



GOURMAND



RESTAURANTS
BAR À TENDANCE
PAGE 6

JACQUES BENOIT
L'ÉTÉ EN BLANC
PAGE 5

ANANAS ET FRAISE

UN DESTIN CROISÉ

La saison des fraises bat son plein au Québec. Mais savez-vous que son proche parent, du moins sur le plan des arômes, pousse sous les tropiques? Ananas et fraises partagent plusieurs composés volatils qui s'expriment par de nombreuses molécules aromatiques identiques, explique notre collaborateur, le sommelier François Chartier, dans son récent livre *Papilles et molécules - La science aromatique des aliments et des vins*. C'est pourquoi les deux fruits semblent étonnamment familiers quand on les déguste l'un après l'autre, surtout s'ils sont tous deux très mûrs et cuits.

Voici des extraits de l'ouvrage et des recettes du chef pâtissier Patrice Demers, dont les ingrédients naviguent dans le monde des arômes du gewürztraminer et des litchis. **À lire en pages 2 et 3.**



ESTERS
FRUITÉS

EUGÉNOL

SAUTERNE ET
SES VOISINS

ESTERS FRUITÉS
FURANÉOL
EUGÉNOL
BUTANOATE D'ÉTHYLE
ODEUR TYPÉE
« RAISIN »

EXTRAIT DU LIVRE PAPILLES ET MOLÉCULES, LES ÉDITIONS LA PRESSE



ROUGEMONT ET SA RÉGION
De la terre... à votre table

Hummm!

Commandez votre guide
agrotouristique 4 saisons

1 866.969.2309 | www.regionrougemont.info



ANANAS ET FRAISE

UN DESTIN



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

L'Ananas

La saveur de l'ananas (*Ananas sativus*), à la fois intensément sucré et avec une finale acidulée, compte de multiples composés aromatiques.

On y trouve de l'eugénol, à l'odeur de clou de girofle, la vanilline, à l'arôme de vanille, des esters fruités, aux parfums d'ananas et de basilic, des composés oxygénés de carbone cyclique, et d'autres composés au profil aromatique de type « xérés », rap-

pelant le xérés amontillado, ainsi que l'oloroso.

S'ajoute à ces composés aromatiques dominants, lorsque le fruit est en état de surmaturité, une touche quasi animale, au profil « viande ». Comme chez les autres fruits, le parfum de l'ananas est dominé par des esters, dont le butanoate d'éthyle (auss appelé butyrate).

On y trouve aussi le pentanone, à l'odeur de vin et d'acétone, présent dans les eaux-de-vie élevées en barriques, la banane, les agrumes et le raisin. Enfin, l'ananas contient du propanoate d'éthyle, un ester fruité à forte odeur d'ananas/fraise.

L'ananas partage avec la fraise les composés volatils responsables de différentes notes aromatiques: le furanéol (odeur de caramel), l'eugénol (clou de

girofle) et certains esters fruités (ananas/fraise).

Fait intéressant, les molécules volatiles de l'ananas et de la fraise, ainsi que de la vanille et du romarin, sont composées, entre autres, d'une bonne dose d'eugénol, ce qui les rapproche étroitement du clou de girofle et des vins qui lui siéent bien. La tonalité girofle est particulièrement perceptible lorsque l'ananas et la fraise sont très mûrs.

L'ananas ou la fraise avec les vins

Les sauternes, et leurs voisins (cadillac, loupjac, sainte-croix-du-mont), exhalent de façon intense un parfum où l'ananas peut être omniprésent – tout comme la vanille et le girofle, tous deux dotés des mêmes com-

RECETTES

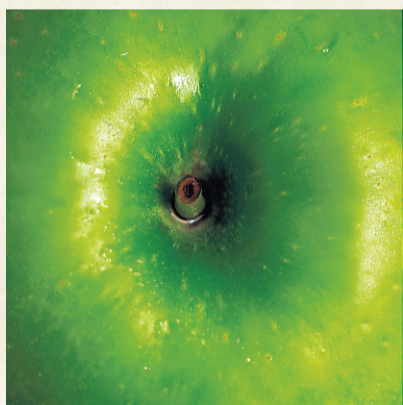
DU « MAÎTRE ÈS DESSERTS » PATRICE DEMERS TIRÉES DE PAPILLES ET MOLÉCULES, DE FRANÇOIS CHARTIER



GELÉE DE CAMPARI

INGRÉDIENTS
> 200 g de jus de pamplemousse, idéalement rose
> 60 g de sucre
> 3 feuilles de gélatine
> 75 g de Campari

PRÉPARATION
Dans une petite casserole, amener à ébullition le jus de pamplemousse et le sucre. Retirer du feu, écumer les impuretés, ajouter la gélatine et le Campari. Verser dans un petit contenant légèrement huilé et recouvert de pellicule plastique. Laisser figer au froid au moins 8 heures.



CROQUANT D'HIBISCUS

INGRÉDIENTS
> 350 g de pommes vertes pelées, évidées et coupées en dés
> 150 g d'eau
> 100 g d'isomalt
> 3 c. à soupe d'hibiscus séché
> 1 blanc d'œuf

PRÉPARATION
Dans une petite casserole, cuire les pommes, l'eau, l'isomalt et l'hibiscus à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres. Réduire en purée bien lisse au malaxeur et passer au chinois étamine. Laisser tempérer complètement et ajouter le blanc d'œuf. Étendre sur un tapis de silicone et cuire à 110°C environ 1 heure jusqu'à ce que les chips soient parfaitement sèches. Conserver dans un contenant hermétique.



PAMPLEMOUSSE

INGRÉDIENTS
> Pamplemousses (roses de préférence dans l'éventualité d'un accord avec un vin à base de gewürztraminer)
> 100 g de sucre
> 200 g d'eau

PRÉPARATION
Peler à vif les pamplemousses et lever les suprêmes (retirer les quartiers de la pulpe au couteau). Couper chaque suprême en 3. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et le verser sur les pamplemousses. Conserver au froid.



CRÉMEUX YAOURT AU CHOCOLAT IVOIRE

INGRÉDIENTS
> 150 g de crème
> 240 g de chocolat ivoire
> 215 g de yaourt méditerranéen

PRÉPARATION
Dans une casserole, amener la crème à ébullition et verser sur le chocolat dans un cul-de-poule. Laisser reposer 1 minute et émulsionner au fouet. Lorsque le chocolat est bien incorporé, ajouter le yaourt, bien mélanger et laisser figer au froid pour au moins 8 heures.



GRANITÉ AUX LITCHIS

INGRÉDIENTS
> 250 g de purée de litchis
> 25 g de sucre
> 5 g de jus de citron

PRÉPARATION
Chauffer le sucre avec le tiers de la purée, retirer du feu et ajouter le reste de la purée et le jus de citron. Laisser figer au congélateur.

MONTAGE
Garnir des bols avec des morceaux de pamplemousse et des cubes de gelée. Couvrir d'une couche de crémeux yaourt au chocolat ivoire à l'aide d'une poche à pâtisserie. Ajouter le granité aux litchis et garnir de chips d'hibiscus, de pétales de fleurs comestibles - (idéalement de rose, lavande, géranium ou osmanthus, dans le cas d'un accord avec un vin à base de gewürztraminer), ainsi que de poudre de roses sauvages, un produit québécois que l'on peut trouver à la boutique Olives et Épices.

Note: François Chartier suggère de jouer avec la recette en ajoutant ou en interchangeant du gingembre, de la citronnelle, de l'eau de rose, de la fleur d'oranger, de la lavande, des fleurs d'osmanthus ou encore le duo moléculaire ananas-fraise.



