

LA PRESSE

RESTO
ENTRE DEUX CHAISES
AU GRINDER
PAGE 6

ATELIER DE CUISINE
VERT PRINTEMPS
PAGE 8

GOURMAND

CHARTIER
Une suggestion surprenante
à toutes les semaines, en vidéo.
lapresse.ca/vins

VINS
BONS BLANCS D'ITALIE
PAGE 5



Irlande

RETOUR
AUX SOURCES

Au cœur de la campagne irlandaise, des chefs cuisinent avec les légumes racines et les algues méconnues depuis des années, et revalorisent du coup la véritable cuisine locale. Maintenant, cela fait école. Notre journaliste Mélanie Roy est allée sur place et vous donnera certainement envie de découvrir cette cuisine méconnue.

PAGES 2 ET 3

Poursuivez votre visite de l'Irlande, en ce week-end de la Saint-Patrick, dans les cahiers Maison et Voyage.

PHOTO MÉLANIE ROY, LAPRESSE

Bio-Ki^{plus} présente

EXPO
manger santé
et vivre vert

MONTREAL - Palais des congrès
15.16.17 MARS 2013

QUÉBEC - Centre des congrès
23.24 MARS 2013

Entrée: 12 \$
Aînés et étudiants : 10 \$
Gratuit pour les 16 ans et -

MONTREAL
Vendredi: 11 h à 20 h
Samedi: 10 h à 18 h
Dimanche: 10 h à 17 h

QUÉBEC
Samedi: 10 h à 18 h
Dimanche: 10 h à 17 h

expomangersante.com

Commensal

Clef
DES CHAMPS

RACHELLE-BÉRY
épicerie santé

ALIMENTS
du QUÉBEC

Saladexpress

GENUINE
HEALTH

Land Art

now

LA PRESSE

Ne manquez pas !
en fin de semaine !

GOURMAND



IRLANDE

AUX RACINES DE LA

En Irlande, tout le monde connaît les Allen. Depuis trois générations, Myrtle, Darina et Rachel veillent sur un véritable empire, dont l'ambition est de redorer le blason de la gastronomie irlandaise. Nous leur avons rendu visite.

MÉLANIE ROY
SHANAGARRY

Dans l'air, des effluves de lait et de sucre s'échappent des cuisines. Une odeur agréablement familière. On tente sa chance: «Crème pâtissière?». Darina Allen, fondatrice de cette école de cuisine située dans le comté de Cork, dans le sud-est de l'Irlande, vérifie la liste des plats au menu ce midi-là, puis acquiesce: «Tu as un bon nez! Les élèves préparent des tartes aux poires pour le dessert. Il y a une fine couche de *custard* dedans.»

Il est à peine 11 h. Puisqu'il faut prendre notre appétit en patience encore un instant, nous profitons de quelques éclaircies pour nous hasarder côté jardin. Au total, la ferme s'étend sur 40 hectares, dont le dixième est occupé par des potagers, des vergers et des

serres. Depuis 1983, année de sa fondation, Ballymaloe (la dernière syllabe se prononce «lou») Cookery School applique au pied de la lettre l'expression «de la ferme à la fourchette». Les produits maraîchers cuisinés ici sont presque tous issus de la terre de Kionoith: des fruits, des légumes, des herbes en abondance, par dizaines de variétés. Les bovins, porcs, poulets et autres volailles sont aussi élevés sur place. À la laiterie, on transforme assez de lait en beurre, yogourt et fromage frais pour assurer l'autosuffisance. Les poules pondeuses, qui ont pris l'habitude de s'échapper par le trou des grillages et d'errer à leur guise entre les jambes des promeneurs, produisent des œufs de la plus haute qualité. Rare exception: les fruits de mer, qui proviennent de Ballycotton, petit village de pêcheurs voisin de Shanagarry.

Au plus fort de la saison des récoltes, il arrive que tout ce qui se retrouve dans l'assiette ait été cultivé dans un rayon de moins d'un kilomètre. De l'avis de Darina et de Tim (mari et grand opérateur de la ferme), on est plus susceptible de «respecter le produit» lorsqu'on l'a arrosé jusqu'à son mûrissement, amoureuxment, patiemment, chaque jour. Les apprentis cuisiniers, qui viennent des quatre coins du monde, donnent un coup de main à l'extérieur. Le premier jour de classe est consacré à la semence des graines qui deviendront laitues, radis ou haricots.

À notre retour, la grande salle à manger commune est grouillante, animée. Partout, on a posé des bouquets de jonquilles fraîchement coupées, premiers signes vitaux du printemps. Les élèves toqués vont et viennent, concentrés. Hier, on leur a fait la démonstration de ce qu'ils avaient pour tâche d'exécuter ce matin

et qui défile maintenant sur de grands plateaux. Ils sont à mi-chemin d'un certificat en cuisine professionnelle intensif de 12 semaines. Coût de la formation: près de 15 000\$.

Au fur et à mesure que les plats sont déposés sur les tables rondes, les convives se servent. Parmi eux, un joyeux mélange de visiteurs d'un jour, venus assister en observateurs au cours de l'après-midi, de membres de la famille, des employés, des professeurs. Tout le monde a droit au traitement royal. Seule Darina a une place attitrée, tout au fond, d'où elle a une vue d'ensemble de la pièce, souveraine.

Ce midi, on a concocté un dîner coloré, d'inspiration française: terrine de foie de poulet et pistache enveloppée de «bacon canadien», soufflés au fromage, marinade de concombre, relishes (canneberge-épices, pêche-gingembre) et chutney de poivron rouge, céleri rémoulade

et aubergines grillées. Certains plats ont nettement meilleure mine que d'autres. Tout à l'heure, les cuisiniers auront le compte rendu détaillé de leurs performances, scrutées à la loupe, avec leurs ratés et leurs succès.

Darina Allen est née O'Connell, dans le comté de Laois, situé au centre de l'île. Dans les années 70, elle entend parler d'une «femme de fermier» qui sert des plats traditionnels pour entretenir le vaste manoir Ballymaloe, qu'elle et son mari ont acheté après la Seconde Guerre mondiale: *brown soda bread*, un pain consistant fait avec du babeurre, à la mie moelleuse, anguille fumée, bœuf au raifort et gâteaux aux pommes faits avec du beurre jaune vif, baratté sur place.

Cette femme, c'est Myrtle Allen, aujourd'hui considérée comme la grande dame de la cuisine irlandaise. À l'instar d'Alice Waters, à Berkeley, elle prend le pari (révolutionnaire, mais elle



Brown Soda Bread

Donne 2 pains

INGRÉDIENTS

- > 560 g de farine de blé entier, moulue sur pierre
- > 560 g de farine de blé blanche
- > 2 c. à thé de sel
- > 2 c. à thé de bicarbonate de soude, tamisé
- > 750-900 ml de babeurre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 450°F.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un bol. Faire un puits au centre et ajouter, d'un coup, le babeurre, en gardant une petite quantité de côté. En partant du centre, mélanger le tout à la main, en ajoutant le reste de babeurre, si nécessaire. La pâte devrait être lisse, souple, mais pas collante.
3. Diviser en deux portions égales. Déposer chaque pâte sur une surface farinée et la pétrir juste assez pour façonner une boule, puis l'aplatir doucement, jusqu'à ce qu'elle atteigne 5 cm d'épaisseur. Déposer le pain sur une plaque à pâtisserie saupoudrée de farine.
4. À l'aide d'un couteau, former une croix sur le dessus de la pâte. Cuire pendant 15 à 20 minutes, puis réduire la chaleur à 400°F pour encore 20 à 25 minutes. Laisser tiédir sur une grille. Déguster aussitôt avec une généreuse noix de beurre (l'étape la plus importante).

Pour une mie encore plus moelleuse, remplacer une partie de la farine de blé par de la farine d'avoine, plus 1 œuf ou 30 g de beurre.

PHOTOS MÉLANIE ROY, LA PRESSE

CUISINE IRLANDAISE

l'ignore encore) de présenter des plats simples, de suivre les saisons, de cuisiner avec les récoltes du terroir, à un moment où la gastronomie française a la mainmise sur le monde anglo-saxon. « Myrtle proposait dans les assiettes des navets, des rutabagas et des céleris-raves de son jardin, du carragheen [une algue rouge qui pousse sur les roches du littoral irlandais] et des tiges de rhubarbe, alors que ces ingrédients étaient jugés trop humbles par les grands chefs. Tout comme le fait d'écrire un menu tous les jours était vu comme un geste amateur », explique Darina Allen.

Une belle reconnaissance
Ballymaloe House reçoit sa première étoile Michelin en 1975. C'est à cette époque que Darina Allen, fraîchement diplômée de l'École d'hôtellerie de Dublin, obtient un poste comme cuisinière auprès de cette « femme de fermier » de Cork. Un tournant. Bientôt, elle

intègre officiellement le clan Allen, en se mariant avec le fils aîné de ses patrons. Drôle de coïncidence, Rachel Allen (née O'Neill), célèbre au pays pour ses livres de recettes et ses émissions de cuisine, reproduira presque à l'identique l'histoire, en se mariant avec Isaac, fils de Darina et Tim. Trois générations le démontrent: chez les Allen, la cuisine est un art qui se transmet de mère en belle-fille. Quarante ans après son embauche, Darina est à la tête de la Ballymaloe Cookery School. Elle compte aussi parmi les membres fondateurs du mouvement Slow Food Ireland, en plus d'avoir contribué en 2000 à la création du premier (de plusieurs, maintenant) marché fermier au pays qui, tous les samedis matin, déballe ses pénates au centre-ville de la bourgade de Midleton. Un passage obligé pour ceux qui souhaitent goûter à l'Irlande, littéralement. Les principaux

artisans-producteurs sont tous établis dans la région et bon nombre d'entre eux figureront au menu des cafés et des restaurants que vous fréquenterez pendant votre séjour: le pain d'Arbutus, les fromages d'Ard-sallagh, les poissons fumés et les charcuteries de Gubbeen. La première passion de Darina, « sa première cause », précise-t-elle, puisqu'elle est souvent amenée à en défendre la réputation, est la longue et riche tradition culinaire de l'Irlande. La réédition de son livre de recettes intitulé *Irish Traditional Cooking* (Dublin, Gill & Macmillan, 1995 et 2012) est une riposte à tous ceux qui ont osé prétendre par le passé « qu'il n'y a rien de bon à manger en Irlande ». Un préjugé largement répandu, même de l'intérieur, même au sein de la communauté irlandaise, dont la majeure partie ignore l'ampleur de son héritage, affirme Darina. « On véhicule encore l'idée d'une nourriture lourde, terne

et sans goût. Je suis d'avis qu'une recette transmise d'une génération à l'autre a fait ses preuves, même s'il ne s'agit que de ragoûts (stews), de bœuf salé (corned beef) et de chou. » De plus, le climat humide et relativement doux rend les sols extrêmement fertiles (petits fruits, pommes, patates, oignons) et les périodes de récolte beaucoup plus longues qu'en milieu sec. « Et nous savons qu'une bonne cuisine vient de bons ingrédients », ajoute-t-elle. Dans le but d'éduquer ses pairs à cette culture vaste, d'en pallier les manques, Darina a commencé il y a une vingtaine d'années à réaliser une enquête, qui l'a menée dans tous les recoins du pays. Elle a lancé un appel dans les journaux régionaux, à la recherche de recettes familiales traditionnelles et de leurs variantes, de spécialités locales, salées et sucrées, certaines d'entre elles oubliées. La réponse a dépassé les attentes

et laissé entrevoir la pointe de l'iceberg. Ce sont ses découvertes qui ont été recueillies dans le livre *Irish Traditional Cooking*, dépositaire d'une inestimable mémoire. Mais bon nombre de manuscrits dorment encore dans des boîtes à la Bibliothèque nationale, entre les mains de particuliers qui ne se sont pas encore résolus à les faire circuler. « Un jour, les touristes viendront en Irlande pour les paysages grandioses, pour l'accueil chaleureux de ses habitants ET pour sa formidable cuisine. Le message doit voyager », conclut sa plus fervente ambassadrice. Chose promise...
Ballymaloe Cookery School: cookingisfun.ie
Sur le marché fermier de Midleton: midletonfarmersmarket.com
Sur la cuisine irlandaise en général: goodfoodireland.ie

GOURMAND



« Ceux qui ont appris à boire sous supervision parentale ont moins de problèmes d'alcool une fois qu'ils ont grandi », soutient Hubert Sacy, directeur général d'Éduc'alcool.

Les enfants et le goût... du vin et de la bière

Les événements autour du vin et de la bière sont rarement un endroit de choix pour les enfants, en grande partie parce qu'ils ne peuvent goûter aux produits qu'on y sert. Initier les enfants à la dégustation sans pour autant leur servir une goutte d'alcool, c'est pourtant possible. Cette idée est toutefois loin de plaire à tous.



KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

En Outaouais, le Festibière de Gatineau a trouvé le moyen de faire de la place aux petits. On y offre des ateliers de dégustation avec de la bière d'épinette et des fromages.

« On se concentre sur le développement de la palette de goûts, explique Manuela

Teixeira, porte-parole du Festibière. On ne leur fait pas boire de bières. On offre plutôt des bières d'épinette et du soda gingembre. On leur demande ensuite laquelle est la plus sucrée, acidulée ou amère. »

C'est l'enseignant au primaire Mario D'éer qui a eu cette idée, il y a deux ans. Dans le cadre de cet événement consacré aux bières québécoises, il voulait offrir aux plus jeunes une activité similaire à celle de leurs parents. Son concept a séduit les visiteurs: ses ateliers de dégustation

sont toujours bondés, assurent les organisateurs.

Mario D'éer croit que l'apprentissage de la dégustation permettra aux enfants, une fois grands, de s'intéresser davantage à la qualité de l'alcool qu'ils boivent plutôt qu'à la quantité.

« Les enfants apprennent à bien consommer et à observer ce qui se passe dans leur bouche, dit-il. Ça contribue à en faire des gens plus éveillés et plus responsables. »

Le vin à l'école

C'est aussi l'avis de la journaliste française Florence Kennel, du journal *Le Point*. Spécialisée dans le monde du vin, elle s'est inspirée des cours d'œnologie pour mettre au point des jeux simples autour de la dégustation pour les petits de 3 à 6 ans.

Certaines régions viticoles, en particulier la Bourgogne, proposent des jeux aux enfants afin de les initier au vin sans leur servir un verre, explique la journaliste. « Certains vignerons et négociants disposent de malles pédagogiques, précise-t-elle. Quand les parents se rendent dans un domaine pour déguster, les enfants ont des colorages, des casse-tête ou des mots croisés sur le thème du vin, de la vigne et du vignoble. »

Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) offre aux écoles de la région du matériel éducatif autour de la vigne et du vin. On y explique les différences entre « le raisin rouge et le raisin blanc », le cycle végétatif de la vigne, les vendanges, les saisons de la vigne et ses métiers. On trouve aussi des vignettes à gratter pour découvrir différents arômes du vin.

Depuis la mise en place de ce projet en 2009, 650

établissements, soit la moitié des écoles de la région de Bourgogne, ont utilisé le matériel.

Un peu plus au sud, dans la région du Beaujolais, la célèbre famille Duboeuf a ouvert un musée du vin dont une grande partie de l'exposition s'adresse aux enfants.

Sujet controversé

Mais l'idée de parler d'alcool aux plus jeunes est un sujet délicat. Dans un article paru l'an dernier dans le magazine en ligne *Slate*, le journaliste américain Mike Steinberger explique que les Français, souvent initiés plus tôt à l'alcool, sont nombreux à en consommer de façon excessive. L'expert des troubles de dépendance cité dans cet article affirme qu'« un enfant qui commence à boire à 13 ou 14 ans est jusqu'à neuf fois plus susceptible d'acquiescer une alcoolodépendance qu'une personne commençant à en boire à 21 ans ».

Ce n'est pas l'avis de tous. Au Québec, le directeur général d'Éduc'alcool, Hubert Sacy, croit plutôt que les enfants gagnent à être initiés à l'alcool par leurs parents, et ce, même s'ils sont mineurs. « Ceux qui ont appris à boire sous supervision parentale ont moins de problèmes d'alcool une fois qu'ils ont grandi, soutient M. Sacy, que ceux qui ont appris à boire en cachette dans les toilettes. » Les jeunes, poursuit ce spécialiste, apprennent à boire « mieux » avec leurs parents. Hubert Sacy précise que cette éducation doit être faite à la maison.

« Un salon des vins, de spiritueux ou de la bière, où il y a de l'alcool partout, dit-il, n'est pas un endroit pour les enfants. »

DES JEUX POUR APPRENDRE À DÉGUSTER

Qu'il s'agisse de fabriquer des jus de fruits maison ou de goûter les yeux bandés à différents pains (blancs, grillés, noirs), on trouve sur le site de la journaliste Florence Kennel des activités autour de la dégustation que l'on peut facilement organiser à la maison, à peu de frais. En voici deux tirés de son site, www.verre2terre.fr.

Sucré ou salé?

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- > Un litre de jus d'orange
- > Des verres
- > Du sel
- > Une nappe blanche pour regarder la couleur du liquide

PROCÉDURE

1. On verse d'abord du jus dans deux verres pour chaque enfant.
2. On ajoute ensuite du sel dans l'un des deux contenants.
3. On demande enfin aux petits de trouver la différence entre les deux liquides et lequel ils préfèrent.
4. On leur apprend ainsi la notion de sucré et de salé.

Amer ou acide?

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- > Bonbons ou fruits (sucré)
- > Croustilles (salé)
- > Cornichon ou citron (acide)
- > Endive ou chocolat noir 75 % (amer)
- > Un morceau de tissu pour bander les yeux

PROCÉDURE

1. Les yeux bandés, les enfants goûtent les différents produits.
2. Ils doivent d'abord identifier les aliments sucrés et ceux qui sont salés.
3. À partir de 5 ans, on leur demande d'identifier ceux qui sont acides ou amers.

DEUX LIVRES POUR INITIER VOS ENFANTS AU VIN



Vignes & vins, Un monde à découvrir... raconte l'histoire de la vigne, de l'Antiquité à nos jours, dans un langage simple et amusant. Méthodes de vinification, découvertes des vignobles dans le monde, recette pour cuisiner le pain des vendangeurs, le monde du vin n'aura plus de secret pour les enfants comme pour les grands. Cet ouvrage a été primé aux Gourmand Awards en 2011 pour ses illustrations. Il est destiné aux enfants de 7 ans et plus. Offert à la Librairie du Musée des beaux-arts de Montréal.

Vignes & vins, Un monde à découvrir... collectif, éd. Mama Josefa, 40 p., 27,95 \$.

Douze histoires pour expliquer la viticulture aux petits. Elles s'adressent aux enfants dès l'âge de 4 ans.

Grand-père, raconte-moi la vigne, de Pascale Bounet, éd. Féret, 48 p., 27,95 \$.

Levez votre verre à la cause!



Soirée dégustation

au profit de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC

Mercredi 3 avril 2013 à 19 h
Salle de bal du Centre Sheraton Montréal

100 \$ par personne
Un reçu aux fins de l'impôt sera émis pour la portion don

514 871-8038 poste 247
fmccq.Montreal@fmccoeur.qc.ca



FONDATION^{MC}
DES MALADIES
DU CŒUR
ET DE L'AVC

SOLDE DE DÉMÉNAGEMENT DIRECTEMENT DU FABRIQUANT

TOUT
TOUT
TOUT
doit partir

-70%
à
-90%
PLEVANO
www.plevano.ca

Sur des articles de cuisine de qualité (couteaux, poêlons, casseroles et beaucoup plus.)

JUSQU'AU SAMEDI 23 MARS

Heures d'ouverture

Lun. au ven. : de 10 h à 21 h

Sam et dim : de 10 h à 17 h

5550, boul. Thimens, St-Laurent (Qc) H4R 2K9

Tél. : 514.331.3551 | www.plevano.ca | Visa, MasterCard et Interac acceptés



Souper-spectacle Motown

avec Sylvie Desgroseillers
Le samedi 13 avril 2013 à 18h
au Cabaret Le Lion D'Or (1676, rue Ontario Est)

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER
un voyage à la Riviera Maya à l'hôtel 5*
Valentin Imperial Maya



140\$ par personne au profit de la
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC
(reçu d'impôt de 40\$)

Réservez auprès d'Helena Silva 514-209-1419



DÉGUSTATION

12-13
CORRECT14-15
BON16-17
TRÈS BON18-19
EXCELLENT20
EXCEPTIONNEL

De beaux vins blancs d'Italie...



JACQUES BENOIT

Le vin fascine... pour plusieurs raisons. Son évolution et donc sa transformation avec le temps – du moins en ce qui regarde les cépages susceptibles de donner des vins pouvant tenir la route – y sont pour beaucoup.

C'est là, on le sait, une caractéristique que le vin partage avec les fruits, mais

aussi les fromages, dont les arômes et les saveurs se modifient avec le temps.

Mais rien n'est comparable, naturellement, avec l'extraordinaire transformation qu'est susceptible de subir un grand vin!

Qu'il s'agisse d'un bordeaux, d'un bourgogne, ou encore d'un vin de Cabernet Sauvignon de Californie ou d'un porto millésimé. Même chose dans le cas des meilleurs Barolos de grands millésimes, qui, eux de même, franchissent les décennies avec grâce!

Il y a aussi, bien sûr, le pouvoir euphorisant du vin qui entre en ligne de compte. Car, consommé en quantité

raisonnable, le vin (on le sait) a la faculté à la fois de détendre et de procurer un plaisir certain. S'ajoute à tout cela, pour expliquer la fascination qu'exerce cette boisson incomparable, son infinie diversité...

Réflexion qu'on ne pouvait que se faire à l'occasion d'une dégustation récente de vins d'Italie, 20 au total, avec dans le lot huit vins blancs. Tous ces vins ont été commercialisés le jeudi 7 mars dans le cadre de la parution du plus récent numéro de *Cellier*, consacré, précisément, à l'Italie viticole.

« La première qualité d'un vin est d'être rouge », a déjà dit Piero Antinori,

de la grande maison italienne du même nom, laquelle exploite aujourd'hui quelque 3000 hectares de vignes en Italie et ailleurs, notamment dans l'État de Washington. Car (qui l'ignore?), l'Italie est avant tout une terre de vins rouges...

Pourtant, ce jour-là, on ne pouvait qu'être agréablement surpris par certains des vins blancs, lesquels nous changent des cépages rois et si connus que sont, notamment, le Chardonnay et le Sauvignon blanc!

Comme toujours en pareille situation, j'ai goûté tous ces vins à l'aveugle et (oui!) j'ai noté bas.

 Bolgheri 2011 Vermentino Guado al Tasso Antinori, 20,20\$ (11771433) Peu coloré, ce vin blanc de Toscane, de Vermentino, d'un producteur réputé, affiche des arômes évoquant discrètement le Sauvignon blanc, de sorte que je croyais déguster un vin de ce cépage, du Frioul. Plutôt léger, sec, non boisé, son acidité est bien présente sans qu'elle soit excessive, ses saveurs nettes, et il a du caractère. 12,5% (70 caisses). Garde: 2013-2014.	 Langhe 2011 Arneis Pio Cesare, 22,85\$ (11890213) Vin blanc du Piémont, d'un cépage, l'Arneis, qui a failli disparaître... Non boisé, son bouquet, net, attrayant, ne manque pas de fruit et rappelle les meilleurs vins de Trebbiano, qui est un cépage peu aromatique. Plutôt léger, simple, il dispose de toute l'acidité voulue et il a un bon goût de fruit. Sans doute pour enrichir sa gamme d'arômes, ce vin est vinifié avec les pellicules des raisins. Fort bon. 13% (150 caisses). Garde: 2013-2014.	 Verdicchio dei Castelli di Jesi 2009 Umani Ronchi, 26,40\$ (11490341) Très joli vin blanc de Verdicchio, un cépage un peu plus connu que l'Arneis, non boisé, et dont le bouquet, relevé par une note comme citronnée, donne l'impression que ce vin a été élevé sur ses lies (ou qu'il est très légèrement boisé), ce qui n'est pas le cas. Tout au plus moyennement corsé, il brille par la qualité et la franchise de son fruit, et son après-goût d'une bonne persistance. Savoureux. 14% (100 caisses). Garde: 2013-2014.	 Venezia Giulia 2011 IGT Pinot Grigio Silvio Jermann, 26,60\$ (11865851) Bien typé Pinot gris – Pinot Grigio en italien –, ce beau vin blanc du nord-est de l'Italie, également non boisé, se présente avec ces notes caractéristiques, de fruits à chair blanche confits, du Pinot gris. Vin charnu, de corps moyen, il a beaucoup de charme, avec tout ce qu'il faut d'acidité. Et, contrairement à beaucoup de vins alsaciens du même cépage, il est sec. Très bon. 13% (75 caisses). Garde: 2013-2014.	 Côte Roannaise 2011 Vieilles Vignes Vincent Willenbacher, 19,60\$ (11666393) Vin rouge d'une appellation très peu connue, près de Roanne, à l'ouest du Beaujolais, et fait que de Gamay, c'est un vin bien coloré, au bouquet alléchant, de fruits rouges et noirs. Suit une bouche d'une bonne concentration, un peu plus que moyennement corsée, non boisée, légèrement tannique, et au bon goût de fruit, l'élevage de ce vin étant fait en cuves béton. Délicieux. 12% (67 caisses). Garde: 2013-2015
16,2	15,8	16	16,5	16,5

La recommandation de la semaine

Carinena 2005 Gran Reserva Monasterio De Las Vinas

Vin rouge de l'Aragon, au nord-est de l'Espagne, sa couleur, assez soutenue, reste jeune bien que ce vin ait déjà près de huit ans. Le bouquet, de fruits rouges surtout, discrètement boisé, avec une pointe chocolatée (le bois), fait montre de la même fraîcheur. Moyennement corsée, d'un équilibre remarquable et exempt... de tout tape-à-l'œil, la bouche n'est pas en reste. Vin qui associe Grenache, Tempranillo, Carignan et Cabernet Sauvignon, il est élevé deux ans en fûts de chêne américain, et, pour avoir droit à la mention Gran Reserva, gardé par la suite trois ans en cave avant sa commercialisation. Impeccable. 13% (3335 caisses). Garde: 2013-2017?

19.20\$ (10359156)

16,5



L M M J V S D

Le vin du samedi

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Rouge de caractère

Ce vin du sud de la France ne manque pas de personnalité. Dans le verre, ça sent le cuir, les épices et la réglisse. Sur les papilles, c'est corsé. Pour le rendre plus souple et plus agréable, il suffit de le mettre en carafe moins d'une heure. Il devient alors un peu plus juteux et gourmand, sans perdre le côté rustique qui lui donne du caractère. On goûte les fruits rouges, le romarin et le cèdre, tout ça pour moins de 15\$. Un magret de canard ne pourra lui résister. Cet assemblage de syrah, de cabernet-sauvignon, de carignan et de grenache est élaboré par le couple Dupéré-Barrera, dont Emmanuelle Barrera est originaire du Québec. 13,5%

Dupéré Barrera Terres de Méditerranée 2010, code SAQ: 10507104, 14,65\$

90 POINTS WINE ENTHUSIAST

CASTELLO DI GABBIANO 2008 RISERVA

89 POINTS WINE ADVOCATE

CASTELLO DI GABBIANO 2009 RISERVA

CASTELLO DI GABBIANO

RISERVA ESTABLISHED 1124

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RED WINE - PRODUCT OF ITALY

IL CAVALIERE

CASTELLO DI GABBIANO

FONDÉ EN 1124

RETROUVEZ-LE À LA SAQ

CODE #10843298

Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1234/07

Campaign financed pursuant to EEC regulation number 1234/07

18+

GOURMAND

GRINDER

Pour sortir plus que manger dans Griffintown

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

J'étais sur le point m'en aller au restaurant quand une personne que j'aime bien m'a lancé: «Tu t'en vas chez Grinder? Tu vas voir, un autre Faux Beef...»

J'ai éclaté de rire. Faux Beef. Quelle brillante façon de décrire tous ces nouveaux restaurants montréalais qui, les uns après les autres depuis plusieurs années, se lancent en affaires avec un style qui copie carrément le genre culinaire mis de l'avant par Joe Beef – ou du moins s'en inspire grandement –, sans toutefois parvenir à le faire avec autant de panache.

Non, chers nouveaux restaurateurs, il ne suffit pas de servir de grosses portions de viande, avec beaucoup de gras, beaucoup de sel, beaucoup d'huîtres, beaucoup de tatouages...

