

# ACTUEL

## GOURMAND

JACQUES BENOIT  
COMMENT CONSERVER  
UNE BOUTEILLE ENTAMÉE PAGE 5

### Terre des Hommes gourmande

Même avant Expo 67, les Québécois avaient déjà commencé à s'ouvrir sur le monde, côté cuisine. Mais l'Exposition universelle nous a fait découvrir de nouvelles idées, de nouveaux produits. Nous avons goûté au couscous au pavillon du Maroc, au massala au pavillon de l'Inde, aux sushis au pavillon du Japon et nous avons bu des mojitos au pavillon de Cuba. Préparez-vous à un voyage dans le temps gastronomique en compagnie de Robert Beauchemin.

NOTRE DOSSIER EN PAGES 2 ET 3



GRAPHISME CATHERINE BERNARD

LA REGION DE SOREL-TRACY

*Si près...*

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

GRAND PRIX INTERNATIONAL 2006

**FORFAIT CROISIERE-THEATRE**

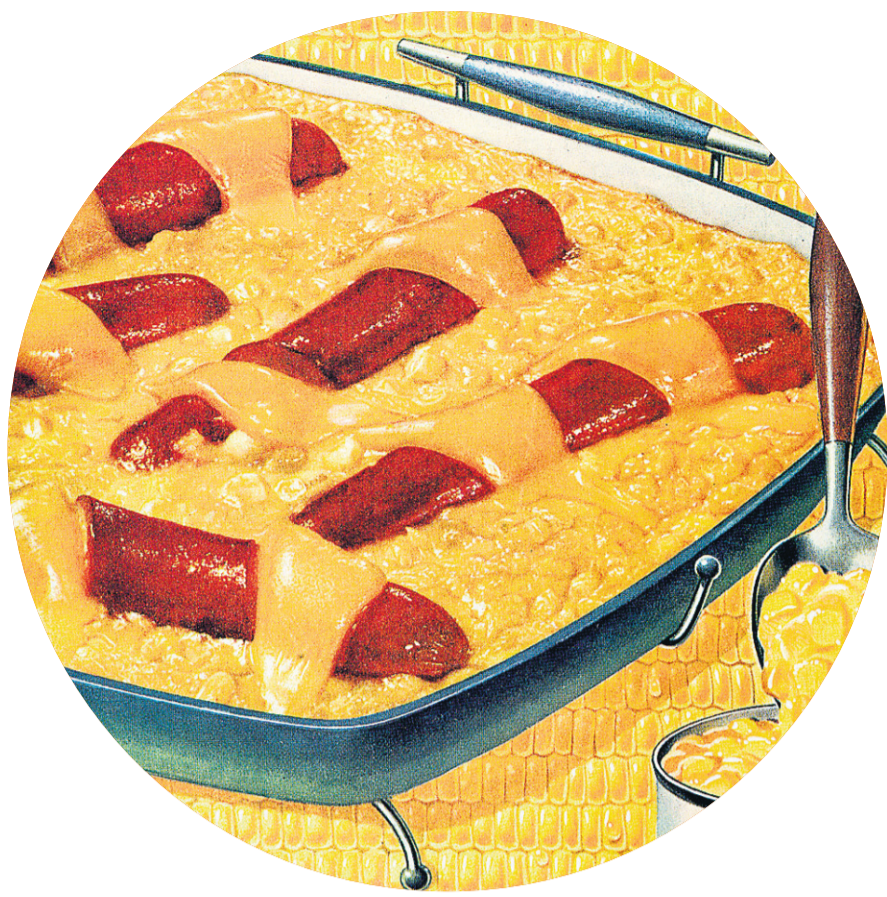
- Croisière au cœur de la réserve mondiale de la biosphère du Lac-Saint-Pierre
- Souper quatre services
- Soirée-spectacle au Théâtre du Chenal-du-Moine
- Une nuitée incluant le petit-déjeuner

**AUBERGE DE LA RIVE**  
CENTRE DE CONGRÈS

À partir de **118,95\$** par personne en occupation double, pourboires inclus.  
Réservation : **1 800 369-0059**  
www.aubergedelarive.com • info@aubergedelarive.com



ACTUEL / L'ÉTÉ DE L'EXPO



# Terre des Hommes gourmande



ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour Beau Dommage, «l'année de l'amour, c'était l'année de l'Expo». En pleine guerre du Vietnam, au moment où naissaient des mouvements de libération de toutes sortes – sexuelle, religieuse, féministe, noire américaine, gais et lesbiennes –, notre ville s'est ouverte sur le monde dans une grande kermesse, bercée d'illusions et d'idéaux, sur fond de guerre froide.

L'année de l'Exposition universelle, c'est aussi le moment où l'on a compris que les mœurs alimentaires des Québécois avaient profondément changé. Pourtant, et contrairement à ce que l'on croit trop souvent, Expo 67 n'est pas la principale manifestation de ce changement (peut-être un peu son catalyseur), car la tendance était déjà amorcée depuis une bonne dizaine d'années. Mais les pavillons internationaux ont apporté un souffle indéniable à la cuisine montréalaise, en suscitant de nouvelles idées, en nous faisant découvrir de nouveaux produits jusque-là impossibles à se procurer. En nous permettant aussi de s'inspirer d'autres cuisines, d'autres techniques, d'autres goûts, parfums et aromates.