J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE GIRARD

PESTOS ET AROMATES MARVINI

D'accord, ce n'est pas un pesto dans la plus pure tradition. Et les puristes jugeront sacrilège que l'huile de canola remplace l'huile d'olive et que les noix de cajou s'ajoutent aux pignons de pins. Mais voilà quand même de jolis dépanneurs que ces pestos fabriqués par une entreprise de fines herbes de Saint-Mathieu-de-Beloeil. En plus de ses trois recettes plus traditionnelles, Secilia Gourmet propose de nouveaux mélanges à base d'herbes fraîches qu'elle appelle aussi « pestos »: Mediterranea (poivrons rouges, olives, tomates séchées, feta), Bombay (coriandre, persil, noix de cajou, épices à l'indienne),

Thai (gingembre, arachides, noix de coco). Le pesto « Tradizionale » ne baignait pas trop dans l'huile et avait un goût franc d'herbes fraîches. Badigeonné sur un filet de poisson blanc, le Mediterranea a reçu l'approbation générale, y compris des enfants. Plus étonnant, le Bombay a relevé joliment une salade de poulet. Autre nouveauté: une série d'aromates en tubes (gingembre, ail grillé, aneth, coriandre, basilic, etc.). Ici encore, la saveur fraîche et le côté pratique séduisent. Dommage, toutefois, de trouver du fructose parmi les ingrédients.

Les pestos: 3,99 \$ les 142 g. Les aromates: 4,99 \$ le tube. Offert entre autres dans les épicerie Sobeys, IGA, Metro et Super C, www.rosasecilia.com



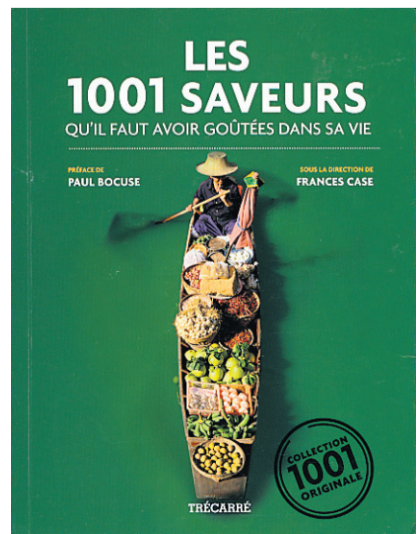
J'AI LU

MARIE-CLAUDE GIRARD

LES 1001 SAVEURS QU'IL FAUT AVOIR GOÛTÉ DANS SA VIE

Magnifiquement illustré, cet ouvrage de référence est à mettre entre les mains des gourmands curieux d'explorer les cuisines du monde. Compact malgré ses 1000 pages, il classe de manière alléchante les « meilleurs » fruits, légumes, fromages, poissons et crustacés, viandes, épices et condiments, céréales, pains et confiseries. Des anchois de Collioure à la glace au salep turque, du vinaigre de Corinthe au Wampi asiatique (un cousin de l'orange à l'allure de raisin), des racines de Lotus au sanglier de Toscane... Si chaque chapitre est présenté par une personnalité de la gastronomie parisienne, ce livre ne néglige pas pour autant les aliments exotiques. Préface de Jean Bocus. Aura-t-on assez d'une vie pour goûter à tout?

Éditions Trécarré, 960 pages. 34,95 \$.



CROISÉ

posés aromatiques que l'ananas. On comprend alors l'harmonie de ces vins liquoreux avec les plats salés, sucrés ou salés-sucrés.

Chez les blancs secs, le chardonnay est le cépage le plus richement pourvu en tonalités exotiques rappelant l'ananas. Les chardonnay de climat frais, comme ceux de Chablis, exhalent le parfum de l'ananas très frais et peu mûre, tandis que les chardonnay de climat chaud, comme ceux de l'Australie, de la Californie et du Chili, expriment plutôt l'ananas très mûr et les ananas dans le sirop en conserve.

Chez les blancs secs, il y a aussi le jurançon sec et la pacherec-duvic-bilh sec – élaborés en moelleux et qui s'unissent très bien à l'ananas/fraise –, à base, entres autres, des cépages petit et gros

mansengs. Ils exhalent presque à tout coup une tonalité complexe jouant dans la sphère des nombreux composés aromatiques de l'ananas et de la fraise mûre, ainsi que de leurs ingrédients complémentaires: la vanille et le girofle.

Enfin, les vins blancs secs au parfum de curry, tels les vins du Jura, autant le chardonnay que les crus du Rhône, s'interpénètrent admirablement avec les plats composés d'ananas.

Ananas et curry

Il y a un lien naturel entre l'ananas et le curry, d'où la présence d'ananas dans certains currys indiens... L'ananas développe, pendant la cuisson, plus particulièrement lors de sa caramélisation, des molécules volatiles de la famille du sotolon.

Font aussi partie de cette famille le curry, les graines de fenugrec grillées, la sauce soya et les vins liquoreux nés sous l'action de la pourriture noble (*botrytis cinerea*), comme le sauternes.

Enfin, comme l'ananas très mûr est riche de composés oxygénés de carbone cyclique, comme le furanéol, lequel s'exprime par des tonalités jouant dans la sphère du caramel et des xérés (amontillado et oloroso), il devient tout à fait intéressant de créer l'harmonie entre ces vins espagnols et un dessert liant le caramel et l'ananas, comme une tarte Tatin à l'ananas (ou aux fraises!), rehaussée par le girofle ou la vanille.

Dans l'univers des plats salés-sucrés, le traditionnel jambon à l'ananas, habituellement glacé à la cassonade ou à l'érable, donc

riche en notes caramélisées, s'unit formidablement bien avec un pénétrant xérés, un montillamoriles de type oloroso, tout comme avec un jurançon moelleux. Et ce, même si vous remplacez l'ananas par des fraises!

Lorsque la fraise et l'ananas entrent en jeu dans un plat nécessitant un rouge, optez surtout pour les cuvées espagnoles (élevées en barriques de chêne, donc marquées par l'eugénol et la vanilline) à base de garnacha (Priora, Campo de Borja, Cariñena), soit d'un assemblage tempranillo/garnacha (Rioja Baja), soit de cépage mencía (Bierzo).

Vous pouvez aussi compter sur les vins rouges à base de touriga nacional (Portugal), de pinot noir du Nouveau Monde (Californie, Nouvelle-Zélande), de zinfandel

(Californie) ou de petite sirah (Mexique).

Comme l'ananas et la fraise partagent une grande partie de leurs molécules aromatiques, il est facile de remplacer l'ananas par la fraise dans les recettes et de réussir l'harmonie avec les vins qui sont prescrits pour l'union avec l'ananas.

Amusez-vous à créer un jambon glacé aux fraises, un sauté de porc aux fraises ou une tarte Tatin aux fraises... Le contraire est aussi envisageable avec les recettes où la fraise est présente, comme dans la tarte aux fraises et à la rhubarbe, devenue tarte à l'ananas et à la rhubarbe. Osez remplacer la fraise par l'ananas, tout en sélectionnant le même type d'harmonie suggéré. Vous cuisinerez ainsi un shortcake à l'ananas et chantilly parfumée au romarin!

TRUCS POUR SE BOURRER LA FRAISE



EVE DUMAS

Comment se portent les fraises du Québec? Tant chez les producteurs que chez les consommateurs, il y a unanimité: les premières de l'été sont très bonnes, malgré le froid et la pluie. Les producteurs craignent néanmoins que des averses trop abondantes ne viennent tout gâcher. Voici quelques trucs de chefs pour profiter des meilleures comme des «moins meilleures» car, soyons clair, la fraise fraîche de chez nous, même lorsqu'elle n'est pas parfaite, est un délice fort attendu de la belle saison.

