

ACTUEL



UN APPEL À TOUS : VOS LIVRES DE CUISINE PRÉFÉRÉS PAGE 2

À BOIRE ET À MANGER : VIVE LE CONGÉLATEUR PAGE 6



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

TOMBER DANS... VOS POMMES

DANIEL VEZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Lorsque la première neige tombe dans les vergers en novembre, je ne peux m'empêcher de faire le parallèle avec les pommiers en fleurs au printemps. Les vergers se transforment en jardin zen, un endroit magique où règnent le silence et la paix, un lieu idéal pour mijoter dans ma tête de nouvelles recettes aux pommes.

Après les nombreuses cueillettes du mois d'octobre, on se demande que faire avec le surplus de pommes accumulé dans le frigo et qui déborde jusque sur le comptoir de cuisine. C'est le temps idéal pour les transformer parce que les pommes ont tendance, dans les semaines suivant leur cueillette, à perdre de leur saveur et de leur croquant, surtout si elles ne sont pas entreposées adéquatement.

On peut perdre aussi de son enthousiasme à les

cuisiner après quelques semaines. Vous en avez tellement mangé que vous ne pouvez plus les voir ! Cela arrive fréquemment avec les produits de saison que l'on trouve en abondance pendant une période précise de l'année.

Plus souvent qu'autrement, l'abondance de ces produits est une source d'inspiration pour créer de nouvelles recettes, mais dans certains cas, elle peut devenir un élément de gaspillage si on attend trop longtemps. Alors il faut tomber... dans vos pommes avant qu'elles ne perdent toute leur fraîcheur.

Je vous invite, ce mois-ci, à vous joindre à moi pour rendre hommage à ce fruit savoureux qui mérite toute notre attention et notre respect.

Pomme de reinette ou pomme d'api...

Lorsque je prends une pomme, que je ferme les yeux en mordant dedans à pleines dents, je sens une explosion de saveurs et de jus qui enrobe aussitôt mes

papilles gustatives. Le simple fait de croquer dans ce fruit fraîchement cueilli me donne le goût de la cuisiner.

Je n'ai qu'à sentir une pomme pour être transporté dans le temps, dans les vergers du patelin où j'ai grandi. Je me vois, haut... comme trois pommes, grimant au sommet d'un gigantesque pommier McIntosh situé juste à côté de la maison.

Suspendu à la plus haute branche et en parfait équilibre avec la vie, j'attrape la plus grosse, la plus rouge. Fier de ma prise, je m'empresse de l'engloutir avant de redescendre.

J'entends encore ma mère qui, sur la galerie du deuxième étage de la maison, lance: «Daniel vient souper.»

➤ Voir **POMMES** en page 2
AUTRES TEXTES ET RECETTE EN PAGE 3



MONTTOIT
LE SAMEDI

CE SAMEDI DANS LA PRESSE

Un toit À PARTAGER

ACTUEL

Dans ma cuisine

Les pommes sont excellentes dans la cuisine vu leur apport en acidité. Je cuisine en ce moment la Spartan en petits cubes que je saute au beurre avec des champignons sauvages et un peu de romarin frais. J'associe une poêlée de foie gras, de l'Oie Naudière, avec cette garniture délectable puis une sauce aux pommettes et à la gelée de sapin vient rehausser le tout. La Délicieuse jaune permet de préparer une purée de pommes à l'ail doux qui aura une belle texture après la cuisson et accompagne bien les gibiers comme le caribou ou encore le cerf. Et que dire de ma vinaigrette au jus de pommes et cari qui s'harmonise parfaitement avec le saumon fumé laqué à l'érable.

Certains légumes comme les topinambours, les céleris-raves et les rabioles, se marient à merveille avec la pomme. Jumelés ensemble, ils permettent de cuisiner de savoureux potages et des purées exquises.

Je prépare à l'occasion un millefeuille avec des tranches de pommes Granny Smith légèrement poêlées et des tranches de cœur de brie. Un léger passage au four suffit pour que le

fromage devienne coulant. Je verse autour un sirop que je fabrique avec des raisins et du vin liquoreux. Je les laisse mijoter et lorsqu'elles prennent une belle texture lisse, je les passe au chinois.

Pour faire un clin d'oeil aux recettes de mon enfance, j'ai créé une version de la pomme au four en remplissant la cavité des Lobo avec un sirop à base de sucre et d'un fin mélange d'épices : cardamome, poivre rose, girofle et cannelle...C'est à se rouler sur un tapis de feuilles mortes !

Dernièrement, je recevais des amis à la maison et après avoir dégusté des tempuras de légumes et une pièce de boeuf Angus poêlé et déglacé avec un bon vin de Bourgogne, j'ai décidé de leur faire en vitesse des crêpes aux pommes.

Avec l'aide de mon ami Stéphane, qui, je dois avouer, pelait les pommes Cortland de façon magistrale, mais pas assez pour en faire une seule pelure ! Au grand désarroi d'Annie sa copine, ce qui aurait signifié un mariage dans un proche avenir... selon la superstition bien sûr.

