

ACTUEL

GOURMAND

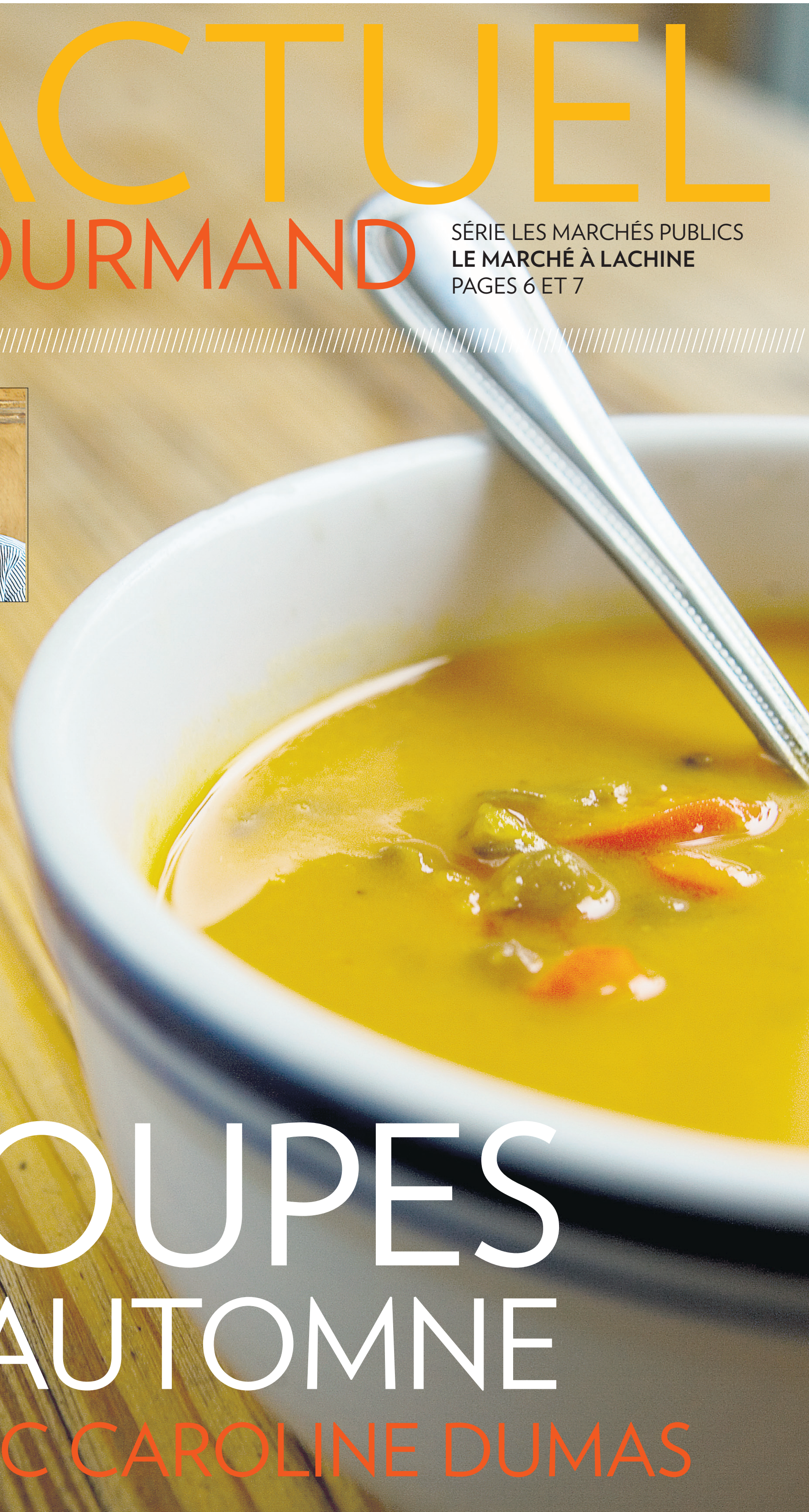
SÉRIE LES MARCHÉS PUBLICS
LE MARCHÉ À LACHINE
PAGES 6 ET 7



Caroline Dumas

Voilà l'automne et le temps des potages. Simple en apparence, la soupe peut être étonnamment savoureuse surtout lorsqu'elle est apprêtée par notre invitée, Caroline Dumas, chef-proprietaire des restos SoupSoup.

TEXTES DE ROBERT BEAUCHEMIN
PAGES 2 ET 3



SOUPES D'AUTOMNE AVEC CAROLINE DUMAS

La soupe indienne mulligatawny.

PHOTOS PATRICK SAN FAÇON LA PRESSE ©

COUP DE CŒUR DE LA SAISON

Les Éditions
gesca

POUR LES ABONNÉS LA PRESSE
club privilèges
10% DE RABAIS
SUR CE MAGAZINE

Pour en profiter
cyberpresse.ca/privilèges



EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisez avec Ricardo,
du lundi au vendredi, 11 h,
sur les ondes de Radio-Canada


RADIO-CANADA
TÉLÉVISION

ACTUEL GOURMAND



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

Soupe aux poivrons rouges grillés.

À LA SOUPE!

AVEC CAROLINE DUMAS

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Caroline Dumas est tombée dans le chaudron quand elle était petite. Déjà à l'âge de 10 ans, la chef propriétaire des bistros SoupeSoup cuisinait des soupes pour les fêtes de famille, où tout le monde (sa mère avait 17 frères!), apportait des plats.

Caroline Dumas a un parcours insolite: elle n'a pas de formation en cuisine mais bien en pédagogie et en massothérapie. Elle doit son intérêt pour la chose à sa famille, à son intuition de la convivialité.

Elle a commencé à s'intéresser aux soupes par accident. «Un ami, de passage à New York en 1997, m'a parlé de la chaîne Daily Soup. Je me suis empressée de voir de quoi il s'agissait et j'ai trouvé cela un peu trop froid, aseptisé. Puis j'ai pris le temps d'y penser, de m'approprier l'idée, de l'imaginer autrement. Je me suis vue dans un décor de Boucle d'or en train de

popoter ce genre de cuisine réconfortante, un vrai remède pour le mal à l'âme.» Pour Caroline, la soupe est donc plus qu'un liquide dans un bol, c'est le plat universel, presque un mythe en cuisine. Un plat qui renvoie à l'enracinement symbolique. C'est un plat, comme le disait l'historienne Julia Csergo, «qui dessine les manières anciennes de la quotidienneté, le corps de la ménagère qui se courbe devant la cheminée, le repas partagé». C'est dans cette préparation qui conjugue les éléments, la terre avec les légumes, le feu, l'eau et les chairs, que les hommes ont élaboré la cuisine domestique.

Caroline Dumas elle, fait de la soupe presque par instinct. Ce qui ne veut pas dire qu'elle n'a pas développé de sérieuses habiletés techniques. Par exemple, elle fait toujours braiser les légumes dans un corps gras, généralement de l'huile d'olive, avant de les mouiller peu à peu avec du bouillon ou même de l'eau. «Un peu à la manière d'un risotto», dit-elle.

Cette façon de faire, assez inhabituelle, permet aux végétaux d'acquiescer un goût prononcé, plus intense. Et c'est l'intensité des parfums qu'on trouve dans les préparations de SoupeSoup qui fait qu'on a envie de s'attabler chez elle.

Qu'on en juge par les clients de ce petit bistro de l'avenue Duluth, fréquenté quotidiennement par les avocats, les artistes, les chefs et les étudiants autant que par les gars de la construction. Un bistro qui s'est étendu un peu plus haut dans le Mile End, avenue Fairmount. «Mon but, c'est de m'amuser, pour que faire de la soupe ne soit jamais routinier. J'essaie de varier, mais en considérant les types de soupes. Dans un menu, je fais toujours une soupe complètement végétarienne, puis une soupe épaisse, une soupe légère, une classique, et une funky», insiste-t-elle comme pour se justifier. Certains jours, Soupe-Soup propose jusqu'à six variétés de potages, toujours préparés la veille ou le matin même. «Il faut que je fasse en

sorte d'offrir des soupes pour les gens qui n'aiment pas les soupes d'habitude.» Pour elle, la soupe est donc le grand rassembleur en cuisine, le plat qui recrée la vie de famille, même si on n'y croit plus trop aujourd'hui. L'important, «c'est que j'essaie de plaire à tout le monde en faisant le tour du monde des soupes. Quand il y a des gars de la construction, ou des gars de la ville, j'aime leur proposer des soupes classiques qui correspondent à leurs goûts. Autant en fait, qu'à ceux qui passent leur temps devant l'ordinateur et veulent être étonnés ou surpris par des soupes plus originales.» Bel objectif dont la réalisation nécessite une véritable âme de génitrice. En ce sens, Caroline Dumas, deux fois maman, touche une corde sensible qu'on a un peu perdue de vue.

SoupeSoup, 174, rue Saint-Viateur Ouest,
(514) 271-2004
80 avenue Duluth Est, (514) 380-0880

J'AI TESTÉ ROBERT BEAUCHEMIN collaboration spéciale

1 › Sel Maldon

Il n'y a rien de comparable à ce sel anglais, naturel et sans additifs, récolté des eaux de l'Atlantique Nord et produit par chauffage plutôt que par évaporation comme c'est souvent le cas pour les sels marins. À cause de sa texture en flocons minces et de sa pureté, il est le préféré des stars de la cuisine comme Jamie Oliver ou Nigella Lawson, mais aussi de Caroline Dumas, qui s'en sert à peu près dans tout.

Autour de 7\$ la boîte de 240 g.
En vente à la Vieille Europe, 3855, boulevard Saint-Laurent.

2 › Vinaigre de poire Vilux

Célèbres dans le monde entier, ces vinaigres de la maison française Georges Grillo, distillés à partir de fruits mûrs et d'herbes fraîches, font partie du garde-manger de la plupart des grands cuisiniers de France. Ces produits d'une grande qualité gustative sont naturels et servent de contrepoint à une cuisine qui met l'accent sur les parfums. Qu'un excellent vinaigre aura toujours tendance à exalter. Il est normal que dans le placard de Caroline Dumas, le vinaigre de poire règne en maître.

Autour de 7\$ la bouteille de 250ml.
En vente Aux douceurs du marché, marché Atwater.





PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

« Il faut que je fasse en sorte d'offrir des soupes pour les gens qui n'aiment pas les soupes d'habitude. »

CAROLINE DUMAS EN BREF

Née

« À Saint-Côme-Linière, en Beauce. »

La première chose que j'aie cuisinée

« Vers l'âge de 9 ou 10 ans, je travaillais déjà dans un snack-bar, près des douanes de Jackson dans le Maine. Je faisais des œufs, de la poutine, des choses comme ça. Mais déjà je me questionnais sur la qualité de ce genre de nourriture, des sauces en poudre, des produits transformés. Je me demandais toujours comment les gens faisaient pour manger ça. Déjà, j'avais le souci du détail. »

La personne qui m'a impressionnée le plus

« Ma grand-mère d'abord, qui faisait toujours des pâtes à tarte au beurre. Elle n'avait pas adopté la graisse, contrairement à presque tout le monde autour de chez nous. Et puis, cette faculté qu'elle avait de faire des plats goûteux avec trois fois rien. Ça m'a toujours impressionnée, cette capacité de faire des miracles avec des produits simples et frais. Et aussi un de mes oncles qui arrivait toujours dans les fêtes avec des plats qui sortaient de l'ordinaire. Ça m'a beaucoup marquée. »

Où mange le chef

« À l'Express. Parce que c'est simple au fond. »

Le plat le plus « flyé » que j'aie mangé

« Chez Martin Picard, au Pied de cochon, il avait préparé un repas gargantuesque fait entièrement d'abats. Dans l'un des plats, une sorte de salade, il avait mis des crêtes de coq avec des morceaux de tripes. J'ai presque paniqué. Il a fallu que je passe par-dessus l'odeur qui était très forte, carrément insupportable. Après, je me suis dit qu'en cuisine, pour quelqu'un qui aime les parfums, c'est peut-être le plus grand choc quand ça ne sent pas bon. »

Le plat le plus « flyé » que j'aie fait

« Je ne fais pas vraiment de la cuisine créative. Mais j'ai déjà préparé quelque chose d'un peu inhabituel pour un repas de groupe: une sorte de terrine de poisson et de pétoncles, cuite dans le gras de canard et servie en étages entre des feuilles de bettes à carde et de laitues fondues. Et tout le monde a aimé ça. »

Un ingrédient que j'aime par-dessus tout

« Le chocolat. Et particulièrement celui au fruit de la passion, de la boutique Chloé, rue Prince-Arthur Est. »

Un ingrédient que je déteste par-dessus tout

« Les abats, et même le foie. C'est mon petit côté habitant. »

LES RECETTES DU CHEF

La soupe, plat universel, est au cœur des civilisations. Un plat trait d'union qui incarne à la fois la nourriture et le remède. Caroline Dumas, qui en propose chaque jour trois ou quatre différentes à ses restaurants, nous en donne ici deux versions: une simple et une complexe; une occidentale et une orientale; une légère et une sérieuse.

Soupe aux poivrons rouges grillés

Simple et digeste, c'est la soupe d'automne parfaite pour commencer un repas. Caroline suggère d'y ajouter des morceaux de poisson grillés ou poêlés en finale, ou mieux, quelques pétoncles simplement poêlés.

Pour 4 personnes

Ingrédients

- › 12 poivrons rouges grillés au barbecue
- › Vinaigre de xérès ou balsamique de bonne qualité (une giclée)
- › 1 pincée de piment de Cayenne (ou à défaut, d'Espelette)
- › 4 gousses d'ail confit
- › 1 tasse de bouillon de poulet (ou même d'eau)
- › Huile d'olive extra-vierge
- › Sel Maldon

Préparation

1. Faites griller les poivrons entiers sur un barbecue ou dans le four, jusqu'à ce que la peau soit bien noircie. Laissez-les reposer 5-10 minutes dans un sac de papier fermé hermétiquement. Puis retirez-les et pelez-les. Laissez un tout petit peu de la peau carbonisée.
2. Passez les poivrons au robot mélangeur jusqu'à ce qu'ils soient transformés en purée épaisse. Caroline aime les textures dans une soupe. Si vous préférez une soupe lisse, passez les poivrons au mélangeur. Mouillez peu à peu avec le bouillon bien chaud. Ajustez l'assaisonnement puis mettez l'ail confit écrasé, le piment, et liez avec un peu d'huile d'olive. Terminez avec une giclée de vinaigre pour ajouter un trait acidulé.

Mulligatawny

Cette soupe d'origine indienne était préparée par les serveurs paresseux des colons britanniques qui avaient baptisé « eau de feu » ce mélange de légumes, riz et épices. Les colons croyaient qu'ils avaient droit à de la vraie cuisine locale alors qu'ils mangeaient les restes qu'on s'employait à mélanger avec un peu d'eau. Aujourd'hui, cette soupe comporte tant de variations qu'il est pratiquement impossible d'en dresser la liste. Caroline nous donne la sienne, et elle ne contient aucun reste, assure-t-elle.

Pour 4 personnes

Ingrédients

- › 200 g (7 onces) de lentilles rouges ou corail
- › 1/2 pomme de terre et 1/2 patate douce pelées, coupées en cubes
- › 1 c. à thé de gingembre frais râpé
- › 1/2 c. à thé de graines de cardamome
- › 1 poivron rouge haché
- › 1/2 oignon haché
- › 1 c. à soupe de coriandre
- › 1/2 c. à thé de poudre de cari
- › 1/2 c. à thé de cumin en poudre
- › 1/2 c. à thé de graines de coriandre moulues
- › 1/2 c. à thé de poudre de Cayenne
- › Un trait de vinaigre balsamique
- › 1/2 citron, coupé en rondelles
- › 1 pomme avec la pelure
- › 1 c. à soupe d'amandes effilées ou en flocons
- › 100 g (3,5 onces) de yaourt nature
- › Sel Maldon

Préparation

1. Faites cuire les lentilles dans un grand chaudron rempli d'eau non salée. Dans une autre casserole, faites aussi cuire les pommes de terre et patates douces avec le gingembre et la cardamome séparément dans un peu d'eau salée. Une fois cuites, écrasez les pommes de terre au pilon ou au robot-plongeur, et ajoutez ensuite les lentilles.
2. Ajoutez les poivrons, l'oignon, la coriandre, le vinaigre, le citron et les épices, et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Si vous manquez de liquide, vous pouvez allonger d'un peu d'eau.
3. Pendant ce temps, faites caraméliser la pomme coupée en quartiers avec sa pelure dans un poêlon avec un peu de beurre et de cassonade. Faites griller les amandes à sec. Ajoutez ces deux ingrédients au potage. Ajustez l'assaisonnement en rajoutant un peu de sel Maldon et une pincée de sucre pour souligner le goût des pommes de terre. En finale, ajoutez le yaourt nature et gardez bien chaud. Vous pouvez accommoder la texture de cette soupe habituellement assez épaisse en ajoutant du liquide bouillant. Mais Caroline insiste: cette soupe est vraiment très bonne quand elle est grumeleuse et de texture solide. Servez avec quelques feuilles de coriandre.

J'AI LU

The Cook's Companion (Penguin)
Stephanie Alexander

La « bible » de cette auteure australienne se compare aux dictionnaires de cuisine d'Alan Davidson (Oxford) ou du *Larousse gastronomique*, des ouvrages qui proposent un tour exhaustif de la gastronomie de notre époque. L'avantage de celui-ci? Il se lit comme un roman, explique les aliments, les techniques culinaires, les assaisonnements, dans une langue claire et simple. De plus, on a droit aux recettes de l'une des plus importantes figures de la cuisine australienne. Un « essentiel » recommandé par Caroline Dumas qui s'en sert quotidiennement.

the cook's companion
stephanie alexander

The complete book of
ingredients and recipes



ACTUEL GOURMAND

MANGER À QUÉBEC

Le Réfectoire, bistro, buvette, boutique

STÉPHANIE BOIS-HOUDE

RESTAURANTS
LE SOLEIL

COLLABORATION SPÉCIALE

De passage à Québec pour un week-end cet automne? *Le Soleil* nous propose aujourd'hui une nouvelle adresse au coeur du Vieux-Québec.

Que se cachait-il derrière le papier brun placardant les baies vitrées de ce qui s'annonçait en vitrine comme « un nouveau concept »? Il n'en fallait pas plus pour piquer notre curiosité. En repérage, un après-midi d'août, nous constatons que Le Réfectoire est enfin ouvert. En opération « séduction », une dame sur le perron – la patronne ou sa maman bien intentionnée – nous invite à entrer faire le tour du proprio pour nous expliquer le concept. Charmant. Vraiment!

Au premier coup d'oeil, disons que c'est très à notre goût. Nuage de crème fraîche pourrait bien être le nom de la couleur dominante de la salle à dîner éclairée par des lustres baroques en cristal. Au centre de la pièce, une longue table en

bois foncé permet de réunir de deux à 12 convives. Pas pour y faire tablée avec des inconnus, mais sur réservation, pour « éprouver » l'imagination du chef. En tenant compte de vos caprices (et de vos dédains) et des produits au frigo, vous aurez droit à un menu sur mesure.

Les autres éléments retenant notre attention sont les armoires et les étagères. Celles-ci renferment des produits fins cuisinés sur place. « Soyez fiers de vos petits pots » serait notre conseil à la direction de l'établissement. Proposez-en – si ce n'est déjà fait – dans vos recettes ou sous forme de dégustation...

C'était là notre mise en bouche avant notre première visite « officielle » où la bonne impression se confirmera. De notre banquette (un peu dure pour le « popotin »), nous apercevons la carte des vins écrite à la craie sur une ardoise, mais nous réalisons surtout la proximité de la cuisine ouverte. À ce point qu'Émilie, la chef de soir (une transfuge du Yuzu), répond directement à nos questions.

Inventif et éclectique, le menu propose quotidiennement, entre autres, un carpaccio, un ceviche ainsi qu'un cigare au chou (aux farces réinventées). Découpé en sashimi, le saumon à cru (dit ceviche au réfectoire) est présenté en miroir arrosé d'une vinaigrette aux agrumes (citron, orange, pamplemousse). C'est bien, mais la vinaigrette pourrait être plus relevée, plus « pétillante » en bouche.

Notre entrée de croquettes de morue s'avère moins conventionnelle. Bien onctueuse, la purée de pommes de terre, additionnée de poisson malaxé, a été façonnée en boulettes à frire. Enveloppées d'une très légère pâte tempura, celles-ci sont coiffées d'une noisette de cheddar Perron fondu. Seul bémol, la saveur exacerbée du cumin les assaisonnant.

Tranchée au lieu d'être présentée entière avec l'os, la côte de veau est accompagnée d'un rôsti aux poivrons rouges. Moelleuse, la galette à la pomme de terre râpée montre des arômes fumés de paprika. Viande et féculent s'harmonisent bien, seule la sauce sucrée aux bleuets nappant la chair rosée détonne. On se serait attendu à une sauce, par exemple, à la tomate séchée.

Par contre, le vin madérisé de cassis imprégnant le canard de l'invité est un pur ravissement sous la dent. Servi avec un tajine (mijoté) de légumes de l'île d'Orléans, c'est un régal, même si la viande ultratendre méritait d'être encore plus chaude que tiède. En dessert – jouissif – le fruit et le fromage (du Mi-Carême) se rencontrent sous une pâte feuilletée en exquise tourte dessert d'une originalité qui se goûte...

LE RÉFECTOIRE

373, rue Saint-Paul,
Québec
(418) 692-4688

> **Prix**: L'addition pour deux avant taxes et service est de 60,90 \$ (incluant deux entrées, deux plats et deux desserts). Le prix des entrées varie de 5,95 \$ à 10,95 \$; le plat, de 13,95 \$ à 19,95 \$. Pour la table d'hôte du midi, ajoutez 5 \$ au prix d'un plat entre 7,95 \$ et 10,95 \$. Menu à la carte le soir. Plat du jour pour emporter.

> **Genre**: bistro

> **Vin**: à compter de 27 \$ la bouteille

> **Ouverture**: tous les jours sauf le lundi soir

> **Stationnement**: dans la rue

⊕ La superbe salle à dîner au style contemporain, les plats à prix sympa et un personnel enthousiaste qui a la foi en son produit!

⊖ L'absence de table d'hôte en soirée et certains accords de saveurs audacieux, mais discutables.



Le Réfectoire est particulièrement éclairé, caractérisé par une proximité des convives avec le personnel en cuisine.

PHOTO ERICK LABBE, LE SOLEIL

Lachine et l'Italie

MARIE-CLAUDE LORTIE

SUR LE POUCE

MANGER POUR MOINS DE 15 \$

Une chance que les embêtements nous font faire parfois de belles découvertes...

Prenez l'autre jour, j'arrive au garage, à Lachine, pour récupérer ma voiture et qu'est-ce que j'apprends: c'est fermé entre 12h et 13h. De quoi faire une mégacrise de nerfs puisqu'il était... 12h 15.

Je pars donc à la recherche de quelque chose à manger pour le

lunch. Pas envie de m'attabler à l'intérieur d'un des restaurants du boulevard Saint-Joseph. Il fait trop beau. Et rien n'est inspirant. La seule chose qui pourrait me remettre de bonne humeur serait de trouver un sandwich génial pour aller le manger sur le gazon, sur le bord du lac Saint-Louis.

Je roule donc vers l'ouest, le long de l'eau et j'arrête par pure curiosité à une enseigne avec un nom italien: Dolci Più. À l'intérieur, il y a non seulement des sandwichs, mais ils ont l'air très bons.

Je choisis celui à la saucisse italienne, qui, oui, est faite maison, m'assure la dame derrière le comptoir avant de saisir un pain de type ciabatta. Puis au lieu d'y mettre les classiques laitue et tomates, elle me fait choisir quelques antipasti pour compléter le tout: poivrons marinés, champignons vinaigrette, olives en tranches... Ça y est. La mauvaise humeur a disparu. Ce sandwich, servi chaud, qui m'a coûté moins de 5 \$, est délicieux. L'équilibre entre les ingrédients est parfait. Tout est savoureux, assez juteux mais

pas trop... Le pain est frais.

En regardant autour, je réalise que cette petite pâtisserie, située dans une demeure ancestrale et ouverte il y a un peu plus d'un an, est même jolie. On a mis en valeur les murs de pierre. Des petites tables permettent de rester à l'intérieur si le temps est moins clémente, pour boire un café ou croquer dans un biscuit ou un morceau de gâteau.

S'il fait beau, par contre, on n'a qu'à traverser la rue et on est dans le parc longeant le lac Saint-Louis, que traverse la piste cyclable du canal de Lachine.

La prochaine fois, d'ailleurs, on reviendra en vélo, pas en auto.

Dolci Più
2560, boulevard Saint-Joseph
Lachine (Montréal)
514-639-5438

⊕ De réels efforts pour faire des sandwichs savoureux, pas banals.

⊖ Des glaces maison, pas totalement maison puisque les bases des différents parfums (pistache, chocolat, etc.) sont importées d'Italie.

Bravo François!

À table avec François Chartier

remporte le prix « Lauréat Or »
du Concours Cuisine Canada 2006,
et devient ainsi

« le meilleur livre sur les vins au Canada »

Offert en librairie



Les Éditions
LA PRESSE

ABONNÉS LA PRESSE

privileges

JUSQU'À 30% DE RABAIS

Vous êtes abonné à La Presse?
OBTENEZ DE 10% À 30% de rabais
sur l'achat en ligne de ce livre.
Livraison à domicile gratuite.

C'est facile: www.cyberpresse.ca/privileges

Les espoirs d'octobre



RAFAËLE GERMAIN
IVRESSES
COLLABORATION SPÉCIALE

Je connais tellement d'automne. Tous différents, se ressemblant tous. Quelque chose dans l'air, un frémissement de feuilles, une imperceptible odeur d'humidité qui se sent plutôt qu'elle ne se respire.

C'est pour moi la saison du recueillement et du recommencement. Je sais, le printemps, la sève, la nature qui se réveille, les ouaouarons qui chantent la

liberté, mais non. C'est dans le rougeolement des feuilles que je vois le début d'un temps nouveau, dans l'odeur de cannelle des tartes aux pommes que je devine le signe d'un changement.

Ils sont tous différents, mes automnes. Ils se déclinent à la suite d'étés étranges et toujours un peu surréalistes (à cause des vacances, peut-être, du rythme de l'année régulière soudainement suspendu, de la chaleur qui danse au dessus de l'asphalte brûlant). Ils arrivent, fiables et fidèles, avec plus ou moins de retard, traînant dans leur frais sillon le souvenir de leurs prédécesseurs et un vent de renouveau.

Chaque année, l'impression persistante revient, elle s'installe chez moi durant quelques trop brèves semaines et me murmure de nouveau que tout est possible, que «se réinventer» veut encore

dire quelque chose et qu'on peut, avec un peu de bonne volonté, se lever par un beau matin frais et repartir à neuf.

Ce n'est pas du regret, ce n'est pas reniement des bases d'aujourd'hui et d'autrefois, c'est un espoir charmant et absurde, irrésistible comme un fruit mûr, comme les eaux d'un lac après l'effort.

C'est ainsi que je connais tous ces automnes. Autant de promesses qui ne se ressemblent pas mais qui se dessinent sur le même canevas, qui éclosent dans la même chaleur, dans le confort berçant des premières journées fraîches. C'est un doux confort que celui-là, plus facile encore que l'alanguissement estival. Il naît du repli vers l'intérieur que nous effectuons machinalement, organiquement.

Ainsi les promesses et les

espoirs changent, mais chaque année, avec les premières feuilles orangées, je retrouve les mêmes odeurs d'épices, la même impression que le monde entier baigne dans la lumière d'une chandelle – celle aussi que chacun a le temps, soudainement, de s'attarder autour d'une bois-

de s'emmitoufler dans de douces étoffes et de se lover sur un sofa en se prenant pour un gros chat.

Alors dans ce repos du corps rassasié, avant la grande crispation de l'hiver, pendant ces quelques jours précieux où les chaînes de cafés populaires vendent d'étranges cafés aux

C'EST DANS LE ROUGEOIEMENT DES FEUILLES QUE JE VOIS LE DÉBUT D'UN TEMPS NOUVEAU, DANS L'ODEUR DE CANNELLE DES TARTES AUX POMMES QUE JE DEVINE LE SIGNE D'UN CHANGEMENT.

son chaude, de laisser le soleil bas se déposer comme un bijou au fond des verres de vin, de pétrir des pâtes qui accueilleront pommes chaudes et citrouilles,

épices et à la citrouille, on peut se laisser glisser voluptueusement, une fois de plus, dans la douceur éphémère des espoirs d'octobre.

Le thon européen menacé par le sushi



STÉPHANIE BÉRUBÉ
BRÈVES BOUFFE

Le succès du sushi en Europe commence sérieusement à menacer la pêche au thon. Auparavant, les poissons pêchés en Angleterre étaient en majorité envoyés vers le Japon. Désormais, la demande européenne est si forte que non seulement les thons restent sur place, mais un réseau de pêche illégale menace la survie de l'espèce. Le gouvernement britannique compte demander en novembre, lors d'une réunion de la Commission de préservation du thon, la collaboration des autres pays européens pour stopper cette pêche abusive. En Espagne, la réserve de thon a diminué de 80% rapporte le quotidien britannique *The Independent*.

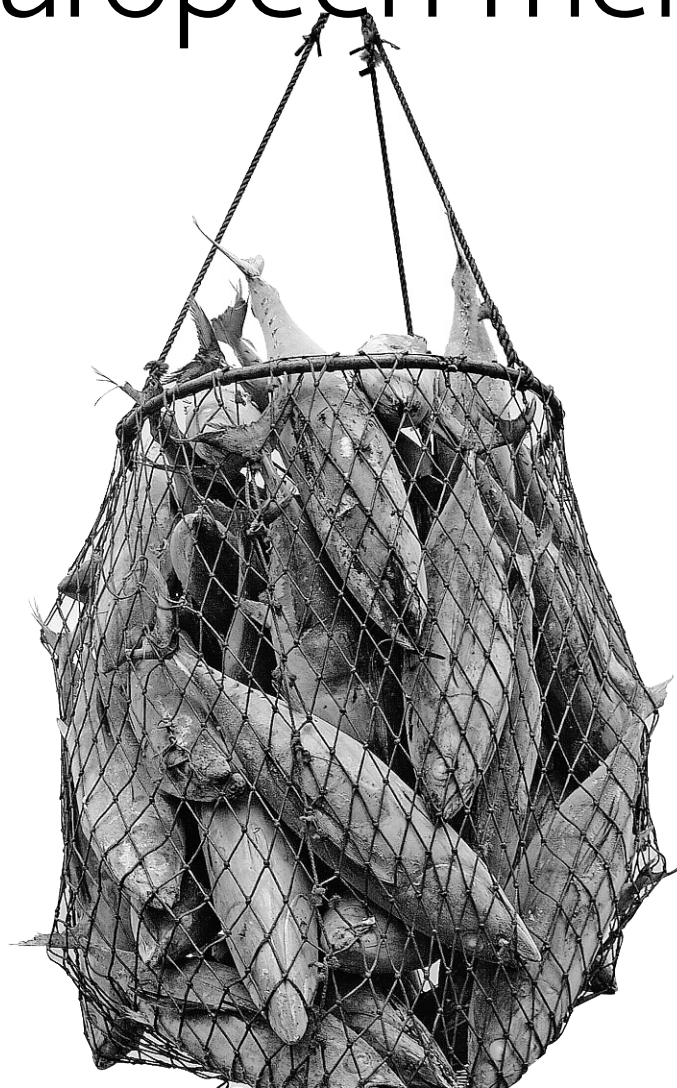
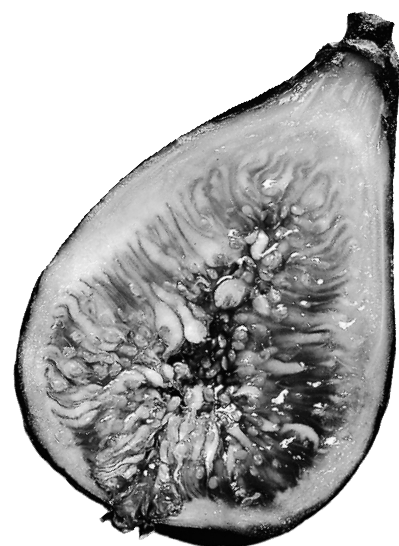


PHOTO PC

Les Américains découvrent les figues

La consommation de figues a augmenté de 40% aux États-Unis en 2005 où elle était déjà en hausse par rapport aux années précédentes. Le fruit est encore majoritairement consommé transformé, car seulement 10% des figues produites aux États-Unis sont mangées fraîches. Et qui est le plus grand consommateur de pâte de figues du monde? Nabisco, qui fait les petits biscuits Newton. Il y a un début à tout.



VIVE TAIWAN STÉPHANIE BÉRUBÉ

Mais qu'est-ce que le taro ?

On le voit souvent sur les paquets de thé, de pain ou de bonbons dans les commerces asiatiques: saveur de taro. Mais qu'est-ce donc que le taro? Il s'agit d'un gros légume racine qui est très populaire à Taiwan. Il n'a pas fière allure, m'a dit un jour un observateur un peu frileux. Il n'avait pas tort. Pour tout dire, le taro est plutôt laid, avec sa pelure robuste et son air un peu poilu. Il faut le peler pour arriver à une chair un peu grisâtre, avec des petites taches violettes. Toujours pas appétissant, n'est-ce pas? Il faut le faire cuire, comme une pomme de terre, au four ou à l'eau, bouilli. Sa chair prend une belle couleur un peu mauve. Elle s'ajoute facilement à une purée de pommes de terre classique. Si vous comptez le cuisiner, faites une recherche sous «taro recipes» dans un populaire moteur de recherche et vous trouverez des recettes d'inspiration chinoise ou hawaïenne, l'État américain étant aussi un grand cultivateur et consommateur de taro. Attention, il a un goût un peu sucré, ce qui explique que les Taiwanais l'utilisent si souvent dans les desserts.

Dans les cafés du Quartier chinois, il se vend en saveur de thé à bulles, ces boissons très sucrées faites à base de thé noir avec de gros grains de tapioca bien mou. Surprenant, mais assez bon.



Taro

Bonbons au taro



Lait au taro



Thé au taro, en poudre

PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

Combien de calories?

Même si la plupart des Américains avouent qu'ils ressentent des inquiétudes à propos de leur alimentation, la grande majorité d'entre eux n'ont aucune idée du nombre de calories qu'ils devraient consommer quotidiennement. Une étude du Conseil international de l'information alimentaire de Washington révèle en effet que 88% des Américains interrogés n'ont pas réussi à estimer correctement le nombre de calories requis chaque jour. À titre informatif, une femme devrait consommer entre 1700 et 2200 calories par jour et un homme, autour de 2200. Tout cela dépend bien sûr du niveau d'activité physique de chacun. L'idée est de consommer autant d'énergie qu'on en dépense pour maintenir un poids santé.

Le lancer de l'oeuf est dangereux

Un groupe de chercheurs britanniques s'est intéressé aux blessures causées par le «lancer de l'oeuf», une pratique peu courante, mais apparemment assez populaire pour qu'on répertorie 13 patients atteints par le projectile. Conclusion: si la coque atteint l'oeil, elle peut blesser sérieusement, causant même le détachement de la rétine. Les chercheurs ont scruté les dossiers de 18 651 patients du service d'ophtalmologie de l'Hôpital universitaire de Liverpool pour découvrir que 13 d'entre eux y étaient traités pour des blessures causées par un oeuf. La plupart des accidents étaient survenus autour de l'Halloween et 12 patients sur les 13 étaient des hommes. Selon la BBC, qui rapporte l'histoire, le patient le plus gravement blessé avait reçu un oeuf lancé d'une voiture en mouvement.



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE



PHOTO GILLES GAGNÉ

On ne mange pas de cheval aux États-Unis

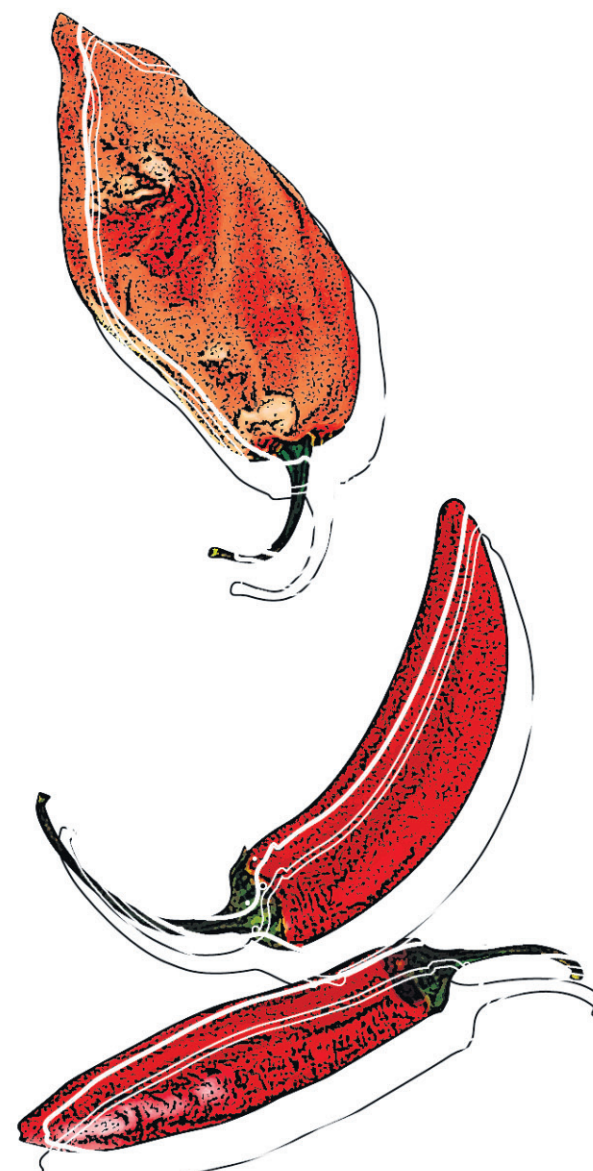
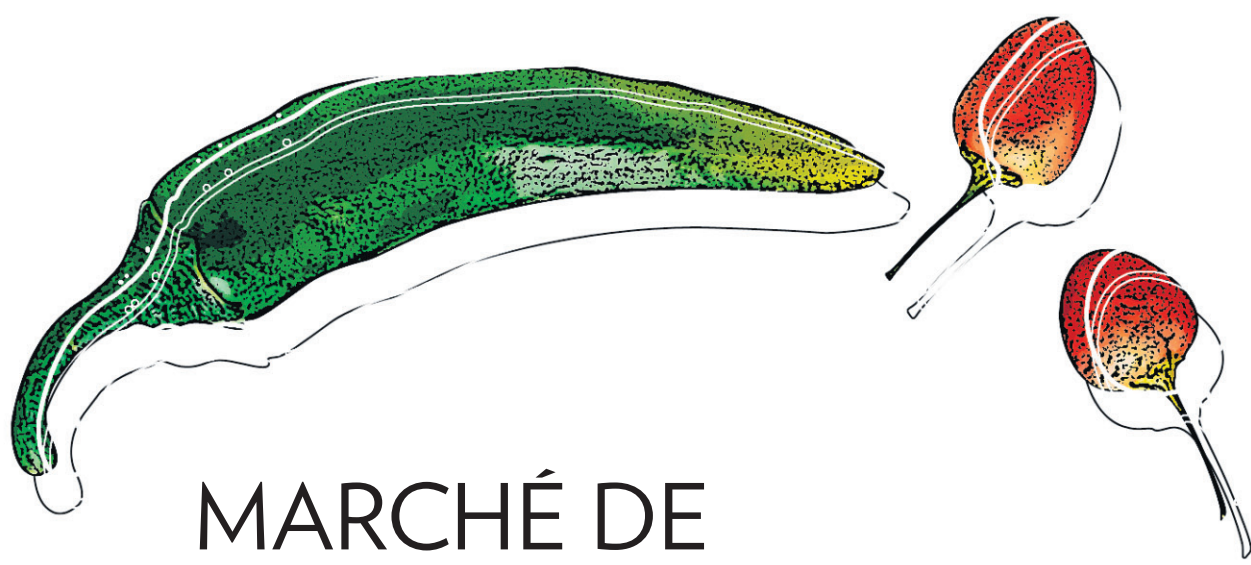
La Chambre des représentants a voté en faveur d'un projet de loi, la semaine dernière aux États-Unis, pour interdire la vente des chevaux à des fins de consommation humaine. Cela signifierait que les abattoirs canadiens qui achetaient des chevaux américains ne pourraient plus le faire, si cette loi est effectivement adoptée par le Sénat et le président. Le projet est appuyé par des groupes de défense des droits des animaux, ainsi que par le chanteur country Willie Nelson, l'actrice Bo Derek, très populaire dans les années 70, ainsi que par le magnat de l'industrie automobile, le Canadien Frank Stronach, père de Belinda.

SÉRIE LES MARCHÉS DANS TOUS LES SENS



Suzanne Ménard, productrice de légumes de Saint-Rémi, en compagnie de notre guide d'un jour, soeur Angèle.

PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE ©



MARCHÉ DE

LACHINE

UN AIR DE FAMILLE

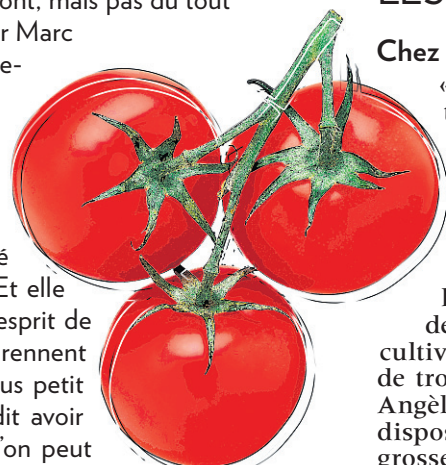
FRÉDÉRIK LAVOIE

Près de 100 ans après son inauguration, en 1909, le plus petit des grands marchés de Montréal éprouve encore de la difficulté à faire sa place. Les marchands quittent les lieux. Deux sur 18 en un an. Et pour ceux qui restent, la situation est ardue. La propriétaire de la fromagerie et épicerie fine l'Île, Lucie Bilodeau, admet avoir des problèmes à rentabiliser son commerce, deux ans après l'ouverture. Malgré ses efforts pour se démarquer, le peu d'achalandage dans le marché l'empêche de faire connaître ses produits. Le poissonnier Cyrice Vigneau ouvrira, quant à lui, un autre commerce à Dorval, et réduira sa présence au marché.

On a couvert une partie du marché en 2004 pour le rendre accessible toute l'année, mais cela n'a pas encore donné les résultats attendus. Et l'ouverture récente d'un supermarché IGA Extra à proximité n'a pu que nuire un peu plus aux tentatives de revitalisation du marché.

Seul le Marché du pâtissier, physiquement en retrait des autres commerces, s'en sort plutôt bien. « Le IGA vend lui aussi des légumes et du poisson. Des croissants, des gâteaux, oui, ils en ont, mais pas du tout comme les nôtres », explique le chef pâtissier Marc Chiecchio. Autour, plusieurs édifices à logements sont en construction. M. Chiecchio a bon espoir que cela attirera de nouveaux clients pour sauver le marché.

Domage, dit sœur Angèle. Celle qui a animé plusieurs émissions de cuisine mettait les pieds pour la première fois au marché de Lachine lorsque *La Presse* l'y a invitée. Et elle a été agréablement surprise. « On sent un esprit de famille dans ce marché. Les commerçants prennent soin du client. » Et bien qu'il soit 12 fois plus petit que le marché Jean-Talon, sœur Angèle dit avoir découvert un « petit marché complet où l'on peut pas mal tout acheter ce qu'on recherche ».



LES MAINS DE LA TERRE

Chez Suzanne

« Les mains! Regarde les mains! » En s'aventurant dans la section extérieure du marché, le flair culinaire de sœur Angèle l'a tout de suite guidée au stand de Suzanne Ménard. La dame dans la quarantaine a les mains terreuses, meurtries par le labourage des champs sur sa ferme de Saint-Rémi. « Avant d'aller chercher les légumes, je vais chercher les mains », dit sœur Angèle. Pour elle, rien de mieux que d'acheter de ceux-là mêmes qui cultivent. « C'est la seule qui a des choux-fleurs de trois couleurs. J'ai vérifié », ajoute-t-elle. Sœur Angèle a été charmée par l'attention donnée à la disposition des fruits et légumes, par couleur et grosseur, sur les étals des différents marchands, mais particulièrement chez Suzanne Ménard.



Le pâtissier Marc Chiecchio et soeur Angèle.

PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE ©

PAS DE LA CHAUDIÈRE!

Marché du pâtissier

Sœur Angèle le connaît depuis près de 30 ans. Le meilleur chocolatier de la ville, selon elle. Depuis deux ans, le chef pâtissier Marc Chiecchio a ouvert avec son associé Éric D'Andria le Marché du pâtissier, le commerce selon toute vraisemblance le plus achalandé du marché. Et pour cause. En plus des viennoiseries et pâtisseries maison, on y offre des plats pour emporter très abordables. Une soupe, un sandwich et un dessert (pas n'importe quoi, une vraie pâtisserie maison!) pour 7,95\$. On y vend aussi des plats comme du canard à l'orange « frais faits avec des produits naturels », assure le chef. Et il précise: « Nous ne faisons pas de la pâtisserie de chaudière! » Et après y avoir goûté, sœur Angèle et *La Presse* peuvent le certifier.

SÉRIE LES MARCHÉS DANS TOUS LES SENS



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

OÙ : Marché Lachine, 1865, rue Notre-Dame, coin 18^e Avenue, Lachine.

EN VÉLO : à partir de la piste cyclable qui longe le canal de Lachine, tournez sur la 18^e ou la 19^e Avenue. Le marché est quelques centaines de mètres plus loin.

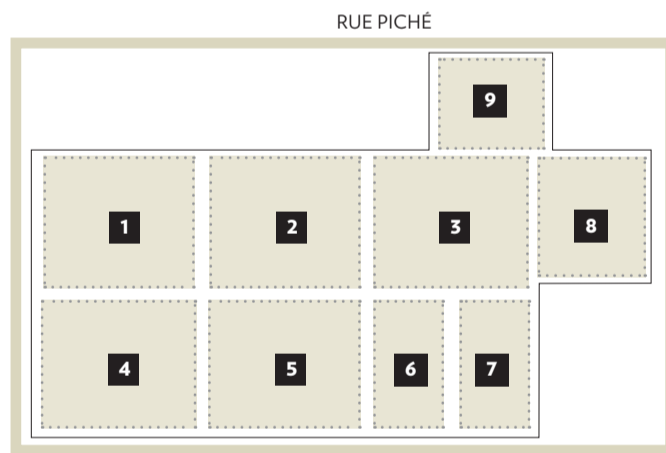
EN AUTOBUS : des bus en partance des stations de métro Lionel-Groulx (191), Angrignon (195) et Vendôme (90) s'arrêtent tout près du marché.

EN VOITURE : par le boulevard Saint-Joseph ou la rue Notre-Dame, jusqu'à l'intersection de la 18^e ou de la 19^e Avenue. Plusieurs stationnements gratuits sont disponibles tout autour du marché, notamment en face du Marché du pâtissier, accessible par la 19^e Avenue.

QUAND : La partie extérieure est ouverte de la Saint-Jean-Baptiste à l'Halloween, et la nouvelle section intérieure l'est en permanence. Heures d'ouverture: lundi au mercredi : 9 h à 18 h, jeudi et vendredi : 9 h à 20 h, samedi et dimanche : 9 h à 17 h.

QUI : 16 commerçants de fruits, légumes, saucisses, poissons, fromages, pâtisseries et fleurs, ainsi que deux cafés-pâtisseries qui offrent notamment des repas pour emporter. La clientèle vient surtout de Lachine, mais aussi de LaSalle et de l'Ouest-de-l'Île.

COMBIEN : Selon sœur Angèle, les prix sont dans la moyenne des autres marchés de Montréal. Mais le fait qu'ils ne soient pas affichés, sauf dans les boutiques de la section intérieure, agace la cuisinière.



- 1> Fruiterie du marché
- 2> Pâtes etc.
- 3> Poissonnerie du Marché
- 4> L'Île fromagerie et épicerie fine
- 5> Boucherie-traiteur Princenoir
- 6> Fournée des sucreries de l'érable
- 7> William J. Walter saucissier
- 8> Café du marché
- 9> Marché du pâtissier



➤ La convivialité et l'esprit familial. Les marchands prennent le temps de s'occuper de leurs clients, souvent des habitués, et de les conseiller.



➤ Des emplacements ont été abandonnés par les commerçants (à l'intérieur comme à l'extérieur), laissant de grands espaces vides, la clientèle se fait rare.

➤ Faiblesse côté diversité.



Lucie Bilodeau se targue de goûter à tous les produits fins qu'elle vend. Sœur Angèle ne semble pas en douter.



PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

L'ÎLE DES HUILES

L'Île: fromagerie et épicerie fine

Lucie Bilodeau a travaillé 20 ans dans la publicité avant de lancer son commerce au marché, il y a deux ans. Un vieux rêve pour cette fille de producteur laitier. « Il n'y a rien qui est entré ici sans que ça ait été goûté au préalable », assure-t-elle. Elle tient d'ailleurs un petit cahier répertoriant ses commentaires sur chacune des huiles d'olives offertes, question de bien conseiller ses clients, test gustatif à l'appui.

Côté fromagerie, lorsque le présentoir est plein, L'Île offre 220 fromages différents de chèvre, de brebis et de vache, en plus des hybrides. Il y en avait environ 150 lors de notre passage.

Deux recettes de l'épicière

Après avoir fait goûter à sœur Angèle la crème 45 % de la Beurrerie du patrimoine de Cochrane, dans les Cantons-de-l'Est (trop granuleuse, selon elle), l'épicière s'est rabattue sur le fromage cottage du même producteur. Le « meilleur qu'elle ait goûté de sa vie ». Le verdict de sœur Angèle: « Ça goûte le lait caillé d'autrefois qu'on mettait près de la fenêtre! » Ce qu'il faut lire: excellent. L'épicière, l'une des seules de Montréal à vendre les produits de la Beurrerie du patrimoine, conseille de déguster le fromage cottage avec du poivre et des fruits. Le fromage cottage est vendu 4,99\$ les 400 grammes.

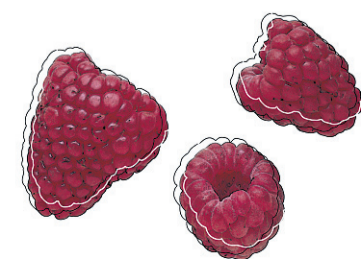
- Un genre de cappuccino, mais sans le café: crème 35 % battue et chauffée à laquelle on ajoute un peu d'huile de homard de Saveurs oubliées de Charlevoix (15\$ la bouteille). Ne reste ensuite qu'à ajouter une pince ou de la chair de homard. « Ça, j'ai jamais vu ça! », lance sœur Angèle à l'écoute de la recette, certaine qu'il s'agit là d'une excellente idée.

Le poissonnier Cyrice Vigneau

EN FUMER DU BON

La poissonnerie du marché

Le Madelinot Cyrice Vigneau n'a perdu ni son accent ni son talent inné d'insulaire avec les fruits de mer. Particularité: il fait fumer non seulement du saumon mais aussi, sur demande, du homard, des moules et des huîtres dans son fumoir artisanal installé à l'extérieur. Il concocte également de l'aspic au saumon, « une recette de maman ». Sœur Angèle a d'ailleurs réussi à lui soutirer le numéro de téléphone de sa mère pour en connaître le secret, après dégustation. À votre passage, il est possible que la poissonnerie ait déménagé d'endroit dans le marché pour s'installer dans un local plus petit.



LA SEMAINE PROCHAINE
LE MARCHÉ D'ANJOU

ACTUEL GOURMAND

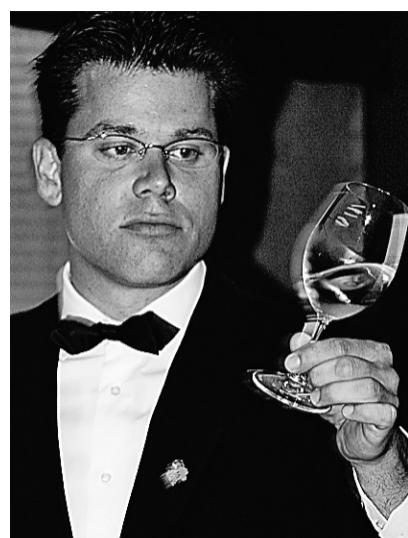


PHOTO FOURNIE PAR LE DROIT

PHOTOS ROBERT SKINNER, LA PRESSE©

Les trois candidats : Véronique Rivest (à gauche), la championne qui devient ainsi en 2006 la première Meilleure sommelière au Canada, Ghislain Caron, deuxième, et Élyse Lambert, troisième.

Harmonies de concours

Le 16 septembre, j'ai eu le privilège d'être au cœur des épreuves publiques d'harmonies vins et mets du Concours du meilleur sommelier du Canada. En effet, ma femme et collaboratrice de toujours, Carole Salicco, et moi-même avons été mandatés par l'Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP) pour agir comme dîneurs et jurés à ce concours. Voici donc les harmonies proposées par les trois candidats qui ont accédé à cette grande finale nationale dont la gagnante, Véronique Rivest, représentera le Canada, au printemps, au Concours du meilleur sommelier du monde qui aura lieu en Espagne.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS & METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce concours national était présenté à l'hôtel de l'Institut, en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Il a été remporté par la première fois par une sommelière, Véronique Rivest, du restaurant Les Fougères, à Chelsea dans l'Outaouais. Après les épreuves théoriques à huis clos, les trois meilleurs candidats passaient les épreuves pratiques devant public.

Les trois finalistes étaient Élyse Lambert et Véronique Rivest, meilleures sommelières du Québec à tour de rôle en 2004 et en 2006, ainsi que Ghislain Caron, candidat canadien au Concours du meilleur sommelier du monde 2004. Les trois autres candidats, de très haut niveau soit dit en passant, étaient Craig Michie, meilleur sommelier de l'Atlantique 2006, ainsi qu'April Kilpatrick et Jennifer Huether-Vrangs, meilleures sommelières de l'Ontario en 2004 et en 2006.

Mise en situation

La principale épreuve de ce

concours, à part le rude questionnaire, était l'harmonie vins et mets, réalisée à partir d'un menu et d'une mise en situation dévoilés aux candidats seulement 10 minutes avant qu'ils ne se rendent à la table des dîneurs pour y suggérer leur choix, avec explications détaillées à l'appui.

La mise en situation obligeait les trois candidats à ne proposer que des vins provenant des Amériques, un seul vin par pays, l'apéritif devant impérativement être canadien et le vin accompagnant le plat de résistance américain (entendons États-Unis). C'est que les deux dîneurs-jurés, votre chroniqueur et sa collaboratrice, devenaient pour l'occasion les conseillers spéciaux du premier ministre du Canada, venu déguster les vins pour un futur repas présidentiel avec des chefs d'État des deux Amériques.

Menu et harmonies

Voici donc leurs choix respectifs, identifiés par leurs initiales, placées entre parenthèses après chaque vin.

Apéritif: Château des Charmes Mousseux, Niagara VQA, Canada (Ghislain Caron, GC); Crémant de Pommes du Minot, Cidre Mousseux, Hemmingford, Canada (Véronique Rivest, VR); Henry of Pelham Mousseux, Niagara Peninsula VQA, Canada (Élyse Lambert, EL).

Premier service: sashimi de thon ahi et salade à la papaye verte et sa sauce au piment et à la lime: Château des Charmes

Mousseux, Niagara VQA, Canada (GC); A Noble Blend 2005 Okanagan Valley, Joie Wines, Canada (VR); Torrontes Etchart 2004 Cafayate, Etchart, Argentine (EL).

Deuxième service: terrine de poulet aux fruits séchés, aux pistaches et au prosciutto: Malbec 1979 Mendoza, Weinert, Argentine (GC); Nebbiolo Reserva 2001 Valle de Guadalupe, Baja California, L.A. Cetto, Mexique (VR); Petite Sirah 2004 Valle de Guadalupe, Baja California, L.A. Cetto, Mexique (EL).

Troisième service: filet de bison Sprinbank accompagné de chou-fleur, de choux et de cheddar de Warkworth: Insignia 1990 Napa Valley, J. Phelps, États-Unis (GC); Bionic Frog Syrah 2000 Walla Walla Valley, Washington, Cayuse Vineyards, États-Unis (VR); Petite Sirah 2000 Napa Valley, Stags Leap Winery, États-Unis (EL).

Quatrième service: millefeuille de foie gras de canard et pain d'épice croustillant, confit à la poire frite et à l'oignon doux: Riesling Late Harvest 2003 Bio-Bio, Viña Cono Sur, Chili (GC); Torrontes Late Harvest 2003 Cafayate, Etchart, Argentine (VR); Sauvignon Blanc Vendanges Tardives 2003 Valle del Maule, Viña Concha y Toro, Chili (EL).

Cinquième service: gâteau mousseline à la crème au citron: Pinot Gris Vendanges Tardives 2004 Bonto Goncalves, Maolo, Brésil (GC); Sauvignon Blanc Late Harvest 2005 Valle de Casablanca, Viña Errazuriz, Chili (VR); Pisco Sour «cocktail avec un Pisco du Pérou» (EL).

Donc, une mise en situation très pointue, qui n'a pas été totalement comprise par certains candidats, qui ont recommandé des vins du Canada une deuxième fois avec le premier service, après l'apéritif obligatoirement canadien. Enfin, au digestif, dont je vous fais grâce ici, malgré d'excellentes propositions, les trois candidats sont malheureusement revenus avec des vins de pays déjà sélectionnés pour le repas, mais sans oublier d'y aller de belles recommandations de cigares, de café et de thé, spécialement la tisane inuite à base d'herbes présentée avec originalité par la grande championne, Véronique Rivest. Et vous, qu'auriez-vous suggéré avec ces plats? N'hésitez pas à me répondre sur mon blogue (www.francoischartier.typepad.com).

Repas de gala...

Les noms des gagnants ont été annoncés lors d'une soirée de gala organisée par l'Associa-

tion canadienne des sommeliers professionnels, à l'ITHQ. Je ne peux passer sous silence la très décevante qualité d'ensemble du repas ainsi que des harmonies qui y ont été présentées. Tant la qualité des mets que leur présentation étaient tout à fait déplorables dans un tel événement qui est supposé souligner l'excellence. En guise d'entrée, nous avons eu droit à un saumon fumé, plutôt rustre et perdu dans son assiette, accompagné de câpres géantes qui venaient complètement décharner le trop riche chardonnay américain mal choisi pour ce plat.

Suivait un jarret d'agneau au goût douteux, qui avait des airs de jambonneau «nitrifié»... Sans oublier les fromages, excellents certes, mais mal accompagnés d'un vin rouge trop costaud – qui aurait dû être blanc – et, comme si ce n'était pas assez, de dattes sucrées à souhait, qui rendaient le vin rouge dur comme une barre de fer! Heureusement, une délectable tarte aux abricots, bien escortée d'un vin de glace canadien, signalait la finale de ce repas qui a fait ombrage à la profession.