Au pavillon du Maroc, les Montréalais ont découvert le

couscous, les tajines, les pâtisseries orientales préparées par des chefs venus spécialement pour l'occasion. Ils ont goûté au masala au pavillon indien; aux strudels au pavillon autrichien et aux sushis et sashimis au pavillon japonais. À celui de Cuba, ils ont consommé des mojitos, découvrant pour la première fois la célèbre effigie du Che, et un peu plus loin, ils ont dégusté des spécialités mexicaines en écoutant des mariachis.

Avant l'Expo, on connaissait plutôt bien la cuisine italienne; la pizza était apparue chez nous grâce aux Napolitains au début des années 50 (et dans le reste de l'Italie aussi). Les Chinois, eux, proposaient des mets au goût nord-américain depuis presque un siècle. Quant aux Juifs d'Europe centrale, ils avaient imposé depuis une centaine d'années leur viande fumée – smoked meat – et leurs bagels, deux véritables symboles gastronomiques de notre ville. On dit qu'il y avait même un restaurant iranien et quelques espagnols à la même époque.

### Une nouvelle ville moderne et cosmopolite

Pour l'historienne Hélène-Andrée Bizier, Terre des Hommes « nous a permis de manger toutes sortes de choses, c'est vrai. Chaque semaine, on allait manger dans un pavillon différent. Chaque pays concordait à l'image qu'on se faisait du pays. Comme un cliché. » Mais il est faux de prétendre qu'on ne mangeait pas bien à Montréal avant l'Expo, insiste M<sup>me</sup> Bizier. Ce qui avait changé, c'est l'intensification des échanges: « Des gens voyageaient de plus en plus, il y avait une plus grande prospérité et le niveau d'éducation augmentait sans cesse. La classe moyenne avait, pour la première fois de son histoire, les moyens de partir en vacances à l'étranger. » Et elle revenait avec des habitudes métamorphosées.

Et à la même époque, « il nous est arrivé des dizaines de cuisiniers français qui se sont installés ici, imposant leur discipline, leur rigueur et leur originalité. Ils ont fait des choses remarquables. Ils ont commencé à faire la cuisine comme on la faisait déjà en France. D'autres, comme Claude Fuissart (actuel propriétaire du restaurant Chez Julien, rue Union, et professeur à l'Institut de tourisme d'hôtellerie du Québec), ont fondé l'Association des sommeliers du Québec pour donner des cours d'initiation au vin.

« Les grands marchés publics stagnaient. La publicité n'existait pas vraiment, en tout cas pas au sens on l'entend aujourd'hui », explique M<sup>me</sup> Bizier. Ce qui s'est donc passé dans les années 60 a marqué le début d'un important renouveau de la gastronomie québécoise. « L'ouverture et la curiosité des Québécois existaient bel et bien, ajoute l'historienne. Mais ce n'est pas tout de suite après l'Expo que les Indiens sont venus ouvrir 50 restos de curry. Ça a pris le temps que ça a pris. »

Cette année-là, Montréal s'est « réinventé » en ville moderne et cosmopolite, estime la professeure Rhona Richmond Kenneally, de l'Université Concordia, qui a consacré une bonne partie de ses recherches en histoire sociale sur l'impact d'Expo 67 dans la construction de l'identité canadienne. À l'époque, dit-elle, on trouvait déjà des entrées « dites internationales » dans les livres de recettes et les menus des restaurants. « Quelles soient authentiques ou non, ce n'était pas important », ajoute-t-elle. Le plus intéressant, c'était d'être exposé à l'exotisme, de découvrir de nouveaux noms de plats et le plaisir de ce qu'elle appelle l'« intersection des cultures ». « Dans les 30 pays qui

avaient des pavillons nationaux, il s'agissait aussi bien de faire l'apprentissage de savoirs nouveaux que de chercher à faire connaître notre culture. On a appris, directement, des choses sur les comportements alimentaires et les outils, et pas seulement le contenu de l'assiette. »

M<sup>me</sup> Kenneally pense aussi qu'il était moins intimidant de découvrir ces cuisines à l'Expo que dans un resto « ethnique » en ville. D'abord, parce que l'environnement était « contrôlé »: ces cuisines étaient inspectées et soumises à des règles d'hygiène strictes qu'on ne trouvait pas dans certains troquets exotiques en ville.

Expo 67, c'était donc l'incarnation de la poussée vers l'avant, tant matérielle qu'éducationnelle, qui avait commencé au début de la décennie.

Au menu du restaurant du pavillon du Canada, La Toundra, souligne M<sup>me</sup> Kenneally, on offrait de la baleine grillée, de la queue de castor, de l'omble de l'Arctique. Des mets préparés certes par des cuisiniers professionnels et loin des igloos du Grand Nord, mais témoignant du désir de décloisonnement de notre pays à son premier centenaire.