Alors pendant le temps qu'ils argu-

mentaient sur leur avenir, j'ai fait une pâte à crêpe ; j'en ai cuit quatre grandes que j'ai déposées sur mon plan de travail. J'ai confectionné ensuite une crème anglaise en deux temps trois mouvements. J'ai par la suite chauffé une poêle avec du sucre granulé et une fois arrivé au caramel, j'y ai plongé les quartiers de pommes que Stéphane avait coupés. Une fois bien caramélisés et légèrement compotés, je les ai déposés au milieu des crêpes et j'ai déglacé le fond de la poêle avec de la crème fraîche pour « décuire » mon caramel.

Il ne me restait qu'à plier les crêpes et les déposer dans des assiettes creuses entourées de crème anglaise encore chaude et finaliser en les nappant de caramel onctueux. Je n'ai pas besoin de vous dire que j'ai foutu le bordel dans la cuisine, mais ça valait le coup selon mes convives.

Depuis quelques années, je travaille dans mon resto avec un superchef pâtissier, Thierry Rogosonski. Il m'a enseigné récemment tous les secrets de la réussite d'une vraie tarte Tatin, comme il la préparait en Angleterre avec monsieur Roux, propriétaire d'un Relais Château trois macarons, nommé Waterside Inn à Bray-on-Thames, à la campagne, à 40 km de Londres. Une recette assez simple et très savoureuse, mais qui demande un certain tour de main.

Ce sont des moitiés de pommes que l'on dépose sur une panade de beurre et de sucre vanillé (que je fabrique avec de la merveilleuse vanille qu'une amie m'envoie de Tahiti) et que l'on cuit doucement sur le feu avant d'y déposer une abaisse de pâte feuilletée.

Le mélange de pomme-vanille est raffiné et subtil, surtout si on fait attention à la dose de vanille. Ce doux mélange allie l'exotisme à une saveur bien de chez nous. J'adore le contraste des différentes cultures.

La tarte Tatin est un chef-d'oeuvre en soi. On doit la cuisiner avec amour et prendre le temps qu'il faut pour chaque étape, c'est la recette que je vous propose ce mois-ci. Vous aurez certainement du plaisir à la réaliser et surtout à la déguster. Les ustensiles de cuisson, le dosage des ingrédients et la variété de pommes sont, entre autres, des indications qui peuvent vous mener au succès.

Montréal, « ville bénie » pour ses restaurants

NATHALIE COLLARD

Il s'est ouvert beaucoup de nouveaux restaurants au cours de la dernière année mais c'est à Montréal qu'on trouve les meilleurs, du moins selon le magazine *En route*.

Pour la troisième année consécutive, *En route* publie un palmarès des meilleures nouvelles tables au pays et Montréal est de loin la ville la plus intéressante.

Le restaurant Bronté de l'hôtel Méridien Versailles, au centre-ville de Montréal, occupe la première place. « Dès l'amuse-bouche on comprend qu'il se passe ici quelque chose d'exceptionnel », peut-on lire dans la critique dithyrambique du magazine qui ajoute : « Dans une ville bénie par une pléiade d'excellents restaurants, Bronté figure parmi les meilleurs. » Les deux autres restaurants qui

ont retenu l'attention du jury sont Aix cuisine du terroir, le restaurant de l'hôtel Place d'Armes, ainsi que BU, le chic bar à vin du boulevard Saint-Laurent. Dans le cas d'Aix, on souligne la « remarquable cuisine d'inspiration paysanne » alors que pour BU, le jury note : « La belle nonchalance de ce bar à vin cache une cuisine de haut niveau et une exceptionnelle sélection sans cesse renouvelée de vins... »

Un autre restaurant québécois, l'Utopie, dans le quartier Saint-Roch à Québec, occupe la deuxième place de ce palmarès très en vue.

Toronto, pourtant reconnue pour ses excellentes tables, ne figure qu'une seule fois dans cette courte liste. Avec le Québec, c'est la Colombie-Britannique qui se distingue pour la qualité de ses nouveaux établissements.

Tombez dans les pommes

POMMES

suite de la page 1

Pris au piège, les pommettes rouges et le nez juteux, je m'empresse de rentrer à la course, sachant que j'ai intérêt à manger tout mon repas, même si je n'ai plus très faim.

Quand j'étais gamin, ma recette préférée était les pommes au four de maman, qu'elle remplissait de cassonade et de beurre frais salé pour ensuite les déposer dans un plat de verre au four. L'odeur de pommes caramélisées dans la maison me rendait joyeux et me reconfortait. Pour me faire plaisir, elle y ajoutait une touche de crème chantilly qui fondait dessus... Hum !

Un vrai délice qui met la pomme en valeur et dont le goût est difficile à surpasser. Quelle belle leçon d'humilité pour un chef ! Parfois, on a tendance à compliquer les choses, à masquer, à dénaturer le produit, on passe alors à côté de l'essentiel... la pureté du goût !

Nos souvenirs gustatifs sont parfois imprégnés profondément dans notre mémoire. À nous de faire appel à nos sens et d'y puiser de bonnes idées pour alimenter notre quotidien.

Pour bien réussir vos recettes, vous devez garder en tête que chaque pomme possède des particularités qui lui sont propres. C'est donc à vous de faire le bon choix, « pomme de reinette ou pomme d'api ».

MENUS INSPIRANTS

INCLUANT LES RECETTES DE L'ÉMISSION

RICARDO

Les oiseaux de Noël
Rôti de dinde, oie, pintade

Sucre à la crème et
cadeaux gourmands

Noël savoureux
pour petits
et grands



Mmm... le café!
Parfums indiens
Notre calendrier de l'avent

Savourez
le magazine Ricardo

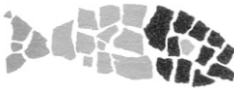
EN KIOSQUE
DÈS MAINTENANT

Les Éditions
Gesta

Votre livre de cuisine préféré ?