Le chef pâtissier Patrice Demers passe au marché Jean-Talon tous les matins pour acheter les fraises qui seront servies aux clients du nouvellement rénové Newtown, au centre-ville. «Je suis très surpris par la qualité des premières fraises de la saison. Celles que j'ai mangées étaient vraiment hallucinantes.» «Elles sont plus sucrées que les autres années, confirme Louis Bélisle, agriculteur de Saint-Eustache et vice-président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec. La saison est un peu lente, mais égale, et le produit est très beau.»

En général, Patrice Demers préfère les fraises d'automne, qui sont plus fermes et présentent un meilleur équilibre sucre-acidité que la fraise de saison (un peu trop gorgée de soleil... ou d'eau, c'est selon). Avec les premières fraises, le jeune maître de la douceur a préparé un sorbet dans lequel il n'avait à ajouter que très peu de sucre (50 g pour 1 kg de fraises). «Ça goûte plus la fraise que la fraise elle-même!» s'exclame-t-il.

Mais lorsque le fruit rouge est un peu fade, on peut facilement rétablir l'équilibre en cuisine. Il suffit de le

passer sous l'eau et de bien l'assécher. On le coupe et on le roule rapidement dans un sirop au citron composé de 100 g de sucre, de 100 g d'eau et de 50 g de jus de citron. Ou encore, on l'arrose d'une vinaigrette sucrée composée de citron, de miel, d'huile d'olive et de vanille. Celle-ci est particulièrement délicate sur les fraises, mais aussi sur les salades de melon.

Comme les fraises n'aiment pas les chocs de température, on évite de les réfrigérer, du moins lorsqu'on les veut le plus savoureuses possible. Dans les restaurants, on achète des fraises fraîches tous les jours. Avec les restes, Patrice Demers prépare un «consommé de fraises». Dans un cul-de-poule, il ajoute en sucre 10% du poids des fraises (pour 1 kg de fraises, 100 g de sucre, par exemple) et place le tout au-dessus d'un bain-marie d'eau frémissante, pendant deux heures. On passe au tamis sans presser les fraises. Ce concentré peut servir dans les cocktails, humecter des gâteaux et se congeler dans des bacs à glaçons. Cette recette sera d'ailleurs publiée dans le deuxième livre du chef pâtissier, à paraître à l'automne, nous apprend-il.

Dany St-Pierre, du restaurant Auguste, à Sherbrooke, nous rappelle que le «sempiternel coulis de fraises fait quand même bien le travail». Mais il nous propose plutôt d'utiliser des fraises abîmées pour faire un ketchup aux fraises. Dans l'huile végétale, on fait tomber un ou deux petits oignons en dés avec une poignée de gousses d'ail entières et on laisse caraméliser. On verse ensuite 250 ml de vinaigre balsamique, on poivre et on laisse réduire jusqu'à la consistance d'un sirop. À cette réduction, on ajoute 1 kg de fraises équeutées et propres et on laisse compoter. «C'est délicieux avec du cochon grillé, de la bavette ou une poitrine de poulet. Le ketchup agit comme agent de texture avec le vin, un vin rouge sur le fruit, de préférence», conseille-t-il.

Éric Gonzalez, quant à lui, travaille bien sûr la fraise en dessert, mais aussi

en entrée. Sa plus récente création? Un ceviche de langoustines au citron vert et à la fraise, qu'il doit mettre au menu la semaine prochaine. «Quand on utilise le fruit en entrée, il doit être impeccable. On veut travailler avec le sucre naturel du fruit et ne pas avoir à en ajouter. On ne veut pas un dessert, après tout.» Sur quelques sites et blogues de *foodies*, on trouve même des recettes de risotto (salé) aux fraises.

Le nouveau chef du Laloux se dit impressionné par les premières fraises qu'il a goûtées en juin et se porte ardemment à la défense du fruit rouge québécois. «Je n'arrive pas à comprendre qu'on laisse passer des fraises du Mexique ou des États-Unis quand on en produit de bien meilleures chez nous.»

Consciente de ce problème, l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec s'est d'ailleurs dotée d'une nouvelle image distinctive, *Les Fraîches du Québec*, qui aidera les consommateurs à les identifier au supermarché. Plus d'excuses. Il ne reste qu'à vous bourrer la fraise.



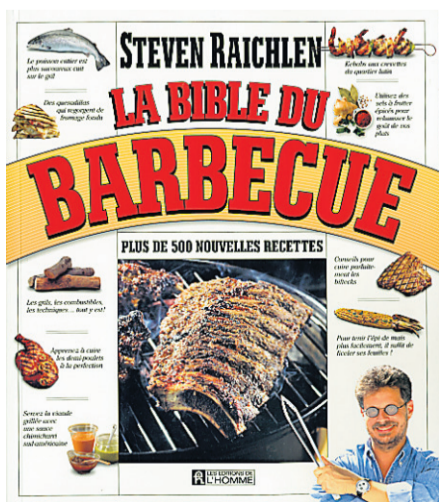
PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

« Je suis très surpris par la qualité des premières fraises de la saison. Celles que j'ai mangées étaient vraiment hallucinantes. »

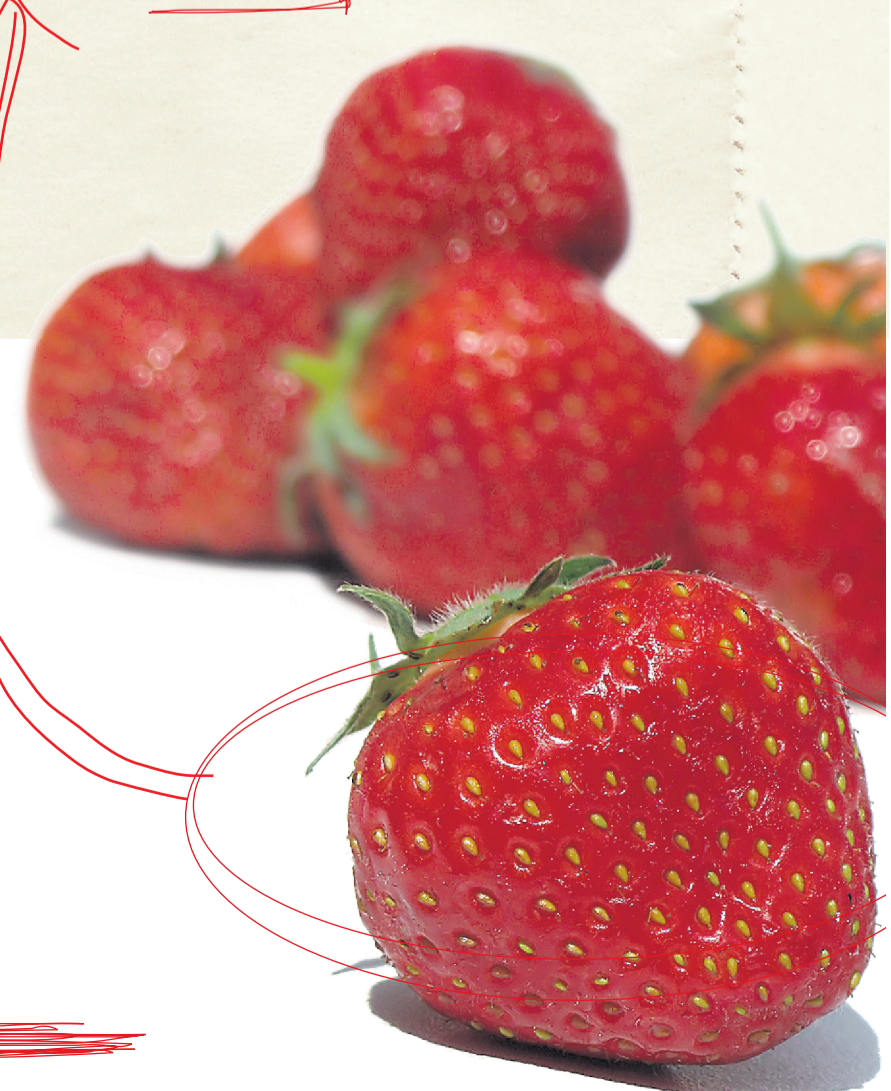
J'AI LU ROBERT BEAUCHEMIN, COLLABORATION SPÉCIALE

