

LA PRESSE



JACQUES BENOIT  
CHÊNE FRANÇAIS  
OU AMÉRICAIN?  
PAGE 5



RESTO  
AUDACE À BROMONT  
PAGE 4

# GOURMAND

L'ATELIER DE CUISINE  
VOICI LA «SOCCAPONATA»  
PAGE 6



SPIRITUEUX

## LE PARI DE LA MICRODISTILLATION

Même si rien n'y paraît encore à la Société des alcools, les microdistilleries poussent comme des champignons ces jours-ci au Québec. Dans la dernière année, une dizaine de permis ont été délivrés. Autant d'entreprises qui devront trouver des débouchés pour leurs spiritueux artisanaux. Un véritable pari puisque les lois tardent à changer.

LE DOSSIER D'ÈVE DUMAS, EN PAGES 2 ET 3



Les installations de la distillerie Cirka, à Montréal.

PHOTO FOURNIE PAR CIRKA



JUSQU'AU 18 OCTOBRE !  
À VOIR

# RODIN

LA PLUS GRANDE EXPOSITION RODIN AU CANADA !

Achetez vos billets sur place ou réservez en ligne sur [mbam.qc.ca](http://mbam.qc.ca)



Une exposition organisée par le Musée des beaux-arts de Montréal et le musée Rodin, Paris. Installation de l'exposition Métamorphoses. Dans le secret de l'atelier de Rodin au MBAM. Photo MBAM, Denis Farley

## GOURMAND



PHOTO FOURNIE PAR LA MICRODISTILLERIE DU ST-LAURENT

## LES ALAMBICS DE LA

La distillation artisanale est une tendance très forte en Amérique du Nord. Le Québec est-il en train de manquer le bateau en raison de ses lois sur l'alcool archaïques et trop répressives ?



ÈVE DUMAS

Malgré les difficultés et le potentiel manqué de débouchés, des passionnés ont décidé de se lancer dans l'aventure de la distillation au Québec. Tandis que de (très) nombreux intéressés attendent l'assouplissement des lois, surtout celle qui les empêche de vendre directement à la propriété, les

distilleries Cirka, 1769, du St-Laurent, Marianna, Fils du Roy et Sivo, par exemple, ont choisi de foncer, dans l'espoir de forcer un peu la main au gouvernement.

Les acteurs du milieu de l'alcool en général – brasseurs, vigneron, barmen, cultivateurs, dégustateurs, chroniqueurs et microdistillateurs, bien sûr – croient que le Québec aurait tout à gagner à renouer avec la distillation, et vite ! Parce que c'est à la mode ? Sûrement un peu, mais aussi parce que la Belle Province a des céréales, des fruits, des plantes et des épices nordiques à revendre.

Y a-t-il meilleure manière de donner une valeur ajoutée à toutes ces matières premières qu'en les transformant en délicieux gin, whisky ou eau-de-vie ?

« Le raisin, à Cognac, quand il se retrouve dans une bouteille qui se vend 100\$, il a une sacrée valeur ajoutée, non ? », lance Stéphan Ruffo, cofondateur de la microdistillerie Les Subversifs, l'une des premières et des plus artisanales du Québec actuellement.

« La variété de nos origines et de nos influences culturelles et le fait que nous ne portons pas le poids de traditions lourdes comme en Europe nous placent dans une excellente position pour innover, poursuit le Subversif. De plus, la distillation est naturelle pour les pays nordiques. »

« L'idée de développer une industrie de microdistillation avec des produits uniques est vraiment intéressante, indique Jean-François Pilon, cofondateur et président du club Whisky Montréal. C'est une autre façon de faire briller nos produits. Les gens aiment acheter local, ils aiment acheter des produits qui ont une histoire à laquelle ils peuvent se rattacher. »

## Le nerf de la guerre

Le Québec est aujourd'hui reconnu comme un paradis des microbrasseries. Celles-ci sont particulièrement bien placées pour se lancer dans la distillation – après tout, le whisky, c'est de la « bière » distillée. Plusieurs

d'entre elles n'attendent qu'une petite chose avant de se lancer. C'est cette « petite chose », en fait, qui retient bien des gens à qui nous avons parlé et qui ralentit la croissance de l'industrie. On parle du droit de vendre directement à la distillerie et, par la même occasion, celui de pouvoir faire déguster les produits sur place à d'éventuels visiteurs.

La Loi sur la Société des alcools du Québec (SAQ) permet désormais aux vigneron et cidriculteurs de vendre à la propriété, mais les distilleries ne bénéficient pas encore de cette permission.

Le projet de loi 395, qui devrait réapparaître sous peu avec un nouvel intitulé, pourrait changer la donne. Présenté à l'Assemblée nationale en 2013 par le député Stéphane Billette, le projet devait modifier la Loi sur les permis d'alcool ainsi que la Loi sur la SAQ. Il n'a jamais été déposé ni entériné officiellement, mais on nous assure qu'une nouvelle version, déposée cette fois par le ministre des Finances, devrait voir le jour sous peu.

Il y a deux semaines, Guillaume Caudron, porte-parole des Finances, affirmait qu'il y avait une bonne collaboration entre tous les ministères concernés et que le gouvernement avait tout à fait l'intention de favoriser le développement de l'industrie.

Il faut savoir que le dossier de l'alcool concerne beaucoup de gens au gouvernement : ministère des Finances, ministère de l'Agriculture, ministère de la Santé et de la Sécurité publique, Régie des alcools et des jeux, Douanes et accise, SAQ.

« Nous souhaitons davantage soutenir l'industrie de l'alcool artisanal, ce qui comprend les activités des microdistilleries, assure M. Caudron. Nous sommes conscients du fait que la réglementation doit évoluer et être assouplie. »

La plupart des distillateurs déjà établis au Québec restent un peu inquiets, toutefois, puisqu'ils n'ont pas été consultés dans le processus d'élaboration du nouveau projet de loi.

## Une marée de vodkas et de gins ?

Dans le modèle actuel, avec la SAQ comme seul client, comment les microdistilleries arriveraient-elles à survivre ? Toutes les distilleries débutantes commercialisent d'abord de la vodka et du gin, puisque ce sont des spiritueux non vieillis, qui peuvent être vendus dès leur sortie de l'alambic, contrairement au whisky, par exemple, qui doit obligatoirement passer trois ans en fûts pour porter l'appellation. Si les lois sont assouplies, allons-nous nous noyer dans la vodka et le gin ?



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Les Subversifs Stéphan Ruffo, Pascal Gervais, Fernando Balthazard, en compagnie de Robert Paradis, le propriétaire de la ferme où pousse le maïs qui sert à fabriquer de l'alcool neutre.



JoAnne Gaudreau, vice-présidente de la microdistillerie Cirka Marketing, Paul Cirka, maître distillateur et John Frare, directeur des opérations.

PHOTO FOURNIE PAR CIRKA



La salle de dégustation de la microdistillerie Cirka, qui, espère l'entreprise, pourra un jour accueillir les clients.

PHOTO FOURNIE PAR CIRKA

# DISCORDE

« Au Québec, on a une histoire avec le gin. Ce n'est pas pour rien que De Kuyper [célèbre distillateur anglais] était venu s'installer à Montréal, rappelle Jean-François Pilon. Mais les nouveaux distillateurs ont compris qu'il ne fallait pas faire un autre gin classique. Il faut se démarquer. La distillerie Mariana, par exemple, utilisera des plantes forestières dans son gin. Les Subversifs aromatisent leur Piger Henricus avec du panais. »

On pourrait ajouter que la Distillerie du Saint-Laurent doit faire macérer des algues dans son gin, qui devrait circuler dans les restaurants, en commande privée, à partir du mois d'octobre.

À la SAQ, on attend de voir comment l'industrie va se développer au Québec avant de décider ce qu'on fera de cette marée de nouveaux spiritueux. « Pour l'instant, on demande aux fournisseurs de soumettre leurs produits aux appels d'offres que nous faisons dans chaque catégorie qui les concerne – gin, vodka, etc. –, explique Linda Bouchard, porte-parole de la SAQ. Pour l'avenir, ce sera important que les distilleries proposent des produits qui se distinguent. Mais on ne pourra pas ajouter de l'espace tablette à l'infini! »

Bref, la permission de vendre à la propriété, c'est vraiment la clé, selon

les microdistillateurs. Il faut savoir qu'à peu près partout ailleurs en Amérique du Nord, que ce soit aux États-Unis, en Colombie-Britannique et même chez notre voisin immédiat, l'Ontario, les distilleries artisanales ont le droit de vendre à la propriété, et même sur l'internet.

## Précieuses bouteilles

Michel Jodoin, premier microdistillateur du Québec, est assis sur une petite mine d'or. Le cidriculteur pratique la distillation depuis 1999. Au cours des 16 dernières années, il a mis son eau-de-vie de pomme à vieillir, si bien qu'il se retrouve aujourd'hui avec une bonne quantité de brandy de pomme d'âges divers. « Le 8 ans, le 10 ans et le 13 ans sont embouteillés, puis j'en ai du plus vieux qui vieillit encore », dévoile M. Jodoin.

Le jour où le gouvernement permettra la vente de spiritueux directement à la propriété, personne ne sera plus heureux ni mieux préparé que lui!



Découvrez les notes de dégustation de trois spiritueux artisanaux québécois, aujourd'hui dans *La Presse+*



Maureen David et Andrew Mikus dans la microdistillerie 1769, à Montréal.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

## LES REVENDICATIONS

La loi doit changer pour permettre l'essor des microdistilleries québécoises. Voici un aperçu des changements que celles-ci réclament :

### 1. La vente à la propriété

Le droit des distillateurs de vendre directement à la propriété ferait, pour eux, toute la différence. Il permettrait aux distilleries dont les produits ne sont pas retenus par la SAQ de pouvoir quand même les offrir aux Québécois. « On aimerait pouvoir vendre à la propriété et avoir les mêmes droits que les vignerons et les cidriculteurs, soit de vendre dans des foires agroalimentaires et directement aux bars et restaurants », indique Charles Crawford, président du Domaine Pinnacle et président-fondateur de l'Association des microdistilleries du Québec. Idéalement, les distilleries redonneraient aussi au gouvernement fédéral le droit d'accise sur l'alcool et la TPS, puis la TVQ au provincial, mais n'auraient pas à payer l'énorme marge que prend la SAQ.

### 2. La dégustation et les visites

À la distillerie Cirka, qui devrait lancer ses premiers produits cet automne, on mise beaucoup sur l'accueil de visiteurs. « Si les gens ne peuvent pas goûter et acheter nos produits sur place, on va perdre une belle occasion de faire de l'éducation... et des ventes! », lance JoAnne Gaudreau, l'une des trois propriétaires de la distillerie, avec Paul Cirka et John Frare. Les installations de Cirka à Montréal sont grandioses, avec un magnifique alambic à colonne de 24 pieds. Il serait dommage que le public ne puisse en profiter. Et que dire du « spiritourisme », pour reprendre l'expression de Sébastien Roy, de la distillerie Fils du Roy. En Écosse, les distilleries dépensent des millions pour bâtir des centres de visiteurs. Et le Bourbon Trail, au Kentucky, attire des centaines de milliers de « spiritouristes ».

### 3. Une reconnaissance du statut de distillateur artisanal

Au Québec, il n'existe qu'un seul type de permis de distillation. Une microdistillerie à petit volume comme Cirka, qui compte fabriquer tous ses spiritueux de la manière la plus artisanale qui soit, en partant toujours de la matière première, et les géants Diageo et Sazerac, dont la production se calcule en millions de litres, possèdent le même permis.

### 4. Une définition de la « microdistillation »

Mais la reconnaissance passe par la définition. Malheureusement, les cinq membres actuels de l'Association des microdistilleries du Québec n'arrivent pas à s'entendre. Les microdistilleries devraient-elles produire tous leurs spiritueux ou une bonne partie à partir de la matière première? Cette matière première devrait-elle provenir du Québec? On sait que tout le gin fait au Québec, voire en Amérique du Nord, part d'un alcool de grain neutre industriel. Les distilleries québécoises l'achètent chez Greenfield, en Ontario. Cirka sera la première distillerie à produire elle-même toutes ses bases. La loi actuelle permet de posséder un permis de distillateur sans même faire passer son produit dans un alambic; il sera difficile de réconcilier tout le monde autour d'une définition de la microdistillation.

### 5. Un meilleur étiquetage

« Dire ce qu'on fait, faire ce qu'on dit. » Voilà ce que préconisent les adeptes de la transparence en matière d'étiquetage que sont, notamment, Les Subversifs et Cirka. Il y a une distinction à faire entre un produit distillé sur place et un produit tout simplement assemblé. Certaines vodkas sur le marché actuellement sont un simple assemblage d'alcool de grain neutre industriel et d'eau. D'autres liqueurs sont faites à partir d'alcool de grain neutre aromatisé avec des essences. « Il n'y a pas de mal à ça, croit le Subversif Stéphane Ruffo, mais il faut le dire et arrêter d'induire le client en erreur. »

## MICRODISTILLERIES EXISTANTES

- > Michel Jodoin, à Rougemont (1999)
- > Les Subversifs, à Saint-Alexandre (2011)
- > Domaine Pinnacle, à Cowansville (2010)
- > Les Vergers Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac (2014)
- > La face cachée de la pomme, à Hemmingford (2014)
- > Wolfelsberger (eaux-de-vie en exportation seulement), à Montréal (2015)
- > 1769 (gin à la SAQ en octobre), à Montréal (2015)
- > Cirka (vodka et gin à venir), à Montréal (2015)
- > Fils du Roy (gin Thuya à la SAQ), à Rivière-du-Loup (2015)
- > La distillerie du Saint-Laurent (gin en importation privée dans les restaurants à compter d'octobre), à Rimouski (2015)
- > La distillerie Marianna (gin et vodka à venir), à Louiseville (2015)
- > Maison Sivo (esprit de whisky à la SAQ sous peu), à Franklin (2015)

### À SURVEILLER AUSSI:

- > L'Absintherie des Cantons, à Shefford (2015 ou 2016)
- > Oshlag, à Montréal (2016)

## GOURMAND

DAMAS

## Un resto paisible et savoureux

MARIE-CLAUDE LORTIE  
CRITIQUE

Dans le fond du restaurant Damas, dans le nouvel espace de la rue Van Horne, il y a un plan de la capitale de la Syrie. Comme tout voyageur, on le parcourt en imaginant les ruelles bordées d'échoppes et de boutiques en tous genres, les souks, le chant lancinant et périodique des appels à la prière. On s'imagine le soleil, la chaleur, la poussière, les couleurs vives des bougainvilliers, les cris des enfants dans les cours d'école et le bruit des klaxons.

Et puis on pense à la guerre. À tous ces Syriens qui ne mangent plus de kibbé, de labneh ensemble, qui ne partagent plus le thé à la menthe par de longues soirées d'été si calmes une fois la lumière estompée.

Ici, on est bien loin de l'horreur du conflit qui ensanglante la Syrie, mais lorsqu'on entre dans un lieu qui s'appelle Damas, comment ne pas avoir au moins une petite pensée pour les victimes, pour ceux qui fuient l'horreur, pour les proches de ces Syriens-Montréalais venus ici et partageant avec nous maintenant les saveurs de leur enfance. Comment ne pas penser à la chance qu'on a, ici, d'être dans un pays en paix.

Surtout que dans le restaurant d'Outremont du chef propriétaire d'origine syrienne Fuad Alnirabie, on rend un bel hommage à la culture culinaire syrienne, à sa fraîcheur, à sa lumière, à ses saveurs riches, profondes. À tout ce qu'elle a à offrir et nous raconte sur le reste de ce peuple en berne.

On commence le repas, par exemple, avec une salade fatouche multicolore qui résume l'été avec ses poivrons croquants de toutes les couleurs, ses radis bien frais, tomates, concombres, abondance de persil et de menthe fraîche. On aime le jus de citron qui



Chez Damas, on rend un bel hommage à la culture culinaire syrienne, à sa fraîcheur, à sa lumière et à ses saveurs riches et profondes.

illumine le plat, le piment d'Alep qui sublime les saveurs, la grenade et sa douce acidité, le croquant du pain pita grillé qui coiffe simplement la présentation à côté d'un bouquet de feuilles de menthe.

On en ferait un repas. Surtout si on l'accompagne d'une joyeuse assiette de muhammarah, cette mixture de poivron grillé, de mélasse de pomme grenade, de chapelure et de jus de citron, que l'on sert avec des noix et de l'huile d'olive et qui se dévore à l'aide de pain pita tout fraîchement sorti du four, tendre et gonflé comme un ballon...

La salade de poulpe grillé est réconfortante et réjouissante elle aussi. La chair du céphalopode est tendre, cuite sur le feu, dans le fond du restaurant. Si l'on s'assoit au bar, on peut observer les

cuisiniers à l'œuvre. On la dépose sur une salade tiède à la coriandre, avec de la tomate, de l'oignon. Là encore, c'est la Méditerranée qu'on goûte dans l'assiette. Les fans – comme moi – de la cuisine du chef britannique d'origine israélienne Yotam Ottolenghi se retrouveront allègrement dans ces assiettes. De la joie pure à déguster à la fourchette, sur la terrasse, par une belle soirée montréalaise de septembre, paisible et encore bien douce.

Car le nouveau lieu où s'est installé Damas, après l'incendie du local de l'avenue du Parc, est tranquille, à l'abri des hauts cris dans un secteur somme toute plutôt résidentiel. On est à l'angle de Van Horne et Bloomfield, en face des Fillettes et du nouveau Provisions, dans un espace jadis occupé par Les Chèvres.

Vous vous rappelez? Depuis ce temps, plusieurs restaurants ont essayé de faire les lieux, sans succès. On parie que Damas réussira, lui, à relever le défi.

Ouvert depuis cet été, il est déjà plein. Voire un peu bruyant malgré les étoffes tendues au plafond. La décoration est beaucoup plus moderne que dans l'ancien local. On joue avec des motifs moyen-orientaux, mais on les décline en bois, en tuiles, en faux plafond ajouré, en systèmes de rangement pour le vin, sur les tabourets au design minimaliste. Entre le bois blond et les murs tout blancs, l'esprit des *Mille et une nuits* se donne presque des airs scandinaves.

Le repas se poursuit et une copieuse assiette de jarret d'agneau confit arrive sur la terrasse. La viande, cuite dans

## DAMAS

1201, avenue Van Horne  
Montréal  
514 439-5435  
restaurant-damas.com

> Prix : Entrées, mezze, à partager, entre 9\$ et 23\$. Grillades et plats principaux à partager entre 26\$ et 45\$.

> Carte de vins : Liste courte, mais bien montée avec des vins peut-être pas syriens, mais méditerranéens, grecs notamment et quelques crus libanais de la Bekaa fort intéressants. Ou alors on prend un verre de raki?

> Atmosphère : Décor lumineux, aéré, avec beaucoup de blanc, de rouge et de jolies interprétations modernes des motifs moyen-orientaux. Le lieu est fort fréquenté et bruyant, mais la terrasse qui longe la façade, rue Bloomfield, est juste parfaite pour les derniers beaux jours.

> Service : Efficace et attentionné. Seul bémol : la gestion des réservations. Il est difficile d'avoir une place parce que le restaurant est populaire, c'est vrai, mais une fois rendu, on réalise que de nombreuses tables restent vides, longtemps, tout comme les places au bar, présentées comme un plan B alors que c'est fort agréable.

⊕ La qualité des plats, de cette cuisine remplie de saveurs et de soleil.

⊖ La gestion des tables

On y retourne? Oh oui!

le beurre clarifié, servie avec du riz et des noix, fond dans la bouche, doucement, à peine ponctuée par l'acidité de la sauce au yogourt... On cherche peut-être un peu de piment, de piquant pour structurer les bouchées tellement le plat est riche, moelleux. Mais ce n'est pas le but de cette assiette réconfortante. On reviendra s'en régaler en hiver, quand on cherchera du soleil dans chaque plat.

Au dessert, la déception de ne plus trouver la glace à la pistache fraîche au menu – jadis la meilleure en ville – est apaisée par la joie de découvrir celle au baklava et à la fleur d'oranger. Dans la crème glacée hyper onctueuse, on retrouve à la fois la note exotique du néroli et le croquant de petits morceaux de pâtisserie. Sublime création, à ne pas rater.



PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Au Bistro le 633. Il n'y a pas de friture, même pour les frites! C'est par la présentation des plats que l'établissement se démarque. La poutine est présentée en forme de pyramide.



De grands parasols rouges et verts sont posés sur la terrasse avant.



Grand amateur de scotch, le propriétaire du Bistro Le 633 s'est fait tatouer la carte de l'Écosse sur l'avant-bras.

## BISTRO LE 633

## Un bistro qui fait jaser à Bromont

Une poutine présentée en forme de pyramide, une salade César dont les feuilles de romaine ont été grillées... On ne voit pas cela tous les jours. Mais il n'y a pas que les plats qui sortent de l'ordinaire au Bistro Le 633, à Bromont. La terrasse aussi. Cet audacieux restaurant a installé sa cuisine extérieure dans un ancien conteneur maritime.

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE  
BROMONT

Depuis son ouverture il y a deux ans dans la rue Shefford à Bromont, le Bistro Le 633 fait parler de lui.

Au premier coup d'œil, le restaurant installé dans une maison du XIX<sup>e</sup> siècle semble assez traditionnel. De grands parasols rouges et verts sont posés sur la terrasse avant. À l'intérieur, la demeure centenaire a gardé son cachet d'antan avec ses vieux planchers de bois et ses plafonds bas.

Son menu semble lui aussi conventionnel au premier abord : poutine au canard, salade César, foie gras, bavette de bœuf. C'est par la présentation des plats que l'établissement se démarque.

Les frites de la poutine sont disposées méticuleusement en forme de pyramide. Le serveur verse la sauce sur la préparation au dernier moment.

Le foie gras est préparé de la même manière qu'une crème brûlée. Une fois encore, le sucre est caramélisé à table sous les yeux des clients.

Quant à la salade César, le cœur de la laitue romaine est coupé en deux et grillé avant d'être dressé avec des câpres, du bacon et de la vinaigrette.

La préparation des plats sort aussi de l'ordinaire. Il n'y a pas de friture – même pour les frites! – et les recettes sont adaptées pour les clients intolérants au gluten.

Le propriétaire, Luc Viens, est un passionné de gastronomie. Son menu en témoigne.

« Quand je reçois à la maison, je cuisine toujours plusieurs entrées plutôt qu'un plat principal. Quand je vais

au restaurant, je ne commande que des entrées. Ça me permet de goûter à plusieurs plats. »

Pour que ses clients fassent comme lui, les portions servies au bistro sont un peu plus grosses qu'une entrée, mais plus petites qu'un plat principal. M. Viens conseille de commander deux plats par personne et, surtout, de les partager.

Luc Viens est aussi un amoureux de vins et de spiritueux. Il propose deux cartes des vins, une première dont le tiers est composé de produits québécois, et une autre, beaucoup plus courte, pour les connaisseurs. Sa carte de scotchs, insérée dans le menu, compte une trentaine de choix.

## Manger dans un conteneur

Le Bistro Le 633 ouvrira bientôt une nouvelle terrasse, à l'arrière du restaurant. L'endroit n'est pas encore inauguré, mais déjà, son attraction principale attire les curieux : une cuisine dans un conteneur maritime.

« Au début, je voulais un "food truck" dans ma cour pour proposer des grillades, explique Luc Viens. Un client m'a suggéré d'utiliser un conteneur. Puisque je n'ai pas à déplacer la cuisine, j'ai adopté l'idée. »

La boîte d'acier est séparée en deux : la cuisine d'un côté et quelques tables au milieu d'une galerie d'art de l'autre. Des tables sont aussi disposées à côté. La terrasse est couverte et sera chauffée l'hiver.

Le menu sera aussi différent de celui offert à l'intérieur et servira surtout des grillades de viandes, mais aussi de légumes et de tofu.

633, rue Shefford, Bromont  
bistrole633.com

## REPÈRES

## LE CONTENEUR

Luc Viens a travaillé fort pour aménager un conteneur maritime dans sa cour, car Bromont ne permet pas l'utilisation de conteneurs dans une construction permanente. Le restaurateur a dû obtenir une dérogation mineure du conseil municipal pour lancer son projet. Il a également repeint son conteneur de couleur sobre, afin de respecter le cachet historique du Vieux-Bromont.

## LA VUE

La terrasse arrière du bistro offre un coup d'œil singulier et magnifique sur la station de ski de Bromont. C'est une surprise, car la montagne est à peine visible lorsque l'on parcourt la rue Shefford. Le restaurateur compte bien attirer les skieurs cet hiver sur sa terrasse pour profiter de la vue après leur journée à la montagne. Il installera bientôt une immense vitre à l'extrémité de sa terrasse à cette fin, mais aussi pour conserver la chaleur de son impressionnant système de chauffage extérieur.

## LA COLLECTION DE SCOTCHS

Mordu de scotch, vous dites? Regardez l'avant-bras du propriétaire. Luc Viens s'y est fait tatouer la carte de l'Écosse. Son établissement possède plus d'une trentaine de scotchs et une dizaine de whiskeys. Les bouteilles sont alignées à l'intérieur du bistro, près de la cuisine. Les amoureux de l'alcool écossais viennent d'ailleurs goûter le nouveau venu à son restaurant. « Choisir un scotch, c'est comme choisir un parfum, explique-t-il. Tu n'achètes pas la bouteille avant de l'avoir essayé. »

– Karyne Duplessis Piché  
Collaboration spéciale

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

# Chêne français ou américain ?



JACQUES BENOIT

Le grand œnologue bordelais Émile Peynaud, aujourd'hui décédé, comparait l'utilisation du chêne, pour l'élevage des vins, à l'ajout d'épices en matière de cuisine. Il en faut, mais... pas trop ! Or, en matière de chêne, les deux types les plus utilisés et les plus connus, à savoir le chêne français et le chêne américain, épicient les vins de façon fort différente.

Les fûts de chêne américain (nettement moins chers que les fûts de chêne français) sont ainsi susceptibles de marquer fortement les vins. Au nez, mais aussi en bouche, ils peuvent alors conférer aux vins des notes très épicées, et aisément perceptibles, rappelant quelque chose comme le clou de girofle, et parfois même la sciure de bois ou... les madriers.

Le chêne français donne dans le meilleur des cas des notes évoquant, dans les vins rouges, le pain grillé, ou encore la noisette et le beurre frais dans les blancs. Or, chose dont on parle peu, des viticulteurs français n'hésitent pas à employer désormais une certaine quantité de fûts de chêne américain dans l'élevage de leurs vins.

Exemple, le Médoc 2011 Château Rollan de By, dont le propriétaire Jean Guyon ne cache pas, dans la fiche technique de son vin, qu'il utilise, justement, une petite proportion (5%) de fûts de chêne américain. Le bouquet est passablement épicé, sans qu'on soupçonne, au nez, qu'une partie de ce vin a été élevée dans des fûts de chêne américain. Alors que c'est plus manifeste en bouche (voir notes de dégustation)...

Un des avantages incontestables qu'offre cette pratique : elle facilite en quelque sorte l'accès aux vins, vu que les notes épicées dues à l'utilisation de chêne américain sont, répétons-le, facilement perceptibles. Bref, le consommateur s'en trouve pour ainsi dire rassuré – le vin devient ainsi plus facile à goûter.

Autre avantage : les consommateurs états-uniens sont, eux, très friands de notes boisées, l'apport du chêne américain ne pouvant que plaire à la majorité de ceux-ci. Et on sait l'importance de ce marché...

L'envers de la médaille : uniquement du chêne américain, ou trop de chêne américain, et le vin perd quasi automatiquement de sa distinction.

Enfin, et c'en est un contre-exemple, l'un des plus réputés vins rouges de Colombie-Britannique, Osoyoos Larose, n'utilise pour sa part que des fûts de chêne français.

D'après l'Institut français de la vigne et du vin, le prix du fût de chêne français joue aujourd'hui entre 835\$ et 1285\$ (selon l'origine du bois et le tonnelier), contre 535\$ à 710\$ dans le cas du fût de chêne américain.



**Douro 2013 Altano Symington, 12,95\$ (579862)**

Les ventes de portos ayant fléchi partout sur terre, les producteurs du Douro élaborent de plus en plus de vins rouges de table, dont ce vin, au bouquet évoquant à la fois le tabac et la terre. Charnu, de corps moyen, ses tannins sont bien enrobés. Rien d'exceptionnel, mais on en a... largement pour ses sous. Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barocca, avec élevage en fûts de chêne français et américain de réemploi. 13,5% (1316 caisses). Garde: 2015-2017.

15



**Bianco di Custoza 2014 Albino Piona, 17,95\$ (12469383)**

De couleur paille, ce vin blanc de la Vénétie produit avec pas moins de quatre cépages (Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano et Cortese) se présente avec un bouquet expressif, de fruits confits (genre coings) et des notes comme de miel. Les saveurs sont mûres, relevées, le vin renfermant un peu de sucre résiduel sans que ce soit dérangeant. Simple et facile, à servir par exemple à l'apéritif ou pour accompagner des plats de cuisine asiatique. 12,5% (271 caisses). Garde: 2015-2016.

15



**Lalande-de-Pomerol 2012 Château La Croix Des Moines, 27,70\$ (973057)**

Le millésime n'a rien de grandiose, n'empêche, les bordeaux 2012, dont celui-ci, donnent à l'heure actuelle beaucoup de plaisir. Bien coloré quoique sans rien d'opaque, le bouquet de ce vin, fait surtout de Merlot (80%), plus 10% de Cabernet franc et 10% de Cabernet Sauvignon, est avant tout marqué par des notes rappelant le cuir et le tabac. Un peu plus que moyennement corsé, ne manquant pas de chair, ses tannins sont aimables, veloutés, et il a une bonne persistance. Élevage en fûts dont 25% de neufs. Très bon. 13,5% (218 caisses). Garde: 2015-2018.

16,5



**Médoc 2011 Château Rollan de By, 33,25\$ (11454981)**

La couleur est soutenue, le bouquet distingué et passablement épicé (le bois), ce vin, toujours élégant et tendre, se présentant différemment dans ce millésime. Les tannins sont en effet très serrés, et même, ma-t-il semblé, un peu asséchants, avec dans l'après-goût des notes épicées bien présentes, rappelant vaguement la sciure de bois. Son élevage est mené en fûts, dont 5% de fûts de chêne américain. 70% Merlot, avec 10% de chacun des cépages suivants (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc et Petit Verdot). Bref, sans doute l'ai-je noté un peu trop généralement. 13,5% (170 caisses). Garde: 2015-2019.

