

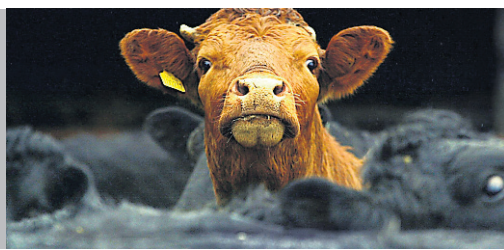
RICARDO
Consultez toutes les recettes et les conseils du chef Ricardo sur cyberpresse.ca/ricardo

COLLAGÈNE
De plus en plus de Japonaises mangent des produits à base de collagène, afin d'obtenir une peau ferme, douce et lisse. Lire la suite sur cyberpresse.ca/collagene

GOURMAND



RESTAURANTS
POUR LES MORDUS
DE VIANDE
PAGE 6



COCKTAILS
LES BOISSONS CHAUDES
AU GOÛT DU JOUR
PAGE 4

François Chartier,
Patrice Demers,
Marc-André Jetté
et Alvaro Palacios.

REPAS SUR MESURE POUR LE VIN



APRÈS AVOIR ASSISTÉ, IL Y A UN AN, À UNE DÉGUSTATION ANIMÉE PAR LE VITICULTEUR ESPAGNOL ÀLVARO PALACIOS, DANS L'ATELIER DU MYTHIQUE RESTAURANT ELBULLI, EN CATALOGNE, LE SOMMELIER FRANÇOIS CHARTIER A DÉCIDÉ DE RÉPÉTER L'EXERCICE AU QUÉBEC. IL A À SON TOUR INVITÉ À MONTRÉAL CE VITICULTEUR DE GÉNIE, PUIS ORCHESTRÉ UN REPAS AUTOUR DES CRUS DU BIERZO, DU PRIORAT ET DE LA RIOJA, AVEC LA COMPLICITÉ DE MARC-ANDRÉ JETTÉ, PATRICE DEMERS ET MARIE-JOSÉE BEAUDOIN, DU RESTAURANT NEWTOWN. UN DOSSIER À LIRE EN PAGES 2 ET 3.



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT AUX INFOLETTRES DE cyberpresse.ca

PAS DE TEMPS?
À COURT D'IDÉES?



www.cyberpresse.ca/mesinfolettres



Tous les vendredis, recevez

L'ESSENTIEL

DANS VOTRE COURRIEL

- BLOGUES
- RECETTES
- RESTAURANTS
- SUGGESTIONS DE SORTIES
- CHRONIQUES SUR LES VINS

GOURMAND



Pétoncle poêlé, flanc de sanglier braisé.

LES VINS D'ABORD, LE MENU ENSUITE



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

FRANÇOIS CHARTIER COLLABORATION SPÉCIALE

Je voulais partager avec vous le privilège que j'ai eu de concevoir un repas «par et pour» les vins du vigneron Álvaro Palacios, dont les crus célébrés par les grands critiques et sommeliers du monde ont permis de redonner à l'Espagne ses lettres de noblesses.

Pourquoi? Pour que vous puissiez avoir quelques pistes harmoniques supplémentaires lorsque vient le temps de concevoir vos plats pour accompagner vos bouteilles de vin favorites.

Le menu (voir encadré) a donc été élaboré à partir de mes pistes aromatiques, basées sur les arômes et saveurs des vins des trois domaines de señor Palacios, avec la complicité de l'équipe du Newtown.

Inspiré du sympathique et expressif rioja **La Vendimia 2008** (10360317; 16,80\$), nous avons servi une mousse de betteraves rouges à l'apéritif. L'idée consistait à démontrer qu'on peut réveiller les papilles des convives avec un vin à prix plus que doux et un produit quasi rustique: la betterave. «C'est comme du champagne et du caviar!» lance l'épouse du vigneron, Cristina Palacios.

L'unique bierzo **San Martín 2006** (11100285; 84,50\$ à la SAQ Signature), avec ses notes de cacao, de poivre, d'olive noire et de bois torréfié, m'a permis d'imaginer un plat hommage au «Terroir du Bierzo». Le feuilletage salé de cacao jouait le rôle de la terre, tandis que le pétoncle fortement grillé prenait la place des roches. Et le sanglier faisait un clin d'œil à ces porcs noirs qu'on trouve au vignoble de San Martín et qui mangent des raisins mûrs...

Enfin, j'ai recommandé de servir la sauce, un bouillon de canard au thé lapsang souchong, dans une tasse, pour qu'on puisse la boire et ainsi créer l'harmonie avec le plat, tout comme avec le vin. Résultat: une émouvante symbiose des ingrédients et du vin!

Dans les autres plats, l'agneau — avec sa structure aromatique rappelant le thym — s'unissait aux deux cadets du Priorat, dont le tout nouveau **Camins 2007** (à venir à la SAQ). Quant au cerf, dont le jus au café et la purée de champignons s'interpénétraient avec les deux grandissimes priorat **Finca Dofi 2003** et **2006** (705764; 76,75\$), il allait dans le même sens harmonique.

Cet exercice de style a laissé un souvenir impérissable dans la mémoire olfactive des 50 convives qui y assistaient. À répéter...

MENU

Repas-dégustation signé François Chartier avec Álvaro Palacios

VIN: LA VENDIMIA 2008 RIOJA

PISTE HARMONIQUE: eugénoïde (girofle)

PLAT: mousse de betteraves rouges et fraises, poudre de bœuf grillé au quatre-épices, betteraves en salade et gelée de betteraves au girofle

VIN: LA MONTESA 2006 RIOJA

PISTES HARMONIQUES: lactones (porc/noix de coco), maltol (boisé torréfié) et mercapto hexanol (cassis)

PLAT: flanc de porc braisé/fumé, purée d'oignons doux au soya, anguille fumée et concentré de cassis

VINS: PÉTALOS 2007 BIERZO
et **VILLA DE CORULLÓN 2004 BIERZO**

PISTES HARMONIQUES: methoxy pyrazine (poivron/tanins) et eugénoïde (girofle)

PLAT: croûtons de brioche, bœuf grillé mariné au poivre long et purée de poivrons rouges rôtis au sésame grillé

VIN: SAN MARTÍN 2006 BIERZO

PISTES HARMONIQUES: dimethyl pyrazine (cacao), rotundone (poivre) et maltol (boisé torréfié)

PLAT: «Terroir du Bierzo». Pétoncle fortement poêlé, flanc de sanglier braisé, feuilletage de cacao, poudre d'olives noires déshydratées, bouillon de canard au thé lapsang souchong

VINS: CAMINS DEL PRIORAT 2007 PRIORAT
et **LES TERRASSES 2006 PRIORAT**

PISTES HARMONIQUES: thymol (thym/mandarine) et acide glycyrrhizique (régliasse)

PLAT: longe d'agneau du Québec, jus d'agneau aux écorces de mandarine, croustilles de topinambours et purée à l'anis étoilé

VINS: FINCA DOFI 2006

PRIORAT
et **FINCA DOFI 2003 PRIORAT**

PISTES HARMONIQUES:

Pyrazines (café/cacao/champignon) et rotundone (poivre)

PLAT: cerf rouge et jus de viande au café, trompettes des morts, cacao et poivre noir

VIN: CIDRE DE GLACE
NEIGE «RÉCOLTE
D'HIVER» 2007

PISTES HARMONIQUES:

Caroténoïdes (pomme/coing), safranal (safran) et acide cinnamique (cannelle)

PLAT: panna cotta au safran, gelée de miel et cannelle Ceylan, coings caramélisés, purée de pomme Tatin, sorbet pomme, mousse de cidre et sablé pain d'épices



Le chef Marc-André Jetté, le vigneron Álvaro Palacios, le sommelier François Chartier et le chef Patrice Demers au restaurant Newtown, où ils ont élaboré un menu en s'inspirant d'une sélection de vins.

RECETTES

RECETTES SIGNÉES MARC-ANDRÉ JETTÉ, PATRICE DEMERS ET FRANÇOIS CHARTIER. COLLABORATION SPÉCIALE

Croûtons de brioche, bœuf grillé mariné au poivre long et purée de poivrons rouges rôtis au sésame grillé

Pour cette recette, j'ai pris la piste aromatique des arômes perçus dans les deux vins de cépage mencía, de l'appellation Bierzo, que sont les remarquables **Pétalos 2007 (10551471; 23,05 \$)** et le **Villa de Corullón 2004 (10823140; 55,50 \$)**. En l'occurrence, la famille des méthoxy pyrazines. Notez que cette délirante purée de poivrons rouges s'accorde avec de nombreux types de vins rouges, dont la grande famille des cabernets, tout comme du merlot.

PURÉE DE POIVRONS

- > 4 poivrons rouges
- > 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- > 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

1. Au four, sous le gril, colorer fortement les poivrons de chaque côté. La peau doit être complètement grillée. Déposer les poivrons dans un bol, couvrir de pellicule plastique et laisser tempérer.
2. Peler les poivrons et les réduire en purée au mélangeur.
3. Ajouter l'huile de sésame et le vinaigre. Assaisonner de sel et de poivre.

BOEUF SAISI

- > 1 morceau de Boston ou 1 bavette de 200g
- > Huile d'olive, poivre long fraîchement moulu et thym frais

1. Mariner les bavettes dans un peu d'huile avec les aromates pendant au moins 12 heures.
2. Égoutter et éponger les bavettes pour ensuite bien les assaisonner de sel et de poivre. Chauffer une poêle (elle doit être très chaude), saisir les bavettes de tous les côtés pendant quelques secondes seulement.
3. Laisser refroidir la viande et la trancher finement.

MONTAGE

- > Brioche tranchée finement
- > Basilic thaï

1. Cuire les tranches de brioches au four, à 350°F, pour qu'elles soient bien croustillantes
2. Déposer les tranches de bœuf sur les brioches et garnir de purée de poivrons et de fleur de sel.
3. Terminer le montage avec quelques feuilles de basilic thaï.



Note: avant le service du plat, mettre au centre de la table un bouquet de feuilles de basilic thaï, afin que les convives puissent, une fois qu'ils auront dégusté le vin, goûter le basilic, puis re-déguster le vin.



Crème prise au safran, pulpe de pommes tatin, gelée de miel à la cannelle de Ceylan

Comme j'avais le désir de partager avec ce vigneron espagnol un cidre de glace, et que Patrice Demers avait déjà sur sa carte un dessert qui semblait tout droit sorti d'une bouteille de ce précieux nectar, nous avons tout simplement ajusté sa création sucrée aux notes aromatiques du Neige « Récolte d'Hiver » 2007 (742627; 49,75 \$).

CRÈME PRISE

- > 4 c. à soupe de sucre
- > 160 ml (2/3 tasse) de crème 35 %
- > 2 pincées de safran
- > 1 1/2 feuille de gélatine préalablement réhydratée
- > 240 g (3/4 tasse et 2 c. à soupe) de yogourt méditerranéen

1. Dans une petite casserole, amener à ébullition le sucre, la crème et le safran. Retirer du feu, ajouter la gélatine et bien brasser. Couvrir et laisser infuser 10 minutes.
2. Passer la crème dans un tamis fin et la verser dans un cul-de-poule. Ajouter le yogourt et bien mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture parfaitement uniforme.
3. Badigeonner légèrement huit petits ramequins avec de l'huile de canola. Verser la crème dans les ramequins et laisser figer au froid pendant au moins 12 heures.

PURÉE DE POMMES CARAMÉLISÉES

- > 5 pommes
- > 1 c. à soupe de sirop de maïs
- > 150 g (3/4 tasse) de sucre
- > 50 ml (3 c. à soupe) d'eau chaude

1. Éplucher les pommes, les couper en quartiers et retirer les cœurs.
2. Dans une casserole, réunir le sirop de maïs et le sucre. Ajouter juste ce qu'il faut d'eau pour mouiller légèrement la préparation. Cuire à feu élevé, jusqu'à l'obtention d'un caramel assez foncé. Retirer du feu et verser délicatement l'eau chaude dans le caramel. Remettre sur un feu modéré pour s'assurer que le caramel est bien liquide.
3. Verser le caramel sur les pommes dans un plat allant au four et cuire à 400°F pour environ 40 minutes. Il est important de brasser les pommes à toutes les 5-10 minutes pour s'assurer d'une cuisson et d'une coloration uniforme.
4. Lorsque les pommes sont bien caramélisées, retirer du four et laisser tempérer.
5. Réduire ensuite les pommes en purée parfaitement lisse à l'aide du mélangeur.

GELÉE DE MIEL ET CANNELLE DE CEYLAN

- > 160 ml (2/3 tasse) de miel
- > 250 ml (1 tasse) d'eau
- > 1 c. à thé de cannelle Ceylan moulue
- > 6 g (environ 3 c. à thé) d'agar agar

1. Dans une casserole, réunir tous les ingrédients et bien brasser à l'aide d'un fouet. Cuire à feu élevé, en maintenant un petit bouillon pendant une minute.
2. Verser la gelée dans un contenant et laisser figer au froid pendant au moins 2 heures.
3. Démouler la gelée, la couper en petits cubes et la réduire en purée parfaitement lisse au mélangeur. Passer la gelée au tamis fin.

MONTAGE

1. Pour démouler les crèmes prises, tremper le fond des ramequins 5 secondes dans de l'eau chaude et décoller les côtés à l'aide d'une petite spatule.
2. Déposer les crèmes au centre des assiettes, garnir de la purée de pommes et de la gelée de miel.

Crème prise au safran



Flanc de porc braisé et fumé, purée d'oignons doux au soya, anguille fumée et concentré de cassis

Cette recette m'a été inspirée par les composés volatils de la cuvée **La Montesa 2006 Rioja (10556993; 21,35 \$)**, qui sont de la famille des lactones, ainsi que du maltol (aux notes boisées et torrifiées) et du mercapto hexanol (molécule aromatique au puissant parfum de cassis). N'hésitez pas à utiliser la purée d'oignons doux et le concentré de cassis avec d'autres recettes de porc. Et n'oubliez pas d'accorder vos recettes avec le même type vin rouge de la rioja, jeune et un brin boisé.

FLANC DE PORC

- > 1 kg flanc de porc frais (non fumé)
- > 1 carotte
- > 1 oignon
- > 1 branche de céleri
- > 1 branche de thym
- > 1 feuille de laurier
- > Poivre en grain

1. Déposer le flanc de porc dans une casserole.
2. Ajouter tous les légumes et les aromates.
3. Ajouter de l'eau pour couvrir le flanc de porc.
4. Couvrir avec un papier d'aluminium.
5. Porter à ébullition et cuire au four à 275°F pendant 3 heures.
6. Retirer délicatement la viande
7. Passer le jus de cuisson au tamis fin et réduire des trois quarts. Assaisonner, ajouter un peu d'huile d'olive et de vinaigre de vinaigre de vin rouge.
8. Laisser la viande refroidir pour ensuite la fumer pendant environ 20 minutes.
9. Couper le flanc en portions de 100g.

PURÉE D'OIGNONS DOUX

- > 2 oignons espagnols épluchés et coupés en deux
- > 2 c. à soupe de sauce soya

1. Dans une poêle, déposer un peu d'huile d'olive et ajouter les oignons, côté coupé vers le bas. Faire cuire au four, à 325°F, pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que les oignons soient bien caramélisés.
2. Retirer du four, déglacer avec le soya et réduire en purée parfaitement lisse au mélangeur. Assaisonner de sel et de poivre.

CONCENTRÉ DE CASSIS

- > 350g purée de cassis non sucrée
- > 50 ml eau
- > 3 c. à soupe de sucre
- > 6g d'agar agar

1. Dans une casserole, chauffer la purée avec l'eau et le sucre. Incorporer l'agar au fouet et laisser mijoter une minute en brassant.

2. Verser la gelée dans un contenant et laisser figer au froid au moins 2 heures.
3. Démouler la gelée, la couper en petits cubes et la réduire en purée parfaitement lisse au mélangeur. Passer dans un tamis fin.

MONTAGE

1. Dans une poêle bien chaude, saisir les flancs du côté du gras pour obtenir une belle coloration. Colorer aussi les autres côtés et terminer la cuisson au four, à 350°F pendant environ 4 minutes.
2. Déposer les flancs sur les assiettes, et les garnir de deux petits morceaux d'anguille japonaise BBQ. Ajouter un peu du jus réduit autour.
3. Terminer le montage avec la purée d'oignons et un point de concentré de cassis.



Flanc de porc braisé et fumé

François Chartier est l'auteur du guide des vins *La sélection Chartier 2010* et du livre *Papilles et molécules — Sur la piste aromatique des aliments, des vins et de l'harmonie vins et mets*, aux Éditions La Presse. Communiquez avec lui sur son site : francoischartier.ca

GOURMAND

Le retour du vin chaud

SILVIA GALIPEAU

Chic, le vin chaud? Le grog? Plutôt ringard, oui! Pas nécessairement...

C'est du moins le défi que souhaite relever Fabien Maillard, mixologue et propriétaire du LAB, comptoir à cocktails, en revisitant certains classiques plus ou moins démodés, pour les remettre au goût du jour. Pour quoi faire? Pour se réchauffer, pardi!

«C'est la saison, il fait froid, on a besoin de quelque chose pour nous réchauffer», expliquait la semaine dernière le mixologue, lors du lancement de sa nouvelle carte, mettant en vedette, tenez-vous bien: des cocktails chauds!

Il faut dire que le mixologue nous a déjà habitués à des créations plutôt originales. Son bar, situé sur l'avenue Rachel, respire l'originalité. Au sens propre. Il suffit en effet d'y poser un pied pour y respirer des arômes insoupçonnés. Non, vous n'avez pas la berluie, personne ne s'est trop parfumé ici ce soir, ce sont bel et bien des odeurs d'épices que vous sentez-là: cannelle, cardamome, et pourquoi pas du géranium?

Mais revenons à nos cocktails... chauds. Trois nouvelles créations sont désormais au menu. Le premier: le Fish House Grog, un grog donc, à base de rhum, brandy, et, surprise, du jus de citron, du cordial à la fleur de Sureau et de l'essence de gingembre, un mélange très parfumé et un poil épicé, servi non pas dans une grosse tasse à café, mais dans une chic flûte à champagne, «pour lui donner un côté plus contemporain», raconte le mixologue.

Le deuxième: Grappe Tube Baby, à base de vin chaud (Syrah-Malbec), ratafia à la cerise de terre, essence de cardamome, cannelle râpée, sirop de caramel et une goûte d'amer Fee Brother. À la fois épicé et sucré, le tout est servi «pour le côté funky» avec un Carambar, dans un verre à Martini cette fois.

Le troisième et probablement le plus floral de tous: le Sweet Rosat, un mélange surprenant de vin blanc chaud, de liqueur de Scotch, de jus d'orange, de cordial à la rose et



d'essence de géranium, servi, à nouveau, dans une flûte.

À noter: d'autres nouveautés sont aussi au menu, notamment des mélanges chauds-froids surprenants (le Mexican Toffee: sorte de margarita recouverte de mousse de café - audacieux), une vaste sélection de cocktails à l'absinthe (rebaptisée ici «lab sainte»), même des cocktails flambés (dont la préparation est un véritable spectacle en soi).

Verdict? C'est évident, le cocktail chaud ne se boit pas comme un cocktail froid. Il se sirote. Se déguste. Tranquillement. Étrangement, il semble plus alcoolisé (même s'il n'en est rien). Vrai, sa chaleur surprend. Et ne fera certainement pas que des adeptes. Mais après une journée de plein air, pour se réchauffer un coup, pourquoi pas?

Cocktails chauds au LAB, 1351, avenue Rachel Est.



Le mixologue Fabien Maillard revisite certains classiques plus ou moins démodés pour les remettre au goût du jour. PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Les nouvelles pizzas « santé »

ÈVE DUMAS

Les pizzas bios, ou «santé», ont la cote. Juste avant les Fêtes, j'ai pris livraison des deux nouvelles pizzas bios de la compagnie montréalaise Stromboli ainsi que des quatre variétés du Commensal, maintenant disponibles dans les congélateurs près de chez vous. Et tant qu'à y être, pourquoi ne pas tester aussi les pizzas végétariennes Amy's, en vente dans la plupart des magasins d'aliments naturels?