D'entrée de jeu, cependant, le Grinder, lui aussi rue Notre-Dame Ouest, plus près de Guy, cependant, n'a pas du tout la même allure que le Joe Beef. Le décor signé Zébulon Perron – Buvette, Philémon, etc. – a quelque chose de criard, avec beaucoup de miroirs et, au plafond, d'immenses lampes de salles d'opération. Oui, de chirurgie. On se dit qu'on pourrait être à Saint-Sauveur, au DIX30 ou dans un centre commercial à Laval. Pas nécessairement dans Griffintown.

Officiellement, le restaurant s'appelle Grinder Viandes et vins, et c'est le petit frère du Hachoir de la rue Saint-Denis. Grinder est d'ailleurs le mot anglais pour hachoir. Et, comme chez le premier, on y sert toutes sortes de tartares, mais pas que cela.

Le menu est divisé entre les plats crus – tartares, tatakis, carpaccio – et les plats cuits, entre le poisson et la viande. C'est du côté des poissons et des fruits de mer



Le décor du Grinder, signé Zébulon Perron, a quelque chose de criard, avec beaucoup de miroirs et, au plafond, d'immenses lampes de salles d'opération.

que les plats sont les plus intéressants.

Le tataki de pétoncles, par exemple, que l'on sert avec des chips d'ail et des flocons de bacon, de la poudre de cèpes, un coulis de poivrons rouges accompagné d'une crème de

et de tomate pour la fraîcheur, du persil, de l'ail et quelques cacahuètes qui donnent un ton asiatique. Sans fausse note.

Pour le plat principal, on nous a proposé et on a choisi une spécialité de la maison, le ribsteak, une immense pièce

Le menu est divisé entre les plats crus – tartares, tatakis, carpaccio – et les plats cuits, entre le poisson et la viande. C'est du côté des poissons et des fruits de mer que les plats sont les plus intéressants.

haricots, est parfaitement frais, savoureux et équilibré. Le poivron fournit les notes d'acidité vitaminées que l'on cherche, tandis que bacon et ail ajoutent du croquant aux bouchées remplies du moelleux de la noix de Saint-Jacques. Et le plat est multicolore, très joli.

Autre belle composition: le tartare de bar rayé, très simple, avec un peu de concombre

de viande que l'on apporte à table et qu'on nous montre fièrement, avant d'en trancher une portion pour trois personnes et de la faire griller.

Le problème avec cette façon de faire est qu'on se retrouve devant une impasse si les convives ne mangent pas tous leur viande avec la même cuisson. On fait donc un compromis: on la prendra saignante

– habituellement, je demande bleu – et on coupera les parts afin que certains aient des morceaux moins cuits.

Malheureusement, la pièce arrive à table cuite «à point», de sorte qu'il ne reste pas de morceaux vraiment saignants, et encore moins bleus. Et puis, à vrai dire, la viande n'est ni réellement tendre ni réellement savoureuse. On cherche l'impact en bouche. Autant certaines pièces de bœuf, quand elles sont réellement juteuses, persillées et bien vieilles, peuvent nous charmer, nous secouer et nous pousser à demander comment diantre font les végétariens pour vivre sans viande, autant certaines bouchées fades qu'on mastique sans fin peuvent nous faire comprendre comment on peut très bien abandonner, par lassitude, ce type de viande. Ce morceau tombe un peu dans cette catégorie. Banale.

L'os à moelle qui accompagne le tout n'a pas grand goût

lui non plus. La sauce *chimi-churri* n'en est pas vraiment une – trop épaisse, pas assez vinaigrée, pas assez parfumée. On devrait avoir l'impression, en y goûtant, de boire des herbes fraîches, mais c'est loin d'être le cas. La sauce bordelaise, donc au vin rouge, est quant à elle bien amère et le tout se combine étrangement à la salade d'inspiration asiatique faite de chou rouge, d'arachides, d'huile de sésame et de pousses de soja qu'on sert en accompagnement.

Bref, heureusement qu'il y a de bonnes frites croustillantes et des rapinis qu'on a commandés en accompagnement, qui sauvent carrément la donne – bien verts, juste assez poêlés, juste assez aillés et salés.

Oh, il y avait aussi de la purée de pommes de terre fumagée – un aligot –, servie avec un morceau de foie gras poêlé, qu'on a à peine touchée. Trop lourde. Trop redondante après la moelle, les frites... Trop Faux Beef.

GRINDER

1708, rue Notre-Dame Ouest
514-439-1130
restaurantgrinder.ca

➤ **Prix:** Entrées et tartares entre 11\$ et 16\$ environ. Plats de viande jusqu'à 38\$.

➤ **Carte de vins:** Entièrement en importations privées, la carte reste surtout en Europe, avec de bons crus soigneusement choisis à prix relativement raisonnables et des bouteilles en biodynamie.

➤ **Atmosphère:** Niveau de bruit assez élevé, mais on s'entend parler. Atmosphère enjouée. Plusieurs groupes d'amis ou de collègues qui se retrouvent après le travail. On n'y va pas pour se parler dans le creux de l'oreille en tête à tête romantique, mais plutôt pour rire avec les copains.

➤ **Faune:** S'il y a encore des artistes dans Griffintown, ce n'est pas là qu'ils se tiennent. Si Griffintown veut devenir un pôle où sortir pour voir des gens et être vu – ce qu'était jadis le boulevard Saint-Laurent près de la rue Sherbrooke, puis le Vieux-Montréal –, ici ça fonctionne.

⊕ **Les tartares, les tatakis...**
L'atmosphère joyeuse.

⊖ **L'impression que la cuisine n'est pas la première préoccupation de ce lieu, où les gens vont plutôt pour être vus.**

On y retourne? Moi non, mais peut-être que vous aimerez le style du lieu.

EN BREF

Première Moisson se met au « sans gluten »

La vague sans gluten déferle chez Première Moisson. La chaîne vient de lancer huit viennoiseries et pains pour ses clients voulant limiter leur consommation de blé, mais ne souffrant pas de maladie cœliaque. Cette gamme, baptisée L'alternative, est principalement préparée avec une farine bio ancestrale de la meunerie québécoise La Milanaise au sorgho, une graminée d'Afrique ne contenant pas de gluten, et avec de la farine de riz (ces produits ne seront toutefois pas certifiés 100 % sans gluten, puisqu'ils seront boulangés dans les mêmes locaux que ceux au blé). Si les pains préparés sans gluten sont souvent friables et

secs, la mie du nouveau pain est étonnamment humide et moelleuse: on peut trancher finement le lingot sans se retrouver avec une montagne de miettes. Une version différente sera aussi offerte chaque mois, aux noix de Grenoble et à l'érable en mars. Côté viennoiseries, le muffin aux bleuets est plutôt sucré et tient plus du dessert, mais ne laisse pas une impression de gras en bouche. La gamme comprend aussi un cake pomme-chocolat, une galette à l'avoine, un financier aux amandes, des macarons à la noix de coco, offerts dans toutes les succursales du groupe.

— Violaine Ballivy
Info: www.premieremoisson.com

CONCOURS

EXPO manger santé et vivre vert

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN FORFAIT SPA DE DESTINATION DE 2 NUITS POUR 2 PERSONNES AU SPA EASTMAN, UNE VALEUR DE 1 400 \$

Pour participer, rendez-vous sur lapresse.ca/concours

La date limite pour participer est le 17 mars. Le règlement est disponible à La Presse. Le tirage aura lieu le 18 mars 2013 aux bureaux de La Presse.

Montréal, Palais des congrès
15.16.17 mars

Québec, Centre des congrès
23.24 mars





SPA EASTMAN

AU MENU



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

 **Bière**
Irish Stout, Le Lion d'or

Pour la Saint-Patrick, oubliez la Guinness!

Demain, la Guinness coulera à flots dans tous les pubs et bars du Québec à l'occasion de la Saint-Patrick. Pourquoi ne pas changer les traditions cette année en dégustant un autre stout irlandais, brassé au Québec de surcroît? La brasserie Le Lion d'or de Lennoxville, pionnière de la bière au Québec, embouteille son Irish Stout en format pratique de 500 ml. Très rôti au nez avec des notes fumées et chocolatées, ce dry stout se déguste aisément en raison de son côté bien sec, de son pourcentage d'alcool peu élevé (4,6 %) et de son amertume modérée. Évidemment, si c'est la mousse qui vous intéresse, vous serez quelque peu déçu, car celle-ci se révèle bien timide. Offert dans les dépanneurs spécialisés et dans quelques rares épiceries.

— Catherine Schlager

3,4/5

 **Fromage**
Cheddar Cahill's Porter

Un irlandais pour la Saint-Patrick

L'Irlande arrive rarement en tête des pays européens les plus réputés pour la qualité de leurs fromages. Ce pays de campagnes verdoyantes et d'éleveurs a pourtant une longue tradition qui a même influencé celle du Canada, grâce aux immigrants irlandais qui ont transmis ici une partie de leur savoir-faire en matière de cheddars. En voici un pour le moins original, produit par la maison Cahill's. Ce Porter est le fruit d'un assemblage de morceaux de cheddar de vache pasteurisée nature, mélangé avec une préparation aromatisée d'une bière brassée par la maison Guinness. Le tout est pressé et vieilli quelques semaines, ce qui donne au fromage son aspect si particulier. Verdict?

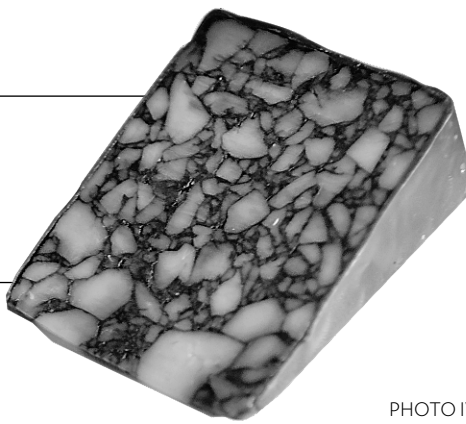


PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Sous l'enveloppe de cire bourgogne, la pâte est étonnamment souple et de belle tenue: les morceaux sont bien amalgamés. La Guinness exprime son amertume haut et fort – il faut aimer –, mais aussi les notes sucrées de caramel du stout, qui adoucissent le tout. Assez peu corsé au final, ce fromage remplacera avec éclat un cheddar doux à l'heure du brunch de la Saint-Patrick. Offert dans les fromageries.