LA BIBLE DU BARBECUE

Pour une fois, voici un livre qui mérite vraiment son titre. Cette «Bible» traite du sujet sur tous ses angles et facettes et est tellement complète que la maison d'édition québécoise qui en détient les droits a dû certainement y penser à deux fois avant de la publier puisqu'elle rend tous les autres titres caduques (y compris ceux du même auteur). Dans cette édition française, l'ouvrage de l'Américain s'est enrichi de belles photos en couleur, d'une présentation et d'une iconographie résolument conviviales. Ouvrage sérial en fait, résultat de plusieurs années de recherche, de plus de 300 000 km de voyage sur cinq continents, 500 recettes sans parler des techniques – toutes les techniques – et beaucoup de textes explicatifs sur l'origine des plats. Un indispensable absolu pour les cuisiniers du grill, pros et amateurs!



Steven Raichlen, Éditions de l'Homme, 34,95\$.



GOURMAND

L'ART DU GASPACHO



PHOTOS IVANOVA DEMERS, LA PRESSE

En été, rien n'est plus savoureux qu'un bon bol de gazpacho, cette soupe froide débordante de fraîcheur et de personnalité.

ANNE DESJARDINS
LE SOLEIL

L'été est enfin là, avec ses promesses de longues soirées chaudes sur la terrasse. Quand le mercure frôle les 30 degrés, rien n'est plus savoureux qu'un bon bol de gazpacho, cette soupe froide débordante de fraîcheur et de personnalité. Ce régal andalou a une impressionnante histoire et a engendré toutes sortes de délicieuses variations...

Sans doute le plat espagnol le plus célèbre avec la paëlla, le gazpacho (ou gazpacho) est une salade semi-liquide qui provient du sud de l'Andalousie, dans les régions de Cordoue et de Séville. Fabriqué à l'origine d'un simple mélange de pain rassis, d'huile d'olive et d'ail longuement écrasés au mortier, puis allongés avec de l'eau, le gazpacho servait à nourrir les ouvriers agricoles durant les vendanges ou la récolte d'amandes, d'olives et d'agrumes.

C'était un plat de pauvres; jusque dans les années 60, les femmes venaient le préparer sur place à l'heure de la pause, versant les ingrédients écrasés au mortier dans un large bol de bois appelé dornillo. Les travailleurs s'ap-

prochaient alors à tour de rôle, chacun muni de sa propre cuiller, qu'ils plongeaient dans le gazpacho, se reculant ensuite d'un pas pour savourer leur lampée en laissant la place au suivant, avant de retourner plonger leur cuiller dans la dornillo jusqu'à ce que le plat soit terminé, selon un rituel inchangé durant des siècles.

Influence arabe

Certains historiens attribuent au gazpacho des racines jusque dans les conquêtes romaines, quand les soldats des légions de Jules César défilaient en Espagne avec pain sec, vinaigre, sel et ail dans leur besace pour s'en faire une rapide collation lorsqu'ils avaient faim. Mais des recherches récentes semblent plutôt situer la naissance du gazpacho entre le VIII^e et le XIII^e siècle, au moment de la conquête de la péninsule ibérique par les Maures, qui l'annexèrent au monde musulman et influencèrent grandement sa cuisine.

D'abord appelée ajo blanco (qui signifie ail blanc), on la fabriquait avec des amandes, du pain, de l'huile d'olive, de l'ail et de l'eau. Cette recette a d'ailleurs toujours cours en Espagne, où elle est très populaire, surtout dans la région

de Malaga, qui l'a enrichie de raisins frais.

C'est Christophe Colomb qui ramena du Nouveau Monde les tomates, les poivrons et les concombres qui devaient consacrer le succès de du gazpacho rosso tel que nous le connaissons. La légende raconte qu'après avoir chargé à bord de ses navires en partance pour l'Amérique de nombreux barils de gazpacho blanc, il aurait eu l'idée de leur ajouter des dés de tomates, des poivrons rouges et des concombres lorsqu'il les découvrit en Amérique, pour donner plus de saveur et rendre plus nourrissante la soupe destinée à ses équipages.

La version moderne

Quoi qu'il en soit, la version moderne du gazpacho andalou comprend de l'ail, des tomates bien mûres, du pain rassis, qui ajoute de la texture et contribue à l'épaissir, des poivrons rouges, des concombres et de l'oignon. On trempe le pain dans du vinaigre de xérès, avant de l'ajouter aux légumes écrasés au mortier (ou hachés finement au mélangeur). On allonge avec de l'eau glacée, plus ou moins selon les régions et la texture désirée, et on lie le

tout avec une huile d'olive bien fruitée du pays. On fait ensuite refroidir, sans pour autant glacer la soupe, et on la sert en guise d'entrée ou d'apéro. Dans les bars à tapas, elle est souvent présentée dans des verrines, accompagnée d'œufs cuits durs, de croûtons de pain frit et, occasionnellement, de dés de jambon sec.

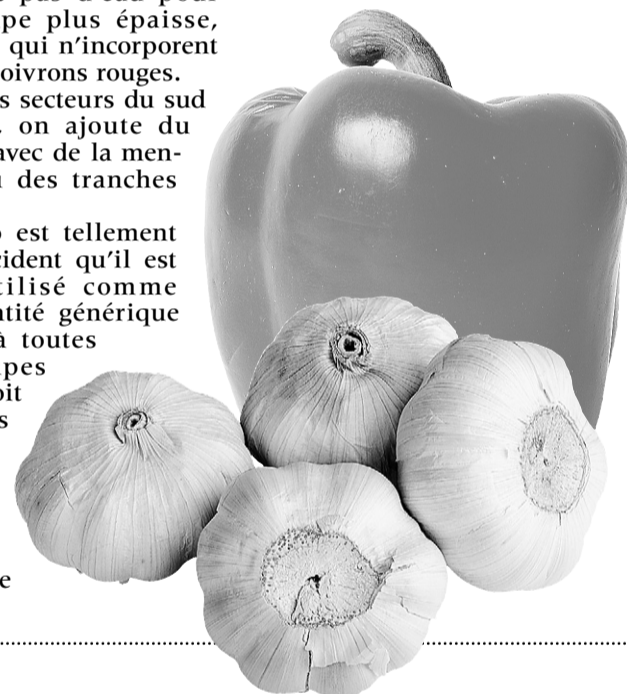
Il existe de nombreuses variantes régionales du gazpacho, certaines avec des amandes, d'autres qui n'ajoutent pas d'eau pour faire une soupe plus épaisse, d'autres encore qui n'incorporent ni tomates ni poivrons rouges.

Dans certains secteurs du sud de l'Espagne, on ajoute du cumin moulu avec de la menthe fraîche ou des tranches d'orange.

Le gazpacho est tellement célèbre en Occident qu'il est désormais utilisé comme une sorte d'entité générique en référence à toutes sortes de soupes froides. On voit maintenant des chefs créer des gazpachos de courgette, d'avocat, de poire, de petits pois frais, de

concombre, de melon, de poivron ou de tomates rôties.

Chose certaine, pour respecter l'étymologie du terme gazpacho, il faudrait que les soupes froides que nous inventons en nous inspirant de la recette originale contiennent du pain rassis et qu'elles aient une texture croquante plutôt que liquéfiée, puisque le mot dériverait de l'hébreu gazaz, qui signifie «briser en morceaux».



GASPACHO ANDALOU

INGRÉDIENTS

- > 1 kg (2 lb) ou 6 à 8 tomates fraîches très mûres, pelées et épépinées
- > 2 à 3 gousses d'ail fraîches écrasées, dégermées et hachées
- > 2 poivrons rouges hachés
- > 1 gros concombre anglais épluché et haché (ou 2 concombres moyens épluchés et épépinés)
- > 1 oignon blanc doux (de type Vidalia) haché
- > 3 à 4 tranches de pain de blé entier légèrement rassis, grillées
- > 90 ml (6 c. à soupe) de vinaigre de xérès
- > 500 ml (2 tasses) d'eau glacée (ou plus, au besoin)
- > 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive vierge espagnole
- > Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- > Faire tremper le pain grillé dans le vinaigre avec sel et poivre quelques minutes. Liquéfier ensuite l'ail et la moitié des légumes au mélangeur avec le pain trempé. Ajouter un peu d'eau glacée au besoin pour obtenir la texture désirée.
- > Transférer le mélange dans un grand bol de pyrex ou d'acier inoxydable. Passer le reste des légumes au mélangeur avec de l'eau, en prenant soin de conserver des petits morceaux, pour une texture plus intéressante. Verser dans le bol et bien mélanger à la cuiller. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet en battant constamment à la cuiller de bois pour bien émulsifier. Rectifier l'assaisonnement. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- > On peut, si désiré, ajouter des dés de légumes (concombre, oignon, poivron, tomates) en garniture.

Votre Presse, sur votre ordinateur.

Les mêmes pages, les mêmes cahiers, le même contenu et les mêmes publicités, directement sur votre écran. *La Presse* intégrale. Chaque jour. Où que vous soyez.

Faites-en l'essai dès aujourd'hui:
LaPresseSurMonOrdi.ca

Après la période d'essai,
SEULEMENT 2\$/mois pour les abonnés version papier

LA PRESSE

**2 SEMAINES
D'ESSAI
GRATUIT**



L'été en blanc!



JACQUES BENOÎT
DU VIN

Les grandes chaleurs (comme celles qu'a connues le Québec récemment), qu'accentue un niveau élevé d'humidité, vous enlèvent le goût des viandes rouges, et parfois même des vins rouges, du moins des vins particulièrement denses et concentrés...

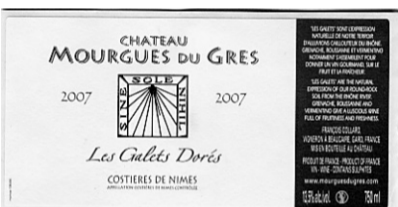
On se tourne alors vers des mets plus légers, plus digestes, dont le poisson et les fruits de mer, lesquels, bien sûr, font bon ménage avec les vins blancs.

La SAQ s'appête ainsi à mettre en marché, le jeudi 9 juillet – dans quelques jours, donc –, 15 nouveaux vins blancs ou nouveaux millésimes de vins déjà connus, sur le thème « vins d'été ». (S'y ajoutent six vins rouges, pour un total de 21 produits.)

Comme à l'habitude, la société d'État a fait goûter tous ces vins à la presse spécialisée, vins que j'ai dégustés, personnellement, à l'aveugle.

Question... de goût, question de prix également, cinq de ces vins blancs m'ont semblé particulièrement attrayants.

Toutefois (et c'est tant mieux en fait), ils sont de styles très différents! En voici donc de brèves descriptions, en allant du moins cher au plus cher.



– Vin de la vallée du Rhône, le Costières de Nîmes 2007 Les Galets Dorés Chateau Mourgues du Gres, toujours fiable, reste encore une fois fidèle à lui-même en 2007. Vin fait de Roussanne, de Grenache blanc et de Vermentino (on pense qu'il s'agit du même cépage que le Rolle, de Provence), non boisé, son bouquet de fruits confits est net et ne manque pas de nuances. De corps moyen, charnu, il a du gras et un bon goût de fruit. Fort bon. 13,5% d'alcool (150 caisses).

S, 11095877, 17\$, ★★ 1/2, ou 15,8/20, \$\$, 2009-2010.

– Saint-Bris 2007 Sauvignon William Fèvre. Une curiosité, Saint-Bris étant la seule appellation de Bourgogne à être plantée de Sauvignon blanc. Plutôt léger, au plus moyennement corsé, c'est un vin au caractère aromatique très peu marqué (pour ma part, je n'ai pas reconnu le Sauvignon blanc), et aux saveurs franches. 12% d'alcool (150 caisses).

S, 11034484, 18\$, ★★ 1/2, 15/20, \$\$, 2009-2010.

– Premières Côtes de Blaye 2007 Château Haut-Bertinerie. Vin blanc du Bordelais, vinifié en fûts de chêne neuf (cela ne se perçoit pas) et qui, pour ainsi dire... crie le Sauvignon blanc, et donc au caractère variétal marqué, percutant! Les saveurs sont très affirmées, le goût persiste un long moment, mais il faut aimer le genre... 13% d'alcool (150 caisses).

S, 11095130, 26,95\$, ★★★, 16/20, \$\$\$, 2009-2010

– Chablis 2005 Les Vénérables Vieilles Vignes La Chablisienne. Une couleur or fin à reflets verdâtres, un bouquet distingué, bien typé Chardonnay, fin, non sans complexité, une bouche équilibrée au boisé discret – c'est... très bon! 12,5% d'alcool (100 caisses).

S, 11094639, 29,30\$, ★★★, 16,2/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2012

– Napa Valley 2007 Chardonnay Heitz Cellar. Très beau vin de Chardonnay de Californie, au bouquet subtil, élégant, et au boisé très discret, à peu près imperceptible (il est élevé en fûts français), son producteur disant restreindre l'usage du bois afin de laisser le fruit briller, avant toute autre chose. Même distinction, même finesse en bouche, de sorte que j'ai cru avoir dans mon verre un premier cru de Chablis! Impeccable. 14% d'alcool (100 caisses).

S, 11098816, 36,25\$, ★★★1/2, 17/20, \$\$\$\$, 2009-2012.

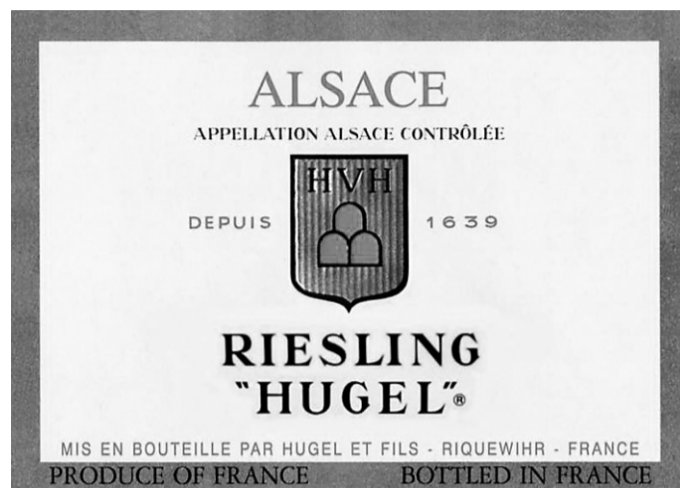
D'AUTRES VINS BLANCS



Chaleur oblige, maintenons le cap – restons-en momentanément aux vins blancs...

Vin de la vallée du Rhône, le Costières de Nîmes 2007 Château Beaubois, au bouquet tout en fruit, étonnamment aromatique, avec aussi une note (discrète) de fruits exotiques, fait de Viognier et de Roussanne et élevé en cuves, plaira aux amateurs qui recherchent avant tout le fruit dans les vins blancs.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Non boisé, d'un grand millésime pour la vallée du Rhône, il est proche, par le style, du Mourgues du Gres 2007 (voir plus haut), mais en plus goûteux. Très bon. 14% d'alcool (139 caisses).

S, 11095851, 17,35\$, ★★★, 16/20, \$\$, 2009-2010.

Moins alcoolisé, le Saint-Bris 2005 Sauvignon Domaine Sorin de France est un vin sans surprise... En ce sens que l'on reconnaît aussitôt le Sauvignon, son bouquet étant bien typé, légèrement herbacé sans que ce soit désagréable, mais en même temps dépourvu de tout excès aromatique (il y a des vins de Sauvignon blanc qui sentent fortement les asperges, on le sait, ou même quelque chose... comme l'urine de chat!). Rien de tel, donc, dans ce vin aux saveurs bien affirmées, et qui ne manque ni de tonus, ni de caractère. Fort bon. 12% d'alcool (150 caisses).

S, 10237554, 19,25\$, ★★ 1/2, 16/20, \$\$, 2009.

Les vins blancs de Sylvaner d'Alsace – l'un des plus modestes cépages de ce vignoble – sont devenus rares, du moins sur notre marché, alors qu'on en trouvait beaucoup plus autrefois.

On goûtera donc avec plaisir (et par curiosité) l'Alsace 2007 Sylvaner René Muré, d'un bon millésime pour l'Alsace, dont le bouquet, peu aromatique, mais net, ressemble à celui du Pinot blanc, avec en plus une note qui, à mon sens, rappelle quelque chose... comme le chou frais. Tout en fruit, simple, non boisé, il est tout bonnement savoureux. À boire sans façon. 12% d'alcool seulement (139 caisses).

S, 10656556, 18,80\$, ★★ 1/2, 15/20, \$\$, 2009-2010

Tout le monde est à la recherche d'aubaines... L'Alsace 2006 Riesling Hugel en est une, bien que 2006 ait été un millésime de qualité bien moyenne pour l'Alsace. Raison? La maison Hugel, qui élabore d'habitude cette cuvée avec des raisins qu'elle achète à différents vignons, a déclassé en 2006 de ses propres vins de Riesling, de sorte que cette cuvée est faite en 2006 d'environ 30% de vins qui vont normalement dans des cuvées plus prestigieuses. Le bouquet est expressif, typé, relevé de notes de conifères caractéristiques, et la bouche, d'une bonne ampleur, a des saveurs franches, tout en ne manquant pas de caractère. 12,5% d'alcool (405 caisses).

C, 042101, 17,95\$, ★★★, 16,2/20, \$\$, 2009-2012.

DÉGUSTÉS POUR VOUS



– Côtes de Beaune Villages 2005 Domaine Faiveley. Bourgogne de couleur rouge clair, au bouquet de fruits rouges, mais retenu, non sans une certaine finesse, et à la bouche d'une assez bonne concentration. Tannique, ferme, il a quelque chose d'austère, comme présentement d'autres bourgognes rouges 2005. On peut l'attendre quelques années. 13% d'alcool (111 caisses). **S, 880484, 28,80\$, ★★★, 16,5/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2013.**

– Brouilly 2006 Jérôme Mathon. Beaujolais de charme, du niveau de certains bourgognes rouges, et même supérieur à certains, au bouquet dépourvu de toute nuance végétale, tendre, de corps moyen, et élevé partiellement en fûts, d'où sans doute son velouté de texture. Délicieux. 13% d'alcool (175 caisses). **S, 10387270, 22,30\$, ★★★, 16/20, 2009-2010.**

– The Hampton's, Long Island 2003 Estate Selection Merlot Wölffer Estate. Vin rouge produit à Long Island, près de New York, dans un petit vignoble d'une grande beauté... Une couleur jouant entre le grenat et l'acajou, un bouquet, de fruits rouges surtout, qui évoque Saint-Émilion, avec une nuance de mine de crayon (le bois), une bouche souple, plus que moyennement corsée – on se réjouit que Long Island puisse produire des vins de cette qualité. Très bon. 13,3% d'alcool (46 caisses, à Signature). **11036092, 36,25\$, ★★★, 16,5/20, \$\$\$\$, 2009-2010.**



– Dao 2006 Duque De Viseu Quinta Dos Carvalhais. Vin rouge portugais richement coloré, au bouquet ample, invitant, de fruits rouges bien mûrs et aux notes épicées (le bois) évoquant des odeurs... de madrier. Relativement corsé, charnu, ses tannins sont fermes, serrés, et il fait montre de plus de générosité que de finesse. Très bon quand même, et à prix doux. Trois cépages entrent dans son élaboration (Touriga Nacional, Tinta Roriz et Alfrocheiro Preto), et une partie de la cuvée est élevée en foudres. 13% d'alcool (77 caisses). **S, 546309, 14,85\$, ★★★, 16,8/20, 2009-2014.**



★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	½	Égale une ½ étoile

LA RÈGLE
 > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
 > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
 > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
 > C indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.

> S désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
 > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

La Grande Dégustation de Vin

SAINT-ADOLPHE-D'HOWARD
10^e ÉDITION

À ne pas manquer

LES 11 ET 12 JUILLET

PRÉSENTÉ PAR

SAQ municipalité de SAINT-ADOLPHE-D'HOWARD

Forfaits Privilège disponibles jusqu'au 4 juillet

www.grandedegustation.ca

Mieux choisir

MONTRÉAL

ALEXANDRE & FILS: L'unique Brasserie Parisienne. Décor exceptionnel, carte et plats régulièrement revisités. Foie gras, plats cuisinés et poissons sont un régal. La cuisine est ouverte continuellement de midi à 2 h du matin. 1454, Peel - 514.288.5105 - www.chezalexandre.com

BRASSERIE BLUE CHIP : 10 écrans géants, grande terrasse, service de traiteur pour groupe corporatif et événements spéciaux jusqu'à 300 personnes. DJ live vendredis et samedis. 7333, boul. Newman, LaSalle. 514-366-0999.

CIGARE LOUNGE: Au 2^{ème} étage de chez Alexandre & fils, feu de foyer, écran plasma, grand confort pour les amateurs de Havane. De midi à 3h du matin. 1454, Peel - 514.288.5105 - www.chezalexandre.com

FLAMBÉES ET DÉCOUPAGE en salle, Chez Queux vous offre une cuisine française au cœur du Vieux-Montréal. Table d'hôte, menu express, à la carte et de groupe. 158, St-Paul Est | 514-866-5194 | www.chezqueux.com

LE PRINCE ARTHUR: Le meilleur resto en ville! Au menu : steak, brochettes, pastas et fruits de mer. Apportez votre vin. Valet-parking gratuit après 17 h. 54, Prince-Arthur. 514-849-2454.