Le Salon du livre, qui aura lieu du 18 au 22 novembre à la Place Bonaventure, a choisi comme thème cette année la gastronomie. En d'autres mots, on y discutera de bouffe et de littérature et... de livres de recettes. Le Club de lecture *La Presse* et le cahier Actuel lancent un appel à tous pour savoir quel est le meilleur livre de cuisine ou de recettes, selon vous. Et pourquoi. Est-ce le livre dont se servait votre mère ? Est-ce celui qui ne fait pas que donner des recettes pour

proposer aussi une certaine philosophie de la vie ? Est-ce une véritable petite encyclopédie ou un livre si beau qu'on a faim juste à regarder les photos ? Celui ou celle qui, grâce à ses arguments, arrive à nous convaincre que son livre est le meilleur gagnera un bon d'achat de 200 \$ à dépenser dans les librairies de la chaîne Renaud-Bray. On attend vos courriels, avant le lundi 15 novembre, à clubdelecture@lapresse.ca. On s'en reparle dans le cahier Actuel du 19 novembre.



Milos

Diner rapide & succulent
20,04\$

5357 Ave. du Parc
514.272.3522

3268921 3268923



la Baie

Rectificatif

Cahier publicitaire *Belle* (fêtes 2004). Page 10. Flacon de voyage Hbc Signature. Photo erronée. Page 25. Canadienne à rayures pour femme. Offerte dans certains magasins seulement. Gamme Hbc Signature offerte à la Baie centre-ville de Montréal seulement. Cahier publicitaire **Des soldes plein les rayons** (B10-1A). Page 12. Collants opaques Hanes. Retard de livraison; bons d'achat différés offerts. Page 15. Montres sur pince à fonctions de radio et plus. Retard de livraison; bons d'achat différés offerts. Pendants d'oreilles en or à topazes bleues. Non offerts. Encart **Le monde des jouets**. Page 4. Poupée Maggie Raggies avec prince grenouille. Non offerte. Cahier publicitaire **Des soldes plein les rayons** (B10-1W). Page 4. Tenues habillées des fêtes pour bébé et enfant offertes à 30 % de rabais et non à 40 % de rabais comme indiqué.

Notre clientèle voudra bien excuser ces erreurs.

3270675

IN ASSOCIATION WITH

Sotheby's • RITCHIES



MARC-AURELE FORTIN *Ombres Bleues*
évaluation: 60 000 \$ - 80 000 \$

Encan : Oeuvres canadiennes importantes

Encan 288 rue King est, Toronto
Lundi, le 22 novembre 2004, à 10:30 a.m.

Exposition de pré-vente à Montréal
Vendredi, le 5 novembre 2004, de 12h à 18h
Samedi, le 6 novembre 2004, de 12h à 17h

Exposition de pré-vente à Toronto
Jeudi, le 18 novembre 2004, de 12h à 19h
Vendredi, le 19 novembre 2004, de 12h à 17h
Samedi, le 20 novembre 2004, de 12h à 17h
Dimanche, le 21 novembre 2004, de 12h à 17h

Sotheby's 9 avenue Hazelton, Toronto,
M5R 2E1, Ontario 416.926.1774 ou 1.800.263.1774
toronto@sothebys.com www.sothebys.com

RITCHIES 1980 rue Sherbrooke ouest, suite 100,
Montréal, H3H 1E8, Québec 514.934.1864

RITCHIES 288 rue King est, Toronto, Ontario,
M5A 1K4, 416.364.1864 ou 1.800.364.3210
auction@ritchies.com www.ritchies.com

3269369A

CENTRE DE TAPIS ORIENTAUX DE MONTRÉAL



Solde d'inventaire 50 % de rabais

Marchandise sélectionnée

- Les pros du nettoyage et de la réparation.
- Payez et emportez - 90 € le pi car. seulement. Cueillette et livraison en sus.

Raymond & Heller Itée

IMPORTATEURS, DISTRIBUTEURS ET NETTOYEURS DE TAPIS DEPUIS 1929

6681, av. du Parc
(coin St-Zotique)

tél. : (514) **271-7750**

Heures d'ouverture : 9 h à 17 h du lundi au samedi

LA CONFIANCE ET LE RESPECT DES MONTRÉALAIS DEPUIS 75 ANS



DU VIN

LES JEUDIS ET SAMEDIS



LA CHRONIQUE DE JACQUES BENOIT
DANS **LA PRESSE**

RECETTES

ACTUEL

LES SECRETS DE L'ATELIER

1- Un moule à tarte Tatin de 35,5 cm (14 po) sans poignée (celui que je possède est en cuivre et l'intérieur est étamé) ou bien, **une poêle en cuivre de 3,5 cm (1 po 1/2) de diamètre, à fond assez épais.** Je me souviens qu'à une certaine époque, j'utilisais un moule à génoise en aluminium de 30 cm (12 po), ce qui réduit évidemment le nombre de pommes.



2- Rouleau à pâte



3- Économe pour peler sans briser la forme ronde de la pomme.



4- Vide-pomme pour évider.



