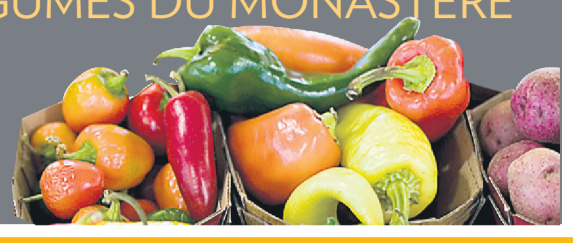


ACTUEL GOURMAND



VINS
DE BEAUX BLANCS
ET DES ACCORDS
ROSÉS
PAGES 6 ET 7

LIVRES
LES LÉGUMES DU MONASTÈRE
PAGE 4



sur cyberpresse.ca

VINS
Une sélection
de vins à prix doux
pour le barbecue sur
cyberpresse.ca/vinsbbq

CONSO
Découvrez les tendances
en alimentation sur
cyberpresse.ca/conso

VANCOUVER

LA JEUNE GOURMANDE

TOURNÉE VERS LE PACIFIQUE ET SES INFLUENCES ASIATIQUES, FIÈRE DE SES PRODUCTEURS LOCAUX, LA VILLE DE VANCOUVER SE DÉCOUVRE UNE NOUVELLE PERSONNALITÉ GASTRONOMIQUE. LES NOUVEAUX RESTOS S'Y MULTIPLIENT. DE GRANDS CHEFS S'Y INSTALLENT. NOTRE CHRONIQUEUSE MARIE-CLAUDE LORTIE EN EST REVENUE CHARMÉE. SON REPORTAGE EN PAGES 2 À 4.



LA RÉGION DE SOREL-TRACY

Si près...

FORFAIT CROISIÈRE-THÉÂTRE

- Croisière au cœur de la réserve mondiale de la biosphère du Lac-Saint-Pierre
- Souper quatre services
- Soirée-spectacle au Théâtre du Chenal-du-Moine
- Une nuitée incluant le petit-déjeuner

AUBERGE DE LA RIVE
CENTRE DE CONGRÈS

À partir de **126,95\$** par personne en occupation double, pourboires inclus.
Réservation : **1 800 369-0059**
www.aubergedelarive.com • info@aubergedelarive.com



Le Théâtre du Chenal-du-Moine présente « Les Aboyeurs » avec Martine Franke, François Chénier, Chantal Baril, Sylvain Marcel et Robert Brouillette.

Renseignements touristiques :
1 800 474-9441 | www.tourismesoreltracyregion.qc.ca

ACTUEL GOURMAND

LES ORTEILS BAINANT DANS L'OcéAN, PORTÉE PAR LES EFFLUVES DES CUISINES ASIATIQUES ET PAR LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS ISSUS DES VALLÉES AVOISINANTES, VANCOUVER EST EN TRAIN DE SE CRÉER UNE NOUVELLE PERSONNALITÉ GASTRONOMIQUE FLORISSANTE. RENCONTRE AVEC UNE VILLE QUE NOTRE CHRONIQUEUSE MARIE-CLAUDE LORTIE A DÉGUSTÉE SOUS FORME DE POISSON FRAIS, DE DUMPLINGS DODUS ET D'ASPERGES BLANCHES, FAÇON ISAKAYA.



Un plat du resto Wild Rice, dans le quartier chinois.



Le café Artigiano, qui commercialise le café 49th Parallel.



Le chef Jérémie Bastien, originaire de Montréal.

VANCOUVER

LA JEUNE GOURMANDE



MARIE-CLAUDE LORTIE

VANCOUVER — Le Canada est en train de se découvrir une âme gastronomique. Si, il y a seulement 20 ans, une traversée de ce pays était synonyme d'ennui gustatif profond, en dire la même chose aujourd'hui serait faire preuve d'ignorance. De Terre-Neuve à Tofino, les bonnes tables se multiplient et de la vallée de l'Okanagan aux fumoirs artisanaux de prosciutto ontariens, les producteurs de denrées fines et savoureuses poussent comme des morilles du Yukon sur les brûlis de l'été.

Un des meilleurs exemples de ce nouveau dynamisme gourmand est la ville de Vancouver, en pleine ébullition côté table depuis environ cinq ans.

Non seulement les restaurants ouverts par des chefs locaux s'y multiplient, mais la ville est même en train d'attirer les vedettes internationales. Le chef franco-new-yorkais Daniel Boulud s'apprête à y ouvrir le

DB Bistro Moderne, tandis que toutes sortes de rumeurs circulent autour des chefs-vedettes Jean-George Vongerichten et Gordon Ramsay, qui s'installeraient eux aussi au bord du Pacifique...

« La clientèle est jeune et prête à payer. C'est très dynamique. Il y a moins d'institutions mais beaucoup de très bons restaurants ont ouvert depuis cinq ans. Ça bouge », résume Jérémie Bastien. Montréalais aujourd'hui chef de Boneta, dans Gastown, il a fait ses classes à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et dans les cuisines de son père Richard Bastien (le Leméac, le café du Musée, le Mitoyen) avant de partir à Vancouver.

Lumière sur la ville

Avant l'ouverture de Boneta, qui lui a valu une pluie de prix et récompenses et d'articles élogieux, Jérémie a travaillé pendant trois ans comme sous-chef chez Lumière, le restaurant jadis piloté par le chef Rob Feenie, qui a été l'un des premiers à établir la réputation de la ville comme destination gastronomique contemporaine.

L'automne dernier, une sorte de psychodrame qui a fait beaucoup jaser dans le monde de la restauration a cependant secoué l'éta-

blissement du quartier Kitsilano et s'est terminé par le départ de Feenie et le recrutement par les autres actionnaires d'un nouveau partenaire d'affaires: le chef Daniel Boulud qui deviendra chef principal de l'établissement.

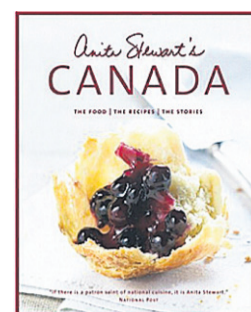
Actuellement, Lumière est fermé pour rénovations, tout comme le restaurant adjacent plus relax, Feenie, qui deviendra DB Bistro Moderne Vancouver, le petit frère canadien du restaurant new-yorkais.

Certains diront que Vancouver bouge tellement qu'il exporte même son savoir à... Montréal, puisque l'équipe derrière le chic et branché hôtel-boutique Opus de Vancouver et son restaurant Élixir s'est installée dans la métropole québécoise, angle Sherbrooke et Saint-Laurent, où l'on trouve l'Opus Montréal et le restaurant Koko.

Lorsque je lui ai parlé, le chef de l'Élixir, Don Letendre, se demandait encore comment il allait transposer doucement à Montréal le mélange ethnique très moderne caractéristique de la cuisine de Vancouver. « Les influences asiatiques sont là, c'est clair. Mais il y a aussi l'Australie, l'Espagne... Tous ces styles se faufilent dans notre cuisine. Et on adore l'approche isakaya. »



RECETTES



Ces deux recettes sont extraites du livre *Anita Stewart's Canada*, publié récemment chez Harper Collins. Mère de quatre garçons dont deux sont devenus chefs, épicurienne, chroniqueuse à la CBC, grande spécialiste de la gastronomie canadienne et auteure de 14 livres de cuisine, Anita Stewart a lancé la Journée

nationale du barbecue, qui aura lieu le 2 août cette année, pour nous encourager à faire griller des produits régionaux. Ces deux recettes conviennent très bien à l'esprit Vancouver car elles combinent des produits régionaux traditionnels – saumon, concombre – aux ingrédients asiatiques que sont les algues, le mirin et le miso pour construire une nouvelle cuisine du marché.

SALADE D'ALGUES ET DE CONCOMBRE

Très Vancouver, cette recette combine les influences britanniques et japonaises avec ses algues et son concombre anglais. Le mirin (un vin de cuisson japonais), ainsi que le vinaigre de riz assaisonné et le wakame, une sorte d'algue séchée, se trouvent facilement dans les épiceries asiatiques.

INGRÉDIENTS

- > 1 concombre anglais pelé et coupé finement
- > 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- > 2 c. à soupe de wakame séché
- > 2 c. à soupe (30 ml) de mirin
- > 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de riz assaisonné
- > 2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame

PRÉPARATION

1. Dans un bol, bien mélanger avec les mains le concombre et le sel et laisser reposer pendant une quinzaine de minutes afin que le concombre élimine une partie de son eau.
2. Pendant ce temps, faire tremper le wakame dans de l'eau froide pendant une quinzaine de minutes aussi ou jusqu'à que les algues soient bien souples. Égoutter et couper les algues en fines lanières.
3. Égoutter le concombre et ajouter au wakame coupé. Ajouter mirin et vinaigre de riz et huile. Ajuster l'assaisonnement au goût. Laisser reposer un peu afin que les saveurs se mélangent. Servir à la température ambiante.



SAUMON AU MISO ET AUX NOISETTES

Cette recette réunit le saumon typique de la côte Pacifique canadienne et les saveurs japonaises du miso et du mirin, deux ingrédients qui se trouvent facilement dans les épiceries japonaises comme Miyamoto à Westmount ou asiatiques comme Kim Phat à Brossard, Côte-des-Neiges ou Saint-Michel. À Vancouver, le saumon choisi serait probablement bio d'élevage ou alors sauvage du Pacifique, mais pêché de façon à ne pas affaiblir les stocks de poisson.

INGRÉDIENTS

- > 1/4 tasse (60 ml) de miso
- > 2 c. à soupe (30 ml) de mirin, un vin de cuisine japonais
- > 1 bon filet de saumon d'environ 1 kilo, avec sa peau
- > 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir fraîchement moulu
- > 1/3 à 1/2 tasse de noisettes grillées et hachées

PRÉPARATION

1. Brossez les grilles du barbecue et les enduire d'un peu d'huile de canola. Chauffer le barbecue à chaleur élevée pendant 7 à 10 minutes.
2. Mélanger miso et mirin et badigeonner sur la chair du saumon (pas la peau). Saupoudrer poivre et noisettes sur le poisson, par-dessus le mélange miso-mirin.
3. Baisser la température du barbecue à peu élevée. Déposer le filet sur le gril, la peau dessous. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le poisson



Le chef franco-new-yorkais Daniel Boulud s'apprête à ouvrir un restaurant à Vancouver.

Autant la formule tapas est populaire à Montréal, autant, à Vancouver, on n'en a en effet que pour le style isakaya, la version japonaise du repas constitué d'une suite de petits plats.

C'est d'ailleurs le style de repas que j'ai mangé chez Wild Rice, dans le Quartier chinois, où le chef Ryan Mah, d'origine chinoise, prépare autant des dumplings au foie gras que toutes sortes de navets chinois pochés d'une délicatesse renversante. « Je n'ai jamais étudié formellement la cuisine chinoise, mais à Vancouver, si vous vivez ici, vous vous devez d'être ouvert aux techniques et aux ingrédients asiatiques », dit le jeune chef, qui a plutôt été formé dans les cuisines des très réputés Fat Duck en Angleterre et Canoe à Toronto.

Mis à part l'influence asiatique, l'autre pilier de la cuisine vancouveroise est l'omniprésence des produits régionaux, dont bon nombre provenant de la vallée de l'Okanagan. Plusieurs restaurants proposent d'ailleurs des menus entièrement préparés selon la règle du « 100 miles », où tous les ingrédients frais ne peuvent provenir d'un lieu situé à plus de 100 milles des cuisines.

C'est ainsi qu'au magnifique bistro Aurora, par exemple, presque tout provient de Colombie-Britannique, que ce soit le bœuf de Spring Creek, le porc de Sloping Hill ou les légumes biologiques de la ferme Hannah Brook.

De la même façon, les poissons proviennent souvent des mers avoisinantes et la préoccupation pour les méthodes de captures et la survie des espèces consommées est omniprésente. Les restaurants sérieux, d'ailleurs, affichent pour la plupart le logo Ocean Wise, permettant de confirmer leur adhésion aux critères établis par l'aquarium de Vancouver pour le choix d'espèces non menacées.

« Que j'achète des crevettes, des pétoncles, du saumon, du flétan, tout provient directement des pêcheurs, explique le chef Jérémie Bastien. Et ce lien avec les pêcheurs nous sensibilise. »

De plus, ajoute-t-il, à Vancouver, la clientèle pose beaucoup de questions et est très informée au sujet de tout ce qui menace les stocks de poisson.

« Ici la clientèle est peut-être plus récente que celle de Montréal. Mais elle apprend beaucoup. »

LES BONNES ADRESSES DU CHEF JÉRÉMIE BASTIEN

BONETA (son restaurant)
1, West Cordova
Vancouver
604-684-1844
www.boneta.ca

CHOW
3121, rue Granville
Vancouver
604-608-2469
www.chow-restaurant.com

FUEL
1944, 4^e Avenue Ouest
Vancouver
604-288-7905
www.fuelrestaurant.ca

WEST
2881, rue Granville
Vancouver
604-738-8938
www.westrestaurant.com

SUITE DU DOSSIER EN PAGE 4



Le restaurant Boneta.



Le chef Rob Feenie.



Un douceur du café Artigiano.

ACTUEL GOURMAND

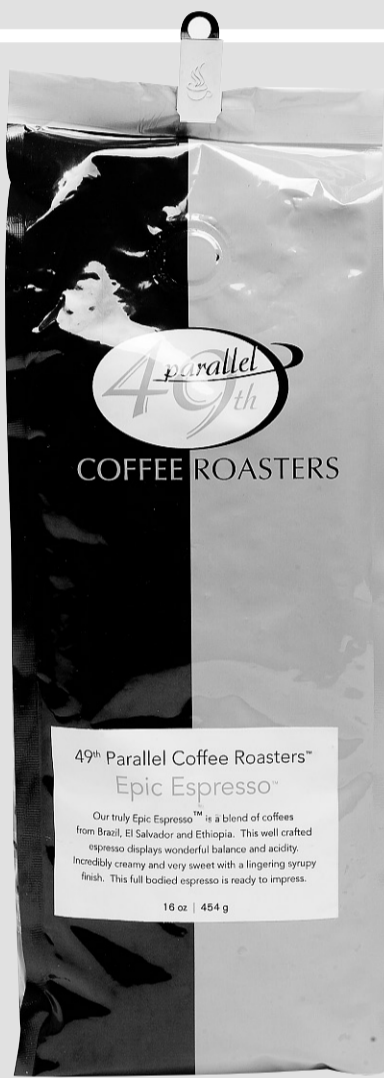
J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE

CRAQUELINS AU ROMARIN
ET AU PARMESAN GONE
CRACKERS

Lorsqu'on parle de délicieux craquelins de Colombie-Britannique, on pense généralement aux Raincoast Crisps de Lesley Stowe (www.lesleystowe.com), maintenant offerts à Montréal dans de nombreuses épiceries fines. Mais il n'y a pas que les craquelins de M^{me} Stowe en Colombie-Britannique: il y a aussi ceux de Heather Nichol, très différents, mais tout aussi bien faits, notamment ceux au parmesan et au romarin, qui craquent sous la dent comme des croustilles mais qui sont assez solides pour accueillir une tapenade ou une mousse tomate.