16,8



**Okanagan Valley 2011 Osoyoos Larose, 45\$ (10293169)**

Vin rouge qui compte de toute évidence parmi les meilleurs vins canadiens, richement coloré, son bouquet de fruits rouges mûrs est ample, épicé (le bois) sans que ce soit exagéré, et la bouche suit. Corsé, concentré, mais sans lourdeur, on pourrait aisément penser à l'aveugle avoir affaire à un bordeaux. Fait de cépages bordelais, surtout de Merlot (48%) et de Cabernet Sauvignon (33%), son élevage est conduit en fûts de chêne français dont 60% de neufs. Très réussi, et sans doute aurai-je pu mieux le noter, celui-là... 13,8% (1085 caisses). Garde: 2015-2020.

16,8



## La recommandation de la semaine

**Côtes du Rhône 2012 Nature Famille Perrin**

Sans être très concentré, ce vin rouge de corps moyen brille surtout par la franchise et la qualité de son fruit, la mention «nature» faisant référence au fait qu'il est issu de raisins de l'agriculture biologique. Au nez, les fruits rouges – et le Grenache – dominant, et la bouche suit, peu tannique, avec des saveurs nettes et une bonne persistance. 95% Grenache et 5% Syrah, l'élevage étant conduit en cuves et en foudres (25% du vin). Savoureux. 13,5% (146 caisses). Garde: 2015-2018.

19,95\$ (918821)

16

## BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER

### IPA BAVAROISE Déjà l'Oktoberfest

Pour célébrer le 10<sup>e</sup> anniversaire de l'Oktoberfest de Repentigny qui se déroule ce week-end, Les Trois Mousquetaires de Brossard ont concocté une india pale ale bavaroise. Bavaroise? Oui, en raison des houblons allemands ajoutés au brassin (hallertau blanc, polaris, mandarina bavaria et huell melon), même si elle s'inspire des IPA de la côte Ouest. Jolie lorsqu'on la verse avec sa mousse bien crémeuse et sa teinte jaune-orangé, elle séduit grâce à son nez houblonné résineux où se glissent agrumes et fruits tropicaux. Lorsqu'on la goûte, l'amertume prend beaucoup de place et laisse un arrière-goût amer intense et persistant. Les amateurs de houblon en raffoleront, tandis que les autres la boiront à petites doses.

3/5

**Brasseur:** Les Trois Mousquetaires (Brossard)

**Style:** india pale ale

**Taux d'alcool:** 6%

**Amertume:** intense (50 IBU)

**Format:** 750 ml

**Prix payé:** 7,99\$



LES CHOIX DE

# MARIE-CLAUDE LORTIE

MARIE-CLAUDE LORTIE  
Critique gastronomique à La Presse

## RESTOS MONTRÉAL 2016

LES PETITES ET GRANDES TABLES DE LA MÉTROPOLE ET DES ENVIRONS

9<sup>e</sup> ÉDITION

LES MEILLEURS ENDROITS

.....

Pour toutes les sorties et tous les budgets

Offert en librairie ou sur [editionslapresse.ca](http://editionslapresse.ca)  
Aussi en format PDF et E-pub

## GOURMAND



## L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ!



## RECETTE

## SOCCAPONATA (végétalienne et sans gluten)

Pour 12 soccas individuelles

## INGRÉDIENTS

## Pour la caponata au four

- > 2 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 aubergine italienne, coupée en morceaux
- > 1 courgette, coupée en morceaux
- > échalote française, grossièrement hachée
- > 1 gousse d'ail, dégermée et finement hachée
- > ¼ de c. à thé de flocons de piment fort broyés
- > 450 g (1 lb) de tomates italiennes en dés (avec ou sans la peau)
- > 1 c. à soupe de miel ou sirop d'érable
- > 2 c. à soupe de raisins secs
- > 1 c. à soupe de câpres au vinaigre égouttées
- > 8 olives vertes siciliennes, dénoyautées et coupées en morceaux

- > 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- > Sel et poivre du moulin

## Pour la socca

- > 270 g (2 tasses bien compactes) de farine de pois chiches tamisée (voir note)
- > 1 c. à thé de sel fin
- > 1 bonne pincée de piment d'Espelette (ou autre piment fort en poudre de bonne qualité)
- > 80 ml (⅓ de tasse) d'huile d'olive
- > 400 ml (1⅓ tasses) d'eau

## Pour servir

- > Une bonne poignée de feuilles de persil italien (plat) hachées, fleur de sel et un bon filet d'huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Préparer la caponata: dans un plat ou une grande casserole allant au four, disposer l'aubergine, la courgette, l'échalote et l'ail. Parsemer de flocons de chili broyés et de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer. Mélanger pour bien enrober les légumes.
3. Cuire au four pendant 20 minutes, puis ajouter les tomates, le miel ou le sirop d'érable, les raisins secs, les câpres, les olives et le vinaigre, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes, en remuant à mi-cuisson, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer du four et conserver le four allumé. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver (on peut préparer la caponata la veille).
4. Préparer la socca: dans un bol, mélanger la farine de pois chiches, le sel, le piment et 60 ml (¼ de tasse) d'huile d'olive. Ajouter l'eau progressivement en fouettant jusqu'à ce que la préparation soit lisse et sans grumeau. Recouvrir le bol d'un linge propre et laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
5. Dans le four, préchauffer une poêle en fonte ou une poêle antiadhésive individuelle résistante à la chaleur du four d'environ 16,5 cm (6,5 po) de diamètre.
6. Quand la poêle est bien chaude, la retirer du four avec précaution, y verser ½ c. à thé d'huile d'olive et bien napper le fond. Fouetter la préparation à socca et verser 60 ml (¼ de tasse) dans la poêle. Ajouter environ 4 c. à soupe de caponata et cuire au four de 15 à 20 minutes. Finir la cuisson sous le grill («broil») pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les bords de la socca soient bien dorés.
7. Retirer la socca de la poêle. Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de fleur de sel, poivrer et parsemer de persil haché. Répéter l'opération pour les autres soccas et servir.