5- Pinceau pour badigeonner.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

La tarte Tatin au caramel vanillé de Tahiti



le sucre prenne bien le goût de la vanille. Un bocal en verre fait bien l'affaire. Conserver la préparation à la température de la pièce, le couvercle bien étanche et dans un endroit sec.

PRÉPARATION

1- Préchauffer le four à 375 °F pour la convection et 425 °F pour un four conventionnel.

2- Mettre le beurre demi-sel à tempérer et le battre. On doit pouvoir le travailler comme une pommade.

3- L'étendre sur toute la surface du moule ou de la poêle de façon uniforme (environ 1 cm d'épaisseur).

4- Retirer les demi-gousses de vanille et saupoudrer le sucre vanillé sur toute la surface du beurre.

5- Peler les pommes et les évider à l'aide d'un vide-pomme (prendre soin que tous les pépins et les résidus des coeurs soient retirés et bien citronner l'intérieur de celles-ci pour éviter l'oxydation).

6- Disposer les pommes dans le moule sur le mélange beurre-sucre, debout et côte à côte en partant vers l'extérieur et faire un tour complet. Les enfoncer légèrement dans le beurre pour les maintenir en place au début et jusqu'à la fin, normalement la dernière demi-pomme devra entrer à la serre. Faire de

la même façon pour la partie intérieure du moule.

7- Déposer le moule ou la poêle de 35,5 cm (14 po) directement sur le feu, de moyen à fort, jusqu'à ce que le caramel commence à blondir sous les pommes. Cela peut prendre jusqu'à 10 minutes. Retirer du feu et laisser tempérer une demi-heure.

8- Pendant ce temps, étendre votre pâte feuilletée en un cercle de 40,5 cm (16 po) qui dépassera au moins 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) votre moule.

9- Étendre la pâte sur les pommes et replier le contour pour former un rebord plus épais.

10- Badigeonner la pâte de dorure et enfourner pendant 30 minutes, le plus bas possible dans le four.

11- Quand la pâte est bien dorée, sortir la tarte Tatin du four et la laisser reposer une quinzaine de minutes, le temps qu'elle absorbe le caramel.

12- Préparer un plateau ou une assiette à cloche à dessert. Poser l'intérieur sur la tarte et dans un mouvement rapide, retourner le plateau à l'envers. La pâte feuilletée se retournera en-dessous et les pommes caramélisées au-dessus. Servir avec de la crème sûre fraîche et une glace vanille. Bon appétit !

OÙ FAIRE SON MARCHÉ

Comme vous le savez, les pommes, en ce moment, sont vendues en abondance dans tous les marchés. Au Québec, on a la chance de pouvoir en acheter d'excellentes pendant toute l'année, car de plus en plus de producteurs dans le monde se soucient de la qualité gustative. Le nombre de variétés de pommes ayant des périodes de maturité différentes a beaucoup augmenté, donc il y a plus de pommes à point tout au long de l'année.

Je vous suggère quand même de bien les choisir pour acheter des pommes possédant les qualités nécessaires à la conservation, les valeurs nutritives et gustatives escomptées.

Il faut choisir des pommes non ridées, sans meurtrissures, fermes et à la peau brillante. Un fruit trop mûr ou pas assez est terne. Pour évaluer le degré de maturité d'une pomme, on doit donner une chiquenaude près de la queue ; si le son est sourd, la pomme est à point. Si les pommes ne sont pas assez mûres, laissez-les à la température de la pièce, en les surveillant bien sûr car elle mûrissent 10 fois plus vite.

Pour les conserver le plus longtemps possible au frigo, je vous suggère de les mettre dans le tiroir à légumes dans un sac perforé pour laisser l'humidité s'échapper.

Pour une longue période de conservation, il est conseillé de les préserver de la lumière toujours dans des sacs perforés à une température entre 0 et 4 °C, à un taux d'humidité très élevé (85 à 90 %) pour retarder la déshydratation

SAVIEZ-VOUS QUE ?

La pomme est un fruit chargé de symboles : pomme de la tentation pour Ève et Blanche-Neige, pomme d'or pour les alchimistes, pomme de discorde pour la guerre de Troie.

Dans la mythologie celtique, les dieux et les héros se reposaient toujours à côté des pommiers.

Il existe plus de 6000 variétés de pommes connues dans le monde. Pourtant dans le commerce, on en trouve seulement une vingtaine de variétés cultivées par les producteurs, la plupart à cause de leur résistance aux maladies et leur productivité.

Le pommier fait partie de la famille des rosacées, il ne consent à être productif que si le pollen d'une autre variété vient le féconder. Le vent et les abeilles se chargent à merveille de faire ce travail. C'est pourquoi il est conseillé d'avoir plusieurs variétés de pommiers dans un même verger.

Du point de vue nutritionnel, la pomme contient des sels minéraux (potassium) et vitamine C. Elle est riche en fibres (pectine) et aurait un effet favorable sur le transit intestinal.

La majeure partie des nutriments se logent sous la pelure, c'est pourquoi on devrait la consommer autant que possible avec celle-ci.

Des études récentes ont démontré qu'elle entraînerait aussi une diminution significative du cholestérol sanguin. «Une pomme chaque matin éloigne le médecin», dit un dicton anglais. En plus, la pomme posséderait des propriétés anti-rhumatismales, renforcerait le tonus musculaire et servirait de décongestionnant hépatique. Crue, elle nettoie les dents et masse les gencives.

DANIEL VEZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

INGRÉDIENTS

- 250 g de sucre granulé
- 2 gousses de vanille
- 250 g de beurre demi-sel
- De 10 à 15 (selon le moule) pommes Délicieuse jaune
- Jus de 1/2 citron
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de lait
- 60 ml (4 c. à soupe) de crème sûre

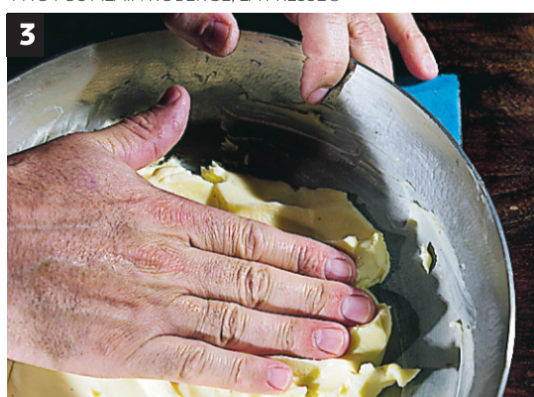
PRÉPARATION POUR LE SUCRE VANILLÉ

1- Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la pointe d'un couteau et les mélanger à 300 g de sucre fin granulé. Mettre aussi les moitiés de gousses de vanille enfouies dans le sucre. Cette étape peut se faire à la dernière minute, mais il est préférable de le faire quelques jours à l'avance pour que

ÉTAPES À SUIVRE



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



Tout en crescendo

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTOS

COLLABORATION SPÉCIALE

Attention! On peut avoir une montée d'adrénaline (ou de cholestérol) quand on entre dans ce petit restaurant à l'allure de cabinet, au décor à connotation japonaise, orné avec beaucoup d'élégance, si élégance signifie simplicité et est synonyme de ce concept très difficile à situer qu'est le « juste assez ».

On le dirait presque sobre, malgré le plafond en cuivre repoussé qui évoque un Montréal ouvrier un peu moins chic. Mais le bois, l'exiguïté et le confort un peu douillet d'une longue banquette recouverte de tissu turquoise, imprime au lieu une paix luxueuse.

Et puis, y a-t-il restaurant plus sympathique que celui où l'on n'est pas collé les uns sur les autres, du moins en semaine, et où la cuisine donne vraiment l'impression d'être celle d'un auteur?

C'est le cas de cette Montée de lait qui, soit dit en passant, doit son nom au fait que « chaque plat contient un indice lactique » selon le patron. De bien jolis mots pour dire que le chef utilise le beurre, la crème, le yaourt et les fromages, ensemble ou tour à tour, dans chacune des cinq propositions qu'il vous fait au chapitre des entrées, des plats et même des desserts.

Ce chef de 28 ans a déjà bilinguë, ça se voit. Ses plats ont des racines profondes malgré leur air un peu canaille, les dispositions taquines, ludiques des ingrédients sur l'assiette, du reste d'un blanc immaculé où seule la forme témoigne d'un peu de fantaisie.

Les compositions sont toniques,



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE ©

La Montée de lait doit son nom au fait que « chaque plat contient un indice lactique » selon le patron.

ont du tranchant, de la construction. Elles manifestent à la fois du panache et de la complexité. On sent le trait de cuillère dans une sauce, le coup de couteau sur le solide, le coupant d'un ciseau dans les légumes ou les fruits. Et pourtant, il semble que dans l'harmonie générale qui s'en détache, on ne sente jamais de préciosité, comme si le chef avait improvisé ce giclement de caramel de balsamique plutôt que l'avoir longuement mûri, ce qui semble cependant être le cas.

D'office, on vous apporte une soupe qui, ce soir-là, était composée de racines de saison : panais, carottes et chou-rave. Présentée comme une purée plutôt qu'un velouté, elle se coiffait d'un peu de yaourt très nature et de dés de panais sautés au beurre, tout ça nappé d'un trait d'huile d'olive de très bonne qualité.

Dans cette évocation de l'automne, on a déjà une idée du soin qu'il met à produire un univers goûteux. Le résultat est crémeux

et totalement exquis.

On enchaîne avec un plat de minuscules fragments de carottes bios, cuites au bouillon et crémees au Piave (mais on ne dit pas si c'est le fromage ou le vin) « comme un risotto », puis déglacées au réduct de vinaigre. Bien que nos repères soient un peu ébranlés par la description, le résultat seul compte et ce plat, très frais malgré la liaison veloutée et bien beurrée, étonne tant par son apparence que par ses textures songées.

Autre surprise : une tranche de fromage de chèvre frais, « mais chaud » précise la carte, qui repose sur une sorte de cake d'aubergine, moelleux et savoureux, qui lui repose sur un confit d'oignons un peu doux. Cette superposition est barbouillée de giclements de moût de raisin. Chaque bouchée est impeccable, d'une colossale efficacité.

En plat, on nous fait le ris de veau piqué à l'ail confit, autre savante composition sensuelle. Le ris est dodu, sa peau croustillante, la chair odorante qui fond sur la langue comme un flocon de neige, presque. Ah ! Le parfum de la viande interdite ! Même l'ail confit est charmant.

Ce ris suave repose sur des copeaux de tomates presque confites qui servent de support à des tout petits haricots verts, tendres et

LA MONTÉE DE LAIT

371, rue Villeneuve Est
Montréal
(514) 289-9921

Prix : Il n'y a qu'une formule à quatre services dont les prix vont de 32 à 39 \$, une bonne affaire.

Faune : On l'imagine un tantinet exigeante et distinguée. Un ou deux dandys hilares.

Genre : Un bistro gentiment gastronomique, à la limite du chic déstructuré, qui propose des plats pour lesquels il a fallu se creuser les méninges. Raffiné, d'une exubérance laconique.

Service : C'est le patron lui-même. Il connaît le vin, la cuisine et son enthousiasme est débordant.

Vins : Une carte montée et construite par un passionné et un expert, plus d'une centaine de crus. Prix de tout ordre, de 30 \$ à 300 \$.

Plus : Installé dans un coin tranquille, à l'abri des irritables épanchements de la mode.

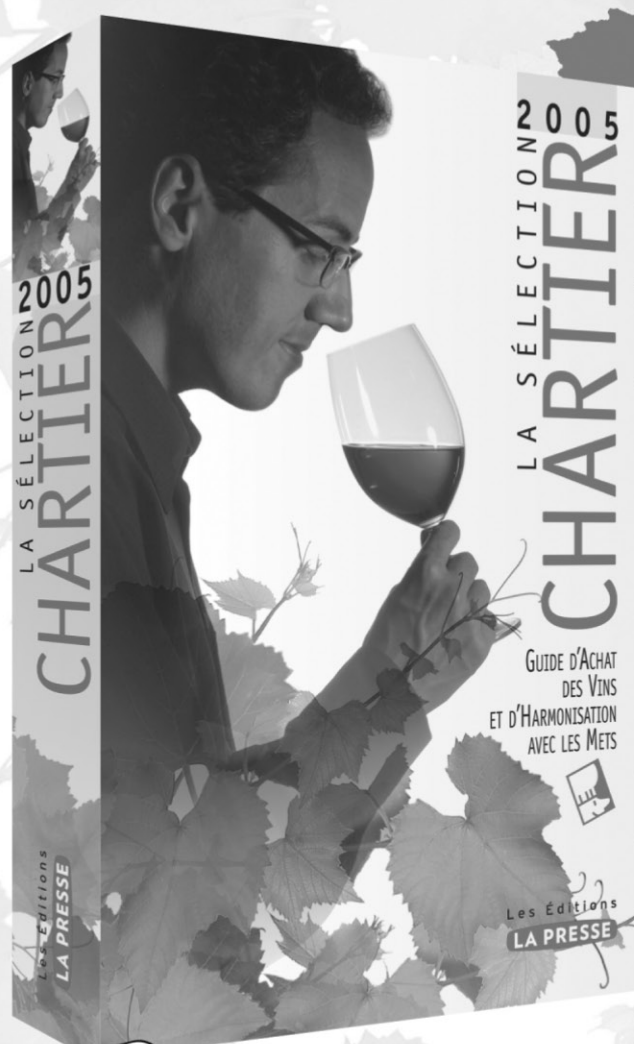
beurrés comme une tartine. Et autour, une purée de câpres montée au parmigiano reggiano fait contrepoint.

Dans l'assiette « d'agneau en deux cuissons et autant de moutarde », tout aussi éloquent, le col est longuement braisé et donc un peu farouche sous la dent tandis que la côte tendre est saignante. Des salis-fis rôtis au beurre et une purée de courge placée sur l'assiette séparent les deux viandes pour donner une impression de quadrilatère. Nous n'en revenons pas. C'est bon à se damner.

Et c'est précisément ce qui nous attend avec les desserts : quelques parts de fromages excellents mais trop froids, suivis d'un parfait glacé au citron, intensément citronné, couvert de brindilles de citrons très confits. Et autour, une meringue italienne enduite sur l'assiette à la pelle et passée à la salamandre.

Ou une tartelette dite « du mandiant », coiffée de fruits secs, noisettes et pacanes grillées, sous une purée de pruneaux et de yaourt sur une louche de caramel légèrement salé. Ce sont des finales allègres et dans le ton de ce repas plein d'émotions dont nous nous souviendrons. On voudrait presque garder l'adresse pour nous tout seuls, en fait, mais comme on vous aime...

Votre Sommelier Maison



MAINTENANT
EN
LIBRAIRIE

LA SÉLECTION 2005
CHARTIER
GUIDE D'ACHAT
DES VINS
ET D'HARMONISATION
AVEC LES METS
Les Éditions
LA PRESSE

Carte
d'accès
Internet
personnalisée
www.cyberpresse.ca/fchartier

- 1 000 NOUVEAUX VINS COMMENTÉS ET RÉPERTORIÉS
- LES MEILLEURS RAPPORTS QUALITÉ-PRIX
- 2 500 HARMONIES VINS ET METS

DES NOUVEAUTÉS!

- MISES À JOUR MENSUELLES ET GRATUITES SUR LE WEB
- LISTE DES COUPS DE CŒUR
- LES NOUVELLES INTERNATIONALES DU VIN
- LES MEILLEURES BIÈRES DU MONDE ET DU QUÉBEC
- DOSSIER ICEWINES CANADIENS

Les Éditions
LA PRESSE

ACTUEL

SI LA TENDANCE
SE MAINTIENT...



Tous les jours dans LA PRESSE

ACADÉMIE G.S.I. INT'L

SÉCURITÉ ET INVESTIGATION

Cours • Formation • Évaluation • Qualification • Certification

Devenez AGENT DE SÉCURITÉ spécial avec diplôme et certification reconnue, 98 % d'emploi assuré à la fin de la formation

AUSSI IDÉAL COMME 2E REVENU
(Salaire entre 12 \$ et 20 \$ / h)

N'hésitez pas à appeler Diane pour un rendez-vous!
Bienvenue aux hommes et femmes.

- ✓ Agréé Emploi Québec : 0051651
- ✓ Déductible d'impôts

www.academiagsi.com

Tél. : (514) 596-2687 et 1 877 596-2687

Télex : (514) 279-6039

419, boul. Rosemont Est, bureau 303

NOUVEAU!
AGENT
SPÉCIALISÉ

AVIS NOUVELLE AUTORISATION

En vertu de l'article 64 de la Loi électorale, le Directeur général des élections donne avis qu'il a autorisé à compter du 20 octobre 2004 l'instance du parti Bloc pot - Les Libertiaires. Monsieur Bernard Cooper agit comme représentant officiel de cette instance.



LE DIRECTEUR GÉNÉRAL
DES ÉLECTIONS DU QUÉBEC

Pour plus de renseignements composez
sans frais : 1 888 ÉLECTION (1 888 353-2846)

3270231



MEUBLES & DÉCORATION

Tout pour un temps des Fêtes...
chaleureux et réussi!

Laval, 2888 ave. du Cosmodôme • St-Hubert, 1651, boul. des Promenades • Ville St-Laurent, 3782, Côte-Vertu



Terre et mer



FRANÇOIS CHARTIER

VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

L'époque du *surf'n turf*, ce plat très en vogue dans les années 70, composé d'un filet mignon de boeuf et de langoustines grillées, généreusement arrosées de beurre à l'ail, vous semble révolu? Pourtant, sous d'autres noms et habillés différemment, nombreux sont aujourd'hui les mets ornant les menus (au restaurant ou à la maison) qui marient les produits de la terre et de la mer. Qui n'a pas déjà osé intercaler de belles grosses crevettes entre les cubes de boeuf d'une brochette? Sans parler des chefs inventifs qui s'amuse à déconstruire les classiques du passé pour mieux les reconstruire. Les chefs catalans en ont fait une spécialité. Et que dire du *surf'n turf* d'Anise, de la chef Racha Bassoul, composé de pétoncles et de foie gras poêlé, déposé sur un riz noir et baigné d'une sauce au curry et au lait de noix de coco?

Pourtant, l'amateur de vins qui cherche l'harmonie à table ne peut que rester perplexe devant ce paradoxe. En effet, les préceptes de l'accord des vins et des mets lui disent que les fruits de mer rebutent généralement les vins rouges, transformant leurs tanins en de véritables lames de métal acérées, et que le boeuf préfère de loin les rouges, car seules ses protéines savent en adoucir les tanins. Donc, que faire avec ces principes de base? Choisir le vin que l'on préfère et l'on repassera pour l'harmonie? Boire de l'eau ou de la bière plutôt que du vin? Tenter l'osmose seulement avec les fruits de mer en désavantageant le boeuf, ou vice-versa?

Cas de figure

Prenons l'exemple du classique *surf'n turf*. Pour la pièce de boeuf saignante, on pense à un vin rouge à base de cabernet sauvignon. Par contre, au contact des protéines des langoustines ou des crevettes, ses tanins vous laisseraient la bouche en cul-de-poule. Pour sa part, un vin blanc sec à base de sauvignon blanc, qu'il soit de Sancerre ou de Nouvelle-Zélande, serait comme un poisson dans l'eau au côté des crustacés. Mais il deviendrait un insipide breuvage devant votre animal à quatre pattes. Et que dire du beurre à l'ail qui accompagne ce genre de plat? Peu de vins savent y tenir tête.

La solution? Choisir un rouge dont les tanins sont quasi inexistant, comme un Gamay Marionnet 2003 Touraine, Domaine de la Charmoise, Henry Marionnet, France (16,45 \$; C-329532) — aux saveurs de cerise, de framboise et de pivoine. Servez-le très frais, c'est-à-dire à 14 degrés. Et, idéalement, remplacez le beurre à l'ail par un beurre au basilic, que vous laisserez fondre non pas sur les langoustines, mais sur le filet de boeuf. Ce style de rouge de charme, digeste et pur, saura, grâce à sa finesse aromatique, à sa fraîcheur et sa souplesse en bouche, épouser

ces deux mets aux antipodes l'un de l'autre, et ce, sans trop disparaître devant le boeuf et sans trop se durcir au contact des crustacés.

Rencontres du troisième type

Le plus important à retenir, lorsqu'il y a une rencontre du troisième type dans vos assiettes, comme celle engendrée par le saté malésien au poulet, boeuf et crevettes, c'est de décortiquer la sauce qui lie le tout. C'est souvent elle qui vous permettra de réussir l'harmonie.

Dans le cas du saté, c'est la sauce aux arachides et à la noix de coco qui domine, donc qui enveloppe littéralement les trois composantes du plat.

Pour créer l'accord, il vous faudra opter pour un blanc sec et parfumé (un saté, ça dégage!), à l'acidité modérée et au corps ample (un saté, c'est gras et pénétrant, donc tout sauf acide). Vous pourriez choisir un blanc bordelais, né d'un millésime caniculaire, donc moins acide et plus gras que d'habitude. C'est le cas du *Château des Matards 2003 Premières-Côtes-de-Bordeaux, Terrigeol et Fils, France* (15 \$; C-477257). *A moins que vous n'optiez pour un sicilien blanc sec, comme le parfumé La Segreta 2003 Sicilia, Planeta* (18,55 \$; S-741264), l'un des rares coups de coeur blancs chez les italiens à moins de 20 \$.

Saveurs du Nouveau Monde

Si vous tenez à boire du rouge, pour soutenir et envelopper les saveurs multiples et souvent généreuses des cuisines aux influences asiatiques, sélectionner un vin de pays chauds. Un rouge généreusement fruité, pouvant être soutenu, mais aux tanins mûrs et arrondis par un élevage en barriques.

Que faire pour passer d'agréables moments en compagnie d'un plat terre et mer, relevé d'une marinade à base de beurre d'arachide, de tamari, de gingembre, d'oignon ou d'ail, comme c'est le cas du magret de canard et crevettes à la saveur du Nouveau Monde proposé par le chef Marc De Canck, dans son livre de recettes *La Chronique*? Il suffit de servir un *Muga Reserva 1999 Rioja, Bodegas Muga, Espagne* (23,10 \$; S-855007), complexe et jofflu, aux saveurs insistantes de cerise noire, de griotte, de fleurs, d'épices, de torréfaction et de bois neuf...

On pourrait aussi choisir le *Domaine Gallety 2001 Côtes-du-Vivarais, Alain Gallety, France* (25,55 \$; S-918615), charnu et velouté; grâce à une dynamisation de la vie du sol, Alain Gallety signe des vins riches de parfums, à l'identité singulière, propre à l'encépagement (syrah et grenache), et au terroir argilo-calcaire.

Ce 2001, ultra-coloré, embaume la réglisse et les fruits noirs, dans un profil subtil et raffiné, aux tanins mûrs. Parfait pour vivre le paradoxe terre et mer et pour vous fournir les précieux polyphénols du French Paradox! Donc, pour unir vos vins aux compositions terre et mer, il vous faut savoir user de compromis et de diplomatie...

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2005*, aux Éditions *La Presse* (maintenant en librairie). On peut lui envoyer des questions par courrier électronique « actuel@lapresse.ca » ou par la poste : 7, rue Saint-Jacques, Montréal (Québec) H2Y 1K9.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Un magret de canard et crevettes à la saveur du Nouveau Monde, du chef Marc De Canck, accompagné d'un Muga Reserva 1999 Rioja, Bodegas Muga, Espagne (23,10 \$; S-855007).

QUELQUES HARMONIES TERRE ET MER

Surf'n turf ou brochettes de boeuf et de crevettes.

> Gamay Marionnet 2003 Touraine, Domaine de la Charmoise, France (16,45 \$; C-329532)
Saté malésien au poulet, boeuf et crevettes

> Château des Matards blanc 2003 Premières-Côtes-de-Bordeaux, Terrigeol et fils, France (15 \$; C-477257)

> La Segreta Bianco 2003 Sicilia, Planeta, Italie (18,55 \$; S-741264)
Canard et crevettes avec sauce

aux arachides, tamari et gingembre

> Muga Reserva 1999 Rioja, Espagne (23,10 \$; S-855007)

> Domaine Gallety 2001 Côtes-du-Vivarais, France (25,55 \$; S-918615)

NOTES DU SOMMELIER

Pinot à la Pamela Anderson...

À la lecture de la lettre d'information de la maison californienne Calera, rédigée avec à propos par Josh Jensen, propriétaire de ce domaine de référence, je me suis dit: enfin, j'ai trouvé un allié! Viticulteur éclairé, Josh Jensen a été éduqué aux vins subtils, élégants, digestes et très fins, à la fois par ses parents et par les Bourguignons chez qui il a fait ses classes en 1970 et 1971. Le propos de sa première missive de l'année? La dérive du goût avec l'apparition de pinots noirs gonflés aux hormones, pour ne pas dire de pinots Pamela Anderson!

Il déplore la création de pinot noir aux allures de cabernet-shiraz australien. Il invoque trois raisons à cette mutation de style: premièrement, la propagation de nouveaux clones de pinot noir plus coloré, plus fruité et parvenant à maturité plus tôt. Deuxièmement, l'utilisation de la macération à froid pré-fermentaire, c'est-à-dire le refroidissement du moût afin d'extraire un maximum de matière colorante — mais, avec le recul, on constate que cela uniformise les styles. Troisièmement, l'assemblage du pinot noir — en douceur bien sûr —, avec un autre cépage plus colorant et plus structuré, comme la syrah. Ne comptez pas sur lui pour qu'il se

laisse prendre au jeu. Fier de sa trentième vendange chez Calera, notre puriste poursuit plus que jamais sa quête de la vérité par l'expression du terroir. Son épuré et savoureux Pinot Noir Calera 2002 Central Coast (32 \$; S-898320) en est la preuve.

Réfractaire à la capsule à vis?

Vous êtes réticent à acheter un vin, aussi grand soit-il, affublé d'une capsule à vis? Normal... