

**TECHNO**  
Quatre nouvelles applications pour iPhone permettent aux consommateurs allergiques d'identifier plus facilement les plats qu'ils ont le droit de manger. À lire sur [cyberpresse.ca/allergie](http://cyberpresse.ca/allergie)

**REPAS**  
Un chef cuisinier d'Irlande a décidé de moderniser le « dernier repas » du *Titanic* (13 plats), servi le 14 avril 1912. Voyez le résultat sur [cyberpresse.ca/titanic](http://cyberpresse.ca/titanic)

# GOURMAND

VINS  
DEUX MILLÉSIMES  
DE BOURGOGNE  
PAGE 4

CUISINE  
DES RECETTES  
QUI DÉMÉNAGENT  
PAGE 5



## WASHINGTON, VINS ET METS



## À LA DÉCOUVERTE DU NORD-OUEST



Après la Californie et l'Oregon, voilà que Washington se découvre de réels talents de vigneron. À la gastronomie traditionnelle côtière aux riches parfums de mer et de bon café s'ajoute donc maintenant une nouvelle locomotive gourmande : une palette de vins multiples venus des plaines arides de l'est de l'État. Car s'il pleut à Seattle, le soleil plombe sur ces terres autrefois réservées aux cowboys et aux vergers. La chroniqueuse Marie-Claude Lortie est partie à la découverte de cette nouvelle frontière gastronomique en plein essor. Reportage en pages 2 et 3.



1 Les moutons des vignes en biodynamie de Pacific Rim. 2 Huîtres kumamoto. 3 Fromage de chèvre Larzac de la maison Monteillet à Walla Walla. 4 Pains dans une boulangerie de Walla Walla. 5 Vignes de la vallée de Walla Walla. 6 Poule urbaine à Seattle.

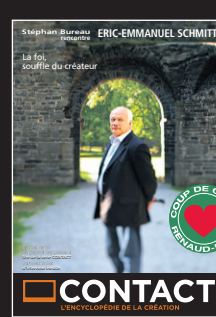
PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

## CONTACT

L'ENCYCLOPÉDIE DE LA CRÉATION

PROLONGEZ LE PLAISIR DE LA SÉRIE TÉLÉVISUELLE  
AVEC NOTRE COLLECTION DVD,  
EN PRIMEUR CHEZ RENAUD-BRAY.

3 NOUVEAUX PORTRAITS : STÉPHAN BUREAU RENCONTRE ERIC-EMMANUEL SCHMITT  
STÉPHAN BUREAU RENCONTRE JACQUES ATTALI  
STÉPHAN BUREAU RENCONTRE ALAIN DUCASSE



16<sup>99</sup> \$ ch.



**Renaud-Bray**  
MA LIBRAIRIE COUP DE CŒUR





Les chevaux de trait du vignoble de Cayuse à Walla Walla

PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

# WASHINGTON

## TERRE ET MER



Lorsqu'on pense à l'État de Washington, on pense d'abord à Seattle, avec son climat pluvieux, ses fruits de mer, son saumon et son excellent café. Mais en termes de gastronomie, Washington, c'est beaucoup plus, car toute une partie de l'État, traversée par la vallée du fleuve Columbia, est au sec, sous le soleil. Fruits, légumes, et maintenant vignes y poussent dans la chaleur. Reportage sur un Nord-Ouest qui se découvre gourmand.



MARIE-CLAUDE LORTIE

WALLA WALLA, Washington - Il est 19 h, un mercredi soir et dans la rue principale vide de Waitsburg, juste à l'extérieur de Walla Walla, dans l'est de l'État de Washington, on se croirait dans un décor de cinéma. Les affiches des commerces sont rétros, les façades aussi. Sur un des bâtiments, un artiste a peint un drapeau américain en noir et blanc. On est au cœur d'une Amérique stéréotypée, façon cowboy. Pourtant, on est là pour boire du vin.

Au Jimgermanbar, une galerie-bar-resto minimaliste qui serait à sa place dans un quartier branché new-yorkais ou berlinois, nous attend un vigneron appelé Charles Smith. Il a des airs de rocker. Pas étonnant. Avant de se lancer dans le vin, c'était son univers. Aujourd'hui, il produit syrahs et grenaches aux étiquettes en noir et blanc.

Au pays du grunge, de l'espresso corsé et des romans de vampires, les vins de Smith, comme le Old Bones ou le Château Smith, ne détonnent pas. Ici, on explore la création vinicole en puisant dans les traditions françaises pour mieux réinventer. Pas surprenant qu'au-delà des géants

établis comme la maison Château Ste. Michelle, on découvre que l'excentrique californien Randall Grahm, de la maison Bonnie Doon, a installé ses moutons biodynamiques sur les rives du fleuve Columbia, pour y produire ses vins Pacific Rim. Ou que le Français Christophe Baron élabore dans les galets de Walla Walla des vins appelés Cayuse recherchés et vendus à gros prix.

### La pluie et les cowboys

Lorsqu'on pense à l'État de Washington, la première image qui nous vient à l'esprit est souvent pluvieuse, car la côte pacifique, en commençant par Seattle, est effectivement très humide. Sauf que les vignobles ont pris d'assaut une tout autre zone de l'État : des terres jadis consacrées aux cultures maraîchères qui sont au sud-est, en allant vers l'Idaho et l'Oregon, au-delà d'une chaîne de montagnes appelées les Cascades. Lorsqu'on part de Seattle pour rouler vers le sud-est, on a l'impression de changer de pays.

On quitte la pluie pour tomber dans la neige des montagnes, puis l'aride soleil des plaines.

On quitte les fruits de mer, le café et le saumon pour arriver dans le monde des fruits et légumes, du blé, et du vin. Un univers en transformation qui s'est découvert œnophile et maintenant explore son âme foodie.

« Traditionnellement, cette région est connue pour ses oignons, lance Pierre-Louis Monteillet, un Français originaire du Sud-Ouest devenu fromager américain, non loin de Walla Walla. Mais depuis une dizaine d'années, l'univers du vin a explosé. Maintenant, il faut développer la gastronomie pour accompagner les bonnes bouteilles. »

Avec sa femme Joan, Monteillet élève des chèvres et des brebis. Il en fait une dizaine de fromages, donc un chèvre appelé Larzac et un Causse Noir, mélange brebis-chèvre, qui ressemble à une tomme.

Ils élèvent aussi des porcs, dont ils font leurs propres charcuteries, revendues ensuite dans des marchés locaux.

Dans les petites villes de vin, les restaurants apparaissent, peu nombreux mais solides. Le Jimgermanbar de Waitsburg, par exemple, propose une paëlla bien relevée et des amuse-bouche aux saveurs profondes, remplis de soleil. À Walla Walla, la Brasserie Four se risque à offrir de l'os à moelle et de la pizza au canard. La région a même ses propres brûleries de café, et, évidemment, une multitude de vignobles où l'on peut faire des dégustations sur place.

### Seattle, encore et toujours

Toutefois, pour les parfaits accords mets et vins, c'est de retour à Seattle, sur la côte, qu'on trouve les meilleurs restaurants. Pour le moment, c'est vraiment là qu'au-delà du verre à vin, l'assiette du Nord-Ouest prend son essor. C'est dans cette zone, par exemple, que l'on retrouve les produits uniques de cette région: les fruits de mer. « Moi je crois que c'est ce qu'on a de mieux. Comme, dans : les meilleurs au monde ! » lance Ethan Stowell, un des chefs les plus réputés de la ville, propriétaire de quatre restaurants

dont le délicieux Anchovies & Olives.

Huitres Kumamoto, Olympias rustiques ou Totten Virginia, panopes, coques, pétoncles... La liste des fruits de mer sur la carte de Stowell est remplie de vagues et d'embruns. Sa cuisine : droit au but. Les produits sont mis en l'avant. On ne veut pas perdre de vue les saveurs de l'océan.

Ailleurs, comme chez Monsoon, restaurant vietnamien réputé pour son choix de produits haut de gamme - on utilise notamment du bœuf Wagyu -, pétoncles et poissons se retrouvent dans une cuisine légère, relevée. À Seattle, on est sur la côte pacifique, le regard rivé sur l'Asie et ses gastronomies remplies de coriandre, de gingembre, de piments parfumés.

Mais Seattle, c'est aussi Crush, le restaurant de Jason Wilson, réponse du Nord-Ouest à la French Laundry de Napa Valley. Plats tout en douceur, sous-utilisation volontaire de l'acidité, jeux de textures moelleuses, crémeuses, onctueuses... Décor tout en blanc rempli d'objets signés Pantone ou puisés chez Artemide.

Et puis Seattle, c'est aussi mille et un cafés et torrificateurs, comme Caffè Vita ou Ladro ou Vivace, où la réputation caféinophile de la cité du grunge et de l'informatique se maintient.

« La gastronomie à Seattle ? Je vous la résume, lance le chef Ethan Stowell. C'est une ville très jeune, avec des produits fantastiques. »

Les frais de ce reportage ont été payés par la Washington Wine Commission.

### QUELQUES ADRESSES

#### CRUSH

2319, East Madison Street  
Seattle  
206-302-7874  
www.chefjasonwilson.com

#### VIVACE

Plusieurs adresses à Seattle  
www.espressovivace.com

#### ANCHOVIES & OLIVES

1550, 15th Avenue  
Seattle  
206-838-8080  
www.ethanstowellrestaurants.com

#### MONSOON

615, 19th Avenue East  
Seattle  
206-325-2111  
www.monsoonrestaurants.com

#### JIMGERMANBAR

119, Main Street, Waitsburg  
509-307-6001  
www.jimgermanbar.com



CYBERPRESSE.CA

### RECETTE

Marie-Claude Lortie raconte son voyage gourmand dans l'État de Washington et vous présente une recette de salade de panope à [cyberpresse.ca/washington](http://cyberpresse.ca/washington)



La culture en bandes près de Waitsburg.



Des chèvres à la fromagerie Monteillet près de Waitsburg.

VINS DE WASHINGTON

Les coups de cœur de quelques experts

Invitée par la Washington Wine Commission, je suis partie en reportage en compagnie d'experts en vins qui ont accepté de me faire part de leurs coups de cœur. Les voici.

**SAMUEL CHEVALIER-SAVARIA**

Sommelier au restaurant Toqué! à Montréal

«Les trois maisons qui m'ont le plus charmé sont Boudreaux, Hedges et Cayuse pour des raisons très différentes.

Boudreaux (pas encore d'agent au Québec), surtout avec les cabernet sauvignon ronds, souples, élégants mais hyper-persistants. Ce qui est surprenant, c'est cette texture qui rappelle les vins de la rive droite de Bordeaux et son merlot. Washington est un des seuls endroits où j'ai goûté des effets boisés au service du raisin.

Hedges (certains produits disponibles à la SAQ) c'est la syrah, mais c'est surtout un secteur: Red Mountain, la plus solaire de Washington. Donc les vins sont sudistes, généreux, mais pas opulents. Vignes en biodynamie, petits rendements et absence de bois neuf font que les vins sont digestes et frais mais remplis de soleil.

Cayuse (agence La Céleste levure), c'est «l'American Dream» version West Coast: Christophe Baron, français, débarque pour vendre du bio plus que bio au pays du hamburger et ça marche! Les vins goûtent. Il est un des seuls à exploiter ce secteur de la région de Walla Walla où il y a de la roche (basalte), ce qui apporte une bonne minéralité.»

**NADIA FOURNIER**

Co-auteur du Guide du vin avec Michel Phaneuf

«D'abord Cayuse pour ses méthodes peu interventionnistes dans le chai et pour la qualité impeccable de ses vins. Trois idées:

- Syrah 2007, En Chamberlin, Walla Walla (importation privée - 129\$)
- Syrah 2006, Armada, Walla Walla (importation privée - 129\$)
- Syrah 2006, Cailloux Vineyard, Walla Walla (SAQ Signature, 11120198, 95\$). [www.lacelestelevure.ca](http://www.lacelestelevure.ca)

Ensuite, je choisis Hedges, pour son sérieux et son désir de produire des vins authentiques. Suggestion:

- Chardonnay/sauvignon/marsanne 2007, C.M.S., Columbia Valley (SAQ Spécialité, 11035655, 18,90\$) pour sa fraîcheur, ses saveurs franches d'agrumes et la rondeur des cépages chardonnay et marsanne. Aussi la syrah Red Mountain. Des bouteilles pourraient nous arriver en cours d'année. (infos: [www.divinparadis.com](http://www.divinparadis.com))
- Troisièmement, Efesté, pour la qualité d'ensemble des vins, surtout ces deux produits qui sont disponibles en importation privée:
- Syrah 2007, Jolie Bouche, Columbia Valley (44,50\$)
- Sauvignon blanc 2009, Columbia Valley (26,85\$). Leur agence: Balthazard. [www.vinsbalthazard.com](http://www.vinsbalthazard.com)

**OLIVIER DE MAISONNEUVE**

Sommelier-conseil, chroniqueur et animateur de soirées vins et tapas.

«Deux coups de cœur, faciles à trouver à la SAQ:

- Cougar Crest, cabernet franc, 2006 (SAQ Spécialité, 11036498, 46,50\$). Nez charmant, sur la cerise et le poivre, belle ampleur et persistant.
- Pacific Rim, riesling, 2007 (SAQ, 10354419, 17,90\$). Nez super sur le fruit. En bouche: bien sec et frais. Bon rapport qualité/prix.»

**JACQUES ORHON**

Sommelier, auteur de nombreux livres sur le vin

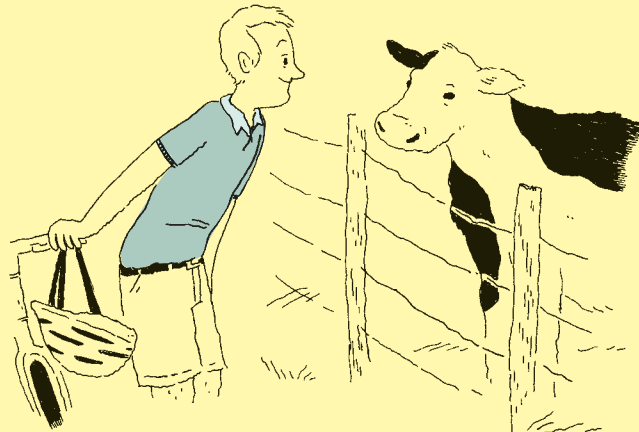
«J'ai privilégié des vins disponibles et à prix raisonnables. Voici trois idées:

- Riesling Poet's Leap, Columbia Valley 2008, Long Shadows Vintners (SAQ, 11157038, 29,75\$)
- Cab.-Sauv./Merlot/Syrah, Columbia Valley 2007, Hedges Family Estate (SAQ, 10354478, 20,90\$)
- Syrah, Columbia Valley 2006, L'Ecole No.41 (SAQ, 10709030, 33,50\$)»

L'histoire d'une balade & des fromages d'ici



— La journée était belle. Les vaches dans les champs me regardaient passer en vélo, sans réaction, comme toutes les vaches du monde.



— Sauf que ces vaches-là, je l'apprends par la bouche même de leur propriétaire, étaient loin d'être des vaches comme les autres: elles produisaient du lait biologique. Donc, des vaches nourries d'aliments biologiques n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse.



— Des vaches qui broutaient paisiblement dans des pâturages sans pesticides ni engrais chimiques, qui produisaient le lait qui servait à créer les fameux fromages biologiques d'ici dont j'avais tant entendu parler.



Alfred le fermier  
Biobio Suisse  
Camembert Bio Organic  
Cheddar Bio d'Antan  
Le Rassembleu

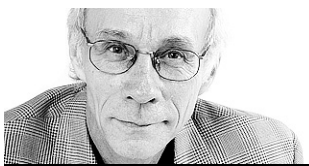
— C'est en pensant à elles et à leur doux pâturage qu'aussitôt arrivé à la maison, je me préparais un plateau de fromages biologiques d'ici.

— Oui, avant les fromages d'ici, il y a souvent une belle histoire.



## GOURMAND

## 2007 et 2008 en Bourgogne



JACQUES BENOIT  
DU VIN

L'un des plus grands millésimes qu'ait connus la Bourgogne au cours des dernières décennies est sans conteste 2005, auquel le magazine *Bourgogne Aujourd'hui* accordait la Médaille d'or dans son numéro de décembre 2009-janvier 2010.

«L'un des plus grands millésimes des 100 dernières années», écrivait son rédacteur en chef Christophe Tupinier dans un dossier sur les millésimes 1994 à 2008.

Toutefois, les 2005, autant les rouges que les blancs, sont à peu près tous épuisés, hélas!

Mais il y a de l'espoir car, dit-on, les 2009, rouges et blancs (je cite de nouveau *Bourgogne Aujourd'hui*), ont ce qu'il faut pour occuper «la seconde marche» du podium.

«Les 2009 se goûtent mieux en ce moment que les 2008», disait un soir à table Patrick Essa, qui est l'un des responsables des vinifications au Domaine Buisson-Charles (Meursault), à l'occasion de cet événement bisannuel incomparable que sont les Grands Jours de Bourgogne.

Cependant, sauf sans doute dans le cas des vins les plus modestes, la plupart des 2009 sont encore en fûts, et ce sont principalement leurs 2007 et 2008 qu'ont fait goûter les Bourguignons cette année, du 22 au 26 mars.

J'y étais et j'ai pu déguster ainsi un peu plus de 300 vins, surtout des rouges, sauf à Chablis le lundi 22. Verdict, du moins verdict provisoire?

En bref: sans être un grand millésime, 2008 a donné des vins nettement plus denses et plus homogènes que 2007, alors que ceux de ce dernier millésime, souvent fluets, sont de qualité très variable. Autrement dit, en dents de scie...

«2007, 14 en rouge (NDLR: sur 20), 13,5 en blanc. 2008, 14,5 en rouge, 15,5 en blanc», note le magazine bourguignon.

Mais, comme le montre le vin qui suit, il y a toujours des exceptions!

**Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2007 La Cave des Hautes-Côtes, 18,25\$ (578161), ★★, \$\$, 2010.**

Goûté côte à côte avec le précédent, il souffrait de la comparaison, quoique ce ne soit pas un mauvais vin. D'un rouge clair-orangé, son bouquet, d'ampleur tout au plus moyenne, associe fruits rouges et fruits cuits, alors qu'il s'agit, en bouche, d'un vin plutôt léger, souple, très peu tannique, et à boire sans délai. 12,5% (524 caisses).

**Moulin-à-Vent 2008 Baronne du Chatelard, 21,60\$ (10367471), ★★★, \$\$½, 2010-2013?**

Même si le Beaujolais fait partie de la Bourgogne, les autres vignobles bourguignons sont réticents à l'accueillir dans leurs rangs... Celui-ci, d'une couleur bleutée assez soutenue, au bouquet qui n'est pas sans rappeler l'odeur des fraises, charnu et au bon goût de fruit, n'a pourtant rien à envier à beaucoup de bourgognes. 13% (61 caisses).

**Chablis 2008 La Vigne de la Reine Château de Maligny, 22,95\$ (560763), ★★★½, \$\$½, 2010-2013.**

Millésime qui succède au 2007 (on le trouve encore), et un peu plus dense, on a là un chablis non boisé au très beau bouquet, mûr, fin, pourvu d'une note minérale caractéristique, tout au plus moyennement corsé, et déployant en bouche la même distinction qu'au nez. Impeccable. 12,5% (263 caisses).

**Pommard 2007 Catherine et Claude Maréchal, 49,25\$ (10865382), ★★★½, \$\$\$\$ , 2010-2014.**

Autre vin des Maréchal, ce Pommard compte de toute évidence parmi les très bons 2007. Bien coloré, son bouquet est séduisant et relevé par une note fumée discrète (le bois). La bouche suit, de corps moyen, distinguée, avec des tannins aimables. Un peu moins concentré, le 2006, d'une grâce

indéniable, est du même niveau. 13% (145 caisses).

**Chorey-lès-Beaune 2007 Catherine et Claude Maréchal, 34,75\$ (917617), ★★★, \$\$\$\$ , 2010-2013.**

Bourgogne rouge de charme, bien coloré, au séduisant bouquet, net et même pur, il se présente en bouche avec le même pouvoir de séduction. De corps moyen, d'une bonne concentration sans que ce soit un vin très dense, ses tannins sont ronds, aimables, et il a des allures... de 2008. Goûtés en Bourgogne, certains 2007 d'appellations beaucoup plus prestigieuses (notamment un Bonnes Mares et un Clos de la Roche) étaient inférieurs à ce vin. Seul bémol: il est cher, et sa distribution ne fait que commencer. 13% (254 caisses).

**Grands Echezeaux 1990 Joseph Drouhin, ★★★.**

Ce vin n'est pas vendu au Québec... D'un grand millésime, et servi à un dîner au Château du Clos de Vougeot (et commenté pour faire rêver!), ce grand bourgogne, au fruité de jeunesse toujours intact, au bouquet complexe et on ne peut plus attachant, soyeux en bouche, était une parfaite illustration, ce soir-là, du pouvoir incomparable de séduction de ces vins.



## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Toscana 2006 IGT Villa Antinori



Vin rouge de Toscane, d'une couleur soutenue et déjà un peu évoluée, fait surtout de Sangiovese (60%) que complète Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (15%) et Syrah (5%), et élevé en fûts, son beau bouquet, marqué par des nuances empyreumatiques (tabac, chocolat, etc.), non sans complexité, est déroutant (tant mieux!), en ce sens qu'aucun de ces cépages ne prend le pas sur les autres. De corps moyen, équilibré, on retrouve en bouche les mêmes arômes empyreumatiques, sur des tannins de qualité et bien enveloppés. Très réussi. 13,5% (1569 caisses). 23,70\$ (10251348), ★★★, \$\$½, 2010-2011.

★ 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

Voir aussi [cyberpresse.ca/benoit](http://cyberpresse.ca/benoit) pour d'autres commentaires de dégustation.

## L'une déménage, l'autre ferme



VINCENT MARISSAL  
L'ARGENT  
DU VIN

Une bonne et une mauvaise nouvelle pour commencer cette chronique «restants de carnet».

La mauvaise, d'abord, question de liquider les affaires plates rapidement: la succursale Jean-Talon, installée dans l'ancienne gare du même nom, ferme ses portes ces jours-ci. Le supermarché Loblaws, voisin, reprendra le local.

Les clients de la SAQ perdent ainsi l'une des plus belles succursales. Les vestiges de la gare donnaient un caractère unique à cet endroit, par ailleurs toujours bien approvisionné, doté d'un stationnement souterrain et de conseillers en vin dévoués et compétents. (Voilà l'une des rares succursales où le caissier, me voyant accompagné d'un bébé, m'a offert volontairement d'amener ma caisse à l'auto.)

L'endroit n'est, apparemment, pas rentable. Il faut dire que la SAQ n'a jamais su le mettre en valeur, malgré les qualités architecturales évidentes des lieux. Bien des gens ne savaient même pas qu'il s'agissait d'une succursale ouverte à tous.

Un employé de la succursale a même écrit une lettre ouverte dans l'hebdomadaire *Progrès*

Villeray le mois dernier pour dénoncer la discrimination de la SAQ envers ses clients de Parc-Extension.

La bonne nouvelle, maintenant: la seule succursale Signature à Montréal (ancienne Maison des vins) déménagera sous peu dans un autre local (dont j'ignore l'adresse pour le moment).

Si vous êtes déjà allé dans le sous-sol de l'immeuble des Ailes de la mode, rue Sainte-Catherine, que vous en êtes déjà ressorti les bras chargés à la recherche de votre auto garée trois rues plus loin, vous serez, comme bien des clients de l'endroit, heureux de savoir que la SAQ cherche un nouvel emplacement, toujours au centre-ville, plus spacieux avec stationnement.

Je seconde!

## Vente aux enchères

Nous parlions la semaine dernière de la vente aux enchères du restaurant montréalais Les Chenêts. Voici un autre encan, à Paris, cette fois. Le célèbre restaurant La Tour d'Argent a mis en vente, en décembre dernier, 18 000 bouteilles, question de faire un peu de place parmi ses 450 000 bouteilles.

La vente aux enchères devait aussi permettre, selon la direction de l'établissement, d'évaluer la valeur des trésors détenus en cave.

Au département des folies, une bouteille de cognac, Le Clos du Griffier datant de 1788, a été adjugée à 25 000€, soit environ 35 000\$ CAN (prix de départ: 2500€).

On estime que la vente aux enchères rapporterait environ

un million d'euros à cette tour qui porte décidément bien son nom.

## Hong Kong, Klondike du vin

Extrait d'une dépêche récente de l'AFP: Hong-Kong, qui a supprimé les taxes sur le vin en 2008, constitue le marché le plus dynamique d'Asie, avec une consommation par habitant en hausse et des importations en forte croissance, selon une étude réalisée pour le salon Vinexpo.

Entre 2004 et 2008, la consommation annuelle de vin à Hong Kong a augmenté de 75,9% pour atteindre 3,6 litres par personne, contre 2,5 litres au Japon et 2,1 à Singapour. À titre de comparaison, la consommation moyenne par habitant est de 50 litres par an en France et de 25 litres au Royaume-Uni.

«La stratégie du gouvernement visant à faire de Hong-Kong un "hub" régional du vin, grâce à la suppression des taxes, explique ce dynamisme», explique-t-on chez Vinexpo.

Globalement, la consommation de vin en Asie a progressé de 51,9% entre 2004 et 2008 et devrait continuer de croître de 25% d'ici à 2013.

L'Asie ne représente que 6,6% du vin consommé dans le monde, soit 7 milliards de dollars pour un marché mondial de 153 milliards de dollars en 2009.



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



MOINS DE 20\$

**Sherwood Estate, Pinot noir, Marlborough 2008 (Code SAQ: 10384061) 19,15\$**

Je dis souvent à la blague: les pinots noirs de Nouvelle-Zélande, c'est la Bourgogne sur l'acide! Un bel exemple, pas trop cher, qui vous en mettra plein la tronche, sans être pour autant sur-travaillé à grands coups de chaluveau dans le fond des barriques. Avec une salade de gésiers de poulet, l'autre soir, même le vinaigre balsamique était d'accord.

## En mémoire de Gilbert Marciano

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Tous ceux qui ont connu Gilbert Marciano en gardent un souvenir impérissable. L'homme était une véritable comète, mais surtout un visionnaire qui a conçu quelques-uns des restaurants-phares de Montréal.

À la tête de L'Odéon, installé sur l'avenue du Parc au début des années 80, Marciano a été l'un des premiers rénovateurs du style bistro en Amérique du Nord. Sans être trop informel, le restaurant proposait une cuisine plus libre et décomplexée, qui annonçait sans le savoir toute une génération de néo-bistros chics: nappes blanches, certes, mais pas de cravates et des heures d'ouverture flexibles.

Il installe Le Witloof, un deuxième resto, rue Saint-Denis, quelques années plus tard, et lui donne un air et surtout un menu d'inspiration franco-belge: grillades, frites, moules, le tout servi dans une atmosphère chic où les serveurs portaient les habits élégants des brasseries parisiennes. La mode était lancée. Le resto est devenu la cantine préférée d'une génération d'artistes et de vedettes.

Le même esprit s'est retrouvé au Bouchon, boulevard Saint-Laurent, au coin de Mont-Royal, 10 ans plus tard.

En 2004, avec son fils Harry, Gilbert Marciano a ouvert le Taza Florès, un bar à tapas, sur l'avenue du Parc, encore une fois l'un des premiers en ville, proposant des plats en miniatures, méditerranéens d'inspiration, faisant jouter les notes marocaines, les produits espagnols ou provençaux.

M. Marciano est mort le 1<sup>er</sup> avril à l'âge de 67 ans.

## STEAK FRITES ST-PAUL

## Formule magique (et carnivore)

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE  
RESTAURANTS

La formule est originale, le concept – car c'en est un –, à la fois un peu affolant mais qui s'éloigne malgré tout des lieux communs. Le Steak Frites St-Paul dans sa énième incarnation à Montréal, dans le Village, ne déçoit pas. Malgré ses airs branchés, cette annexe sait rester simple et bien française et offrir la même carte qu'ailleurs en ville (des prix en bas de la moyenne), un label Apportez votre vin et quelques petites galanteries comme des frites à volonté!

Attention! Il ne s'agit pas simplement d'un bistro ou d'une brasserie classique. Ici le menu est réduit à sa plus simple expression, moins d'une dizaine de plats proposés uniquement au tableau noir. Tout est grillé et, de l'entrée au dessert, on reste dans les zones de confort, bien loin des tendances «défractionnées» et du sencha en seringue. En revanche, dites-vous bien qu'un steak simplement grillé, tout nu, reste l'un des derniers bastions de la cuisine élémentaire pour laquelle tout le monde peut distinguer le bon du médiocre. Or ici, les viandes sont de bonne qualité, les cuissons impeccables et les frites sont croustillantes. En un mot, l'endroit ne désemplit pas. Avec raison.

Si la viande est l'apanage du chasseur – et par extension de l'homme – la femme s'étant concentrée largement sur les végétaux et la cueillette, il n'est pas surprenant que cette succursale ait décidé de s'installer au cœur du Village. Des hommes, il y en a des masses par



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Les tables sont collées au Steak Frites St-Paul du Village, le dernier né de cette chaîne dédiée aux carnivores.

ici. Mais comme nous l'avons constaté après quelques visites, les différences entre les succursales se situent dans le décor et la clientèle locale: certaines sont installées sur deux étages, d'autres ont misé sur des configurations un peu bourgeoises et masculines. Dans le Village, on est resté brut et on a choisi de coller les tables les unes aux autres. Ce qui signifie que les conversations privées ne le sont plus vraiment. En tout cas, le lieu est à l'image d'une génération totalement décomplexée, le restaurant n'a rien à cacher, sa cuisine est ouverte sur la salle et la salle, ouverte sur la rue.

La carte propose des biftecks classiques, filet mignon, steak, (en 5,79 ou 10 onces, soit pour ceux qui calculent

en métrique de 150 à 300g), considérant qu'une portion «normale» de chair animale de 125 g. suffirait pour un repas, c'est généreux. La maison offre aussi des Surf&Turf (rebaptisés «terre et mer») des côtelettes d'agneau, du saumon, du confit de canard et un steak frites, proposé à la criée, qu'on nous dit tiré de la macreuse (la partie arrière de l'épaule du bœuf). Habituellement, ce morceau sert aux pot-au-feu mais comme me le faisait remarquer un ami boucher, les animaux travaillent moins de l'avant et par conséquent les fractions frontales des bêtes sont toujours plus tendres. La cuisson de la viande est parfaitement maîtrisée, et on la présente

avec trois sauces un peu riches et communes mais qui doivent servir de contrepoint à ceux qui ne sont pas complètement à l'aise à l'idée de manger de la viande brute, saignante et juteuse! À cela, on ajoute des haricots verts, et on nous facture séparément un plat de brocoli (trop cuit et pâteux). On s'y attendait, les frites sont généreusement servies. Lors d'une autre visite, nous avons choisi le confit de canard, très salé mais bien fondant et parfaitement adapté à une petite salade mignonnette (la laitue Boston) insuffisamment essorée et mollassonne. Sans intérêt. En entrée, on trouvera aussi des choses sans surprise et sans grande originalité, soupe à l'oignon, saumon

STEAK FRITES  
SAINT-PAUL

1302, rue Sainte Catherine Est  
Montréal, 514-439-1376.

> On y retourne? Oui, mais pas les vendredis ou les samedis soirs. On n'accepte pas les réservations et à moins que vous n'aimiez attendre sur le trottoir, la file d'attente peut être longue...

> Prix: entrées un peu plus de 10\$, plats à partir de 16\$ et jusqu'à 30\$. Très raisonnable.

> Faune: Elle est composée à 90% d'hommes, seuls ou en couples. Et on ne vous a pas dit que c'est parce que les carnivores sont surtout mâles, bien sûr! Si cela ne vous gêne pas, sachez que la faune est bien fringuée, coiffée, pomponnée, avec ce style particulier des gens qui fréquentent les quartiers gais: jeans et t-shirt. Mais griffés!

> Décor: Net, tout de bois et d'éclairage pétant et bien étudié pour mettre en valeur les regards gracieux. Nappes blanches partout. Un peu conventionnel, c'est vrai, mais le cadre sert tout à fait la cuisine.

> Service: Impeccable, policé, jamais impérieux. En revanche, l'accueil est un peu frais; quand on est stressé, on ne badine pas!

> Vin: On apporte le sien.

⊕ Beau, bon, pas trop cher et surtout, atmosphère, atmosphère!

⊖ Hyper bruyant! Pas fait pour les délicats de l'ouïe!

fumé, des rillettes de canard (bof!) et des calmars frits (mou).

Desserts: là on s'est un peu forcé, une petite chose au fromage et une autre au chocolat, signe que le pâtissier a envie qu'on se souvienne de lui. En un mot, ce Steak Frites version Village, c'est bon, c'est sympa, mais ne vous attendez pas au grand tremblement.



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

La Montréalaise Nadia Giosia anime à FoodNetwork une émission de cuisine décalée.

## BITCHIN' KITCHEN

## La cuisine très, très pimentée

ISABELLE AUDET

Que doit-on cuisiner au lendemain d'une soirée trop arrosée? Pour rompre avec notre amoureux? Et en temps de récession?

Oubliez les émissions de cuisine traditionnelles: la Montréalaise Nadia Giosia fait un pied de nez à la rectitude politique en animant *Bitchin' Kitchen* depuis le 1<sup>er</sup> avril à FoodNetwork Canada.

Elle répond à ce genre de questions dans un humour mordant qui n'est pas sans rappeler le groupe Rock et Belles oreilles (sans le chef Groleau!). Disons Guy A. Lepage au féminin, avec des talons de trois pouces et des armoires dont la couleur change selon la teinte de son vernis à ongles.

«Avec le temps, l'amour grandit dans un couple, il prend de l'expansion. Et les fesses de votre amoureux aussi!» a lancé l'animatrice dès les premières secondes du premier épisode. Et la voilà qui suggère un délicieux steak de thon pour le «dégonfler».

Nadia Giosia anime l'émission et en écrit aussi les textes (les siens et ceux des personnages qui interviennent en ondes), elle mène une boutique web d'accessoires en lien avec l'émission et elle tourne les épisodes au rez-de-chaussée d'une maison qu'elle vient d'acheter sur le Plateau Mont-Royal.

Elle s'amuse, mais elle tient à ce que les recettes qu'elle suggère soient de qualité. Et c'est encore elle qui consacre plusieurs heures à leur préparation. C'est de la haute cuisine accessible. C'est bon, les ingrédients sont de qualité, et les recettes sont faciles à exécuter», soutient-elle.