Environ 6,99 \$ le paquet. On peut commander les craquelins de M^{me} Nichol à l'adresse suivante: www.thesweetbasket.com

CAFÉ 49TH
PARALLEL

Vancouver aime bien le bon café, un peu comme Seattle, sa cousine du Pacifique. On y trouve de bonnes chaînes de café, surtout celle appelée Artigiano (www.caffeartigiano.com). Les propriétaires ont lancé une autre gamme de produits sous la marque 49th Parallel, dont ce café en grains de très bonne qualité, vendu en sac dans plusieurs épiceries de Vancouver et... ici, au café Veritas, dans le Vieux-Montréal. Si vous voulez être certain que le café a été torréfié récemment et est encore bien frais, vous vérifiez la date de la torréfaction, toujours écrite sur le paquet.

Offert au café Veritas, 480, boulevard Saint-Laurent; 514-510-7775. Sac de 18 onces 17,50 \$ et sac de 12 onces, 14,50 \$.

CHOCOLAT AU LAIT
ET AU CHAI

Le chocolat au lait, boudé pendant plusieurs années en faveur du chocolat très noir – souvent trop noir – fait un grand retour. Le chocolat au lait et au chai, donc au thé épicé de Thomas Haas, chocolatier réputé de Vancouver, est un excellent exemple du potentiel de ce chocolat plus doux, plus sucré, mais aussi plus enveloppant, moins dur pour le palais que le chocolat noir pur. À laisser fondre doucement sur la langue, en pensant aux eucalyptus de Stanley Park...

33 \$ le paquet de six tablettes de 54 g. À commander sur l'internet au www.thomashaas.com.



THOMASHAAS

Mieux
choisirPOUR
ANNONCER
514-285-7163

Chers invités et amis,

Vous trouverez chez OREXI un accueil chaleureux, une bonne ambiance et d'excellents mets! Nos clients sont comme les membres de notre famille et il est important pour nous de bien vous recevoir. Mon équipe et moi-même sélectionnons chaque produit afin de vous offrir tout ce qu'il y a de meilleur! Venez partager l'expérience OREXI et passer une soirée mémorable! KALI OREXI!

• Service de voiturier gratuit •

RESTAURANT
OREXI1270, rue Bernard O.
Outremont
514-277-1661www.restaurantorexi.com

PHOTO FOURNIE PAR OLIVER HANIGAN

Les contacts avec l'extérieur pour le frère Victor-Antoine D'Avila-Latourrette sont plutôt rares, ce qui ne l'empêche pas, à l'occasion, de faire une visite au marché du coin.

Végétarien, le moine

Ses recettes sont plus courtes que son nom. Et le succès de ses livres, inversement proportionnel à son vœu de simplicité. Entretien avec le frère Victor-Antoine D'Avila-Latourrette.

JEAN-CHRISTOPHE
LAURENCE

S'il est vrai que la gourmandise est un péché, en voici un qui doit passer ses journées au confessionnal.

Moine bénédictin depuis presque 50 ans, le frère Victor-Antoine D'Avila-Latourrette a lancé récemment son nouveau livre de recettes en français (*Les bons légumes du monastère*). Et sa façon tout à fait savoureuse d'en parler trahit chez lui un goût prononcé pour les plaisirs de la table.

Paru pour la première fois en 1999, et tout juste réédité aux

Éditions de l'Homme, *Les bons légumes du monastère* est le sixième d'une série d'ouvrages signés par le frère Victor. Le plus célèbre d'entre eux, *Les bonnes soupes du monastère*, s'est écoulé à 50 000 exemplaires au Québec, et à plus de deux millions dans le monde, en plus d'être traduit dans plusieurs langues, incluant l'allemand, l'italien et le japonais.

Ce succès n'a manifestement pas affecté le moine, qui s'efforce de rester modeste malgré le surprenant buzz médiatique, qui lui a valu des articles dans le *New York Times* et des apparitions dans quelques émissions de télévision. « Les gens disent que je suis devenu une vedette, mais moi, je ne pense pas comme ça », lance-t-il au bout du fil, avec son accent du terroir surgi d'un autre âge. « Faire de la pub, pour moi, c'est comme une pénitence! »

Ses recettes, explique-t-il, prônent la même simplicité. Frère Victor utilise rarement plus de cinq ingrédients, pour la plupart issus de son potager. Et les opérations sont si simples qu'elles en paraissent parfois suspectes! Pour ce qui est de la viande, oubliez ça. Comme son titre l'indique, *Les bons légumes du monastère* se concentre exclusivement sur les produits du jardin, avec quelques écarts côté œufs et fromage.

Facétie granola ou stricte application des lois bénédictines? « La règle de saint Benoît, si on la prend littéralement, prônait le végétarisme, souligne le moine. Alors chez nous, la viande, c'est surtout quand on est malade... Je pense personnellement que les régimes végétariens sont plus sains. Si on mange de la viande, il faut tuer les bêtes. Il faut les faire souffrir. Et je crois que la violence de cet acte reste dans la viande. Mais chut... ne dites pas ça aux Américains. Ils adorent la viande! »

Près de la Grosse Pomme

Établi depuis plus de 30 ans au monastère de Notre-Dame-de-la-Résurrection, dans l'État

FRÈRE VICTOR-ANTOINE D'AVILA-LATOURETTE

LES BONS LÉGUMES
DU MONASTÈRE

de New York, ce Français originaire des Pyrénées est lui-même devenu un peu américain.

Situé dans la vallée de l'Hudson, son monastère se trouve à 40 kilomètres du Big Apple. Et il avoue aller faire son tour à New York, au moins à chaque deux ans « pour voir une amie française de 97 ans ou des expos d'art ».

Le reste de son temps est partagé entre les tournées promotionnelles et l'isolement du monastère, où l'on ne compte actuellement que quatre moines. « Que voulez-vous, dit-il l'air désolé. C'est ça, l'absence de vocations! »

Ses rares contacts avec l'extérieur passent ainsi par ses visites au marché du coin ou à la petite boutique du monastère, qu'il fait rouler avec ses confitures, son pistou et son vinaigre maison, que viennent lui acheter les plus grands cuisiniers de New York.

« Je vends même de la salsa », lance-t-il, en évoquant sa passion pour le cahier bouffe du *New York Times*. C'est comme ça. Il faut bien être ouvert aux nouvelles cuisines. Si quelque chose m'intéresse, j'essaie de l'incorporer à mes nouvelles recettes. »

Les bons légumes du monastère
Frère Victor-Antoine D'Avila-Latourrette
Les Éditions de l'Homme
285 pages

Pas plus rare que singulier

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTAURANT
COLLABORATION SPÉCIALE

Que nous offrent les restos branchés par les temps qui courent? Du volume, du plastique, des décors comme au cinéma, peut-être un voiturier ou deux, une salle de bains design conçue par un architecte. De quoi vous en mettre plein la vue, c'est l'époque. Quoi qu'il en soit, ils flattent surtout le côté narcissique en nous, ce désir de voir et de se faire voir. Puis, un peu plus tard, ça se gâte: on en profite souvent pour vous passer des aliments boursoufflés d'effets, un peu futiles. Il y a parfois dans le lieu qui veut être à la mode, un touchant désir de distinction.

Prenez Rare, Bar & Grill, au décor «eye-liné» comme dans un magazine de déco italien (et le nom inspiré d'une griffe milanaise branchée). On a mis le paquet: des chaises en acrylique transparent ou en polystyrène orangé, des miroirs, du métal brossé, des lampes modernes, un peu de bois de grange pour faire illusion de rusticité – ça aussi ça plaît, le faux cowboy – et une très jolie terrasse même si elle reste un brin étriquée, encerclée de cèdres censés séparer de la rue.

Le menu intrigue tant par ses choix, quelques trucs inhabituels, beaucoup de grillades (c'est la vocation) et des mots d'italien, que par son côté ésotérique avec des intitulés comme «Cornish Hen» ou «Tuna Bombs» qui ne veulent rien dire. Heureusement, le serveur compense avec une description mitraillée à toute vitesse

Le menu intrigue tant par ses choix, que par son côté ésotérique.

et avec force détails. De toute façon, dans ce genre d'endroit le danger est de céder à la tentation des inventions et trouvailles.

Mieux vaut se cantonner dans l'archiconnu. Une salade de roquette se présente bien,



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Le décor du Rare, Bar & Grill est «eye-liné» comme dans un magazine de déco italien. On a mis le paquet: des chaises en acrylique transparent ou en polystyrène orangé, des miroirs, du métal brossé, des lampes modernes, un peu de bois de grange pour faire illusion de rusticité – ça aussi ça plaît, le faux cowboy – et une très jolie terrasse même si elle reste un brin étriquée, encerclée de cèdres censés séparer de la rue.

croustillante dans son vert chlorophyllé, autour de copeaux de parmigiano-reggiano (qui n'en sont pas). Le chef a salé et poivré, et nappé de quelques gouttes d'un sirop épais de vinaigre balsamique une verdure qu'on dirait

presque diététique. Nous l'avons ranimée grâce à une fiole d'huile d'olive qu'il a fallu réclamer.

Quant à la bombe au thon – deux modestes quenelles de thon cru haché mélangé à un peu de riz croustillant et des œufs de

poisson rouge vif – elle s'accompagne d'une curieuse mayonnaise verte un peu liquide. Pas mauvais comme mélange même si ça va dans tous les sens et reste un brin poissonneux c'est vrai (les œufs) puisqu'on y perd la saveur fine de la chair de thon. Ce poisson, vous le savez, est soit excellent soit nul, il n'existe pas de milieu, on dirait. Ici, il est un peu spongieux, on imagine un arrivage laborieux!

Entre un plat de pâtes et de risotto, nous optons pour la simplicité qui nous épargne toujours les mauvaises surprises. Les rigatonis (asciutta, donc pâte séchée) sont sautés avec de la sauce et du rapini puis mouillés avec une

sauce tomate. Nous ne croyons pas que les cuisiniers puissent rater la sauce, surtout pas dans un resto de la Petite Italie, il ne manquerait plus que ça. En effet, la sauce est ici élémentaire. La saucisse est coupée en tronçons et engloutie sans effort. Jusqu'à ce que nous nous demandions pourquoi il faut payer plus de 22\$ pour un plat de pâtes qui en aura probablement coûté 3\$!

La volaille de Cornouailles n'en est pas: ce sont des poitrines désossées de poulet, marinées sans doute et nappées d'une épaisse sauce barbecue avant d'être cuites sur le grill. Avec cette qualité de saveurs sucrée et salée qu'affectionnent les habitants

RARE BAR & GRILL

6896, rue Saint-Dominique, Montréal
514-906-0765

> On y retourne: non, pas vraiment!

> Prix: cher. Pour ce que c'est en tout cas. Pastas à 22\$, viande jusqu'à 36\$, dessert à 9\$. Hmm. À ce prix, on s'attend à des émotions fortes. Comptez 130\$ à deux, tout compris avec deux verres de vin!

> Décor: élégant et flamboyant, un peu tape-à-l'œil tout de même.

> Faune: mélange montréalais de jeunes et vieux, anglos et francos: jeans, sandales ou cravates et veston. Pas de faune typique ici, pas d'identité claire, juste des couples qui sont sur le point de s'amuser.

> Service: ça va, en principe. Mais de la lenteur et un brin d'arrogance.

> Vin: carte correcte, avec quelques crus bien choisis et quelques bouteilles frôlant les demi-milliers de dollars. Frime, quand tu nous tiens!

⊕ Une carte des «eaux», de provenances diverses, et présentée en version pétillante ou non.

⊖ Un menu entièrement écrit en italien et en anglais, pas un mot de français (sauf le mot «poutine», mais je le croyais russe, celui-là).

du Mississippi ou du Tennessee quand ils font de la grillade. C'est bon et plutôt copieux. Les morceaux de viande reposent avec délicatesse sur une purée de pommes de terre un peu asséchée et sans goût, mais avec trois splendides asperges passées au grill avec un peu d'huile d'olive.

Question finale, il manque un dessert sur trois ce soir-là, nous optons pour l'ubiquiste tiramisu, histoire de voir s'ils savent faire les choses autrement. La réponse est non. Le dessert est d'une onctuosité tonique, presque comme une rampe de lancement. Bref, ce grill n'est pas plus rare qu'il est singulier. Il nourrit bien sans laisser de grands souvenirs.

Un lunch tout nu

MARIE-CLAUDE LORTIE
SUR LE POUCE

Installé rue Wellington, Naked Lunch n'est pas exactement le restaurant typique de ce coin de Montréal appelé Verdun. Avec l'autre resto Simpléchi, il fait bande à part dans le quartier, un peu comme l'artiste de la classe, celui qui adore Burroughs et Cronenberg et s'habille en queue-de-pie au bal de fin d'études.

Ouvert pour le lunch et le repas du soir puisqu'il sert à manger jusqu'à 21h, le Naked Lunch n'est pas un grand restaurant chic, mais un bistro qui soigne ce qu'il sert. Potages d'inspiration asiatique, gibier, currys... Les cultures s'y mêlent, généralement avec succès, même si on est parfois surpris par des raisins verts dans un potage ou une moutarde jaune fluo dans un sandwich au canard.

Le soir, la table d'hôte est à 25\$. Le midi, on s'en sort facilement en bas de 15\$, qu'on prenne une reconfortante soupe-repas à la noix de coco à thaïlandaise avec extra-crevettes (9\$) ou le fameux smoked meat de magret de canard accompagné de salade (12\$), un des plats qui a établi la réputation des lieux, le tout rincé avec un verre de vin en importation privée ou une bouteille de limonade rose maison.

Ouvert il y a quatre ans, le Naked Lunch est aussi un traiteur et, fait intéressant, une conserverie artisanale qui a valu aux proprios une confrontation pénible avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Un peu comme ce qui vient d'arriver à l'excellent restaurant les Cons Servent. Ou comme ce qui s'est passé avec ceux qui produisaient jadis le lait d'Antan dont un s'est même retrouvé en prison pour amendes non payées.

Pris là-dedans l'an dernier surtout, le Naked Lunch a régularisé sa situation et peut de nouveau vendre ses conserves de potages et de plats cuisinés (pot au feu de cerf rouge, poires au vin, chaudière de palourdes et mais...), mais cette galère avec le MAPAQ n'est pas effacée de la mémoire des lieux. Après quelques mots avec le chef-propriétaire, Dominic Lamontagne, qui accueille les convives de façon fort sympathique, on a tout de suite envie d'adopter cet établissement, si ce n'est qu'en gage de solidarité gourmande.