LES PAVILLONS INTERNATIONAUX DE L'EXPO ONT APPORTÉ UN SOUFFLE INDÉNIABLE À LA CUISINE MONTRÉALAISE, EN SUSCITANT DE NOUVELLES IDÉES, EN NOUS FAISANT DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX PRODUITS JUSQUE-LÀ IMPOSSIBLE À SE PROCURER.



À l'occasion d'Expo 67, les visiteurs ont eu la chance de goûter la cuisine de plusieurs pays.

PHOTO ARCHIVES

## JOURNAL DE BORD

Nous publions chaque jour des extraits les plus truculents du journal de bord tenu par le service des relations publiques de l'Expo 67. Aujourd'hui, compte rendu d'une course de garçons de table.

### ★ SAMEDI 15 JUILLET 1967 ★

« À la Place des Nations, course internationale des garçons de table à laquelle participaient des concurrents de New York, Detroit, Windsor, Toronto et Montréal. C'est John Burg, du Walker House Hotel de Toronto, qui l'emporte en parcourant, en six minutes six secondes, un quart de mille, tenant à bout de bras un plateau chargé de coupes de champagne. Le signal de départ avait été donné par Maurice Chevalier. »



Source: De jour en jour à l'Expo 67, service des relations publiques, Expo 67.



## Recettes « SIXTIES »

### Sangria

Popularisée dans les restos espagnols, la sangria a été pendant plusieurs décennies une véritable coqueluche. Servie à l'apéro pendant les grandes chaleurs, cette boisson produit presque le même effet qu'un TV Dinner ou une lampe sputnik: dans sa simplicité et son excentricité, c'est tout l'esprit des années 60 qu'elle incarne.

#### INGRÉDIENTS

- > 1 bouteille de vin rouge
- > 2 c. à soupe de sucre de canne dissoutes dans 3 oz de brandy ou de cognac (facultatif)
- > 1 citron coupé en tranches
- > 1 orange coupée en tranches
- > 12 oz de club soda

#### PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol ou une grande bouteille; goûter pour ajuster le degré de douceur, ajouter des cubes de glace et mettre au frigo pendant 25-30 minutes.

### Guacamole

Le plat emblématique de la cuisine mexicaine a fait son apparition officielle à l'Expo 67. Avant cette époque, les Québécois mangeaient rarement des avocats. Sa découverte a donné lieu à une habitude, très tendance dans les années 60, de faire germer son noyau pour produire sa plante maison.

#### INGRÉDIENTS

- > 2 gros avocats, pelés et dénoyautés
- > 1 petit oignon finement haché
- > 1 tomate finement découpée en petits cubes
- > 1 bonne c. à soupe de coriandre fraîche, hachée finement
- > 1 c. à soupe de jus de lime
- > Sel et poivre
- > 1 petit jalapeño frais, épépiné

#### PRÉPARATION

1. Dans un mortier, écraser le jalapeño et un peu de sel, ajouter les avocats pour les réduire en purée brute (laisser les grumeaux, une texture un peu inégale est essentielle).
2. Ajouter ensuite les morceaux d'oignon, de tomate et la coriandre. Mélanger bien à la cuillère, puis ajouter le jus de lime. Corriger l'assaisonnement.

## 1967

### Plats tendance

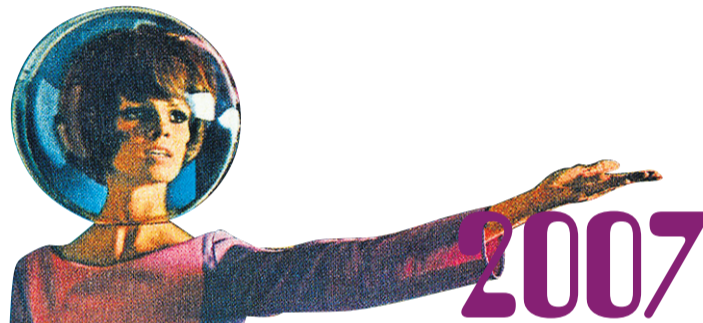
- > Ratatouille
- > Quiche lorraine
- > Boeuf Wellington
- > Fettucine Alfredo
- > Brochette de fruits au BBQ
- > Gaspacho
- > Shortcake aux fraises
- > Biscuits Pillsbury
- > Crêpes Suzette
- > Suprêmes de volaille Véronique
- > Salade niçoise

### Ingrédients tendance

- > Aubergines et courgettes
  - > Kiwis
  - > Asperges
  - > Poireaux
  - > Pois et fèves congelés (et pré-écosés)
  - > Origan, basilic, estragon
  - > Jus d'orange en poudre TANG
  - > Spaghetti « O » (en boîte de conserve)
  - > Lait « écrémé »
  - > Poudre lactée Coffee Mate
- Plus de 40 % des repas étaient pris à l'extérieur de la maison en 1965.
- Le nombre de restaurants dits de « fast-food » a été multiplié par trois. Il y avait 200 McDonalds en 1963, (en Amérique); en 1969, on en comptait presque 2000.