François Chartier est l'auteur du livre d'harmonies vins & mets *A table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

Un bon coup et pour tout le monde



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Tous les amateurs de vin du Québec devraient trinquer entre amis à la santé du collègue Jacques Benoit, grâce auquel ils peuvent, depuis février dernier, s'offrir des centaines de bouteilles pour moins cher.

Mais le plus ironique de l'affaire, six mois plus tard, c'est que les dirigeants de la SAQ devraient eux aussi lever leur verre à la santé du chroniqueur, eux qui ont probablement eu envie de lui faire boire du vinaigre l'hiver dernier.

Vous vous souviendrez sans doute que c'est à la suite d'une série d'articles de Jacques Benoit, révélant que la SAQ

n'ajustait pas le prix de ses produits pour faire profiter ses clients des taux de change avantageux, que la société d'État a décrété une baisse moyenne de 8% sur 600 produits négociés en euros.

Devant le tollé général, la SAQ s'est retrouvée au milieu d'une tempête qui a emporté son président du conseil d'administration. Même son nouveau PDG, Sylvain Toutant, a dû s'agripper aux branches pour ne pas y passer lui aussi.

Mais la controverse autour des prix trop élevés et la réponse de la SAQ qui a suivi lui a finalement permis d'augmenter substantiellement ses ventes de ces quelque 600 produits.

Les chiffres du premier trimestre (du 26 mars au 17 juin 2006) sont spectaculaires: +26% en litres pour ces produits par rapport à la même période l'an dernier, surtout des vins français et italiens; +16% en dollars, soit une augmentation de 10 millions, ce qui permet de croire que la SAQ encaissera autour de 40 millions de plus pour l'exercice financier courant.

Même la SAQ s'étonne de ces résultats. En principe, les revenus auraient dû chuter, mais les consommateurs ont vite pardonné à la SAQ et ont profité de la baisse fortement médiatisée pour acheter encore plus.

Dans son bulletin interne de septembre, on peut d'ailleurs lire: «C'est donc dire que les clients sont très attentifs aux baisses des prix et qu'ils expérimentent volontiers de nouveaux produits souvent de gamme supérieure lorsqu'ils deviennent accessibles.» Il n'était peut-être pas nécessaire de se taper une mégacrise pour arriver à des conclusions aussi évidentes.

Mais bon, l'important, c'est que le consommateur en profite. La baisse moyenne de prix des quelque 600 produits est de 8%, mais elle est beaucoup plus élevée pour certaines bouteilles. C'est le cas, notamment du Vigorello de San Felice (Toscane) qui est passé de 58 à 52\$ (c'est encore trop cher, mais c'est tout de même un peu mieux) ou le Château La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape) passé de 59\$ à 53\$ ou l'excellent toscan Catello di

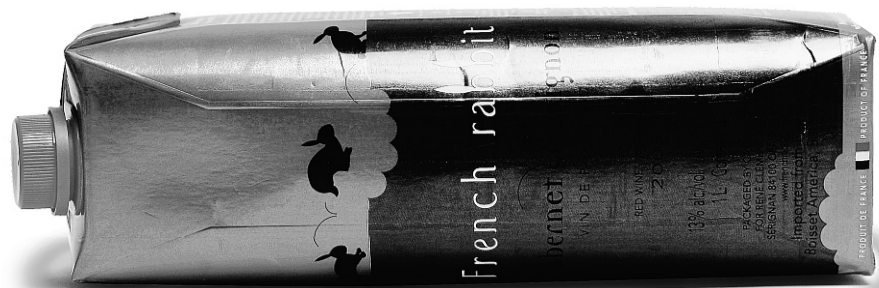
Fonterutoli de la maison Mazzei, vendu maintenant 41,50\$ au lieu de 47,75\$.

En attendant les ventes ponctuelles, qui se multiplient dans le réseau de la SAQ (rabais de 10\$ pour six bouteilles de 10\$ et plus du 6 au 9 octobre et «gratteux» de 10, 15 ou 20% du 27 au 29 octobre pour tout achat de 100\$ et plus), il est possible de faire de bonnes affaires. Prenez le même Vigorello à 10% de rabais, il revient à 46\$ alors qu'il était 58\$ il y a six mois.

Sans compter que la plupart des succursales Sélection écoulent régulièrement des produits de fin d'inventaire à 25% et le font même savoir à leurs clients qui s'inscrivent sur la liste de courriel.

Il y a encore place à l'amélioration, mais tranquillement, la SAQ se décoince un peu, côté marketing.

COURRIEL
pour joindre notre chroniqueur:
vincent.marissal@lapresse.ca



Deux lapins dans la mêlée!



JACQUES BENOIT
DU VIN

Faut-il s'en alarmer? Toujours est-il que la SAQ commercialise depuis tout récemment deux vins qui sont offerts, non pas en bouteilles, mais en Tetra Pak d'un litre, comme certains jus de fruits!

Et impossible de les rater à cause de l'aspect flamboyant de leur contenant et du fait qu'ils sont vendus dans de nombreuses succursales.

Autrement dit, la vogue des vins commercialisés dans ces contenants souples, faciles à ranger, pourrait fort bien gagner le Québec!

Que penser de ces vins, tous deux du Languedoc, du millésime 2005 et qui sont vendus sous la marque French rabbit, dans l'intention évidente de conquérir avant tout l'important marché des États-Unis où ils sont commercialisés depuis le début de l'année?

En bref, les deux vins, simples, directs, et bien typés, sont tout à fait corrects.

Le rouge, à savoir le **Vin de Pays d'Oc 2005 Cabernet Sauvignon**, qui gagnera à être servi assez frais (environ 13-14 Celsius), se présente avec une couleur pourpre foncé et un bouquet tout en fruit, net, bien Cabernet Sauvignon, ce à quoi succède une bouche de corps moyen, souple et veloutée. (À noter toutefois que le vin du premier contenant dégusté, sans doute parce qu'il avait été stocké dans un endroit très chaud, avait des arômes de pruneau cuit, de vin fatigué, comme on dit.)



PHOTO AP, BOB EDMÉ
Des travailleurs agricoles procédaient la semaine dernière aux vendanges dans les célèbres vignobles du Château Haut-Brion, à Pessac-Léognan.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

— **Saint-Chinian 2004 Les Fiefs d'Aupenac**. Vin qui se distinguait autrefois par sa finesse, sous le nom de Château Roquebrun, ce Saint-Chinian, très marqué par la Syrah, est concentré, passablement corsé, dense, et ses tannins plutôt rugueux en 2004. À cause du millésime, ou est-ce un changement de style? **S, 10559166, 19,85\$, ★★ 1/2, \$\$, à boire, 3-4 ans?**

— **Soave 2005 Bolla**. Vin blanc de la Vénétie (Italie), au bouquet mûr, aux nuances discrètes de fruits exotiques, et qui fait montre en bouche d'une générosité à mon sens inhabituelle dans les vins de cette appellation. **C, 17640, 13\$, ★★, \$ 1/2, à boire, 1 an.**

— **Madiran 2003 Primo Palatum Classica**. Bien coloré, son bouquet de fruits rouges et noirs est large, épicé (le bois), et la bouche suit, charnue, boisée, mais il y a tout le fruit voulu et les tannins sont bien enrobés. Très bon. **S, 10518647, 19,95\$, ★★, \$\$, à boire, 5-6 ans.**

— **Beaujolais 2005 Guy et Renée Curnillon**. Un beaujolais à la robe soutenue pour l'appellation, au bouquet invitant de fruits rouges, bien en chair et dont le goût rappelle les fraises, dégusté à l'aveugle et que j'aurais pu noter plus généreusement. **S, 10523930, 16,95\$, ★★, \$\$, à boire, 1 an.**

C, 10668207, 14,95\$, ★★, \$, à boire, 1 an.

On est au même niveau avec le **Vin de Pays d'Oc 2005 Chardonnay French rabbit**, au bouquet caractéristique, typé Chardonnay, et aux saveurs mûres, relevées par un peu de gaz carbonique.

C, 10668215, 14,95\$, ★★, \$, à boire.

Rien de grandiose, bien sûr, mais il s'agit de vins honnêtes, parfaitement acceptables, du grand producteur et négociant de Bourgogne Boisset et de sa filiale Boisset Americas.

Lancés d'abord en Ontario en août 2005, les deux vins sont soutenus par un budget promotionnel de plus d'un demi-million de dollars pour l'ensemble du Canada, signale le directeur général de Boisset Canada, David Bantey.

«On est les premiers, et il y a un prix à payer, on ouvre la voie, dit-il. On est tout seuls sur le marché. Pour quelques minutes...»

On peut en conclure que la France viticole, qui se fait marcher sur les pieds par plusieurs pays du Nouveau Monde, n'hésite pas désormais à monter dans l'arène!

Aussi du Languedoc, et d'un producteur réputé, le **Saint-Chinian 2003 Classic Domaine La Madura** se laisse boire pour sa part avec plaisir malgré ses 14% d'alcool et vu que ses tannins, fermes et à la fois bien enrobés, n'ont pas cette agressivité d'autres rouges 2003 du Languedoc.

Grenat-pourpre, bien coloré, son bouquet, genre petits fruits noirs à l'eau-de-vie, a quelque chose de particulier et d'intrigant (peut-être parce qu'il est élaboré avec surtout du Mourvèdre, lequel représente 58% de la cuvée, contre 30% de Syrah). Suit une bouche qui ne manque pas de corps et parfaitement savoureuse, quoiqu'on perçoive sur la langue la chaleur de l'alcool. Très bon, donc.

S, 914358, 17,25\$, ★★, \$\$, à boire, 1-2 ans.

Un bordeaux

Les bordeaux rouges assez évolués, mais qui ont conservé de leur fraîcheur de jeunesse, coûtent d'ordinaire passablement cher. D'une appellation moins connue que d'autres, le **Listrac-Médoc 2001 Château Lestage**, au beau bouquet nuancé et assez évolué de Médoc, affichant entre autres des notes de cuir, nettement plus que moyennement corsé, tout aussi évolué en bouche quoiqu'il ne soit aucunement sur son déclin, permet, à prix bien raisonnable, de goûter un vin parvenu à cet état intermédiaire. Délicieux, l'ennui étant qu'il n'en reste que quelques dizaines de caisses.