LE NAKED LUNCH
4816, rue Wellington, Verdun
514-849-7418
Commandes pour emporter et réservations: 514-767-9981
www.lenakedlunch.com

François Chartier fait chevalier de l'Ordre national du Québec



PHOTO ERICK LABBE, LE SOLEIL

Le sommelier et collaborateur au cahier Gourmand François Chartier a été fait chevalier de l'Ordre national du Québec par le premier ministre Jean Charest, lors d'une cérémonie tenue à Québec, mercredi dernier. Une cinquantaine de personnalités ont ainsi reçu l'un des trois grades de cette distinction honorifique qui souligne le caractère exceptionnel de leurs réalisations et leur participation au rayonnement du Québec.

▶ FUTURE SHOP ® MD

Ça déménage!

Courez la chance de gagner cet ensemble d'électroménagers.

Participez en magasin pour gagner un ensemble comprenant un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle, une laveuse et une sècheuse de marque Inglis.

Remplissez le formulaire ci-dessous et participez dans un des magasins Future Shop au Québec. Voir détails en magasin.

Nom : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____

Question : 100 ÷ 4 - 6 = _____

LA PRESSE Aucun achat requis. Le concours s'adresse seulement aux résidents du Québec étant âgés de 18 ans ou plus. Les chances de gagner dépendent du nombre de participations. Le grand prix est un ensemble de gros électroménagers de 5 pièces d'Inglis et comprend un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle et un duo pour la lessive. La valeur au détail approximative est de 3 050\$. Chaque samedi de juin, des formulaires de participation seront publiés dans les 7 journaux Gesca (La Presse, Le Soleil, Le Droit, Le Quotidien, Le Nouvelliste, La Tribune et La Voix de l'Est). Les participations au concours sont valides du 1^{er} au 30 juin 2008 dans tout magasin Future Shop du Québec. Les participants sélectionnés doivent répondre à une question de compétence mathématique. Tous les règlements en magasin.

ACTUEL GOURMAND



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

À l'heure des fromages, là où les rouges échouent presque à tout coup, on oublie souvent que certains rosés deviennent de véritables accordeurs! À ce jeu, si vous avez aussi besoin de voir la vie en rouge jusque dans votre verre de vin, alors sélectionnez un rosé pour amateur de vin rouge, comme l'excellent Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie (13,75 \$; 10 938 924).

Rosés de festivités gourmandes estivales!

Qui dit repas de terrasse et pique-niques improvisés, dit assurément vin rosé. Voici donc quelques repères pour réussir vos accords à table avec ces vins de saison, ainsi que des coups de cœur parmi les meilleurs rosés que j'ai dégustés au cours des dernières semaines.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Premièrement, sachez que parmi la liste des ingrédients de liaison à privilégier lorsque vient le temps d'arroser en rose vos repas de festivités gourmandes, il y a avant tout les catalyseurs à vins rosés que sont les crevettes, le saumon, la truite saumonée, le thon rouge et le poulet, ainsi que les tomates, qu'elles soient fraîches ou séchées, les poivrons rouges, les aubergines, le basilic et les olives noires, sans oublier certains fromages à croûte fleurie et d'autres à croûte lavée, les mets épicés, spécialement ceux à base de curry et de safran, les cuisines salées-sucrées et les sauces fumées pour les grillades.

Et parlant de grillades, tout ce qui est mariné et rehaussé d'herbes de Provence, que ce soit le porc, le veau ou le poulet, ainsi que les poissons et les fruits de mer précédemment nommés, est un choix judicieux. Certaines salades sont aussi à envisager, tout comme la présence des fraises, des ananas et du vinaigre balsamique.

Pour vous donner quelques pistes à suivre, commençons avec un rosé taillé sur mesure pour les marinades de viandes blanches rehaussées de quatre-épices, et j'ai nommé l'aubaine du moment, étant en rabais de 1\$ jusqu'au 1^{er} juillet, l'incontournable **Domaine de Gournier 2007 Vin de pays des Cévennes, France** (10,20\$ au lieu de 11,30\$; 464 602). Ses parfums et ses saveurs passablement soutenues, rappelant la fraise, la cannelle et le girofle, donc le quatre-épices, tout comme sa structure charnue et généreuse, à l'acidité discrète, ne feront qu'un avec ces types de grillades un brin épicées et parfumées.

D'ailleurs, comme la fraise partage avec le girofle certaines molécules aromatiques, et que ce rosé est marqué par la présence du girofle comme de la fraise, osez accompagner ce vin d'une originale salade de poulet mariné et grillé, arrosée d'une vinaigrette tiède aux fraises et vinaigre balsamique. Et ce qui est amusant, vous pourriez remplacer la fraise par l'ananas, ce dernier étant le jumeau « moléculaire » de la fraise, tout en possédant la même signature aromatique que le girofle!

Si vous êtes plus viande rouge que blanche lorsque vient le temps des grillades, et que vous avez besoin de voir la vie en rouge jusque dans votre verre de vin, canicule ou pas, sélectionnez alors un rosé pour amateur de vin rouge, comme le rosé-rouge de l'heure qu'est le **Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie** (13,75\$; 10 938 924). Mais pour vous assurer de le laisser dilater sa texture à la façon d'un généreux rouge, tout comme pour clore l'union avec la viande rouge, il vous faudra IMPÉRATIVEMENT le servir frais, à 14-15 degrés, et non froid!

Ainsi, vous découvrirez une shiraz rosée, marquée par le soleil de la Sicile, passablement capi-

teuse et dodue, aux arômes très expressifs, dégageant des notes de fraise et de prune, à la bouche presque pleine, mais aussi vivifiante et longue. Du sérieux, qui, grâce à son acidité juste dosée et à sa chair soutenue, saura affronter certaines viandes rouges marinées dans le vin, comme les brochettes de bœuf marinées aux herbes de Provence.

Puis, à l'heure des fromages, là où les rouges échouent presque à tout coup, on oublie souvent que certains rosés deviennent de véritables accordeurs! À ce jeu, le **Shiraz Inycon** sera un choix de qualité pour l'union avec les

Sachez que parmi la liste des ingrédients de liaison à privilégier lorsque vient le temps d'arroser en rose vos repas de festivités gourmandes, il y a avant tout les catalyseurs à vins rosés que sont les crevettes, le saumon, la truite saumonée, le thon rouge et le poulet, ainsi que les tomates.

fromages à croûte fleurie passablement affinés (brie de Meaux, camembert et autres chaources), tout comme certaines croûtes lavées de puissance modérée, tels les deux crus québécois de haut niveau: le Cru de Champlain (une pâte molle crémeuse à souhait et un brin saline) et le Réserve La Pérade (une pâte ferme fondante sous la dent, très noisette).

Pour des mets plus légers et servis froids, comme les sandwiches au fromage de chèvre et aux poivrons rouges rôtis, la salade de pâtes au thon ou la truite saumonée grillée, servie froide avec un mesclun de salade à l'huile de

basilic, vous remplirez vos verres d'un rosé moins soutenu, mais tout aussi parfumé, servi un brin plus frais que le précédent sicilien. Optez pour l'une des belles nouveautés de l'été, le plus qu'abordable et adorable **Adegaborba.pt Rosé 2007 Alentejo, Portugal** (12,10\$; 10 938 941), un portugais à la couleur rose bonbon quasi fluorescente, au nez extraverti et charmeur au possible, à la bouche juteuse, rafraîchissante, coulante et savoureuse, laissant des traces de framboise et de cerise au marasquin.

Par contre, pour soutenir un beau gros filet de saumon bien gras et savoureux, accompagné d'une tapenade d'olives noires, voguez plutôt du côté de la Provence qui, soit dit en passant, a engendré les meilleurs rosés de France en 2007, généreux au possible. Pour ce faire, deux choix trônent au sommet des provençaux que j'ai dégustés jusqu'ici. Primo, le **Vieux Château d'Astros Rosé 2007 Côtes-de-Provence, France** (15,55\$; 10 790 843), qui, malgré sa couleur plutôt pâlotte et son nez tout aussi timide, se montre d'une belle matière en bouche, à la texture satinée, à l'acidité discrète, laissant place à un moelleux dominant, sans être lourd. Un rosé de table, à servir plus frais que froid. Il soutient d'ailleurs aussi très bien les fettuccine au saumon fumé.

Deuxièmement, le très réussi **2007 du Pétales de Rose 2007 Côtes-de-Provence, France** (17,45\$; 425 496), qui se montre tout à fait dans le ton du millésime 2007, c'est-à-dire à la fois généreux et patiné comme le sont les rosés de Provence de ce millésime, sans une grande expression aromatique, mais quel beau touché de bouche! Du sérieux qui enveloppera avec brio le saumon grillé. Sur ces belles saveurs estivales, je vous souhaite à toutes et à tous une belle et bonne fête de la Saint-Jean! À samedi prochain.

QUELQUES HARMONIES EN ROSE

Marinades de viandes blanches aux quatre-épices ou salade de poulet mariné et grillé arrosée d'une vinaigrette tiède aux fraises

Domaine de Gournier 2007 Vin de pays des Cévennes, France (10,20 \$; 464602)

Brochettes de bœuf marinées aux herbes de Provence ou fromage: brie de Meaux, camembert, chaource, Cru de Champlain ou Réserve La Pérade

Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie (13,75 \$; 10938924)

Sandwichs au fromage de chèvre et aux poivrons rouges rôtis, salade de pâtes au thon ou truite saumonée grillée

Adegaborba.pt Rosé 2007 Alentejo, Portugal (12,10 \$; 10938941)

Filet de saumon grillé et tapenade d'olives noires ou fettuccine au saumon fumé

Vieux Château d'Astros Rosé 2007 Côtes-de-Provence, France (15,55 \$; 10790843)

Pétales de Rose 2007 Côtes-de-Provence, France (17,45 \$; 425496)

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions *La Presse*. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

CUISINER et MANGER DEHORS

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10% de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES

RICARDO
Spécial CUISINE D'ÉTÉ!
Recevoir, cuisiner et manger dehors

Nos sundaes double personnalité Forêt-noire, tarte au sucre... irrésistibles!

QUÉBEC fête son 400^e
Que visiter et savou...

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisez avec Ricardo en semaine sur les ondes de Radio-Canada.



AGENDA NADIELLE KUTLU

LA CULTURE CHINOISE

Le Festival de la culture chinoise de Montréal qui s'est ouvert hier, se poursuit dans plusieurs endroits de la ville, jusqu'au 22 juin. Cet événement permet de mieux comprendre la culture chinoise à travers ses philosophies culinaires et ses saveurs, comme le thé, mais aussi grâce à d'autres activités telles qu'une meilleure compréhension de la médecine traditionnelle chinoise, le feng shui ou encore la calligraphie. Certaines activités sont gratuites.

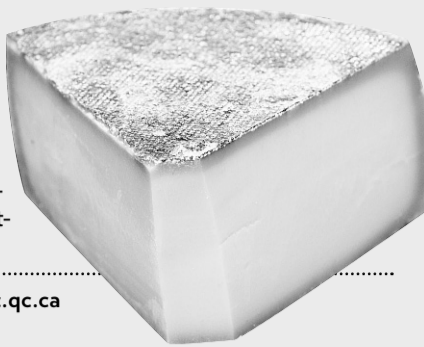
Info : 514-568-6686 ;
www.culturechinoise.mtl.org



FROMAGES DE PAYS

Demain, 17 artisans-fromagers feront découvrir leurs produits dans 12 régions du Québec. Pour l'occasion, plusieurs activités sont prévues: fondue champêtre à la fromagerie Au gré des champs de Saint-Jean-sur-Richelieu, mariage bières et fromages à la fromagerie du Pied-de-Vent aux Îles-de-la-Madeleine, dégustation de gelato au fromage autour de la Table Ronde à Sainte-Sophie, bouchées fromagères à la Médard à Saint-Gédéon au Lac-Saint-Jean...

Info : www.fromageduquebec.qc.ca



LE SOYA AUX MILLE VISAGES

Partez à la découverte des multiples facettes du soya au Jardin botanique de Montréal. Frais, séché, concassé, germé, moulu, rôti, pressé ou fermenté, le soya séduit par ses nombreuses vertus. Cultivé en Chine depuis des millénaires, il arrive en Amérique du Nord au début du 19e siècle et au Québec, il y a un peu plus de 25 ans. Présentant une excellente valeur nutritive, facile à produire et d'une grande polyvalence, le soya est de plus en plus populaire dans la cuisine. L'exposition a lieu jusqu'au 31 octobre.

Info : www.ville.montreal.qc.ca/jardin



Un lot de beaux vins blancs



JACQUES BENOIT DU VIN

C'est pendant les deux saisons les plus chaudes – le printemps et l'été – que les ventes de vins blancs culminent.

Elles atteignent alors 24 % du volume vendu, comparativement à 20 % pendant la période creuse, en janvier et février, selon les plus récentes données de la SAQ.

Les chaleurs comme celles qu'on vient de connaître, le fait que la consommation de viandes rouges a alors tendance à diminuer, etc. – tout y concourt.

Autre facteur qui joue: étant dépourvu de tannins, le blanc est à la fois plus facile à bien déguster, et à boire, que le rouge.

Afin d'en stimuler encore davantage les ventes au cours de l'été, la société d'État s'appête donc à mettre sur le marché, d'un coup, le jeudi 10 juillet, 21 nouveaux vins blancs de spécialité.

La presse spécialisée a pu déguster récemment ces 21 vins, à l'occasion d'une dégustation mise sur pied par la SAQ.

J'ai goûté les 21 vins à l'aveugle, dont voici un choix restreint... et forcément bien personnel.

Vin de Bourgogne au boisé bien perceptible sans toutefois que ce soit excessif – deux tiers de l'assemblage est vinifié en fûts –, le Mâcon-Vergisson 2006 La Roche Verget, aux saveurs bien mûres et dont on retrouve en bouche les mêmes arômes boisés qu'au nez, ne manque ni de corps, ni de classe. Il est cher, cependant (100 caisses).

S, 10537291, 28,15 \$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2008-2010.

Le moins cher de tous ces vins, finalement, et que j'ai noté sans doute trop généreusement, à savoir le Vin de Pays du Var 2006 Chardonnay Domaine La

Le Muscadet n'est pas forcément un vin banal, comme on le pense parfois, ainsi que le montre le Muscadet-Sèvre et Maine 2006 Expression de Gneiss Domaine de l'Écu.

Vin au bouquet de bonne ampleur, avec des arômes minéraux (genre calcaire) mais aussi comme de chanvre, ses saveurs sont relevées par une certaine quantité de gaz carbonique, et il a du caractère et une certaine austérité. Comme beaucoup de Muscadets, il s'agit d'un vin qui tiendra vraisemblablement la route plusieurs années et se métamorphosera complètement, les Muscadets âgés ressemblant, comme on sait, à des vins de Chenin blanc d'âge respectable (125 caisses).