### Art de vivre

- > Vatican II libère les catholiques de l'obligation de **manger du poisson** le vendredi (1966).
- > Le **boeuf** devient la principale source de protéines animales, surclassant le porc et la volaille.
- > Fondation des premiers **vignobles canadiens** et américains sérieux.
- > Émission de télé de **Julia Child** et de **Jéhanne Benoit** (dont les recettes proposaient déjà une cuisine hybride et cosmopolite).
- > C'est la mode des **steak houses**, qui imitent les pubs anglais ou les auberges coloniales américaines (Ponderosa).
- > C'est la mode des **riz** et des **farines entières**.
- > Établissement de la science de la **nutrition** comme discipline sérieuse.
- > Apparition des termes « **junk food** » et « calories vides ».
- > Commercialisation du **téflon**, (inventé par le Français Marc Grégoire en 1956) mais popularisé au début des années 60 par la marque **T-Fal**.
- > Âge d'or des **supermarchés à grande surface**.



## 2007

### Plats tendance

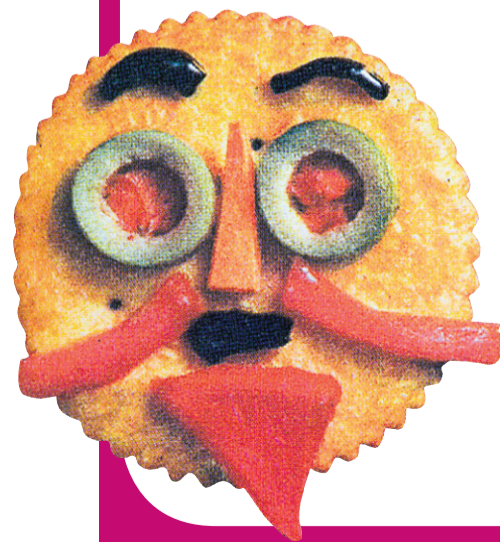
- > Joes de porc, de veau et de bœuf, braisées 12 heures.
- > Tentacules de pieuvre rôtis ou grillés.
- > Desserts à base de malt.
- > Cupcake au double expresso.
- > Panna cotta au babeurre.
- > Samosas d'agneau déchiqueté.
- > Plats exotiques à base de porc : kurobita et pata negra entre autres.

### Ingrédients tendance

- > Châtaignes.
- > Haricots de Lima frais.
- > Sels de mer de partout dans le monde.
- > Mezcal.
- > Dulce de leche.
- > Tomates zébrées, violettes, jaunes et blanches, tomates du patrimoine surtout.
- > Cafés équitables de partout dans le monde.
- > Crème fraîche.
- > Vins de Sardaigne et de Campanie
- > Umeshis (prunes salées japonaises).
- > Huîtres Kumo de la côte Ouest.
- > Campari (en sorbet ou granité, même pour déglacer une sauce).
- > Papaye fraîche.
- > Pomme grenade.

### Art de vivre

- > Restaurants de plus en plus **spécialisés**: desserts, tapas, bar à bruschettas, soupes repas.
- > En 2005, un peu moins de **50 %** des familles nord-américaines prennent encore leur repas ensemble.
- > Moyenne nationale de préparation d'un repas: **10 minutes** (fait à partir de plats congelés, achetés chez le traiteur, ou allant au micro-ondes).
- > Parallèlement, les plats destinés aux micro-ondes sont d'une variété inouïe et reflètent la **société cosmopolite** canadienne: curry aux crevettes, manicotti, pâté au poulet en croûte, tajines au poulet et olives, mole mexicain.
- > Moins de desserts, et plus de **légumes crus**.
- > La consommation de **viande rouge diminue** partout, confirmant une tendance qui avait commencé dans les années 80 et qui s'est affirmée avec les crises de la vache folle. En hausse: les volailles (autres que le poulet) comme le canard, la pintade, la caille, l'oie.
- > Les **eaux minérales naturelles** proviennent maintenant d'une cinquantaine de pays: de la Slovaquie à Fiji, de la Transylvanie à l'Écosse.



## ACTUEL GOURMAND



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Une vaste gamme de vins rouges peuvent très bien accompagner les hamburgers, à condition d'anoblir un peu ce repas en remplaçant moutarde et relish par des condiments plus dignes d'eux.

## BURGERS ET VINS ROUGES

- > Hamburger au fromage suisse et aux champignons, avec bacon et mayonnaïse  
Merlot Carmen 2005 Valle del Maipo, Chili (13,15\$; 487 017)
- > Hamburger aux tomates séchées et au cheddar extra-fort  
Sangiovese Pepi 2004 California, États-Unis (19,55\$; 540 195)
- > Burger de bœuf à la pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive passées au robot)  
Château Cazal Viel « Vieilles Vignes » 2004 Vin de Pays d'Oc, France (12,55\$; 202 499)
- > Hamburgers d'agneau aux poivrons rouges confits et au paprika  
St-Florent Domaine Langlois-Château 2005 Saumur, France (16,15\$; 710 426)
- > Hamburger d'agneau aux poivrons rouges confits et au fromage bleu  
Canforrales 2005 La Mancha, Espagne (13,85\$; 10 327 373)
- > Hamburger au poulet, garni de tomates séchées et de fromage de chèvre  
Château de Jau 2003 Côtes-du-Roussillon-Villages, France (16,30\$; 972 661)

## Des vins pour les... hamburgers!

Vous êtes las de toujours boire une bière ou une quelconque boisson gazeuse avec vos hamburgers estivaux? Alors, avec l'arrivée des festivités de la Saint-Jean, de la fête du Canada et j'en passe, pourquoi ne pas oser servir un verre de vin rouge avec ce roi des sandwiches chauds? Certains souriront à l'idée que j'ose m'aventurer dans le royaume du fast-food avec le vin. Mais un hamburger bien fait, avec divers ingrédients de qualité, est plutôt pour moi du « fast good », contrairement au hot-dog qui est plutôt difficile à raffiner...

FRANÇOIS CHARTIER

## VINS &amp; METS

COLLABORATION SPÉCIALE

**A**vant toute chose, qu'est-ce qu'un hamburger? Dans son plus simple appareil, c'est une boulette de viande de bœuf haché, coincée entre deux tranches de pain rond, le tout rehaussé de condiments, le plus souvent de moutarde, acide, et de relish, sucrée, quelquefois timidement complété par une mince tranche de fromage, pas toujours de noble origine. Est-ce que cette composition mérite un verre de vin?

Pas vraiment. Son problème, c'est surtout l'acidité de la moutarde, qui durcit les tannins des vins rouges en moins de deux, tout comme la sucrosité de la relish, qui les amaigrit. Sans compter que seule ainsi, la viande servie presque bien cuite, ayant perdu son sang, raffermi aussi les tannins des vins rouges. Pour se permettre de boire rouge et bon lorsque l'on tâte du hamburger, il faut légèrement l'anoblir, si je peux me permettre.

C'est en se complexifiant que le hamburger acquiert ses lettres de noblesse pour ainsi avoir accès à la grande famille « royale » des vins rouges. Comme pour presque toutes les harmonies réussies, ce sont les ingrédients qui accompagnent la viande qui établiront la liaison recherchée avec le vin. Idéalement, laissez aux oubliettes la moutarde préparée et la relish verte fluo et tournez-vous vers des condiments qui sauront mettre en valeur le divin nectar. Voici quelques suggestions.

Le classique des classiques, qui a fait la gloire des repaires montréalais comme l'Anecdote et Chez Paryse, est bel et bien le hamburger au fromage suisse et aux champignons, avec bacon et mayonnaïse. Qui dit onctuosité des champignons et de la mayonnaïse ainsi que fumée des lardons, dit velouté et torréfaction des merlots du Nouveau Monde. Alors optez pour l'aubaine chilienne de l'heure, j'ai nommé le Merlot Carmen 2005 Valle del Maipo, Chili (13,15\$; 487 017). C'est un vin à la fois très frais et mûr, élané et rond, texturé et ramassé, aux saveurs de fruits rouges et noirs, sans aucune note boisée ni végétale, harmonieux et fort savoureux pour le prix.

Toujours dans le royaume du bœuf, vous pouvez cuisiner un hamburger aux tomates séchées et au cheddar extra-fort. Les tomates séchées adorent s'acoquiner avec des vins de soleil. Donc, côté vin rouge, voguez vers la Californie et servez soit un généreux pinot noir, soit un souple mais tout aussi généreux sangiovese, comme le délectable Sangiovese Pepi 2004 California, Pepi Winery, États-Unis (19,55\$; 540 195), qui se montre étonnamment détendu, évolué et rond, sans oublier son nez passablement riche, sur les fruits confits et les tomates séchées.

Vous pourriez aussi opter pour une pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive passées au robot), ce qui rehausse un burger de bœuf avec brio et permet ainsi une harmonie parfaite avec les vins rouges de syrah ou de shiraz. Dans ce but, optez pour un élégant et expressif languedocien, à dominante de syrah, tel le Château Cazal Viel « Vieilles Vignes » 2004 Vin de Pays d'Oc, France (12,55\$; 202 499). De la fraîcheur, du velouté, des tannins fins et des saveurs expressives, dans un ensemble digeste et rafraîchissant.

Quant à la viande d'agneau hachée, sachez, si ce n'est déjà fait, qu'elle engendre des hamburgers hautement plus juteux et savoureux. Ajoutez des poivrons rouges confits, relevés d'une pincée de paprika ou, encore mieux, de pimenton, sorte de paprika fumé espagnol, et vous obtiendrez un passe-partout pour le cabernet franc de la Loire, dont un digne représentant est le St-Florent Domaine Langlois-Château 2005 Saumur, France (16,15\$; 710 426). Ce coup de cœur du moment accompagnera votre burger avec aplomb.

Toute une réussite que ce 2005, né d'un très grand millésime angevin, s'exprimant par une couleur très foncée, un nez débordant de fruits rouges et noirs, passablement concentré pour son rang, ainsi que par une bouche tout aussi exacerbée, aux saveurs pulpeuses, aux tannins fins, qui ont du grain, à l'acidité fraîche mais discrète et au corps dodu, laissant des traces de poivrons rouges confits et de fumée.

Vous aimez vos burgers plus corsés? Alors, aux poivrons rouges confits, ajoutez une tranche de fromage bleu, pour ainsi obtenir un pénétrant hamburger d'agneau aux poivrons rouges confits et au fromage bleu. Composition que vous allez accompagner d'un tout aussi pénétrant tempranillo espagnol, gorgé de soleil comme le Canforrales 2005 La Mancha, Bodegas Campos Reales, Espagne (13,85\$; 10 327 373). Véritable bomba au nez pulpeux et invitant au possible, il montre une bouche juteuse, ronde

et charnue à l'australienne, avec fraîcheur et persistance, égrainant des saveurs de cerise au Marasquin, de fraise, de poivre et de torréfaction.

Vous préférez la viande blanche? Qu'à cela ne tienne. Permettez-vous un hamburger au poulet, garni de tomates séchées et de fromage de chèvre, que vous accompagnerez d'un vin qui allie fraîcheur et maturité de parfums, digestibilité et complexité méridionale, comme le Château de Jau 2003 Côtes-du-Roussillon-Villages, Estelle Dauré, France (16,30\$; 972 661), aux tannins souples, au corps modéré et à l'acidité juste dosée. Servi légèrement rafraîchi, il vous nourrira autant qu'il vous saisira d'une brise fraîche.

Enfin, vous ne trouvez pas la noblesse que vous recherchez dans ces propositions de burgers? Bien! Sortez l'artillerie lourde et cuisinez un truculent burger d'agneau au foie gras de canard poêlé et au sauté de champignons. Puis, sortez de votre cellier une bouteille de votre meilleur pinot noir californien ou courez à la SAQ et prenez-y, avant qu'il n'en reste plus, un flacon de l'excellent Pinot Noir La Crema « Russian River Valley » 2005 États-Unis (39,25\$; 707 380), qui est le grand frère de la déjà très invitante cuvée Sonoma Coast (à 27,30\$), du même domaine.

Il en résulte un excellent pinot noir, coloré, richement aromatique, raffiné, mais avec panache, aux effluves d'épices douces, de giroflée et de cerise noire, à la bouche jofflue et pleine qui enveloppera le foie gras et les champignons, aux tannins tissés serrés et au boisé intégré, mais avec une élégance et une fraîcheur qui conservera vos papilles alertes. Hamburger et vin rouge, un noble duo, je vous le dis!

François Chartier est l'auteur du livre de recettes et d'harmonies vins et mets *A Table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue internet [www.francois-chartier.typepad.com](http://www.francois-chartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

PHOTO STAN HONDA, ARCHIVES AFP  
Lorsque l'on se prépare un hamburger au foie gras poêlé digne du chef Daniel Boulud, on peut certes l'accompagner d'un bon vin rouge...

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

Le St-Florent Domaine Langlois-Château 2005 Saumur (France; 16,15\$; 710426) accompagnera bien des burgers à la viande d'agneau hachée.

## DES FROMAGERS-ARTISANS VOUS RENCONTRENT !

Le samedi 23 juin dès 10 h

À la Fromagerie Hamel du marché Jean-Talon  
4 producteurs-artisans de renommée  
vous font déguster leurs beaux fromages,  
vous racontent leur histoire et vous parlent  
de leur terroirs...

- > Fromagerie Au Gré des Champs
- > Fromagiers de la Table Ronde
- > Fromagerie La Suisse Normande
- > Fromagerie du Presbytère

La fromagerie  
**HAMEL**  
fromageriehamel.com

- + De nombreux spéciaux !
- + Des animaux de la ferme pour les petits...et tous les autres



# Histoire de demi-bouteilles



JACQUES BENOIT  
DU VIN

Dans son plus récent numéro, *Cellier*, le magazine que publie la SAQ en collaboration avec le groupe Transcontinental, se penche sur les moyens de conservation des bouteilles entamées.

Car il est fréquent (surtout si l'on vit seul) qu'on ne boive qu'une demi-bouteille de vin, ou même un quart de bouteille seulement.

Que faire en pareil cas? Pour tenter de tirer les choses au clair, la revue a procédé à deux tests. L'un portant sur des vins conservés selon divers moyens pendant trois jours, et, en second lieu, pendant sept jours.

Pour chaque test, les vins étaient dégustés à l'aveugle, avec aussi une bouteille du même vin tout juste débouchée devant servir de point de comparaison, et donc d'étalon.

Les conclusions de la revue? Elles vont nettement à l'encontre d'une méthode que je préconise et utilise personnellement depuis plus d'une vingtaine d'années, à savoir l'utilisation de demi-bouteilles.

Méthode, je le rappelle, qui consiste en ceci. Dès que la bouteille dont on s'apprête à boire une partie est débouchée, on en remplit

une demi-bouteille bien propre, qu'on bouche avec un bouchon de liège standard en bon état. (Soit dit en passant, il faut au préalable s'assurer que la face du bouchon qui se trouvera à l'intérieur de la bouteille – le miroir – soit sain et dépourvu d'odeurs suspectes.)

On garde ensuite cette demi-bouteille debout au réfrigérateur (le froid contribue à une meilleure conservation), et on la boit dans les jours qui suivent.

Depuis plus de 20 ans, donc, j'emploie cette méthode pour goûter de nouveau les vins que je considère comme les meilleurs parmi ceux que je déguste quotidiennement.

Mais – il y a un mais – , normalement je les goûte de nouveau dans les deux ou trois jours qui suivent.

Car, comme avec toutes les autres méthodes possibles (pompe Vacu Vin, gaz inerte, etc.), le laps de temps pendant lequel le vin garde en demi-bouteilles toutes ses qualités est très variable, selon les vins.

Il arrive ainsi – toujours d'après la méthode de la demi-bouteille – qu'un vin rouge ait perdu un peu de sa fraîcheur au bout d'une semaine, alors que tel autre vin rouge oublié au frigo s'avère parfaitement intact après trois ou quatre semaines.

La revue, elle, a testé la méthode de la demi-bouteille seulement dans le cas d'une période de conservation de sept jours, et non pas pour celle de trois jours.

C'est un premier bémol, à mon sens.

Deuxième bémol, les tests ont

été menés avec deux vins seulement, tous deux de Californie. Un Chardonnay, et un Cabernet Sauvignon.

Or, je le répète pour en avoir fait de multiple fois l'expérience, le laps de temps pendant lequel le vin conserve en demi-bouteilles ses qualités, est très – très – variable d'un vin à l'autre.

Les conclusions de la revue, donc?

«Après sept jours», la demi-bouteille de Chardonnay se classait au dernier rang des cinq méthodes utilisées, et même derrière le vin gardé sans protection aucune, «la bouteille entamée déposée telle quelle, debout au frigo, simplement rebouchée», écrit l'auteur de l'article.

Impossible? En fait, il est très possible que le vin de la bouteille laissée ainsi «sans protection aucune» ait semblé, à l'aveugle, plus expressif que le vin de la demi-bouteille.

Meilleur? Je me permets d'en douter.

Même chose, selon le magazine, pour le vin de la demi-bouteille de rouge qui, après sept jours, est apparu moins bon que les vins gardés selon les quatre autres méthodes.

Referait-on le test avec un autre vin – par exemple un Bordeaux Supérieur, style Château de Parenchère ou Domaine de l'Île Margaux, lesquels ne bronchent pas en demi-bouteilles –, les résultats auraient été, à mon avis, bien différents.

Bref, mes amis de *Cellier* me pardonneront de ne pas tenir leurs conclusions pour paroles d'Évan-

gile... et de continuer, comme toujours, à remplir des demi-bouteilles, afin de goûter de nouveau les vins qui me semblent les plus réussis.

## Un Rioja

J'ai goûté ainsi à deux reprises, grâce à la méthode de la demi-bouteille, cet irrésistible vin rouge espagnol qu'est le **Rioja 2004 Graciano Ijalba**, dont mon collègue d'en face vantait les mérites la semaine dernière.

Fait uniquement de Graciano, bien que ce soit le cépage le moins cultivé dans la Rioja (0,5% du vignoble, selon la maison Ijalba), c'est un vin pourpre foncé, un peu bleuté, et dont le séduisant bouquet de fruits noirs, mais avec aussi des nuances de fruits rouges, rappelle selon moi les très bons vins de Pinot noir de Nouvelle-Zélande.

La bouche est à l'avenant, charnue, nettement plus que moyennement corsée, avec des saveurs pleines d'éclat, de fruits noirs surtout, et des tannins aimables, bien enrobés, le tout de facture plutôt unidimensionnelle, mais d'un fruité au charme certain. Très bon.

Enfin, des trois ou quatre millésimes que j'ai goûtés de ce vin, c'est, à mon sens, incontestablement le meilleur.

**S, 10 360 261, 20,45\$,  
★★★, \$\$ 1/2, 2007-2010?**

## Un Corbières

Moins cher celui-là, le **Corbières 2005 Château Capendu** fut

bu trois jours après avoir été dégusté.

Pour le protéger jusque-là, et comme la bouteille restait à peu près pleine après l'avoir goûté, j'ai utilisé la méthode du gaz inerte, comme je le fais personnellement pour toutes les bouteilles dégustées, mais dont je n'ai pris, dans ce but, qu'une petite quantité.

Méthode qui est la suivante, et dont l'article de *Cellier* fait également état. En bref, on injecte dans la bouteille débouchée un gaz inerte (c'est surtout de l'azote), lequel remplace ainsi l'oxygène qui s'y trouverait normalement et empêche donc le vin de s'oxyder pendant un certain temps. (La seule marque de ce produit fort utile, le Private Preserve, de Californie, disponible dans les boutiques spécialisées, mais également dans plus de 200 succursales de la SAQ, coûte 13,95\$ le contenant, numéro de code 710 343. Selon le fabricant, un contenant suffit à la protection d'environ 120 bouteilles.)

Donc, protégé ainsi pendant trois jours, le Corbières en question, gardé au surplus au réfrigérateur, était resté impeccable. D'un pourpre passablement soutenu, mais moins coloré que le Rioja, son bouquet, légèrement épicé (le bois), est tout en fruits rouges, et la bouche suit, d'une assez bonne concentration, mais moins que le Rioja, avec des saveurs franches et un bon goût de fruit, et encore là des tannins sans rugosité aucune. Le servir assez frais, aux alentours de 14 degrés.