S, 10537426, 23,60\$, ★★ 1/2, \$\$ 1/2, à boire, 2-3 ans.

Des bourgognes

Même chose dans le cas de ce séduisant bourgogne rouge qu'est le **Marsannay 2002 Domaine Bruno Clair**, dont il ne reste qu'une trentaine de caisses, au bouquet fin, élégant. Moyennement corsé, ses tannins sont distingués, serrés, et lui permettront de tenir.

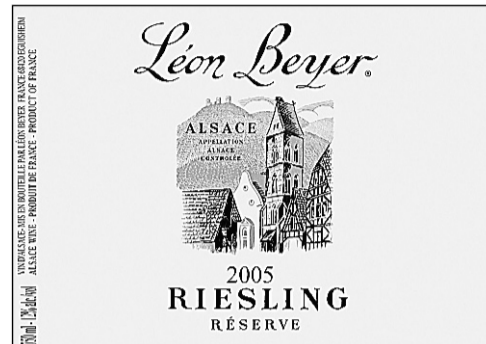
S, 925644, 31,75\$, ★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, à boire, 3-4 ans.

Vin de Nouvelle-Zélande, le **Martinborough 2003 Pinot Noir Margrain**, plus coloré que le Marsannay, est très proche par le style de certains bourgognes modernes. Superbe bouquet aux notes fumées, de la matière, des tannins joufflus, beaucoup d'arômes torréfiés aussi (le bois), et peut-être un peu trop – il a tout pour plaire.

S, 10383261, 29,60\$, ★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, à boire, 4-5 ans.

Jusqu'où ira-t-il? Vin très coloré pour un bourgogne, le **Vosne-Romanée 2003 Domaine des Perdrix**, au bouquet de très grand volume, exubérant, et véritable décoction de fruits noirs et rouges, nous en met en effet plein la vue avec sa riche matière, son ampleur, son éclat, mais sans doute aura-t-il gagné en complexité d'ici trois-quatre ans. Atypique comme

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Certains producteurs alsaciens n'hésitent pas à faire en sorte que leur vin de Riesling soit... légèrement sucré, afin de plaire aux palais britannique et états-unien. Horreur! Rien de tel, heureusement, avec l'**Alsace 2005 Riesling Léon Beyer**, au bouquet très mûr, dont le caractère Riesling se révèle mieux après

qu'on a agité le vin dans le verre. Les saveurs sont bien mûres, avec une bonne dose d'acidité et il a ce côté toujours un peu abrupt du Riesling de cette maison. Sans concession, et tant mieux.

C, 81471, 17,85\$, ★★ 1/2, \$\$, à boire, 5-6 ans.

d'autres bourgognes 2003, on même ★★★★★, \$\$\$\$ 1/2, 7-10 ans. hésite pour cette raison à le ranger parmi les grands vins. Excellent.

S, 862862, 68\$, ★★ 1/2, et



BORDEAUX ABORDABLES

La première classe à prix économique.

Découvrez les suggestions de François Chartier, André Caron, Michel Phaneuf, Jacques Benoit et Ghislain Caron en ligne sur www.bordeaux.com

VINS BLANCS

BORDEAUX

Sirius / 2004	15,80 \$
Chevalier d'Aymon / 2003	12,00 \$
Marquis de Chasse / 2005	12,80 \$

VINS ROUGES

SAINT-ÉMILION

Château Croix de Rambeau / 2001	19,95 \$
La Fleur Anne / 2002	18,05 \$
Château Montlabert / 2002	22,75 \$
Château de Sarpe / 2003	22,45 \$

VINS ROUGES

HAUT-MÉDOC

Château du Taillan / 2001	21,80 \$
Château Puy Castéra / 2001	20,60 \$
Les Contreforts de Beau-Site / 2002	18,80 \$

FRONSAC

Jean-Pierre Moueix / 2003	16,50 \$
---------------------------	----------

Venez en succursale découvrir notre grande sélection de Bordeaux abordables.



La modération a bien meilleur goût.



www.bordeaux.com

ACTUEL GOURMAND



Au menu : une coupe glacée à la sauce écossaise.

PHOTO JANET KNOTT, THE BOSTON GLOBE

RECETTE

Sauce au caramel écossais

INGRÉDIENTS

- > 1/4 de tasse d'eau
- > 1 tasse de sucre
- > 6 c. à soupe de beurre non salé en morceaux
- > 1 tasse de crème 35 %
- > 1/2 tasse de lait condensé sucré
- > 2 c. table de beurre non sucré (pour la coloration)

PRÉPARATION

1. Dans un chaudron, mettez l'eau et le sucre à feu moyen, sans brasser. Le sucre va fondre et le mélange va bouillir. Surveillez bien en enlevant les cristaux des bords du chaudron.

2. Ajoutez les 6 c. table de beurre et mélangez à feu doux. Ajoutez la crème et mélangez; ajoutez le lait condensé et mélangez. Portez à ébullition pendant deux minutes, puis retirez du feu.

3. Dans un petit chaudron, cuire les 2 c. table de beurre jusqu'à ce qu'elles brunissent. Mélangez ensuite à la sauce et réchauffez le tout avant de servir.

Source: Lydia Shire, du restaurant Locke-Ober, de Boston.

Souvenir d'enfance

ALISON ARNETT
THE BOSTON GLOBE

WESTON, Mass. — Le souvenir d'un dessert peut rester dans notre bouche pendant de longs moments, parfois même des années. Ce souvenir peut aussi amener certaines personnes à entreprendre une véritable quête pour retrouver les mêmes sensations de bonheur.

Lydia Shire, chef et propriétaire du restaurant Locke-Ober à Boston, tente depuis des mois de recréer un tel souvenir: la sauce au caramel écossais (*butterscotch*) qu'elle dégustait dans des coupes glacées lorsqu'elle était écolière dans le Vieux Boston. «C'était une sauce commerciale de la compagnie Bailey's, dit-elle. Rien ne pouvait s'y comparer, pas même

aujourd'hui. Cette sauce n'était pas trop sucrée de sorte qu'on n'avait jamais l'impression d'en manger trop.»

Bailey's, qui a fermé ses portes dans les années 80, était une compagnie de bonbons et de crème glacée. Elle avait ouvert ses premiers comptoirs en 1873, rue West, dans le centre de Boston. Certaines personnes parlent encore de la sauce au chocolat, riche et onctueuse, mais Lydia Shire assure que la sauce au caramel écossais était bien meilleure.

«Les coupes glacées étaient servies dans des plats sur pied argentés, placés sur de petites assiettes. On dégustait le tout avec de grandes cuillères et, comme la sauce débordait toujours, on finissait le plat en grattant le bord des assiettes pour ne

pas perdre une goutte de caramel écossais.»

Pendant qu'elle parlait, Shire a préparé sa version de la sauce.

«C'est le temps de goûter!» annonce-t-elle. «Chez Bailey's, en plus de la sauce, on servait toujours une coupe glacée avec du fondant de guimauve. Pour la crème glacée, j'ai toujours trouvé que celle au café se mélangeait parfaitement au goût du caramel écossais.»

Cet automne, Lydia Shire et son pâtissier Kiliand Weigand ont décidé d'ajouter un dessert au menu de Locke-Ober. Une coupe glacée Bailey's. «Nous la servirons comme chez Bailey's dans le temps, avec des plats argentés et de longues cuillères, dit-elle. Et les gens pourront gratter les assiettes.»



PHOTO JANET KNOTT, THE BOSTON GLOBE

Lydia Shire, chef et propriétaire du restaurant Locke-Ober à Boston, a tenté de recréer la sauce au caramel écossais qu'elle dégustait dans des coupes glacées lorsqu'elle était écolière dans le Vieux Boston.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Parmi les épreuves du Shellfish Festival, à Charlottetown: un concours d'ouvriers d'huîtres.

CHARLOTTETOWN

Au cœur de l'huître

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous croyez que le Québec est un spécialiste des festivals? Il n'est pas seul. L'Île-du-Prince-Édouard en fait aussi sa spécialité. Il y a quelques jours se tenait le Festival des crustacés et coquillages, baptisé simplement Shellfish Festival.

La plus petite des capitales provinciales, Charlottetown, s'est vite transformée pour l'occasion. La ville tranquille, d'à peine 30 000 habitants, est devenue le centre d'attrait des Maritimes durant trois jours. Plus de 10 000 visiteurs, dont la moitié provenant du reste du Canada, mais aussi des États-Unis, se sont rencontrés pour le simple plaisir de manger des moules, des huîtres et du homard (en saison jusqu'à décembre). Pendant 48 heures, on a ouvert 10 000 huîtres de toutes les régions de l'île. Des mollusques dont on dit qu'ils sont facilement identifiables selon les régions où ils sont «cultivés». Car on parle ici de culture dans le sens agricole du terme.

On a aussi consommé plus de 2000 kilos de moules, 200 de palourdes, 665 litres de clam chowder (le plat national) et 2500 litres de bières pour arroser le tout.

Charlottetown, mignonne dans son état naturel, s'est faite encore plus belle. Pour le week-end, elle s'est donné des airs de vraie capitale. Les trottoirs et les terrasses des restos étaient bondés, les bars fermaient plus tard et la musique (souvent traditionnelle, et d'origine celtique comme 75 % des habitants de l'île) envahissait les rues et les commerces de cette ville ordinairement très calme.

Au cours de ce festival, on a aussi organisé six compétitions culinaires réunissant près d'une centaine de participants d'ici, des États-Unis et même de France et de Suède. Notamment, un concours de plats préparés par une vingtaine de chefs venus de Calgary et de Miami, en plus des Maritimes. Et un concours d'ouvriers d'huîtres, auquel a participé un certain nombre de Québécois, dont Patrick Benson, du restaurant Globe (boulevard Saint-Laurent). L'idée principale de ce genre de compétitions, prise très au sérieux dans les Maritimes, est d'ouvrir proprement une douzaine d'huîtres et de les présenter sur une assiette. Ce que le gagnant William Young, du Massachusetts, a fait en moins d'une minute au chrono!



3424817A

pensez crème.com

3424817A