S, 10919150, 19,55 \$, ★★★, \$\$, 2008-2015.

De la Vénétie celui-là, le Soave 2006 Cappuccina, non boisé comme les deux précédents, au bouquet relevé par une note rappelant l'odeur du beurre, m'a semblé plus aromatique (sans qu'il le soit beaucoup) que la plupart des vins de cette appellation. De corps moyen, ses saveurs sont franches et son goût persiste un bon moment. A prix doux (299 caisses).

S, 10858166, 15,75 \$, ★★★, \$ 1/2, 2008-2010.

Vin de Bourgogne au boisé bien perceptible sans toutefois que ce soit excessif – deux tiers de l'assemblage est vinifié en fûts –, le Mâcon-Vergisson 2006 La Roche Verget, aux saveurs bien mûres et dont on retrouve en bouche les mêmes arômes boisés qu'au nez, ne manque ni de corps, ni de classe. Il est cher, cependant (100 caisses).

S, 10537291, 28,15 \$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2008-2010.

Le moins cher de tous ces vins, finalement, et que j'ai noté sans doute trop généreusement, à savoir le Vin de Pays du Var 2006 Chardonnay Domaine La

Lieue, est une curiosité. Car à l'aveugle, à en juger entre autres par ses odeurs... de pommes, on se demande s'il ne s'agit pas d'un vin de Sauvignon blanc! Non boisé, de corps moyen, il possède à la fois quelque chose de moelleux et une bonne dose d'acidité (125 caisses).

S, 10884655, 14,25 \$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2008-2009.

À noter enfin que certains de ces vins (tel le Muscadet) ont déjà été vendus au Québec, mais qu'il s'agit pour ceux-là de nouveaux millésimes.

D'autres vins blancs

C'est l'été... restons-en donc aux vins blancs.

Provenant du plus vaste domaine (plus de 150 hectares) de ce vignoble, le Chablis 2007 La Vigne de la Reine Château de Maligny, qui tient son nom d'un lieu-dit, est encore une fois, dans ce nouveau millésime, un vin au charme irrésistible, du moins pour qui aime ces vins en règle générale non boisés, tel celui-ci.

Premier plaisir: la pureté et la finesse du bouquet, bien typé Chablis, avec cette note minérale discrète de tant de ces vins. Plutôt délicat, fin, élégant, c'est un vin... de dentelles, à boire avec des plats aux saveurs peu relevées, de façon à le laisser briller. Exquis (122 caisses, plus 330 à venir).

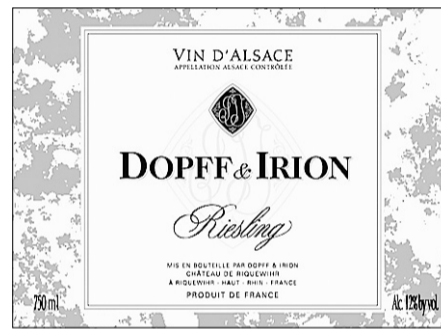
C, 560763, 23,75 \$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2010.

Goûté à l'aveugle, le Umbria IGT 2006 Bramito Castello della Sala, élaboré avec uniquement du Chardonnay et que produit Piero Antinori en Ombrie, au boisé savant et éminemment discret, est lui aussi un vin distingué, peu corsé, et qui montre encore une fois à quel point ce célèbre producteur italien s'y connaît (210 caisses).

À noter cependant que sa distribution ne fait que commencer.

S, 10781971, 21,35 \$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2010.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin auquel on reprochait dans le passé de renfermer trop de sucre résiduel, l'Alsace 2006 Riesling Dopff & Irion en contient encore un peu dans ce millésime, tout en se défendant... fort bien, à mon avis. Peu expressif au départ, son bouquet exhale après quelques minutes des arômes genre conifères (ou agrumes) bien Riesling. Moyennement corsé comme vin de Riesling d'Alsace, ses saveurs sont nettes, et il a ce tonus et cette juste dose d'acidité qu'on attend de ces vins. Très bon, donc, quoiqu'on le souhaiterait encore un peu plus sec (970 caisses).

C, 210 773, 16,50 \$, ★★★, \$\$, 2008-2010.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

North Coast 2005 Sauvignon blanc Benziger. À l'aveugle, ce vin blanc de Californie pourrait sans doute passer pour un vin de la Loire. Le bouquet, aux nuances de pommes, de Sauvignon blanc, n'a rien d'exacerbé au plan aromatique. Peu corsé, il a toute l'acidité voulue, et ses saveurs sont bien franches. Très bon, et à prix correct (149 caisses).

S, 859306, 16,80 \$, ★★★, \$\$, 2008-2009.

Barsac 2004 Cyprés de Climens. Deuxième vin du célèbre Château Climens, c'est là un magnifique Barsac, fait uniquement de Sémillon, au bouquet plein d'éclat, complexe, exubérant, toutes choses que l'on retrouve en bouche, l'ensemble se présentant avec une distinction et un équilibre parfaits. Irrésistible (25 caisses).

S, 10887952, 55 \$, ★★★ 1/2 et même ★★★, \$\$\$\$ 1/2, 2008-2014.

Bandol 2004 La Bastide blanche. Vin rouge de Provence très coloré, élaboré avec du Mourvèdre et du Grenache, puis élevé en foudres, son bouquet de fruits noirs et rouges est dense, large, avec aussi une petite note iodée, m'a-t-il semblé. Corsé, bien en chair, solide, c'est... du sérieux ; 14 % d'alcool (147 caisses).

S, 10887451, 22,85 \$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2013.

Bandol 2004 Domaine du Gros'Noré. Autre très beau Bandol, tout aussi coloré que le précédent, au bouquet éclatant, de fruits noirs, avec une note rappelant... le goudron. Concentré, compact, quoique sans lourdeur, c'est un vin corpulent, aux tannins fermes, mais dépourvus de rugosité. Un quart de cran au-dessus de La Bastide blanche, m'a-t-il semblé ; 15 % d'alcool, mais on ne le perçoit pas. Fait de Mourvèdre (80 %), de Grenache (15 %) et de Cinsault (5 %), il a été élevé en foudres (182 caisses).

S, 10884583, 31,50 \$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2008-2012.



PHOTO FRANK PERRY, AGENCE FRANCE-PRESSE

Les vendanges dans la région de la Loire, dans l'ouest de la France.