MONTRÉAL

RESTAURANT SU vous propose une cuisine turque raffinée. Vous vivrez une expérience gastronomique unique où nos plats aux saveurs franches vous épateront! Visitez www.restaurantsu.com | 5145, Wellington, Verdun. 514-362-1818

TERRASSE ÉLÉGANTE: Alexandre & fils vous offre l'atmosphère du Fouquet's de Paris mais à prix coupés en deux. On peut y fumer, prendre un verre ou manger jusqu'à 2h du matin. 1454, Peel, 514.288.5105 www.chezalexandre.com

VIEUX-MONTRÉAL : Le Solmar. 111, St-Paul Est - 514-861-4562. Fine cuisine portugaise (poisson et fruits de mer). Terrasse disponible. Spectacles de Fado & Guitares nostalgiques toutes les fins de semaines.

RIVE-SUD

RESTAURANT L'OLIVETO : Fine cuisine, magnifique terrasse au jardin. Lunch d'affaires ou souper entre amoureux. 205, rue Saint-Jean, au cœur du vieux Longueuil. 450 677-8743 www.restaurantloliveto.com

POUR ANNONCER
514-285-7163

GOURMAND

Petits gâteaux de nos « matantes »

ROBERT BEAUCHEMIN
SUR LE POUCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Un mot d'avertissement: le terme «matante» est pour moi rempli d'affabilité et de souvenirs d'enfance ravissants et souriants. C'est un mot heureux!

Et heureux celui qui, comme moi, se présente à ce petit troquet décoré comme une maison de poupée des années 50, et y trouve l'évocation parfaite de ces petites douceurs préparées par nos tantes quand elles nous gardaient. Des gâteaux couverts de glaçage coloré et affriolants!

En anglais on les appelait les «cup cakes». Plusieurs années plus tard, et une bonne dose de cynisme gastronomique après, j'ai appris qu'ils étaient confectionnés à partir de poudre en paquet, vendue généralement dans les grandes surfaces. Or, magie de l'évocation, l'estaminet Petits Gâteaux prépare ces douceurs chromatiques, au look kitsch et décadents, avec des produits entièrement naturels et de très bonne qualité. Et les gâteaux sont faits à la main, par un vrai pâtissier de métier. Ça se goûte immédiatement!

Autre particularités, les cup cakes sont aussi l'occasion de faire preuve d'originalité et d'une bonne dose de virtuosité culinaire en les déclinant en des dizaines de variétés en plus des classiques chocolat, vanille et café. Nous avons goûté à des gâteaux à la noix de coco (admirables), au tofu et aux bleuets (étranges), au gingembre et à la lime (dépuratifs), à la tarte au citron (saisissants) à la banane et d'autres encore qu'il nous reste à tester. En un mot, nous adorons cet endroit et nous adorons nos matantes aussi!

Les gâteaux sont proposés à 2,85\$ ou 1,25\$ pièce pour les minis, et 16\$ ou 7,50\$ les six, selon le format.

PETITS GÂTEAUX

783, avenue du Mont-Royal Est
514-510-5488

On y retourne? Ah oui! Chaque fois qu'on souffre d'angoisse ou après une peine d'amour.

⊕ La version mini-gâteaux - comme ça, on en mange plus d'un et on ne se sent pas coupable!

⊙ Café ordinaire.



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Je mettrais Grange dans la catégorie «ramasse correctement ensemble les tendances du moment».

Bar à tendance

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Il y a des restaurants qui innove, créent, apportent à Montréal des idées nouvelles et inédites. Et puis il y a ceux qui suivent, qui refont à peu près la même chose que le voisin en s'inspirant du succès de l'un et de l'autre. En marketing, en France, on appelle cela le «me too», comme dans «moi aussi».

Parfois, ces restaurants font très bien le travail, parfois c'est raté. Je mettrais Grange dans la catégorie «ramasse correctement ensemble les tendances du moment».

Première tendance: c'est un bar à vin. Grange, d'ailleurs, est le nom d'un célèbre cru australien. On y va ainsi pour goûter à de bonnes bouteilles pas trop cher. Pour découvrir de nouveaux vins au verre. Généralement, pour que cette formule fonctionne bien, il faut que tous les serveurs soient un peu sommeliers ou du moins capables de parler vin sérieusement. Chez Grange, ce n'est malheureusement pas le cas. Cela

dit, la carte est intéressante. Et variée.

Deuxième tendance: en ce moment, il y a deux modes déco à la limite de la surexposition dans le monde de la restauration: le rustique et le faux baroque. Grange a choisi le néo-rustique, avec panache de chevreuil surplombant la salle (sur une base recouverte de chemises de chasse), fausses peaux de vache sur les tabourets, bois au mur... À vous de décider si vous êtes déjà tanné.

Troisième tendance: les menus minimalistes qui mettent de l'avant des choses simples qui se doivent d'être parfaites, comme «plateau de fromage» ou «assiette de cochonnailles». Chez Grange, on adopte l'approche. Pour accompagner le vin, c'est intéressant, et les produits sont bien choisis, mais il ne faut pas s'attendre à y faire des découvertes de petites charcuteries artisanales uniques. Le plateau charcuterie propose, par exemple, de la viande des Grisons, du chorizo, du prosciutto... Classique. Très classique. Pour ne pas dire un peu ennuyant.

Quatrième tendance: la cuisine réconfortante. Un midi, nous avons goûté à un mijoté de fruits de mer qui mettait bien en valeur les pétoncles, calmars et petites crevettes dans une sauce légère. Et le dessert? Une sorte de pot de crème au chocolat déconstruit (encore là, deux tendances fortes: le pot de crème et la déconstruction) était fait de chocolat noir de bonne qualité, tandis que les noisettes grillées, la chantilly et les brownies en à-côté, venaient apporter un complément de textures intéressantes.

La tendance manquante? Celle du sel de bonne qualité, présenté dans un petit bol plutôt que dans une salière remplie de Sifto. Et c'est un problème car il manque de sel dans la plupart des plats, que ce soit la salade d'endives à la vinaigrette au bleu (pour amateurs de bleu seulement), le fenouil mariné, les rillettes ou le gratin d'asperge au fromage 1608.

Malgré ces détails, cependant, l'expérience reste agréable, surtout que l'atmosphère de l'endroit est relax et dans la mesure où on accepte qu'on ne sera pas épaté, mais tout simplement contenté.

GRANGE
120, rue McGill
Montréal
514-394-9463
www.grangeresto.ca

> Prix: 13\$ pour le plateau de fromages, 15\$ pour le plateau de charcuterie. Menu du jour, le midi.

> Carte de vin: une belle sélection de vins australiens - le nom Grange, est lié non seulement au petit côté rustique du restaurant, mais aussi au cru Penfolds - ainsi que de jolies trouvailles d'Italie et d'ailleurs. Difficulté: trouver de bons conseils.

> Genre: resto à la mode fréquenté par les gens qui travaillent et habitent dans le quartier, avec ambiance relax et grand bar où on peut prendre un verre de vin et manger.

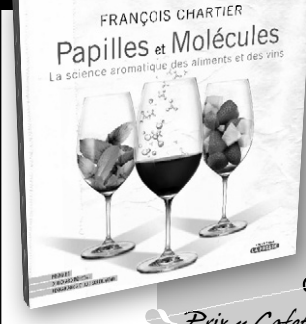
> Service: gentil mais qui connaît peu les vins et la gastronomie et pourrait vous regarder d'un air perplexe si vous testez ses connaissances en demandant ce qu'est la viande des Grisons...

> On y retourne? Pas d'emblée, mais si un groupe de gens sympas insiste pour qu'on y aille, on accepte.