## Notes

- > On trouve la farine de pois chiches dans les magasins d'aliments naturels ou d'aliments en vrac et dans les épiceries indiennes.
- > On peut également préparer 2 grandes soccas fines dans une poêle en fonte de 25 cm (10 po). Cuire la socca de 25 à 30 minutes, puis quelques minutes sous le grill, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

## Voici la « soccaponata »



CHRISTELLE TANELIAN  
TEXTE ET PHOTO  
COLLABORATION SPÉCIALE

Non, je n'ai pas perdu la mémoire.

Je sais que je vous ai déjà proposé une recette de caponata il n'y a pas si longtemps, mais c'est vraiment le moyen idéal pour profiter des derniers légumes d'été avant le passage du mois d'octobre et des premiers froids d'automne (rien que d'y penser, je tremble déjà)!

Cette caponata est un peu différente: elle se cuit au four, plus longtemps que sa version sur le poêle, mais est idéale pour celles et ceux qui aiment laisser leur four

faire le travail à leur place. On mélange quelques fois en cours de cuisson, on s'assure qu'il ne manque pas de liquide (sinon, on couvre un peu ou on ajoute un peu d'eau) et c'est dans la poche!

Je vous ai également déjà parlé de la socca: cette galette de farine de pois chiches savoureuse, idéale pour régaler vos amis intolérants ou allergiques au gluten et faire changement d'une pâte à pizza.

Et c'est là où la foudre des dieux de la cuisine m'a frappée (bon, j'en fais peut-être un peu trop): de la caponata sur une socca, voilà qui doit être délicieux! Toute cette histoire me permettrait en plus de créer (?) un mot-valise beaucoup trop drôle: la soccaponata!

Oui, un rien me fait rire et les bons légumes de saison me font vibrer! Que voulez-vous, je suis comme ça.

## ACTUALITÉS

### À SURVEILLER Alcools sur mesure

La Fabrique à boire, en association avec le mixologue et chroniqueur Maxime Boivin, a racheté les cinq succursales de La Commission des liqueurs: Montréal, Brossard, Sainte-Foy, Sherbrooke et Boisbriand. Le nouveau concept tourne autour de boissons, sirops, amers et cocktails artisanaux fabriqués sur mesure pour le nouveau groupe. Dans un cadre plus industriel, le resto-bar à tapas mettra l'accent sur ses six spiritueux signature. Contrairement à ce que l'alambic de l'entrée peut laisser croire, les « liqueurs » ne sont pas distillées sur place. Elles sont des assemblages d'alcool de maïs, d'eau de source et d'arômes naturels à 100% – érablé, absinthe, poire, petits fruits en basilic, vanille bourbon et butterscotch, puis nature – fabriqués par une distillerie locale. Mais les propriétaires de La Fabrique ont bien l'intention d'ouvrir une distillerie sous peu afin de pouvoir produire leurs propres alcools. La succursale de Montréal doit ouvrir ses portes la semaine prochaine. Les autres, d'ici Noël.

— Ève Dumas

facebook.com/lafabriqueaboire

### HOMMAGE Un Touilleur s'éteint

Sylvain Côté, copropriétaire de la boutique Les Touilleurs, est décédé des suites d'un cancer, à 54 ans, le 17 septembre dernier. Avec son époux et partenaire d'affaires, François Longpré, le passionné de cuisine a fait évoluer la cuisine haut de gamme en véritable carrefour pour gastronomes avertis. En plus d'offrir des ateliers avec des chefs réputés, le tandem a développé un livre de recettes, une émission de télévision à ARTV et une série de voyages gourmands. Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et titulaire d'un certificat en gestion d'entreprises de HEC Montréal, M. Côté s'était lancé dans l'aventure des Touilleurs en 2002, pour vivre à fond son amour de l'art culinaire avec l'homme de sa vie.

— La Presse



Sylvain Côté  
et François Longpré

PHOTO IVANO H. DEMERS,  
LA PRESSE

### NOUVEAUTÉ Lattuca Barbecue

« Je ne suis pas un chef, je cuisine avec le feu. Je suis un pitmaster! », lance John Lattuca, une sommité dans l'art de cuire les viandes sur le feu. Après avoir cumulé les honneurs dans différents concours de barbecue et remporté le World Brisket Championship en octobre 2012, John Lattuca installe son restaurant, qui porte son nom, dans le Vieux-Montréal. Le *barbecue joint* fonctionnera de la même façon que ceux du sud des États-Unis: en offrant une quantité limitée de viande chaque jour. Le resto servira la viande doucement cuite sur le charbon pendant 15 à 20 heures jusqu'à épuisement des stocks. « Mon brisket, dit John, est du même style que celui du Franklin Barbecue, qui fait courir les foules à Austin. »

— Sara Barrière-Brunet

15, rue de la Commune Ouest, Montréal,  
lattucabarbecue.ca