*Bitchin' Kitchen* fait réagir le public de FoodNetwork. Dans les commentaires publiés dans le forum de discussion consacré à l'émission, des centaines d'internautes saluent l'audace de l'animatrice. D'autres aiment un peu moins l'idée qu'une femme parle aussi librement des

hommes, notamment. «Une chose est sûre, on ne vous laissera pas vous endormir», déclare l'animatrice à *La Presse*.

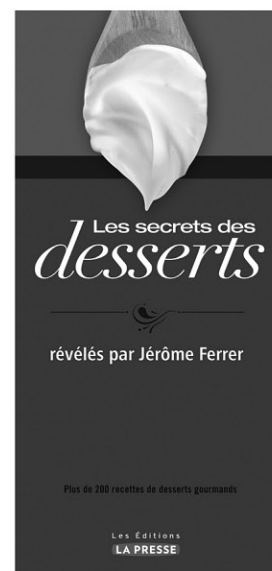
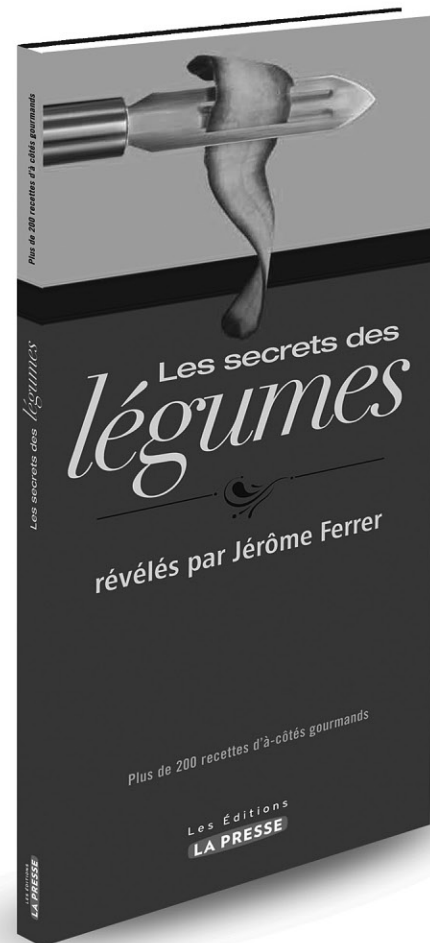
Nadia Giosia, née à Saint-Léonard, est à la barre de *Bitchin' Kitchen* depuis déjà trois ans. L'émission s'est d'abord forgé une solide réputation sur YouTube, grâce à laquelle elle est maintenant au petit écran.

FoodNetwork Canada a acheté 13 épisodes de *Bitchin' Kitchen*. L'émission est diffusée le jeudi à 23h, et le vendredi à 19h30... tout de suite après *Ricardo and Friends*.



SPÉCIAL DE LA SEMAINE  
Crevettes du Québec  
Frais, entières et cuites.  
3,99\$ /lb

Poissonnerie  
www.lamer.ca  
Papineau, coin René-Lévesque Est  
514.522.3003  
Stationnement gratuit

Jérôme Ferrer dévoile  
les secrets des légumes

LES ÉDITIONS  
LA PRESSE

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

# Des vins gagnants assortis à une compagnie ferroviaire gagnante.



Sumac Ridge



## Forfait tournée vinicole

Forfait de 8 jours • Départs le 17 juin et le 9 septembre

- GRAY MONK ESTATE WINERY • SUMAC RIDGE ESTATE WINERY
- SUMMERHILL WINERY • HILLSIDE ESTATE WINERY • NK'MIP WINERY
- MISSION HILL FAMILY ESTATE WINERY • TINHORN CREEK WINERY

## Combinez votre amour du vin avec le meilleur voyage ferroviaire au monde.

Le forfait tournée vinicole de Rocky Mountaineer vous fait vivre une expérience spectaculaire dans la région de l'Okanagan de la Colombie-Britannique et à travers les Rocheuses canadiennes pour explorer certaines des vignobles les plus importants du Canada. Imaginez un voyage charmant et relaxant, combinant le train renommé Rocky Mountaineer avec des visites vinicoles, l'hébergement de luxe, des visites touristiques et des repas gastronomiques accompagnés

de vins soigneusement sélectionnés en compagnie de nouveaux amis issus des quatre coins du globe.



Pour ceux qui préfèrent le golf aux dégustations de vins, le forfait **expérience golf** est une autre option de choix. Le départ de cet itinéraire de 8 jours également aura lieu le **24 juin**. Vous découvrirez quelques-uns des parcours de golf les plus distingués ainsi que notre itinéraire en train gagnant de plusieurs prix.

Réservez votre forfait tournée vinicole ou expérience golf dès aujourd'hui et recevez votre billet d'avion aller-retour gratuitement\*. Communiquez avec votre agent de voyages, visitez le [rockymountaineer.com](http://rockymountaineer.com) ou téléphonez au 1-800-425-9126.

\* Les taxes et les frais ne sont pas inclus. Des conditions supplémentaires peuvent s'appliquer. Valable uniquement pour les forfaits vinicole et golf.



ROCKY MOUNTAINEER®