La Grande Dégustation de Vin

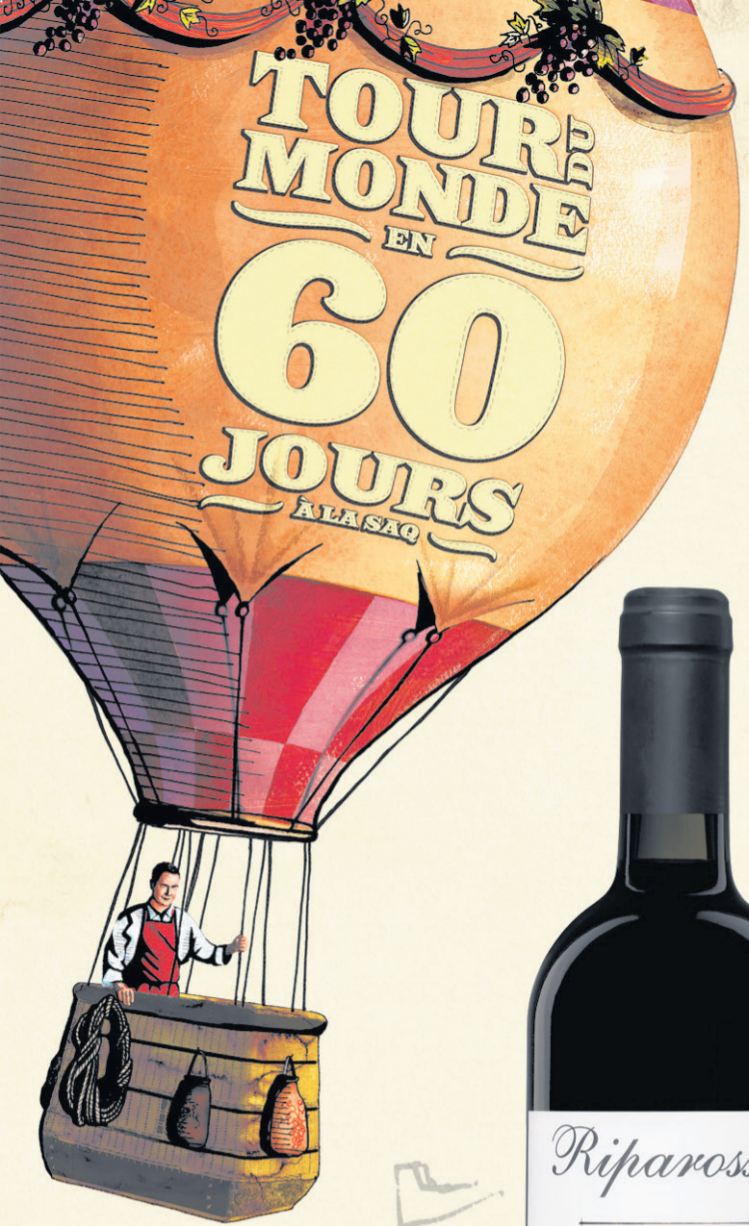
SAINT-ADOLPHE-D'HOWARD 9^e ÉDITION

Présenté par SAQ

Les samedi 12 et dimanche 13 juillet

- Vins et mets exclusifs
- Balade en ponton
- Musique et animation

www.grandedegustation.ca 1.866.ADOLPHE (236.5743)



ARÔMES CLASSIQUES DE L'EUROPE À LA SAQ

ITALIE • FRANCE



Marc Lepage
Conseiller en vin
SAQ Sélection Sherbrooke



Céline Pépin
Conseillère en vin
SAQ Sélection
Place Navilles, Québec



COUPS DE CŒUR ITALIENS

RIPAROSSO ILLUMINATI 2006
Montepulciano d'abruzzo d.o.c.
Italie, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : I0669787
Prix courant : **13,95 \$†**

LA GROLA ALLEGRINI 2004
Veronese i.g.t.
Italie, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 00858753
Prix courant : **29,95 \$†**

Diversité et typicité : voilà de quoi nous abreuve l'Italie. Inspirés par ses célèbres cépages, les vignerons italiens y élaborent des vins remarquables auxquels ils transmettent toute leur passion.

TROIS RAISONS D'ADOPTER LES VINS ITALIENS

La diversité de ses régions

En Italie, chaque région a ses traditions, son terroir et ses cépages. La diversité de ses climats donne à chaque vin ses arômes et ses saveurs propres. Grand pays du vin, pas une parcelle de terroir n'échappe à la culture de la vigne. Avec les vins italiens, il y en a vraiment pour tous les goûts!

L'expertise millénaire de ses artisans

Avec ses vignerons et artisans viticoles qui cultivent la vigne et produisent le vin depuis des générations, l'Italie profite d'un savoir-faire qui a fait ses preuves. Goûtez un chianti au bouquet harmonieux de cerise noire et d'épices et découvrez l'art du vin à l'italienne!

Les multiples visages de ses cépages

Les vins italiens aiment nous étonner en multipliant les saveurs. Certains vins du nord de l'Italie, tels les valpolicellas, seront légers, vifs et fruités. Dans le sud, les vins des Pouilles, produits avec du primitivo, présenteront des caractères plus épicés et charnus. Et on ne peut passer à côté des fameux vins racés et puissants de la Toscane dont la figure emblématique est le chianti. Sans compter tous les beaux vins d'assemblage, élaborés avec des cépages internationaux. Certains super-toscans de grande qualité, faits à partir de cabernet-sauvignon et de merlot, en sont un délicieux exemple!

Accords parfaits

Montepulciano d'abruzzo → Côte de veau
Chianti → Bœuf braisé au vin rouge
Valpolicella → Pizza aux tomates fraîches



COUPS DE CŒUR FRANÇAIS

TORUS 2006
Madiran a.o.c.
France, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 00466656
Prix courant : **17,20 \$†**

**LES CHAMPS ROYAUX
WILLIAM FEVRE 2006**
Chablis a.o.c.
France, vin blanc, 750 ml
Code SAQ : 00276436
Prix courant : **24,25 \$†**

Si la réputation des vins de la France n'est plus à faire, on continue d'en découvrir toute la finesse et la richesse. De délicieuses surprises vous y attendent d'une région à l'autre. Découvrez aujourd'hui votre nouveau vin français favori!

TROIS RAISONS D'ADOPTER LES VINS FRANÇAIS

La redécouverte du Vieux Continent

Si vous avez comme réflexe de vous tourner vers les vins du Nouveau Monde, vous prendrez plaisir à redécouvrir la complexité, les parfums et le caractère unique des vins français. Les modes changent, mais la France reste toujours à la carte!

La convivialité

Ceux qui recherchent des vins agréables et subtils, à partager en bonne compagnie, prendront plaisir à savourer une bouteille de vin de France à table. Qui peut résister aux arômes racés et floraux d'un chablis ou au velouté d'un cabardès? On aura presque envie d'inviter les amis plus souvent!

La richesse de son terroir

Que dire de l'immensité du terroir français sinon qu'il n'a d'égal que le nombre de vins de qualité qui y sont produits? Pensons à la Bourgogne et à ses vins d'une rare élégance, au fruit gourmand des bons petits vins du Languedoc-Roussillon, ou encore aux grandes appellations bordelaises, comme les pomerol, saint-émilion ou médoc, tout en subtilité et en puissance. Que d'inspiration!

Accords parfaits

Chablis → Salade de crabe
Madiran → Steak tartare
Cabardès → Poitrine de poulet légèrement épicée cuite sur le grill

**POUR D'AUTRES DÉCOUVERTES :
www.saq.com/tourdumonde**



À GAGNER* : Un voyage pour explorer l'Espagne, le Portugal, la France ou l'Italie!

Du 19 juin au 9 juillet 2008. Une valeur approximative de 7 000 \$.
Pour plus d'information, ou pour participer au concours, visitez sans tarder le

www.saq.com/tourdumonde

PRENEZ GOÛT
À NOS CONSEILS



*Aucun achat requis. 18 ans et plus. Certaines conditions s'appliquent. Règlement du concours disponible en succursale et au www.saq.com/tourdumonde. Valeur approximative au détail du voyage: 7 000 \$. Les participants qui n'ont pas d'adresse courriel ou qui ne peuvent accéder au Web peuvent s'inscrire par téléphone en appelant le service à la clientèle au 514 254-2020 ou au 1 866 873-2020. Date limite de participation au concours : le 9 juillet 2008, à 23 h 59.