des nouvelles inquiétudes écologiques. Certains plats pourraient, aussi, être assaisonnés de saveurs plus marquées, pour donner un peu de charpente à toute cette friture.

On y retourne? Pas trop souvent, car c'est lourd et il faut avoir drôlement faim. Mais on va y retourner, un jour.

ÉDITION SPÉCIALE  
15<sup>e</sup>  
ANNIVERSAIRE ÉDITION ANNÉE  
LA SÉLECTION CHARTIER  
FÊTE SES 15 ANS.

VOS PAPILLES  
SERONT COMBLÉES  
PLUS QU'  
JAMAIS !



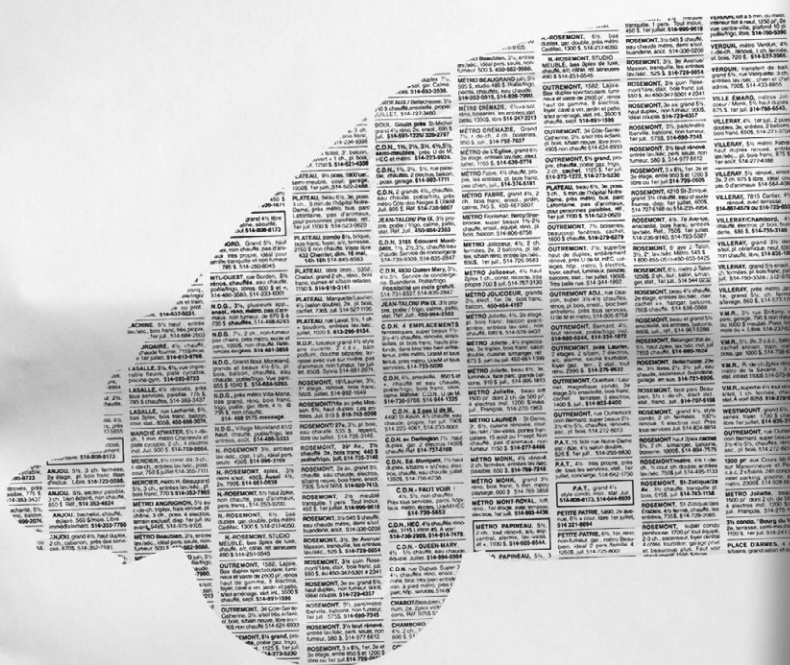
En vente en librairie ou sur [librairie.cyberpresse.ca](http://librairie.cyberpresse.ca)

# Les petites annonces

## LA PRESSE

J'annonce

Je vends



Je lis

J'achète

**Qualité en quantité**  
**514 987-VENDU (8363)**

Placez une petite annonce dans *La Presse*  
et elle paraîtra gratuitement sur **CVENDU**<sup>ca</sup>