LE GRAND CONCOURS Papilles et Molécules • DU 13 JUIN AU 18 JUILLET 2009

Partez pour Madrid!

plus de 10 000\$ en prix



Prix «Voyage pour deux personnes à Madrid, en Espagne, offert par Vacances Transat», D'UNE VALEUR DE 3700\$
Vacances Transat vous offre un forfait d'une semaine pour deux personnes à Madrid, en Espagne, incluant: le vol aller-retour Montréal-Madrid en classe Économie avec Air Transat, sept nuits d'hôtel en occupation double avec petits déjeuners, le transfert aller-retour entre l'aéroport et l'hôtel, les taxes.

OU L'UN DES PRIX SUIVANTS:

Prix «Cafetières espresso Saeco», D'UNE VALEUR TOTALE DE 2530\$
Six prix à gagner dont une cafetière Odea Giro comprenant six tasses à espresso, six tasses à cappuccino et deux sacs de café pour une valeur de 1 005 \$ et cinq cafetières Via Veneto comprenant six tasses à espresso Saeco et deux sacs de café pour une valeur de 1 525 \$.

Prix «L'heure de la dégustation avec Raymond Weil», D'UNE VALEUR DE 1495\$
Une magnifique montre de modèle Tradition pour homme, gracieuseté de Montres Raymond Weil.

Prix «Un cellier de Vinum Design à la maison», D'UNE VALEUR TOTALE DE 1200\$
Deux celliers à gagner pour la maison d'une valeur de 600\$ chacun et d'une capacité de 52 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design.

Prix «Cartes-cadeaux de Vin & Passion», D'UNE VALEUR TOTALE DE 1200\$
Six cartes-cadeaux à gagner, gracieuseté de Vin & Passion.

LE CONCOURS COMMENCE LE 13 JUIN ET SE TERMINE LE 18 JUILLET 2009 À 23 H 59 • RÉGLEMENTS DISPONIBLES AUX ÉDITIONS LA PRESSE • LE TIRAGE AURA LIEU LE 27 JUILLET 2009 • LES FAC-SIMILÉS NE SONT PAS ACCEPTÉS • CE CONCOURS S'ADRESSE AUX PERSONNES ÂGÉES DE 18 ANS ET PLUS.



POUR PARTICIPER AU CONCOURS, REMPLISSEZ CE COUPON OU CONSULTEZ CYBERPRESSE.CA/PAPILLES QUESTION: Nommez le nom du célèbre restaurant en Espagne élu meilleur restaurant au monde à cinq reprises et où François Chartier est consultant harmonique à l'élaboration du menu 2009 avec le chef et son équipe d'avant-garde?

RÉPONSE:
Remplissez et envoyez à: Les Éditions La Presse
C.P. 11619, succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W6

LES ÉDITIONS LA PRESSE
Nom: _____ Prénom: _____
Adresse: _____
Ville: _____ Code postal: _____
Tél. bur.: _____ Rés.: _____
Adresse électronique: _____

Essor des vins bio en Espagne

D'une philosophie à un véritable «business»

AGENCE FRANCE-PRESSE

SANT PAU D'ORDAL, Espagne — À la fin des années 70, le viticulteur Josep Maria Albet i Noya, écologiste et végétarien, a décidé de produire du vin bio par conviction, et 30 ans plus tard, c'est le jackpot.

«D'abord, c'était philosophique, mais plus tard j'ai vu que c'était un grand marché, avec plus d'options pour nous», explique-t-il, alors qu'il est devenu un des plus gros producteurs de vin bio du pays, produisant environ un million de bouteilles par an et exportant vers 30 pays.

Ses vins ont aussi attiré les louages des critiques, remportant 26 médailles d'or internationales.

«Notre première obsession a toujours été la qualité», déclare-t-il sur la terrasse de sa ferme du XIII^e siècle dans son exploitation de 122 hectares sise dans la région des Penedes.

La superficie totale de vignes biologiques a doublé entre 1999 et 2007, selon les chiffres d'Eurostat.

«Biologique signifie plus de respect pour la nature, et les gens recherchent ces valeurs dans le vin, ajoute-t-il. C'est la direction prise par l'Occident, particulièrement les jeunes qui sont l'avenir du marché. Tout le monde est plus sensible aux problèmes d'environnement et au changement climatique.»

Sans compter les scandales alimentaires. «À chaque scandale sur les conservateurs (...) cela pousse les gens vers le bio, car ils sont inquiets pour leur santé», estime-t-il.

Mais cela à un coût. Juan Carlos Sancha, professeur de viticulture à l'université de La Rioja, estime

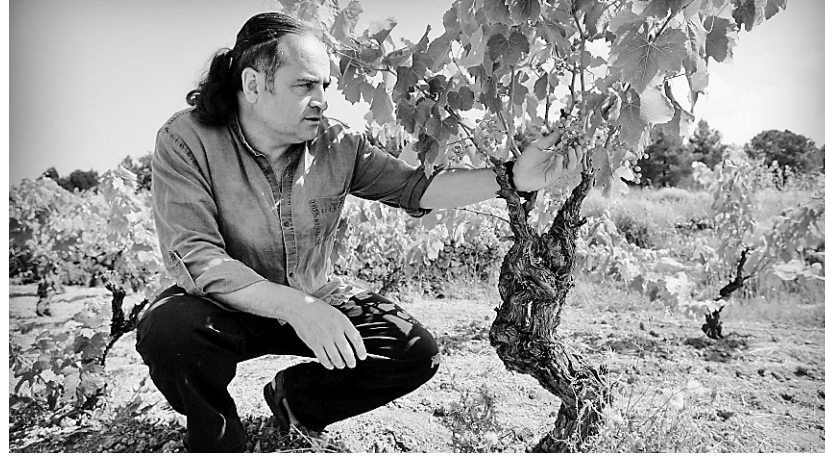


PHOTO JOSEP LAGOTO, AGENCE FRANCE-PRESSE

Josep Maria Albet i Noya produit du vin bio depuis 30 ans, près de Barcelone.

que produire du vin bio engendre un supplément de coût d'environ 18%, répercuté au consommateur.

Lui-même producteur de vin bio, il estime que le marché «progressé, mais très lentement. C'est un bon signe que les supermarchés disposent maintenant de rayons bios».

Mais paradoxalement, certains viticulteurs produisent du vin bio sans en vouloir le label. «Ils font du bio parce qu'ils savent qu'ils auront une plus grande qualité, mais parfois ont peur que l'appellation soit perçue comme un signe de qualité inférieure», selon M. Albet i Noya.

M. Sancha a également admis que le vin bio souffrait d'une «mauvaise image» chez les consommateurs.

Un domaine français, Château Pontet-Canet, grand cru du Médoc, dans la région de Bordeaux, est en train de se réorienter pour produire du bio et du biodynamique (un type de vin biologique).

Bien qu'il ne puisse pas encore apposer un label bio ou biodyna-

mique, le régisseur Jean-Michel Comme explique que ce n'est pas tant pour des raisons marketing que pour la qualité et les atouts en matière de santé.

«C'est pour améliorer le vin, mais c'est aussi pour la santé de nos salariés, et la mienne aussi; c'est sûrement pour la santé des consommateurs, parce que on pense aussi qu'avec des pesticides, il y a des résidus. C'est pour un ensemble de choses, pour le respect de l'environnement», déclare-t-il.

«Si grâce à la biodynamie, le vin est meilleur, les gens sauront et seront prêts à l'acheter», dit-il.

Mais pour M. Albet i Noya, le bio n'est pas seulement l'avenir, c'est aussi le passé, et un retour aux méthodes traditionnelles qui étaient en usage en Espagne pendant des siècles.

«Certains se souviennent que leur père n'utilisait rien de chimique, et se disent "si mon père pouvait le faire, alors je peux le faire".»