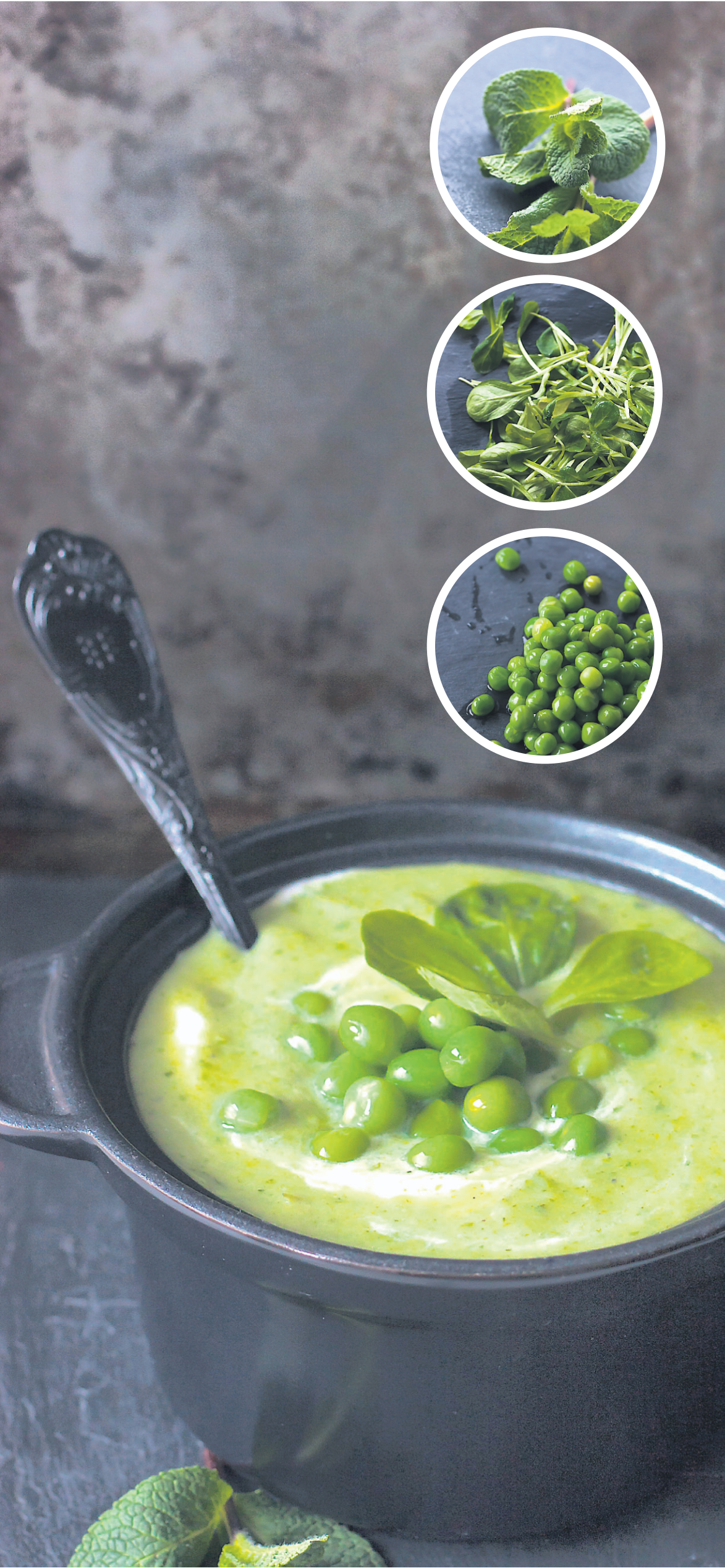
— Violaine Ballivy

3/5



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT
OU UN THÈME ET BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ,
COMME DOIT L'ÊTRE LA CUISINE !



La vie en vert



CHRISTELLE TANELIAN
COLLABORATION SPÉCIALE
TEXTES ET PHOTOS

Cette semaine, la Saint-Patrick est mon prétexte pour vous faire voir la vie en vert.

Quand je pense au vert en cuisine, je pense d'abord « pistache » et « thé matcha » (je ne suis pas un bec sucré sans raison), mais je pense aussi à une multitude de beaux légumes verts qui semblent me crier le mot « printemps ! » à l'oreille : cresson, mâche, petits pois... c'est si bon !

L'idée d'un pesto n'est jamais très loin non plus. J'adore faire mes pestos maison et j'aime varier l'arôme : basilic – bien sûr –, coriandre, persil, menthe, roquette ; changer de noix : de pin, de Grenoble, noisette... et ajouter du parmesan, de l'ail, du piment ou du gingembre au gré de mes envies et selon le plat sur lequel je prévois déposer le pesto. C'est simple à faire et le résultat est délicieux, comme dans le sandwich au pesto de roquette, tomates et prosciutto, réunissant à lui seul presque tous mes ingrédients favoris.

On se met au vert ?

VELOUTÉ VERT MÂCHE ET PETITS POIS

Pour 4 personnes

Ingrédients

- > 2 c. à soupe de beurre
- > 1 blanc de poireau, émincé finement
- > 5 oignons verts, émincés finement
- > 2 1/2 tasses de bouillon de légumes (maison ou du commerce)
- > 1 tasse de lait
- > 2 petites pommes de terre, coupées en cubes
- > 1 bouquet de mâche (environ 4 tasses), lavé et essoré
- > 1 tasse de petits pois, surgelés
- > 2 c. à soupe de feuilles de menthe, ciselées
- > Sel, poivre du moulin
- > Pour décorer : feuilles de menthe, feuilles de mâche et 3 c. à soupe de petits pois entiers, blanchis
- > Pour servir : crème sure ou yogourt grec nature

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les poireaux, les oignons verts et laisser fondre environ 10 minutes, jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Ajouter le bouillon, le lait et les pommes de terre. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Ajouter les petits pois, la mâche et la menthe. Remuer et laisser cuire encore 3 à 5 minutes où jusqu'à ce que les petits pois soient cuits.
4. Sur le feu éteint, à l'aide d'un pied-mélangeur, mixer la préparation jusqu'à la consistance désirée. Saler, poivrer au goût.
5. Servir accompagné de crème sure ou de yogourt, de quelques feuilles de menthe, de mâche et de quelques petits pois entiers.

SANDWICH AU PESTO DE ROQUETTE, TOMATES ET PROSCIUTTO

Pour 2 personnes

Ingrédients

- > 1 tasse de feuilles de roquette (*aragula*)
- > 1/4 de tasse de noisettes, concassées
- > 1/3 de tasse d'huile d'olive
- > Sel, poivre du moulin
- > 2 pains ciabatta, tranchés en deux
- > 6 tranches de prosciutto
- > 8 tomates séchées
- > Feuilles de roquette et demi-tomates cerises, pour décorer

Préparation

1. Préparer le pesto en mixant au robot les feuilles de roquette, les noisettes, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter un peu d'huile d'olive au besoin si le pesto est trop compact.
2. Répartir le pesto sur chaque tranche de pain ciabatta que vous aurez légèrement fait griller. Recouvrir de tomates séchées et de prosciutto. Poivrer légèrement. Décorer de demi-tomates cerises et de feuilles de roquette.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand www.christelleisflabbergasting.com.