Une bonne douzaine de pizzas plus tard (les meilleures ont dû être testées deux fois, bien sûr!), il fallait se rendre à l'évidence. Stromboli est le maître incontesté du surgelé. Après tout, leur pizza est produite par des pizzaiolos professionnels avec des ingrédients québécois à 100%. Elle goûte la vraie pizza de restaurant. La croûte mince est à la fois craquante et moelleuse. On y a d'ailleurs ajouté des graines de chia, le superaliment de l'heure. Il est difficile de

La pizza de Stromboli est produite par des pizzaiolos professionnels avec des ingrédients québécois à 100%.

trancher entre la Pleurotes et la Chèvre et gouda, les deux étant aussi savoureuses l'une que l'autre. Les enfants, en revanche, ont une nette préférence pour la deuxième.

Les mêmes petits goûteurs ont développé une vraie



PHOTO FOURNIE PAR LE COMMENSAL

Certaines variétés des pizzas du Commensal, comme Légumes grillés à la méditerranéenne (photo), sont carrément fades.

dépendance à la Marguerita d'Amy's Kitchen. Si elle ne respecte pas toutes les règles de l'appellation contrôlée, elle a au moins le mérite d'être préparée non pas avec de la mozzarella râpée, mais bien avec des petits cubes de mozzarella fraîche, une sauce tomate toute simple et du basilic frais haché. La pâte est irrécusable. Le seul détail qui agace un peu, c'est le prix. Même bio, une pizza surgelée à 11,95\$, c'est un peu exagéré.

En revanche, les pizzas du Commensal (qui ne sont pas faites d'ingrédients biologiques) sont d'un baroque un peu déconcertant. Les variétés: Légumes grillés à la méditerranéenne, Chili à la mexicaine, Hummus à la grecque et Ratatouille à la provençale. La plus étrange est sans conteste la deuxième, qui s'apparente davantage au

chili qu'à la pizza. Dans les quatre cas, la pâte mince multigrain cuit trop vite, si bien qu'elle durcit avant que la garniture n'ait eu le temps de chauffer suffisamment. De plus, certaines variétés, comme Légumes grillés à la méditerranéenne, sont carrément fades.

Dommage.

Pizzas bios du Stromboli, 6,99\$ pour 316 g, en vente chez Métro, IGA, Rachele-Béry, Bioterre et plusieurs autres épiceries du Québec.

Pizzas à croûte mince multigrain du Commensal, 6,99\$ pour 320 g, en vente partout au Québec.

Pizzas Amy's, autour de 11,95\$ pour 369 g, en vente dans les magasins d'aliments naturels et dans certaines sections bios des supermarchés.



PHOTO FOURNIE PAR LE COMMENSAL

La plus étrange variété des pizzas du Commensal est sans conteste Chili à la mexicaine (photo), qui s'apparente davantage au chili qu'à la pizza.



Stromboli est le maître incontesté du surgelé. PHOTO LA PRESSE

Rions un peu...



JACQUES BENOIT
DU VIN

Gens graves, sérieux, les hommes et les femmes qui écrivent sur le vin utilisent des termes châtiés, on ne peut plus corrects.

On ne badine pas avec le vin...

Portes closes, c'est autre chose. Car, entre eux, ces m'sieurs-dames se permettent toutes sortes de licences langagières.

Il y a ainsi deux sortes de vins pour lesquels ils disposent d'une bonne gamme de termes et d'expressions bien sentis qu'on ne retrouve jamais sous leur plume.

À savoir le mauvais vin, ou le vin déclinant, qui a perdu de ses qualités, et, à l'inverse, le très bon vin, de même que le grand vin.

Quelques expressions dont ils gratifient le mauvais vin ou le vin déclinant: «C'est pourri», «Il a les quatre fers en l'air», «Mort et enterré», «Il est temps qu'il aille se coucher», etc.

Le bon vin et le grand vin: «Top vin!», «Ça tire ça, m'sieurs-dames», «Otez votre chapeau». Ou, tout simplement, «Wow!», onomatopée qu'ils prononcent avec toute la conviction voulue.

Enfin (mais, cher lecteur et chère lectrice, sautez ce paragraphe-ci si vous craignez d'être scandalisé), ce que ces personnages mal embouchés qualifient dans leurs écrits de vin «racoleur», par exemple un rouge au boisé insistant, très épicé, c'est invariablement — portes closes, je dis bien, et de vive voix — une «guidonne». Mais, de grâce, ne tirez pas sur le messager!

Voici par exemple un vin «Wow!» tout à fait inattendu.

Isola dei Nuraghi 2005 IGT Barrau, 56,75\$ (10 961 622), ★★★★★, \$\$\$ \$1/2, 2010-2015.

Inattendu car on ne s'attend pas à ce qu'un vin de Sardaigne, fait de très vieux Carignans (85%), plus 10% de Cabernet Sauvignon et 5% de Merlot, puis élevé en fûts de chêne français, soit à ce point réussi. Bien coloré, grenat — signe d'un début d'évolution —, son bouquet est nuancé, ample, rappelant un peu les grands Châteauneufs-du-Pape. La bouche suit, charnue, avec des saveurs de fruits rouges bien mûrs, complexe, le tout sur des tannins... dodus. Un des secrets expliquant tout cela: copropriétaire de ce domaine, le célèbre œnologue Giacomo Tachis, consultant de la Tenuta San Guido (Sassicaia), en est aussi le directeur technique. Excellent. 14,5% (66 caisses).



Trois vins du Sud-Ouest

Le sud-ouest de la France regorge d'appellations peu connues ou méconnues, produisant certains vins d'un rapport qualité-prix remarquable. En voici trois exemples, en incluant le Bergerac blanc qui figure comme recommandation de la semaine (ci-contre).

Cahors 2007 Croix du Mayne, 16,65\$ (10 542 049), ★★★, \$\$, 2010-2014?

Richement coloré, quasi opaque, assez peu expressif au nez, son bouquet exhale néanmoins quelques arômes d'encre et de truffes noires, très Cahors. Bâti tout d'un bloc, charnu, ses saveurs de fruits noirs sont franches, ses tannins sont fermes. Sérieux, et à prix raisonnable. 12,5% (558 caisses).

Bergerac 2007 Cuvée Champlain Château Belingard, 18,25\$ (10 922 439), ★★★, \$\$, 2010-2013.

À l'aveugle, on jurerait un bordeaux rouge de qualité, tant ce vin est gracieux et équilibré. De corps moyen, renfermant surtout du Cabernet Sauvignon (55%), avec 35% de Merlot et 10% de Malbec, il est élevé six mois en fûts. Un délice. 12,5% (131 caisses).

Des vins d'ailleurs...

À peu près partout sur terre, on trouve aujourd'hui des vins de qualité... Des preuves?

Douro 2006 Reserva Vinhos Sogrape, 20,75\$ (335 208), ★★★, \$1/2, 2010-2014?

Vin rouge corsé, du Douro (Portugal), fait avec des cépages autochtones (Touriga Nacional, Touriga Franca, etc.), et élevé en fûts, son bouquet est de bon volume, avec des notes vanillées bien présentes. La bouche suit. D'une bonne concentration, avec des tannins solides, le tout plutôt d'un bloc. Très bon quand même. 14% (340 caisses).

Collioure 2007 Côté Mer Domaine de la Rectorie, 28,75\$ (10 781 242), ★★★ 1/2, \$\$\$ \$1/2, 2010-2014.

Très beau vin du Languedoc-Roussillon, d'une couleur pourpre-prune, au bouquet associant fruits rouges et noirs, nuancé (tabac, cuir, etc.), relativement corsé et aux tannins serrés, de qualité, avec la Syrah qui tend à dominer au plan aromatique. Savoureux. 14% (76 caisses).

Côtes de Brouilly 2008 Terres Dorées Jean-Paul Brun, 20,60\$ (10 520 237), ★★★, \$1/2, 2010-2013?

Vin du Beaujolais, sa couleur, rouge clair, fait très... bourgogne. Le bouquet est délicat, tout en fruit, avec un effluve comme sucré, la bouche étant plutôt légère (ce n'est pas un défaut), avec de l'éclat et des saveurs franches. À servir rafraîchi. 13% (187 caisses).



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Bergerac 2008 Cuvée des Conti Tour des Gendres



Vin blanc du sud-ouest de la France, d'un vignoble cultivé en biodynamie, d'un jaune assez soutenu, son généreux bouquet est dominé par des arômes de Sauvignon blanc bien mûr, quoique ce cépage ne compte que pour 20% de la cuvée, contre 70% de Sémillon et 10% de Muscadelle. Mais... tel est le Sauvignon, qui est un cépage dominateur. La bouche est grasse, onctueuse, d'où l'impression qu'il est peut-être très légèrement boisé, ce qui n'est pas le cas. (Ce gras est sans doute dû au fait que les raisins macèrent deux jours durant, avant le début de la fermentation.) Savoureux. 13%.

16,50\$ (858 324), ★★ 1/2, \$\$, 2010-2012?

★ 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

Lisez le texte de Jacques Benoit sur la Chablisienne, en exclusivité sur cyberpresse.ca/benoit

Le vin détrône les coolers



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Les jeunes Québécois délaissent-ils les infects coolers au profit du vin bon marché?

En comparant la liste des produits les plus vendus à la SAQ en 2007 avec celle de l'an dernier, on constate, en effet, un recul des boissons aux fruits alcoolisées (à la vodka).

En 2007, les coolers occupaient quatre des cinq premières places des ventes à la SAQ. Aujourd'hui, ils sont relégués en cinquième et sixième places, derrière les grands succès rouges argentins et italiens. Dans le top 10 des produits les plus vendus (toutes catégories, en nombre de caisses), on retrouve trois vins argentins et trois italiens. Il reste à peine de la place pour trois coolers et un californien, le rosé de Gallo, dont la popularité ne se dément pas aussi bien ici qu'aux États-Unis où on le vend en bidon de 4 L dans les supermarchés.

La semaine dernière, je vous ai présenté la liste des vins les plus populaires au Québec. Voici, cette semaine, les plus vendus, toutes catégories.

...

Notez que deux valeureux français s'accrochent et résistent à la vague: l'indémorable Brouilly de Duboeuf (oui, oui, la bouteille avec le long cou) et le Beaujolais de Bichot.

Autres chiffres intéressants: les Québécois ont acheté l'an dernier 440 000 bouteilles de Bailey's et plus de 420 000 bouteilles de vodka Smirnoff (triple distillation), dans un marché qui tourne le dos au «fort» depuis des années.

Les omniprésentes campagnes publicitaires de ces deux maisons expliquent peut-être en partie leur succès auprès des consommateurs québécois.

EN NOMBRE DE CAISSES

- 1 Shiraz/Malbec Fuzion Zuccardi Mendoza (10 394 955): 8,15\$: 192 031
- 2 Malbec/Syrah Santa Florentina V. Famatina (10 845 584): 8,65\$: 99 954
- 3 Merlot Vivolo di Sasso Veneto i.g.t. (485 565): 11,20\$: 97 756
- 4 Bottero Veneto i.g.t. (409 888): 9,00\$: 96 943
- 5 Smirnoff Ice (24 x 330 ml) cooler au spiritueux (10 754 711): 2,50\$: 90 872
- 6 Smirnoff Ice (4 x 330 ml) cooler au spiritueux (10 754 842): 2,85\$: 80 176
- 7 White Zinfandel Gallo Californie rosé (285 767): 10,95\$: 79 311
- 8 Modello Masi Delle Venezie i.g.t. (533 026): 13,95\$: 78 328
- 9 Malbec Finca Flichman Mendoza (10 669 832): 8,30\$: 75 979
- 10 Rev (4 x 330 ml) boisson au cola avec vodka (542 977): 3,15\$: 74 437

EN VALEUR

- 1 Shiraz/Malbec Fuzion Zuccardi Mendoza (10 394 955): 8,15\$: 18 785 839\$
- 2 Smirnoff triple distillation vodka (190): 32,25\$: 13 596 333\$
- 3 Merlot Vivolo di Sasso Veneto i.g.t. (485 565): 11,20\$: 13 266 682\$
- 4 Modello Masi Delle Venezie i.g.t. (533 026): 13,95\$: 13 144 298\$
- 5 Baileys l'original boisson à la crème irlandaise (5959): 28,95\$: 12 706 301\$
- 6 Brouilly Georges Duboeuf (70 540): 18,95\$: 12 034 301\$
- 7 Merlot/cabernet J.P. Chenet vin de pays d'Oc (485 557): 12,95\$: 10 736 564\$
- 8 White Zinfandel Gallo Californie rosé (285 767): 10,95\$: 10 311 427\$
- 9 Beaujolais Albert Bichot (21 436): 13,70\$: 9728 609\$
- 10 Malbec/Syrah Santa Florentina V. Famatina (10 845 584): 8,65\$: 9 369 398\$



UN PEU PLUS DE 20\$

Château Pesquié Quintessence, Côtes du Ventoux 2007 (Code SAQ: 00 969 303) 25,50\$

Syrah et grenache dans un vin de chaleur (attention: 14,8%), donnent un bel exemple de ce qui se fait de bien en Côtes du Ventoux. Un peu cher, direz-vous, mais il vaut bien des vins du Rhône semblables et souvent plus chers. Un truc: achetez-le à la SAQ Dépôt (15% sur 12 bouteilles de votre choix) et vous le payerez autour de 21\$.

GOURMAND



Derrière ce symbole, une source de fierté.

Soyons fiers des produits affichant le symbole du Lait 100% canadien, un lait produit ici et reconnu pour sa grande qualité, sa pureté et son bon goût.

Recherchez ce symbole sur les emballages de vos produits laitiers.

sourcedefierte.ca



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Au restaurant Argentino, le propriétaire est argentin et ancien boucher: deux gages de qualité quand il est question de viande grillée.

RESTAURANT ARGENTINO

Carnivores, bienvenue chez vous!

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
RESTAURANTS

Un restaurant qui porte le nom Argentino doit logiquement servir de la cuisine d'Argentine. Le patron est *portenos* (de Buenos Aires) et ancien boucher, ce qui devrait aussi nous rassurer sur son traitement de la viande grillée. Car qui dit Argentine dit – surtout – viande grillée et qui plus est, bœuf grillé. Parmi tous les amateurs de bidoche et de protéines animales, d'ailleurs nombreux en Amérique latine, les Argentins sont les plus fervents. Certains diraient aussi les plus sanguinolents. C'est selon. En un mot, la viande n'est ni rare ni chère en Argentine, c'est d'ailleurs ce qui a longtemps fait sa fortune et transformé Buenos Aires en grande capitale au début du 20^e siècle. Et d'où vient-elle, cette viande de bœuf? De la pampa, la grande plaine entourant la capitale, où vivent les *gauchos*, ces cowboys à ponchos de l'hémisphère sud. Bref, la viande fait presque partie des mythes de fondation de l'identité nationale, au

manières françaises. Il en résulte une grillade plus ample et beaucoup plus goûteuses. Le «T-Bone», l'entrecôte ou la côte de bœuf font partie de coupes plus grosses comme le bife de costilla. Puis on trouve des trucs exclusifs à la boucherie argentine qu'on sert ici dans l'assiette d'asado, une coupe des côtes entières, grillée à la perfection. L'asado comprend aussi un boudin duveté et savoureux et un chorizo (une saucisse de type espagnol) bien relevé. On sert tout ça avec des frites maison, et une salade typiquement argentine qui pourrait aussi être typique de Baie-Comeau, laitue-tomate-concombre, nappé de mayo et accompagné d'olives. Tout simple. Mais attention: très copieux.

L'entraña (le haut du ventre) est une viande un peu filandreuse mais parfaitement exquise après un passage sur la braise. L'idée étant de grignoter autour des os et, surtout, de commander cette viande saignante. Pas fait pour les âmes sensibles, je le répète. Les vrais carnivores en raffoleront. Une autre assiette qui présente un intérêt réel est la parrillada, qu'on sert d'habitude en pleine campagne: c'est un quartier

Le restaurant Argentino essaie de recréer un peu de l'ambiance des restaurants populaires de Buenos Aires, des lieux où se rassemblent les familles, où l'ambiance est grégaire et joviale et où le décor est accessoire.

même titre que le soccer et le tango. Vous comprendrez que les végétariens ne sont pas pris au sérieux là-bas!

Le restaurant Argentino essaie donc de recréer un peu de l'ambiance des restaurants populaires de la capitale, des lieux où se rassemblent les familles, où l'ambiance est grégaire et joviale et où le décor est accessoire. Il s'agit surtout de se rappeler le pays par des drapeaux, des t-shirts de l'équipe nationale de foot, des fanions de différentes équipes aussi, d'un poncho de *gaucho*... pas grand-chose de vraiment typique ni d'original sinon la télé qui présente des téléseries et des nouvelles argentines (sur les joueurs de soccer, bien entendu). On entre là-dedans en se disant qu'on est dans un troquet de banlieue; ce n'est ni un resto chic ni un bistro, mais plus tout à fait une cantine.

Au menu, il y a aussi des pizzas: car en Argentine, pays où une grande partie de la population est de descendance italienne, on la prend au sérieux. Et elle n'a rien à voir avec celle qui est servie dans les ruelles de Naples. Au contraire, elle se distingue. Elle a de l'épaisseur au niveau des «flancs», ses garnitures sont pour le moins ordinaires, mais pas la combinaison poivrons rouges marinés et oignons dans celle baptisée Fugazzeta. C'est vrai, elle est aussi un tout petit peu grasse, mais bon. On ne peut pas tout avoir. En tout cas, elle vous rappellera – si vous y êtes allé – ces soirées où vous avez levé le coude et terminé la nuit dans une pizzeria de l'Avenida Corrientes. C'est ce qu'affirme mon compagnon de table, qui l'a fait à répétition. Sa pizza lui a même tiré quelques larmes.

Mais passons aux choses sérieuses avec la viande, la vraie. L'asado: croyez que l'on ne vient pas ici pour manger léger ni végétal. Mais par les temps qui courent, un peu de gras et de protéines ne fait de mal à personne. Les coupes de viande argentines se distinguent des canadiennes. Il y a même deux types de bavettes là-bas, le vacio et le matambre, les deux ceinturées de gras, contrairement aux

entier de viande, côte, flanc et intestins, appuyé directement à la braise. La version urbaine est tout de même impressionnante: saucisses, bifteck, rognons, ris, boudin, côte.

Après cette ripaille néanderthalienne, si vous avez encore un coin à rassasier, il y a bien les alfajores, les petits gâteaux au dulce de leche ou des crèmes caramel servies avec du dulce de leche. Vous comprendrez que chez les Argentins, on ne se complique pas trop la vie, du moins à table.

RESTAURANT ARGENTINO

3273, rue Beaubien Est
514-727-9797

> **On y retourne?** Sincèrement, surtout les week-ends, pour l'orchestre «in vivo», mélangeant tous les styles latino, du merengue dominicain au tango. Et si on a envie de manger de la viande différemment.

> **Prix:** Très raisonnables. En tout cas pour des grillades. Peu de plats au dessus de 20\$, des entrées à moins de 10\$, des pizzas à 8\$. Comptez à peu près 100\$ à deux avec une bouteille de (très bon) vin, taxes et service compris.

> **Faune:** Locale, informelle, latino et indigène.

> **Service:** La maîtresse de maison en salle, le maître des viandes devant la parilla.

> **Vin:** Bonne nouvelle: qui dit que l'on doit se ruiner pour bien boire. Les vins argentins sont à la fois très bons et économiques (une rareté) et le patron prend très peu de marge. La moyenne des bouteilles est à moins de 30\$!

> **Plus:** C'est différent, c'est vivant, c'est bon, un peu simplet mais sincère. Et ça vous forcera à prendre une longue marche santé pour faire descendre toute cette cuisine vitaminée.

> **Moins:** Ce resto a les défauts de ses qualités. Un peu ruyeste et académique si vous voulez mon avis. On n'y amène pas sa première blonde ni sa vieille mère, mais on irait avec les potes pour célébrer un enterrement de vie de garçon.