

LA PRESSE

# GOURMAND



**VINS**  
Plusieurs bars et restaurants du Québec proposent désormais des vins en fût. À lire sur [lapresse.ca/fut](http://lapresse.ca/fut)

Votez au Combat des vins  
[lapresse.ca/vins](http://lapresse.ca/vins)

CHARTIER  
**QUOI BOIRE AVEC LA LASAGNE?**  
PAGE 4



LIVRE  
**MARTIN PICARD S'ATTAQUE À L'ÉRABLE**  
PAGE 8

# QUÉBEC

## DANS NOTRE ASSIETTE



Il fait froid, souvent gris, ces temps-ci. C'est peut-être le meilleur moment pour faire une petite virée gourmande à Québec, où les bonnes tables se multiplient depuis quelques années. Notre critique gastronomique, Marie-Claude Lortie, nous donne ses bonnes adresses. Que ce soit pour un café, un repas en famille où un souper très chic. À LIRE EN PAGES 2 ET 3.

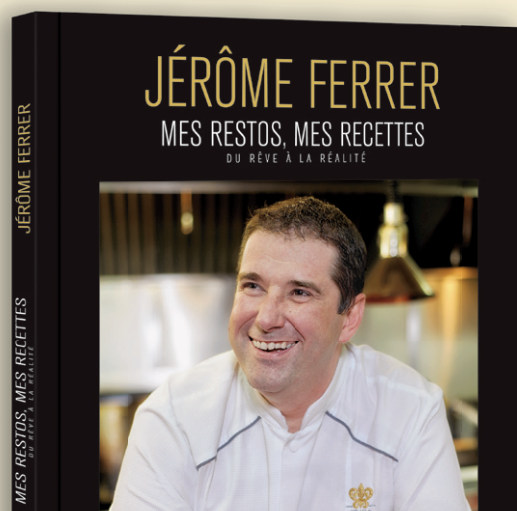


Filet de bar au restaurant l'Initiale à Québec.

PHOTO FOURNIE PAR RELAIS & CHÂTEAUX

« UN LIVRE MAGNIFIQUE! »

- Joël Le Bigot, Radio-Canada



Offert en librairie ou sur [librairie.lapresse.ca](http://librairie.lapresse.ca)

les éditions  
**LA PRESSE**

## GOURMAND

# QUÉBEC DANS NOTRE ASSIETTE



MARIE-CLAUDE LORTIE

Il est 17h vendredi, une tempête de neige ne fait rien pour améliorer les bouchons aux abords de la métropole, mais il faut absolument trouver un moyen de foncer sur l'autoroute 20. Régis Marcon, le triple étoilé Michelin de la Haute Loire, cuisine ce soir au Saint-Amour. Tant pis pour la poudrière. Ce soir-là, c'est à Québec qu'il faut être.

Quelque 260 km enneigés plus tard, en retard et bien affamés, nous sommes arrivés rue Saint-Claude, dans le Vieux-Québec. Le restaurant est plein, l'atmosphère, joyeuse. Et la gourmandise résolument au rendez-vous.

La ville de feu Serge Bruyère, un des rares chefs québécois figurant au Larousse gastronomique, aime bien manger. C'est clair.

L'avant-veille, une conférence donnée par le chef Marcon qui devait durer trois heures a fini par en durer cinq, nourrie par les questions de jeunes cuisiniers venus entendre le maître. « Il y a un enthousiasme et un talent incroyable chez les jeunes chefs ici », nous explique le chef du Saint-Amour, Jean-Luc Boulay, venu de France il y a 35 ans.

Québec a longtemps été connu pour ses grandes tables chics où se rencontraient politiciens et autres personnages

## LES CHICS ET CHERS

### LE LAURIE-RAPHAËL

**1** Le restaurant du bien connu Daniel Vézina - coanimé par des Chefs à Radio-Canada - est une des grandes adresses de Québec. On y mange une cuisine créative, techniquement bien réalisée et résolument axée sur la découverte des produits de la province, que ce soit les oursins de la Côte-Nord, les chicoutés de l'arrière-pays, le bœuf de la ferme Eumatimi (aussi en vente au 241, Saint-Joseph E. 418-524-4907)... À noter: pour faire l'expérience du resto à moindre prix, on y va le midi, où c'est aussi bon qu'abordable.

117 rue Dalhousie, Québec, 418-692-4555, [www.laurieraphael.com](http://www.laurieraphael.com)

### L'INITIALE

**2** Dés de flétan en beignets, maquereau batelière à l'oseille et au raifort, salade de pigeon... Avec sa cuisine fine très élégante et son service ultra-professionnel, façon étoilé Michelin, L'Initiale est totalement à la hauteur de son statut de Relais & Châteaux. Certains diront toutefois que le décor est froid, trop détaché de la chaleur légendaire du quartier très Nouvelle-France où il se trouve. À essayer pour célébrer une grande occasion.

54, rue Saint-Pierre, Québec, 418-694-1818, [www.restaurantinitiale.com](http://www.restaurantinitiale.com)

### LE SAINT-AMOUR

**3** Niché dans la rue Saint-Claude, au cœur du Vieux-Québec, le Saint-Amour est l'une des grandes institutions classiques de la capitale. Sa plus belle salle est un jardin converti en serre, avec un plafond de verre qui nous permet d'admirer les étoiles ou la neige en hiver. Ce n'est pas là qu'on va pour boire des martinis au Red Bull ni pour suivre l'évolution de la cuisine moléculaire. On y mange plutôt une cuisine française traditionnelle préparée avec minutie par les équipes du chef Jean-Luc Boulay, que l'on a connu lui aussi à l'émission *Les chefs* et qui s'approvisionne avec soin chez des producteurs régionaux et soucieux de l'avenir de la planète.

48, rue Sainte-Ursule, Québec, 418-694-0667, [www.saint-amour.com](http://www.saint-amour.com)

### LE MONTE CRISTO

**4** Piloté par Marie-Chantal Lepage, le Monte Cristo est le restaurant haut de gamme du Château Bonne Entente, à Sainte-Foy, donc un peu à l'extérieur du périmètre habituellement fréquenté par les touristes. Chef d'expérience formée dans les cuisines de Serge Bruyère et grande voyageuse, M<sup>me</sup> Lepage cuisine au Monte Cristo des plats aux inspirations venues de partout. Morue noire laquée à l'érable avec mousse de chou-fleur aux champignons « candy cap », carré d'agneau cuit au sel... Dommage que du thon rouge soit encore au menu.

3400, ch. Sainte-Foy, Québec, 418-653-5221, [www.chateaubonneentente.com](http://www.chateaubonneentente.com)



PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE



PHOTOS FOURNIES PAR RELAIS &amp; CHÂTEAUX

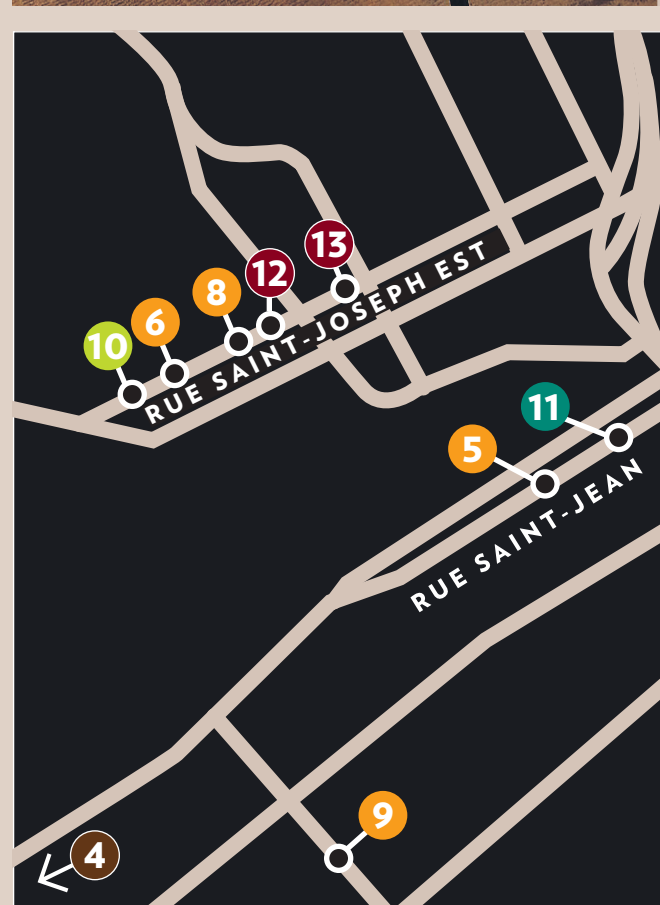


PHOTO LE SOLEIL/ERICK LABBE

## POUR UNE SUCRERIE

### LOUKOUM CUPCAKE

**10** Difficile de dire ce qui est le plus étonnant quand on entre chez Loukoum: les faux cup cakes décoratifs de couleurs totalement vitaminées en mousse isolante ou les pipettes remplies de sirop de fruit de la passion à injecter dans les cup cakes au chocolat épicié... Résolument originale, cette petite pâtisserie spécialisée dans les petits gâteaux propose des produits de qualité, à mille lieues des banalités au gras trans des supermarchés. Un petit détour qui en vaut la peine.

34, rue Saint-Joseph O., Québec, 418-977-0797, [loukoum-cupcake.com](http://loukoum-cupcake.com)



PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

## ÉPICERIE

### ÉPICERIE MOISAN

**11** Fondée en 1871, l'épicerie Moisan, rue Saint-Jean, a toujours gardé son style ancien éclectique absolument charmant pour proposer à sa clientèle une gamme ultra-variée de produits importés et de denrées régionales fraîches, dont des charcuteries et des fromages du Québec. Dans toutes les petites pièces remplies de centaines et de centaines de boîtes et de flacons, on trouve de tout. Du meilleur chocolat à différentes sortes de pâtes, de confitures ou de cornichons. Il y a même un comptoir de savons, mousses à barbe et compagnie, rempli de produits de qualité triés sur le volet.

699, rue Saint-Jean, Québec, 418-522-0685, [www.jamoisan.com](http://www.jamoisan.com)



PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

influents des cercles du pouvoir. On pense à l'ancien établissement de Serge Bruyère, évidemment, ou au Champlain de Jean Soulard, dans le légendaire Château Frontenac. Le Laurie Raphaël, de Daniel Vézina, est aussi un incontournable à Québec quand vient le temps de s'offrir un grand repas, sans oublier l'Initiale, le Relais & Châteaux du Vieux-Port ou le spectaculaire Panache de l'Auberge Saint-Antoine, qui attend actuellement la venue d'un nouveau chef.

Or, partout dans la ville, les petits restaurants de jeunes cuisiniers qui veulent démocratiser la bonne cuisine simple se multiplient. Récemment,

l'ancien chef du Panache, François Blais, a ouvert le Bistro B, rue Cartier, tandis que L'Affaire est ketchup apporte dans Limoilou le style «brasserie réinventée» aussi bien populaire à Montréal. Rue Saint-Jean, Le Moine échanton perpétue quant à lui dans la capitale un esprit français rustique et authentique, avec une toute petite touche de baba-cool, que l'on trouvait dès les années 70 dans des cafés comme le Temporel du Vieux-Québec ou le Krieghoff de la rue Cartier.

Bref, si l'on a envie de bien manger et de sortir de la métropole, il y a amplement de quoi aller passer quelques jours pour s'y régaler.

Québec est en train de devenir une destination week-end pour épicuriens...

Toutefois, ville adorée des touristes, Québec a, comme bien d'autres lieux prisés par les voyageurs, son lot de restaurants pas terribles et trop chers. Si l'on veut en revenir enchanté par ce que l'on a dégusté et non pas furieux et convaincu de s'être fait rouler, il faut donc savoir où aller, que ce soit pour un café ou un grand souper.

Voici quelques adresses que nous avons essayées. Bien sûr, il y en a beaucoup d'autres et pour en savoir plus, je vous invite à lire les critiques de Stéphanie Bois-Houde dans *Le Soleil* ou sur [www.lesoleil.com](http://www.lesoleil.com).



## SAVOUREUX INFORMELS



6



PHOTO LE SOLEIL / MARTIN MARTEL



PHOTO LE SOLEIL / S. DESCHÈNES



PHOTO LE SOLEIL / J.-M.VILLENEUVE

### MOINE ÉCHANSON

**5** Niché dans la rue Saint-Jean, le Moine échanton est tout petit et très informel. Menu sur tableau noir, cuisine du terroir. On oublie les nappes blanches et les facéties. La formule: on adopte de façon saisonnière des thèmes régionaux français – par exemple Bourgogne, Provence, Jura, Alsace ou Savoie. La cuisine et les vins se rapportent alors uniquement à cette région. N'essayez pas d'y trouver une tarte flambée alsacienne accompagnée d'un bordeaux! En revanche, la gamme de riesling de la vallée du Rhin sera allumée, souvent abordable, inédite...

585, rue Saint-Jean, Québec, 418-524-7832, [www.lemoineechanson.com](http://www.lemoineechanson.com)

### L'AFFAIRE EST KETCHUP

**6** Ici, pas de chichi. Installé dans Limoilou, non loin du Nouvo Saint-Roch, L'Affaire est ketchup ressemble à un appartement converti en restaurant. Mijotés, braisés, légumes et viandes triés sur le volet chez des producteurs régionaux. La recette est simple: on y sert de la cuisine maison actualisée. Le menu change tous les jours et on peut autant y manger des ris de veau aux morilles qu'une caille laquée ou un bar sauvage sauce charcutière.

46, rue Saint-Joseph E., Québec, 418-529-9020, [laffaireestketchup.net](http://laffaireestketchup.net)

### CAFÉ DU CLOCHER PENCHÉ

**8** Pionnier de la réinvention du quartier Saint-Roch, le Café du clocher penché s'est fait connaître par sa cuisine de bistrot et ses brunchs copieux et soignés où on sert des plats comme des crêpes d'épautre au canard confit ou alors du pain doré avec compote de pomme et canneberge, crème fraîche à la cannelle, sucre et sirop d'érable. Avec son magnifique comptoir de bois et ses plafonds vertigineux, le restaurant a un air un peu rétro, mais les nappes blanches lui donnent une touche d'élégance.

203, rue Saint-Joseph E., Québec, 418-640-0597, [clocherpenche.ca](http://clocherpenche.ca)

### BISTRO B

**9** Installé sur l'avenue Cartier, le Bistro B est le restaurant ouvert par le chef François Blais après son départ du Panache. Cuisine ouverte, menu à l'ardoise qui change au gré des arrivages du marché, jolie sélection de vins au verre, le Bistro a tout pour être une destination animée de quartier, dont ce long bar où l'on mange en regardant les cuisiniers s'affairer. Pour les prix demandés, on pourrait soigner un tout petit peu plus la finition des plats – notre soupe aux légumes et chorizo manquait clairement de sel et un sorbet aux pommes était carrément raté –, mais l'atmosphère et le modernisme simple de la cuisine donnent envie d'y retourner.

1144, av. Cartier, Québec, 418-614-5444, [bistrob.ca](http://bistrob.ca)



PHOTO LE SOLEIL / S. DESCHÈNES

### SSS

**7** Avec son menu rempli de «pelures de pommes de terre à la bedaine de porc», ses poulets de Cornouailles rôtis au thym, ailes de canard au gingembre et rondelles d'oignons rouges frits à la bière, le Simple snack sympathique est un casse-croûte réinventé du Vieux-Port, petit frère du Toast situé non loin, dans l'hôtel Priori. On l'apprécie l'hiver pour se réchauffer savoureusement ou l'été, en s'installant sur la terrasse. Les enfants adorent les cornets de frites et le mini pogo de porcelet et foie gras.

71 rue Saint-Paul, Québec, 418-692-1991, [www.restaurantsss.com](http://www.restaurantsss.com)



PHOTO LE SOLEIL / STEVE DESCHÈNES



7

PHOTO LE SOLEIL / JEAN-MARIE VILLENEUVE



## POUR UN CAFÉ

### LE NEKTAR

**12** À Saint-Roch, Le Nektar ne sert que des cafés d'origines spécifiques de petits torréfacteurs dont la fraîcheur est garantie et moulus à la minute. À Québec, il a été le premier à s'afficher ainsi dans cette mouvance qu'on appelle troisième vague, post café filtre et post Starbucks. Des croissants géants et des muffins bleuets-citron ou pommes façon tatin, sont offerts pour accompagner les boissons chaudes (tout comme

le wifi gratuit). Mais ce qui nous convainc d'y rester des heures, ce sont les documentaires de National Geographic ou BBC Human Planet, projetés dans un petit espace salon dans le fond du café. À expérimenter pour un petit-déjeuner allumé, avec les enfants qui apprécieront les chocolats chauds.

235 Rue Saint-Joseph Est, Québec, QC G1K 3B1 (418) 977-9236 [lenektar.com](http://lenektar.com)

### LA BRÛLERIE SAINT-JEAN OU SAINT-ROCH

Si on n'a pas envie de fréquenter les grandes chaînes, on choisit cette mini-chaîne à deux succursales – une rue Saint-Jean et l'autre rue Saint-Joseph dans Saint-Roch – offrant du café torréfié sur place. Latte, cappuccino, chocolats chauds. Le débit est plus grand que chez Nektar et le service, moins personnalisé, mais on peut y traîner longtemps avec un ordi et ne pas voir le temps passer.

**13** 375, rue Saint-Joseph E., Québec, 418-529-1559

**14** 881, rue Saint-Jean, Québec, 418-614-3359 [www.brulerie-st-roch.com](http://www.brulerie-st-roch.com)

PHOTOS LE SOLEIL / PASCAL RATTHÉ



12



12

## GOURMAND

## VINS ET METS

## FRANÇOIS CHARTIER

COLLABORATION SPÉCIALE



## RECETTE

## Lasagne sauce tomate à la syrah

## INGRÉDIENTS

- > 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- > 2 poivrons rouges, taillés en dés
- > 1 oignon jaune, haché finement
- > 3 gousses d'ail, hachées finement
- > 1 kg (2 lb) de bœuf haché mi-maigre
- > 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf
- > 30 ml (2 c. à soupe) de concentré de tomates
- > 250 ml (1 tasse) de syrah ou de shiraz
- > 2 clous de girofle réduits en poudre
- > 1/2 bouquet de thym frais, haché
- > 1 boîte 796 ml (28 oz) de tomates en dés
- > 5 ml (1 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
- > Sel
- > Pâtes à lasagne

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
2. Préparer la sauce. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive et faire blondir les légumes. Les retirer et réserver.
3. Dans la même casserole, mettre la viande à colorer, en remuant fréquemment pour uniformiser la cuisson.
4. Lorsque la viande est bien colorée, remettre les légumes et continuer la cuisson quelques minutes.
5. Ajouter le concentré de tomates et remuer.
6. Déglacer avec le vin rouge et réduire de moitié.
7. Ajouter le bouillon de bœuf et porter à ébullition. Ajouter le thym, les épices, les tomates en dés avec leur jus. Saler et poivrer.
8. Couvrir et mettre au four environ 1 heure.
9. Préparer la lasagne. Alternier les pâtes et la sauce, en commençant par celle-ci. Terminer en saupoudrant de fromage, enfourner et faire gratiner.

> Variation à l'agneau et aux olives noires façon Papilles:  
Remplacer le bœuf par 1 kg (2 lb) d'agneau mi-maigre, haché. La cuisson sera la même, à la même étape. À l'étape 9 de la recette, ajouter 250 ml (1 tasse) d'olives noires marocaines, séchées au soleil, dénoyautées et hachées grossièrement. Alternier les pâtes, les olives noires et la sauce à l'agneau, en commençant par celle-ci.

Recette de François Chartier, avec la collaboration de Stéphane Modat, tirée du livre *Papilles pour tous! Cuisine aromatique d'hiver*, publié aux Éditions La Presse.

## LES HARMONIES

Qui n'aime pas une fois de temps en temps se délecter d'une fumante lasagne et d'un verre de vin rouge? Mais, malheureusement, trop souvent le vin choisi pour escorter ce plat de cuisine quotidienne n'est qu'un cru simple et léger, pas très complexe... On peut pourtant s'amuser à complexifier la lasagne, question de lui donner plus d'élan, afin qu'elle permette l'accord juste avec des rouges de bonne tenue. D'abord, j'ai opté pour une sauce à la tomate rehaussée de vin rouge, plus particulièrement à base de syrah. Pourquoi? Parce que la syrah est sur la même piste que certains ingrédients de la recette, comme le thym, le girofle et le poivre.

Aussi parce que ces ingrédients, tout comme les vins de syrah, me permettent de vous concocter une seconde version, avec deux autres aliments de même famille, c'est-à-dire l'agneau et les olives noires. Enfin, pour ce qui est de la piste harmonique des liquides à suivre, ici, pas de dessin à faire! Ne cherchez plus et sortez vos syrahs ou shiraz préférées. Mais vous pouvez aussi opter pour des assemblages grenache, syrah et mourvèdre, comme c'est la norme dans le Midi de la France. Et pour la variation agneau et olives noires, même les généreux crus espagnols à dominante de grenache atteindront la piste harmonique!



PHOTOS ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

## 1 Terre à Terre 2009

Corbières, Jean-Noël Bousquet, France  
9,65\$ (11374391) ★★1/2 \$ MODÉRÉ+

Énième réussite signée Jean-Noël Bousquet, au fruité débordant, marquée par des notes torréfiées subtiles, à la bouche ample et ronde, fraîche et longue, aux tanins soyeux et aux saveurs gourmandes de fruits rouges, de café, d'olive noire et d'épices douces. Comme du sur-mesure pour la recette de lasagne. La syrah compose l'assemblage à 60%, complété par 20% de carignan et 20% de grenache. Un superbe rapport qualité-prix-plaisir de plus à se mettre sous la dent!

## 2 Mas Neuf « Compostelle » 2007

Costières-de-Nîmes, Château Mas Neuf, France  
19,50\$ (914325) ★★★ \$1/2 CORSE

Cet assemblage à 70% syrah et à 30% grenache se montre d'une forte coloration, au nez très aromatique et passablement riche et détaillé. Il est à la fois profond et mûr, exhalant des tonalités de cacao, de fruits noirs et de torréfaction, à la bouche ample et veloutée, aux tanins ronds et polis par un élevage judicieux. L'acidité est dosée et les saveurs, expressives, rappelant l'olive noire, le musc et le poivre. Ce qui confirme la dominance de la syrah dans l'assemblage, tout comme la piste aromatique qui conduit à ma recette de lasagne, tant en mode bœuf qu'en mode agneau...

## 3 Camins del Priorat 2009

Priorat, Bodega Álvaro Palacios, Espagne  
23,05\$ (11180351) ★★★1/2 \$\$ CORSE

Un priorat d'un grand charme aromatique, passablement riche et très frais, aux tanins mûrs à point, tout en possédant une certaine prise de jeunesse, aux saveurs qui ont de l'éclat, comme toujours avec les vins de ce viticulteur attentionné. Framboise, mûre, cassis, poivre et girofle s'entrelacent longuement. C'est le troisième millésime à nous parvenir de ce nouveau cru. L'idée de ce talentueux viticulteur est de proposer un priorat de haute tenue, à un prix égal à son remarquable Pétalos, l'un de ses rouges du Bierzo. Ce à quoi répond à nouveau ce Camins del Priorat (Les sentiers du Priorat). Notez que ce Camins 2009, né d'un assemblage 50% samsó, 40% garnacha, 10% cabernet sauvignon et syrah, sera aussi offert en format 1,5 litre. Du sérieux pour faire un effet « bœuf » sur la lasagne à l'agneau!

## BACHELDER

## Trois vins, trois pays et un Québécois

Les arrivages de la SAQ comptent cette semaine trois cuvées toutes spéciales pour un vigneron d'origine montréalaise. Ce sont les premiers vins commercialisés par Thomas Bachelder, un passionné du vin qui a fait ses premiers pas dans le métier dans un appartement du Plateau-Mont-Royal. Portrait.

KARYNE DUPLESSIS-PICHÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est pas d'hier que Thomas Bachelder et sa conjointe Mary préparent leurs propres vins.

« On a commencé à faire du vin en 1987 dans notre appartement, angle Mentana et Saint-Joseph, à Montréal, explique-t-il. À cette époque, il y avait des Italiens qui vendaient des raisins pour faire du vin. »

Le couple déménage par la suite rue de l'Esplanade, dans une maison où la cave a été convertie en chai par les propriétaires d'origine portugaise. Thomas et Mary redonnent vie à l'endroit. Ils nettoient la cave et utilisent les vieilles cuves de béton pour y faire leur vin. L'œnologue se rappelle, sourire en coin, que son vin était « pas mal bon ».

Le jeune Bachelder rêve alors d'une carrière de journaliste vinicole. Il collabore à différents magazines spécialisés. Et il écrit avec sa conjointe Mary le premier guide sur les restaurants « apportez votre vin » de Montréal. Leur ouvrage sera édité en 1993 par Boréal.

Mais le couple réalise que la passion du vin ne permet pas de payer les factures.

Grand amateur de pinot noir, Thomas décide d'aller étudier en Bourgogne au début des années 90. Le Centre de formation professionnelle promotion agricole de Beaune (CFPPA) lui offre ses cours de viticulture et d'œnologie gratuitement. En échange, il enseigne l'anglais aux étudiants de son programme. Et lui découvre l'autre grand cépage de la Bourgogne: le chardonnay.

## Meursault, Oregon et Niagara

Diplômé de Beaune, Thomas accepte l'invitation d'une ancienne camarade de classe qui lui propose d'aller travailler avec son père, Dick Ponzi, en Oregon. Cet emploi lui permet de peaufiner son expertise des cépages bourguignons, mais cette fois, en Amérique.

Pendant plusieurs années, le couple Bachelder partage son temps entre différents domaines de la Bourgogne et de l'Oregon. Puis la famille Boisset, un important négociant de vin et investisseur bourguignon, recrute Thomas afin de démarrer le vignoble du Clos Jordanne dans la péninsule du Niagara en 2003.

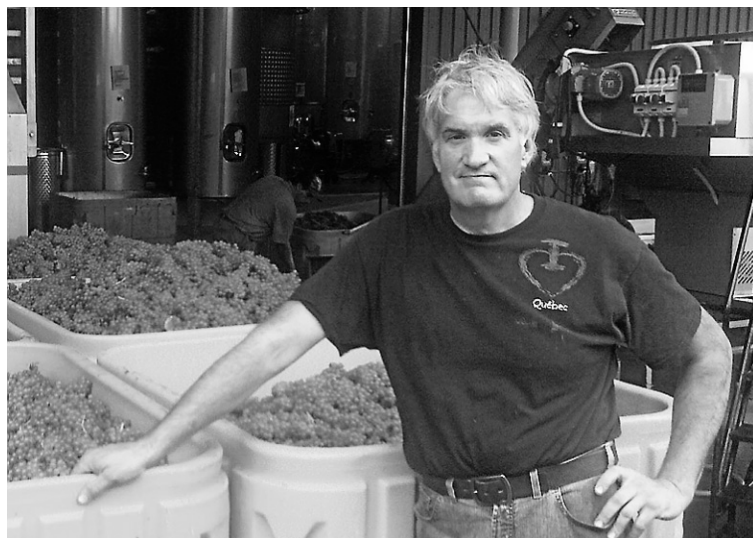


PHOTO FOURNIE PAR THOMAS BACHELDER

Le vigneron Thomas Bachelder à Niagara-on-the-Lake.

C'est grâce aux vins produits au Clos Jordanne que le travail de Thomas sort de l'ombre. Lors du Jugement de Montréal en 2009, les spécialistes du Québec encensent à l'aveugle son chardonnay ontarien. Il rafle la première place devant plusieurs crus d'Europe.

Mais en entrevue, Thomas et Mary répètent sans cesse qu'ils s'ennuient du Québec. Rencontrés à Montréal la semaine dernière, ils racontent avoir cherché des terres propices à la culture du pinot dans la province. Mais le couple a abandonné ce projet.

« Mon rêve, c'était de faire du pinot, dit Thomas. C'était impossible au Québec. Ici, on travaille encore plus fort que dans les grands crus de Bourgogne et pourtant, on

n'arrive pas à d'aussi bons résultats. »

## Les cuvées Bachelder

Thomas Bachelder commercialise cette semaine ses trois premiers vins à la Société des alcools du Québec (SAQ), en provenance de chacune de ses régions d'adoption. Et les vins n'ont plus rien à voir avec ces bouteilles autrefois préparées dans sa cave de la rue de l'Esplanade.

Ne soyez pas surpris: les premiers vins de l'œnologue ne sont pas des pinots noirs, mais bien des chardonnays. Il était selon lui plus facile de commencer avec le chardonnay. C'était aussi plus simple avec ce cépage de coordonner la période des vendanges dans les trois régions. Mais il assure

que ses cuvées de pinot noir devraient être en vente en 2013 au Québec.

Sa technique est la même dans les trois régions: il tente de mettre en valeur le terroir, achète un maximum de raisins issus de l'agriculture biologique, utilise les mêmes fûts de chêne et vinifie ses cuvées de la même manière.

« On pense honorer nos racines dans les trois places avec nos vins, explique Thomas Bachelder. Et en étant très présents avec nos vins sur le Québec, on honore aussi nos racines québécoises. »

## NOTES DE DÉGUSTATION

**Bachelder Bourgogne 2009, 34\$ (11584620)**

Une cuvée crémeuse en bouche. On a beaucoup de fruits: pommes jaunes et poires. L'acidité est soutenue. Le boisé est bien intégré. Un bon vin!

**Bachelder Oregon, Willamette Valley États-Unis 2009, 34\$ (11584814)**

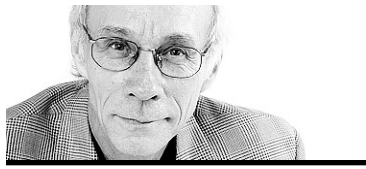
Le nez est moins ouvert. On y sent les fleurs et les pommes jaunes. On goûte davantage le bois.

**Bachelder Niagara, Niagara peninsula 2009, 33,75\$ (11584857)**

Ce vin est rempli de bananes mûres, de poires et de noisettes au nez. En bouche, l'acidité est soutenue. On y goûte les poires cuites, les amandes et le beurre en finale.

LE MAGAZINE CELLIER

# Le vin doit rester au premier plan



JACQUES BENOIT  
DU VIN

Les choses ont considérablement changé à la SAQ depuis quelques décennies. Et, dans l'ensemble, pour le mieux.

Le carré d'as (si je puis dire) réalisé par la société d'État depuis, disons, le début des années 80, au moment où les consommateurs ont commencé à s'intéresser au vin pour de bon, est formé – à mon avis – des quatre éléments suivants.

D'abord, et ce fut l'étincelle qui déclencha le reste, il y a eu l'apparition des libre-service.

Le vin avait désormais droit de cité, ce n'était plus une boisson défendue, qu'on cachait dans l'arrière-boutique ou la cave des succursales et qu'on remettait au client subrepticement, par un guichet, comme au confessionnal!

Puis, deuxième élément, la gamme, à partir de ce jour-là, s'est mise à s'élargir, pour enfin atteindre ce qu'elle est aujourd'hui. Raffinée, diversifiée, s'enrichissant constamment de nouveaux produits.

Toujours plus curieuse, la clientèle a demandé à être informée. Troisième élément, donc, l'apparition des conseillers en vin.

Le quatrième élément est en quelque sorte un cadeau qu'a fait la SAQ à sa clientèle, à savoir la création du magazine *Cellier*, à l'automne 2006, et dont vient de paraître le 22<sup>e</sup> numéro.

Gratuit, de très haut niveau, mettant toujours l'accent sur

le produit phare – le vin, bien entendu –, il s'agit là, pour la SAQ, d'une séduisante carte de visite et d'un outil de promotion exceptionnel, qui est à la hauteur de ses visées.

Visées, bien compréhensibles, qui sont de vendre toujours davantage de vins de qualité, et donc plus chers, avec pour résultat une augmentation, lente mais soutenue, du prix moyen de la bouteille de vin, du chiffre d'affaires et des bénéfices.

Or, la société d'État entendrait modifier l'orientation de son magazine pour l'axer sur des sujets de style « art de vivre ». Ce qui risquerait de reléguer son produit phare, le vin, au second, sinon au troisième plan. Où serait l'intérêt, à la fois pour le consommateur et la société d'État? On peut se le demander.

« Au moment où on se parle, il n'y a rien de changé et de décidé (...) Il est possible qu'il y ait évolution, la clientèle change, on est toujours en train de s'adapter », a déclaré à ce sujet le porte-parole de la SAQ Renaud Dugas.

Le contenu de *Cellier* pourrait être enrichi, afin de le rendre encore plus attrayant, toujours en ayant le vin comme centre d'intérêt. Les sujets ne manquent pas. Nouveaux millésimes, nouvelles tendances, nouveaux producteurs, etc.

Car le vin, personne ne l'ignore, est, pour ainsi dire, un puits inépuisable, comme le montrent les décennies d'existence de magazines comme l'anglais *Decanter*, la *Revue du vin de France*, l'américain *Wine Spectator*, etc.

Bref, il faut souhaiter qu'il en aille de même pour *Cellier* et donc que celui-ci reste avant tout centré sur le vin.

N'est-ce pas ce que vend essentiellement la SAQ?

**Coteaux du Languedoc 2009 Prestige Château Puech-Haut, 26,25\$** (11 565 082), et **52,50\$** le magnum (11600175). ★★★1/2. \$\$\$, 2012-2016.

Mis en vente il y a deux jours, dans le cadre de la parution du 22<sup>e</sup> numéro de *Cellier*, ce très beau vin comptant parmi les plus réputés du Languedoc se présente avec une robe quasi opaque, le bouquet, ample, épice, harmonieux, mais retenu pour l'instant, étant bien typé Languedoc. La bouche est du niveau attendu, d'une bonne concentration, dense, avec des tannins gras, aimables. 55% Grenache, 35% Syrah et 10% Carignan, avec élevage en fûts pour le quart du vin de Syrah et en cuves béton pour tout le reste de la cuvée. 14,5% (146 caisses et 900 magnums).

**Toscana 2008 IGT Cabernet Sauvignon San Fabiano Calcinai, 25,95\$** (11546914). ★★★. \$\$\$, 2012-2015.

Autre vin commercialisé pour le 22<sup>e</sup> numéro de *Cellier*, richement coloré, et très Cabernet Sauvignon au nez mais sans rien de végétal. Il s'agit d'un vin charnu, aux tannins bien serrés, un peu austère. Très réussi. 90% Cabernet Sauvignon et 10% Petit Verdot, avec élevage en fûts de chêne français. 14% (75 caisses).

**Toscana 2006 Tenuta Monteti, 33,50\$** (11547061). ★★★1/2. \$\$\$ 1/2. 2012-2014.

Vin de Toscane, de cépages bordelais, à peu près opaque,

avec un bouquet large, distingué, avec une note chocolatée (le bois) qu'on retrouve en bouche. Laquelle est dense, relativement corsée, bâtie sur des tannins bien enrobés. Élevage en fûts de chêne français, dont 70% de neufs. Également en vente depuis deux jours. 14% (100 caisses).

quelque chose comme d'un peu sucré, la bouche bien concentrée, les tannins gras. 50% Carignan, 40% Grenache et 10% de Cabernet Sauvignon et de Syrah, l'élevage étant fait en fûts de chêne américain. 14,5% (209 caisses et 1500 magnums).

**Bourgogne 2009 Bachelder, 34\$.** ★★★ \$\$\$1/2. 2012-2013.

Joli bourgogne blanc, plutôt léger, au bouquet harmonieux et rappelant les vins de Chablis, du Québécois Thomas Bachelder, grand amoureux de la Bourgogne. Non sans finesse, ses saveurs sont relevées par un peu de gaz carbonique, et le boisé est éminemment discret. Mis en vente également dans le cadre du 22<sup>e</sup> numéro de *Cellier*. Son seul défaut: il est cher. 13% (100 caisses).

**Priorat 2009 Camins del Priorat Alvaro Palacios, 23,05\$** (11180351), et 46\$ le magnum (11604651). ★★★1/2. \$\$\$1/2. 2012-2015.

D'une couleur soutenue sans qu'elle soit opaque, son généreux bouquet associe fruits noirs et fruits rouges, avec des notes épicées (le bois) bien mariées à l'ensemble. Les saveurs sont mûres, avec



## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Bordeaux 2010 Louis Eschenauer

L'étiquette laisse... à désirer, le vin, lui, d'une autre grande année pour le Bordelais, est étonnamment bon et digne d'intérêt, surtout compte tenu du prix. Rien d'opaque, mais la couleur est soutenue, le bouquet, net, de bon volume, légèrement boisé. La bouche suit, concentrée, avec du corps, tannique et un peu carrée, quoique sans rugosité. Vin de Merlot, de Cabernet franc et de Cabernet Sauvignon, il est élevé partiellement en fûts et le reste en cuves. À ne pas mettre en cave trop longtemps, car le bouchon est en matière plastique, mais à goûter sans faute. 13% (2383 caisses). 15\$ (517722). ★★★, \$1/2. 2012-2013.

SUR LAPRESSE.CA >

## Le combat des vins

Nous vous invitons à participer à notre combat des vins. Faites-nous connaître vos couleurs sur [lapresse.ca/combat](http://lapresse.ca/combat)



CETTE SEMAINE  
SEMAINE 6

**ESPAGNE**  
**Verdejo Hermanos**  
Lurton Rueda  
2010. **15,30\$**  
(00727198)

**FRANCE**  
**Mouton Cadet**  
Réserve Graves 2010, **15,95\$**  
(11314953)

Les vins de deux familles bordelaises s'affrontent cette semaine. Le Mouton Cadet réserve est élaboré par l'entreprise Baron Philippe de Rothschild, dans les Graves à Bordeaux. C'est un assemblage de sémillon, de sauvignon blanc et de muscadelle. Le vin est fruité, sur des notes de pamplemousse et de citron. La famille Lurton produit, quant à elle, le deuxième vin en Espagne. Le Hermanos est un mélange de verdejo, de sauvignon et de viura (connu en France sous le nom de macabeu). On sent davantage les herbes, presque le pissenlit, et les fruits tropicaux.

— Karyne Duplessis Piché, collaboration spéciale

LE VIN, UNE AFFAIRE DE FAMILLE



L'animateur Sébastien Benoit connaît bien le vin. Et ces temps-ci, il a un faible pour les produits espagnols. Il déguste à l'aveugle les deux vins qui s'affrontent cette semaine, sur [lapresse.ca/vins](http://lapresse.ca/vins)

GAGNANT  
DE LA SEMAINE DERNIÈRE

**QUÉBEC**  
**Tinello**  
Vignoble  
Gagliano 2010  
**20,30\$**  
(11398270)



Noblesse oblige,  
le prestigieux producteur italien Zenato,  
reconnu pour son célèbre *Amarone* et son fameux *Ripassa*,  
fait le bonheur des connaisseurs en participant  
à l'événement Festivino de la SAQ.  
C'est l'occasion rêvée de se procurer  
le nouveau rouge *Cormi* i.g.t.  
ainsi que le réputé blanc *San Benedetto Lugana* d.o.c.  
À la recherche de l'expression parfaite du terroir italien,  
la maison Zenato vaut sa réputation internationale  
à la qualité supérieure de ses produits...

Vous ne risquez pas de revoir  
une telle occasion bientôt!

**ZENATO®**  
La qualité avant tout.

Festivino en vigueur jusqu'au 18 mars 2012.



## GOURMAND

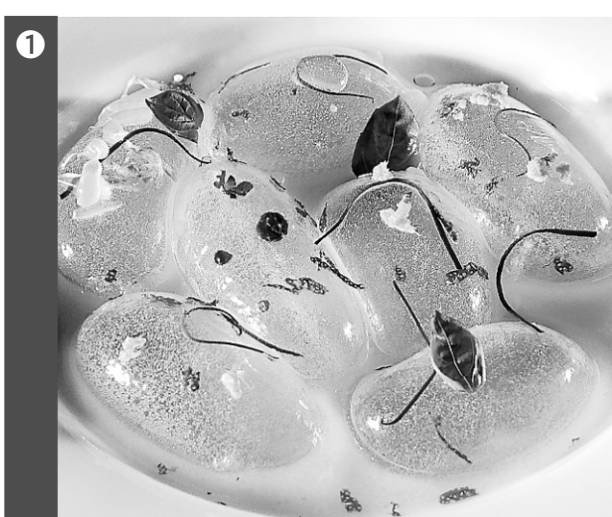


PHOTO FRANCESC GUILLAMET, EL BULLI



Restaurant le 9° PHOTO ARCHIVES LA PRESSE



Le chef Jacquy Pfeiffer

PHOTO PAUL STRABBING

# Documentaires gastronomiques

Aux côtés de la télévision, de la littérature et du cinéma, le documentaire n'est pas en reste. Il fait lui aussi de la gastronomie un sujet de prédilection. Voici une sélection de cinq excellentes sources d'éléments nutritifs pour les cinéphiles gourmands.

MÉLANIE ROY  
COLLABORATION SPÉCIALE

## 1 EL BULLI: COOKING IN PROGRESS DE GEREON WETZEL (ALLEMAGNE, 2011)

Le film, tourné entre le laboratoire de chimie culinaire (le Taller de Barcelone) et Cala Montjoi en Catalogne, constitue en quelque sorte un requiem pour le célèbre restaurant étoilé, fermé depuis juillet 2011. Wetzel a filmé pendant six mois la brigade qui assiste Ferran Adrià dans la conception des plats au menu de elBulli. Malgré un côté très brut (peu de dialogues et d'entrevues, aucune voix hors champ ni narration), le documentaire montre avec élégance que la cuisine moléculaire est un art en soi.

Sortie DVD prévue à la fin mars.

## 2 DURS À CUIRE DE GUILLAUME SYLVESTRE (QUÉBEC, 2007)

Si les cuisiniers d'El Bulli sont à mi-chemin entre les savants fous et les ascètes, ceux de *Durs à cuire* ont un petit je-ne-sais-quoi de Gargantua, le géant affamé de Rabelais. Des cuisines des meilleures tables du monde en virées nocturnes, de Hong Kong à Métis-sur-Mer, Sylvestre a filmé pendant plus d'un an les tribulations de Normand Laprise, de Martin Picard et de leurs sous-chefs, Hugue Dufour et Charles-Antoine Crête. Un portrait survolté, décadent, des coulisses de la gastronomie, où les excès ne sont surpassés que par l'intransigeance et la passion des chefs.

Offert en DVD.

## 3 KINGS OF PASTRY DE CHRIS HEGEDUS ET D.A. PENNEBAKER (ÉTATS-UNIS, 2009)

Le documentaire suit les finalistes dans les dernières épreuves de la prestigieuse compétition de pâtisserie des Meilleurs ouvriers de France, où la consécration, la remise du fameux col ligné bleu, blanc et rouge, est reçue des mains de Nicolas Sarkozy en personne. Dans cet univers de la pâtisserie de haut calibre, le moindre faux pas est fatal. Aussi le sort du monde se joue-t-il dans l'assemblage d'une pièce montée ou la fabrication d'un chou à la crème, tandis que l'équilibre précaire d'une sculpture de sucre prend des allures de suspense ou de tragédie.

Offert en DVD.

## 4 CHEZ SCHWARTZ DE GARRY BEITEL, (QUÉBEC, 2007)

Une chronique intimiste de la légendaire charcuterie hébraïque de Montréal, établie sur le boulevard Saint-Laurent depuis 1930. Garry Beitel a braqué sa caméra pendant un an sur la faune qui fréquente le bruyant delicatessen au quotidien: découpeurs de viande fumée, serveurs, habitués, touristes et «portiers», ces derniers désignant les mendians qui quêtent à la porte d'entrée du restaurant. Sur fond de Cherry Coke, d'épices à smoked-meat et de cornichons marinés, on découvre comment Schwartz a transformé leur vie.

Offert en DVD.

## 5 LE PORTAIL DE L'ONF, SOUS L'ONGLET ALIMENTATION

Ce site est une mine d'or de courts métrages documentaires et d'animation sur des sujets aussi variés que le rationnement en temps de guerre, les habitudes alimentaires et la construction d'un four à pain. Il est également possible de se procurer sur commande la version DVD de certaines productions moins connues ou qui datent un peu, comme *Les dames du 9°* (1998) de Catherine Martin, un film en noir et blanc sur les serveuses du restaurant Art déco situé au neuvième étage de l'ancien magasin Eaton, maintenant classé monument historique.

[www.onf.ca/sujets/alimentation](http://www.onf.ca/sujets/alimentation)

## AU MENU



### BIÈRE

Don Juan du Broadway Pub

### MULTICULTURALISME EN BOUTEILLE

La Don Juan est une bière «quaduple», d'inspiration belge donc, brassée à Shawinigan par Le Broadway Pub. Voilà une bière savoureuse aux origines multiples. À tel point qu'on pourrait y voir un hommage subtil au multiculturalisme...

La Don Juan est une bière mauricienne au nom espagnol. La microbrasserie qui la fait a un nom moitié anglais, moitié new-yorkais et s'inspire des bières belges. Malgré tout cela, cette «quaduple» (la «dose» de malt est quatre fois supérieure à celle d'une «simple» blonde) est essentiellement une bière forte dont les caractéristiques rappellent les bières de moines trappistes: robe brun foncé aux reflets de bronze, arôme et goût prononcé de figes, de chocolat et de caramel ainsi qu'une haute teneur en alcool que cache plutôt bien une finale un brin amère. Une personnalité complexe, sans doute, même si on est loin d'un métissage désordonné de goûts et de saveurs. Une remarquable bière de dégustation. 4,5/5

— Alain McKenna, collaboration spéciale



### FROMAGE

Le Freddo

### EXPLOSION DE SAVEURS

«De la fromagerie La Suisse normande à Saint-Roch-de-l'Àchigan, dans Lanaudière, Le Freddo est un fromage au lait de vache cru et entier, à pâte semi-ferme souple. Il est légèrement alvéolé et sa croûte est lavée. Ce fromage possède un nez de lait frais, de fleurs, d'herbes et de champignons. En bouche, la douceur du départ se métamorphose en une explosion de saveurs très agréables avec une finale un peu piquante, mais sans agressivité.»

### UNE SUGGESTION DE MARTIN ST-LAURENT

Fromage en tête, à Rimouski.

# La grande Porte

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANT

La plus récente présentation du festival Montréal en lumière a été intéressante, mais tranquille. Pas de grande vedette internationale pour attirer les paparazzi gourmands. Pas de thème racoleur. Entre la Belgique et l'État de Washington se sont glissés des événements valables tout en discrétion. Bravo au Franco-Bruxellois Nicolas Darnauguilhem pour son utilisation audacieuse des «épices» sauvages québécoises dans son magnifique petit repas à La Fabrique. Chapeau bas à son compatriote Yves Mattagne pour son très grand professionnalisme et son enthousiasme chez Toqué! . Merci à Clément Petitjean, de la campagne wallonne, qui a su nous faire redécouvrir les gibiers d'ici avec créativité et une technique d'une grande précision.

Ce qui a été particulièrement frappant aussi cette année, c'est comment ce festival a réussi à nous faire voir, une fois de plus, notre réalité à travers le regard curieux et nouveau des visiteurs. Une des soirées les plus éloquentes, à cet égard, fut celle passée au restaurant La Porte avec les Wallons Éric et Tristan Martin.

Installé dans une section très passante du boulevard Saint-Laurent, même s'il passe souvent inaperçu, La Porte est l'un des meilleurs restaurants montréalais du moment et l'un de ceux dont les prix, pour la qualité des plats offerts, sont les plus raisonnables.

Quand on sait que le coût d'un repas tout simple composé d'un sandwich et d'une soupe dans un casse-croûte peut aisément grimper au-delà des 15\$, manger un lunch à 20\$ ou 25\$ à La Porte est une aubaine d'un tel raffinement qu'elle en est presque gênante. Surtout que la maison s'approvisionne chez de bons producteurs, dont les



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Même si la cuisine de La Porte est très inspirée par les produits d'ici, l'esprit breton s'y retrouve aussi ici et là.

noms sont affichés sur le menu et le site web.

Ouvert il y a six ans par Thierry et Pascale Rouyé, dont le fils Maxime est aujourd'hui aux fourneaux, le restaurant La Porte s'est installé sur le boulevard Saint-Laurent, là où était jadis le Il Sole. Ce restaurant, autant par son décor bo-bo unique, ni ringard ni branché, que par sa cuisine très professionnelle à la française, est pourtant à des lieues des adresses que l'on connaît dans le coin. Pour les martinis au yuzu, on va ailleurs. Pour le meilleur kouign-amann en ville, on s'y arrête, à tout prix.

Sorte de pain feuilleté au sucre et au beurre, le kouign-amann est un plat typique de Bretagne, région d'origine du couple Rouyé, jadis installé à Vannes. Même si la cuisine de La Porte est très inspirée par les produits d'ici, l'esprit breton s'y retrouve aussi ici et là.

Ainsi, un potage du jour est une crème de panais vanillée

toute en délicatesse, servie avec un tartare de pétoncles à la pistache, qui se faufile en bouche, apportant contrastes de textures et de saveurs maritimes. Ou alors, un saumon est préparé en croustillant, façon tataki, roulé dans une fine pâte, ponctué par une vinaigrette asiatique légèrement enrichie de soja, mais surtout accompagné d'un chip de gingembre qui vole le spectacle, agréable, parfumé et original.

En plat principal, la morue, qu'on appelle ici cabillaud, est servie en pavé avec un assaisonnement qui se balade du côté de l'Espagne, mais sans jamais oublier ce terrain d'entente entre la Bretagne et le Québec: le homard. Ainsi, le poisson qu'on aurait peut-être aimé un brin moins cuit, était accompagné d'un écrasé de pomme de terre rendu savoureux par du chorizo, tandis que citron confit, olives et émulsion de homard au kari gosse (cari typique de la cuisine bretonne, parvenu jadis en France par

l'entremise des commerçants maritimes exerçant en Inde et ailleurs en Asie) complétait la composition.

Autre plat spectaculaire: un saumon légèrement fumé et confit dans l'huile d'olive totalement fondant, servi tiède sur une compotée de chou rouge acidulée, complexe et savoureuse. Le tout accompagné de grains de sarrasin à la girofle préparés d'abord façon risotto, puis grillés au beurre noisette, un à-côté hivernal réconfortant, suffisamment élégant, goûteux et original pour qu'on demande au chef la recette.

Au dessert, le kouign-amann est riche, croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur et on le trempe dans un impeccable caramel au beurre salé. On en prendrait à chaque goûter. Cela dit, on peut aussi choisir une composition de fruits secs caramélisés trempés dans une sauce au chocolat, déposés sous une poire pochée et des grains de crumble au chocolat, avec

## LA PORTE

3627, boul. Saint-Laurent  
514-282-4996  
www.restaurantlaporte.com

> **Prix** : Le midi, le menu à 20\$ ou 25\$ comprend deux ou trois plats et des gâteries. Le soir, le menu dégustation monte à 60\$. On peut aussi commander à la carte, où les entrées sont entre 10\$ et 20\$ environ et les plats entre 20\$ et 40\$ grosso modo.

> **Carte de vins** : Jolie sélection à prix très variés incluant beaucoup d'étiquettes françaises.

> **Service** : Service très professionnel, souvent assuré par la sympathique Pascale Rouyé elle-même.

> **Faune** : La clientèle de La Porte n'est pas celle qui marche sur le boulevard dans ce quartier et découvre les lieux pas hasard. C'est une clientèle avertie qui s'y rend pour le bon rapport qualité-prix du midi et pour manger une cuisine sérieuse, à l'abri des modes.

> **Décor** : Là encore, on est à l'abri des modes, dans un univers gris souris ponctué d'éléments décoratifs originaux, dont une porte ouvragée à la marocaine. Mon élément favori: la lampe suspendue dans l'alcôve du fond, introuvable apparemment...

⊕ **La qualité de la cuisine, fine, créative, très professionnelle, réellement sérieuse, qui fait du bien dans un monde où l'improvisation a trop souvent le haut du pavé. Ah, et il y a aussi la gentillesse de l'accueil qui donne envie d'y retourner.**

⊖ **On pourrait dire que le quartier n'est pas approprié pour une table fine comme celle-là. Mais l'expérience vaut le détour.**

On y retourne? Oui.

une crème légère à la vanille. C'est à la fois bien structuré – textures contrastées, acidité de la poire bienvenue, parfums joliment assortis – et parfaitement gourmand.

S'il vous reste encore de l'appétit ensuite pour les mignardises, bravo.

## À NOTRE GOÛT



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

À défaut d'être la plus confortable des nouvelles adresses de Montréal, Sardine en est une des plus excitantes.

## Un café à toute heure

ÈVE DUMAS

Sardine. Drôle de raison sociale pour un café? De prime abord, peut-être. Mais le nom prend tout son sens lorsqu'on y met les pieds. Dans ce tout petit local qui jadis accueillait le Bouchonné, puis le café de la Montée de lait, les clients sont en effet entassés comme des sardines.

À défaut d'être la plus confortable des nouvelles adresses de Montréal, Sardine en est une des plus excitantes. D'abord, la formule est souple. À compter de 8h, on peut aller y prendre son café. Celui-ci est excellent, préparé avec les grains de 49th Parallel, torréfacteur de Vancouver. Les premiers beignets de la journée commencent à sortir de l'huile et à remplir le local lilliputien de leurs parfums de friture, de cannelle et d'érythre. Krispy Kreme peut aller se rhabiller!

À midi, on propose quelques sandwiches. Lors de notre passage, c'était un «œuf de cane McMuffin», avec bacon, fromage et laitue.

Sandwich-doudou par excellence. Le jaune était parfaitement moelleux, sans se répandre dans l'assiette. Le maquereau fumé du deuxième en-cas n'était, de l'avis de mon accompagnateur qui en a vu (et goûté) d'autres, pas aussi savoureux que celui qu'on prépare chez le voisin – le restaurant Lawrence –, mais néanmoins très bon.

Sur réception du permis d'alcool, le troisième temps du Sardine commencera au coucher du soleil, après une heure et demie de fermeture, entre 17h et 18h 30. Les plats format «Juneau» (entre l'entrée et le principal, comme au Pastaga et au Comptoir, notamment) pourront être accompagnés de pinard. L'ambiance totalement décontractée rappelle le petit bistrot à vin de quartier parisien, version bilingue. Franchement, on prendrait bien une petite Sardine bien tassée à tous les coins de rue!

**SARDINE**  
9, rue Fairmount  
514-264-0222

NOUVEL ARRIVAGE  
CELLIER

# AH! L'ITALIE À DÉCOUVRIR DANS LAPRESSE.CA/VINS



WA 92  
WS 92

**IL PINO  
DI BISERNO  
2007**

Toscana i.g.t., Italie

Délicieux assemblage au charme et à la concentration éclatants!  
59,50\$



WA 91

**ROSSO  
OUTSIDER  
2005**

Umbria i.g.t., Italie

Un costaud de style bordelais qui fait honneur à sa réputation!  
30,25\$



LES PRODUITS DU NOUVEL ARRIVAGE SONT DISPONIBLES EN QUANTITÉ LIMITÉE  
DANS LES SAQ SÉLECTION ET DANS SAQ.COM



La modération  
à bien meilleur goût.



**18+**



## GOURMAND



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

S'il y a quelque chose de clair dans ce nouveau traité gastronomique sur le temps des sucres, conçu par le chef Martin Picard (notre photo) et son ami l'artiste Marc Séguin, c'est sa joie.

NOUVEAU LIVRE DU CHEF MARTIN PICARD

# Le pied du sucre



MARIE-CLAUDE LORTIE

«Il est très bizarre, ce livre, maman...»

L'ouvrage est posé sur la table et ma plus jeune tourne les pages avec curiosité. Je ne sais pas si ce sont les images de filles nues qui se baignent dans le sirop d'érable qui l'intriguent ou la photo de l'écuireuil servi en sushi avec tête et pattes poilues en garniture.

Elle interpelle son frère et l'invite à regarder lui aussi les animaux écorchés. Rapidement, toute la famille est penchée sur *Cabane à sucre Au Pied de cochon* – *Le sirop d'érable*, un volumineux recueil d'images, de recettes, de textes poétiques imbibé de sucre d'un bout à l'autre. On rit de bon cœur.

Un cuisinier en caleçon qui travaille au potager, une tête de cochon sur le comptoir dont on dirait qu'il plaisante, de la cervelle de veau dans la tourtière,

St-Pierre. Un amour pour le brut, pour les contrastes, pour les drames adoucis à coup de flammes et pour le lyrisme en rouge... Plusieurs de ses peintures et une nouvelle se retrouvent dans la maquette. «J'ai toujours eu Marc en tête pour le projet, poursuit Martin. Je suis encore surpris qu'il ait accepté d'embarquer là-dedans. Un beau moment.»

Ensemble, les deux gars s'amuse, partagent des blagues dont je ne comprends rien. Quand je leur demande pourquoi la danseuse de bar, pourquoi ce style parfois «calendrier de garage» un peu partout dans le livre, ils expliquent que le livre est un «trip de gars assumé».

«Les danseuses aussi, c'est très québécois, dit Martin. Et je crois que tout ça est jovial et de bon goût.» Le chef, qui publie ainsi son deuxième livre, aime particulièrement la photo ouvrant le chapitre qui rend hommage à la pâtisserie du pays d'Auguste Escoffier. On y voit une femme vêtue d'un t-shirt décoré d'un drapeau français, buvant à même

la neige dans la bouche d'un enfant... En fait, il n'y a pas grand-chose qui accote le sirop d'érable.»

Le mange-t-il à la cuillère maintenant? «Non, au verre!» Séguin et Picard croient avoir conçu le premier ouvrage de fond sur la fabrication du sirop d'érable. «Il y a plein de choses que les artisans savent, mais nous, on leur a trouvé une explication.»

Exemple: le beurre d'érable est plus onctueux quand il est préparé avec du sirop qui a déjà plusieurs mois, voire un an, parce que le sirop évolue chimiquement. Et avez-vous déjà remarqué comment le sucre dur devient mou quand on le râpe? Un chapitre est consacré à l'analyse du sirop, de ses propriétés. «Faire du sirop, par exemple, on a compris que c'est pas juste faire évaporer l'eau d'érable. C'est braiser l'eau. Il y a une cuisson... Ce travail de défrichage, on l'a fait et les autres n'auront pas à le faire. Je suis très fier de ça.»

Pour certaines des recettes, le peaufinage a nécessité des dizaines de répétitions. La pâtisserie, le travail du sucre, c'est une œuvre complexe. Même s'il n'y a pas grand-chose de plus champêtre que la table de Martin Picard, on est dans le moléculaire à fond.

Maintenant qu'il a passé deux ans et demi à explorer exhaustivement le monde du sucre, quelle est la prochaine frontière pour celui qui a été le pionnier de tout un mouvement néo-rustique nord-américain, pour ce chef dont on dit qu'il est le plus connu et le plus vénéré des chefs canadiens aux États-Unis?

Le pain. «Mais là, j'ai encore besoin de comprendre avant d'aller plus loin.» Et la charcuterie. «On va commencer à vendre nos saucissons à la cabane.»

On demeurera donc dans cette cuisine familiale anoblée et mise en valeur depuis l'ouverture du Pied de cochon. Martin Picard l'appelle «bouffe du pauvre». Et il croit qu'elle «va traverser le temps».

**«Plus tu travailles le sirop, plus tu l'apprécies. À force d'en manger, tu finis par aimer ça. Et puis il n'y a pas de plus beau souvenir que la tire d'érable sur la neige dans la bouche d'un enfant...»** – Martin Picard

un sundae avec des feuilles d'or, un petit-déjeuner au lit, dans la neige, avec des porcs gris...

S'il y a quelque chose de clair dans ce nouveau traité gastronomique sur le temps des sucres, par cette semaine et conçu par le chef Martin Picard et son ami l'artiste Marc Séguin, c'est sa joie.

un pichet de sirop qui coule abondamment sur ses vêtements, dévoilant par le fait même des formes impeccables, façon concours de «wet t-shirt».

Dans un autre ordre d'idées, on trouve aussi dans le livre un «Journal de la cabane» signé Rafaële Germain.

■ ■ ■

Les premières fois que j'ai interviewé Martin Picard, aux débuts du Pied de cochon, il y a 11 ans, il m'avait avoué avoir peu d'intérêt pour le sucré. La carte du Pied contenait à peine quelques desserts. Un pudding chômeur. Une tarte au sucre un peu sèche. Une transformation s'est opérée dans sa bouche, avec les années, nourrie par l'ouverture de sa cabane à sucre à Saint-Benoît-de-Mirabel, il y a trois ans, et par la rencontre avec la pâtissière Gabrielle Rivard-Hiller. Petit à petit, la pâtisserie est apparue dans l'œuvre picardesque – tatin à l'érable, nougat, Paris-Brest, sundaes délectables – complexe, riche, aussi éclatée que les poutines au foie gras et autres «plogue à Champlain» mises de l'avant par le chef.

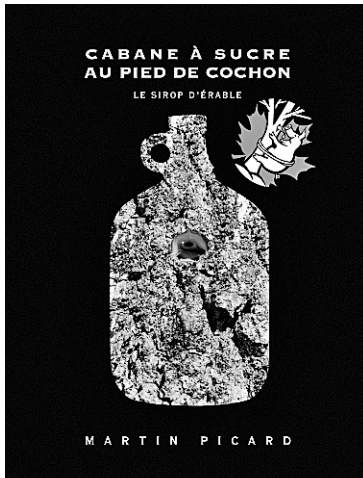
«C'est vrai que je suis un salé, explique Picard. Mais il y a un côté sucré qui a fait surface. Plus tu travailles le sirop, plus tu l'apprécies. À force d'en manger, tu finis par aimer ça. Et puis il n'y a pas de plus beau souvenir que la tire d'érable sur



PHOTO TIREE DU LIVRE CABANE À SUCRE AU PIED DE COCHON – LE SIROP D'ÉRABLE. La photo ouvrant le chapitre rendant hommage à la pâtisserie française montre une femme buvant à même un pichet de sirop qui coule abondamment sur ses vêtements, dévoilant par le fait même des formes impeccables.



PHOTO TIREE DU LIVRE CABANE À SUCRE AU PIED DE COCHON – LE SIROP D'ÉRABLE. Millefeuilles à l'érable.



*Cabane à sucre Au Pied de cochon – Le sirop d'érable* est un volumineux recueil d'images, de recettes et de textes poétiques imbibé de sucre d'un bout à l'autre.

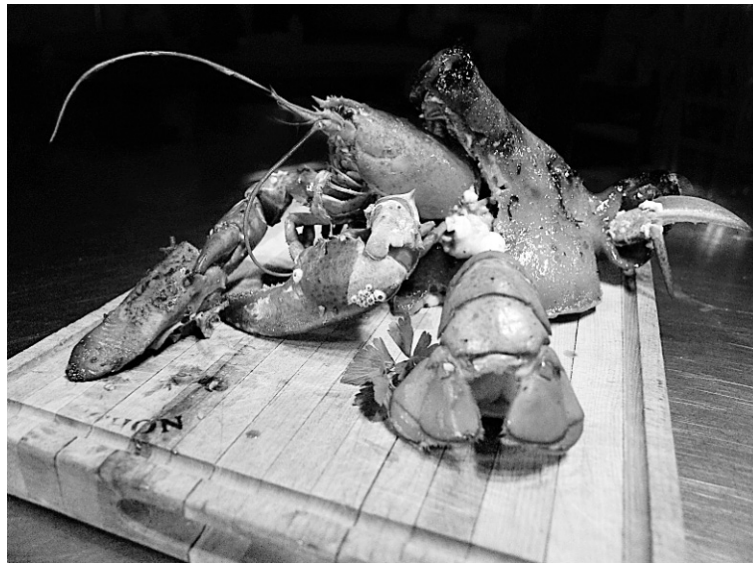


PHOTO TIREE DU LIVRE CABANE À SUCRE AU PIED DE COCHON – LE SIROP D'ÉRABLE. Tête de cochon et homard à l'érable.