Très réussi comme Corbières, bien que ce ne soit pas un vin d'une grande complexité, il est élaboré avec surtout du Carignan (50%), plus de la Syrah (30%) et du Grenache (20%) et est élevé neuf mois en fûts.

**S, 706 218, 15,85\$,  
★★★, \$ 1/2, 2007-2009?**

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

**Chablis 2005 Domaine Séguinot-Bordet.** Est-ce le millésime? Plus coloré que la plupart des Chablis, son bouquet, non boisé, mûr, très Chardonnay, est on ne peut plus expressif. Tout aussi mûr en bouche, il s'agit d'un Chablis très goûteux, et comme atypique pour cette raison. Savoureux.  
**S, 926 899, 22,90\$, ★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2007-2009.**

**Chianti Classico 2005 Berardenga Fattoria Di Felsina.** Très beau chianti, au bouquet... pimpant, de fruits rouges, relevé par un boisé un brin rustique, comme de châtaignier. Nettement plus que moyennement corsé, tannique sans dureté, on retrouve en bouche le même éclat qu'au nez.  
**S, 898 122, 24,20\$, ★★★, \$\$\$, 2007-2009.**

**Saint-Peray 2004 «La Belle de Mai» Jean-Luc Colombo.** Vin blanc de la vallée du Rhône, de Roussanne et de Marsanne, d'un jaune prononcé, au bouquet de grande ampleur, profond, de fruits confits, avec beaucoup de bois mais également tout le fruit voulu pour y tenir tête. Dense, corsé, son boisé est également très présent en bouche, mais, encore là, il y a tout le fruit voulu pour y faire face. Équilibré et ambitieux, donc, car on se rapproche de vins d'appellations plus prestigieuses.  
**S, 10 678 190, 28,65\$, ★★★ et même ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2009?**

**Costières de Nîmes 2006 VF «Lasira».** Vin rouge de la vallée du Rhône, de Grenache (60%) et de Syrah (40%), très coloré, au bouquet de bonne ampleur, de fruits noirs, et que domine la Syrah. Élevé huit mois en fûts et en grands tonneaux (des foudres), bien en chair, tannique, c'est un vin néanmoins plutôt unidimensionnel, et même, m'a-t-il semblé, un brin lourdaut. À prix doux.  
**C 10 540 684, 12,85\$, ★★, \$ 1/2, 2007-2008.**

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin d'Espagne élaboré avec à la fois du Tempranillo et du Grenache, le **Carinena 2003 Duque de Medina**, d'ampleur et de corps moyen, au boisé passablement marqué et tendant vers des odeurs de sciure de bois chaude (il est élevé trois mois en fûts de chêne américain, d'où ces arô-

mes), peu tannique et aux saveurs de fruits rouges, compte parmi ces vins, vendus à prix doux, qui font de bons rouges de tous les jours. Mais il ne faut pas craindre les notes épicées-boisées bien présentes, comme je le disais. À noter, enfin, que le millésime dont il est question ici est le 2003, et non pas le 2002 qu'on voit encore par endroits.

**C, 10325925, 9,85 \$, ★★, \$, 2007-2008.**

## AGENDA GOURMAND VIOLAINE BALLIVY

### Le temps des fraises

Elles sont rouges, bien sucrées, et toujours meilleures croquées dans un pré, la chair encore bien réchauffée par les rayons du soleil. La saison des fraises bat son plein, et avec elle celle de l'autocueillette, occasion par excellence de faire des provisions de fruits pour les confitures au détour d'une jolie balade à la campagne. Et trouver le champ idéal – qu'il soit près de chez soi ou certifié biologique – est plus facile désormais avec le site [www.fraisesetframboisesduquebec.com](http://www.fraisesetframboisesduquebec.com). On y trouve une carte détaillée de chaque région administrative, de même que la liste complète des producteurs respectant les principes de l'agriculture biologique, et ceux cultivant les variétés d'automne. On suggère de toujours donner un coup de fil à la ferme avant de s'y rendre, histoire de s'assurer que les fruits sont bien mûrs. Et qu'il en reste: le tiers de toutes les fraises récoltées au Québec le sont par l'autocueillette.



### Les saveurs d'Acton

Après Marieville et Dunham, c'est au tour du petit village d'Acton Vale de vanter les produits de son terroir en organisant une grande foire alimentaire la fin de semaine prochaine. Une quarantaine d'agriculteurs et d'éleveurs locaux seront présents pour faire goûter aux visiteurs leurs spécialités: fleurs comestibles, bières, charcuteries, fromages, il y aura un peu de tout. Même un concours de la meilleure tarte aux fraises, présidé par la diététiste Hélène Laurendeau. Jean-Claude Vigor présentera la conférence «Nous sommes ce que nous mangeons» pendant le brunch du dimanche.

Info: les 30 juin et 1<sup>er</sup> juillet, de 10 à 17h: [www.foireqcroacton.ca](http://www.foireqcroacton.ca) et 450-546-3694.  
Coût: adultes: 5\$, gratuit pour les moins de 13 ans.  
Conférence du dimanche: 12\$.

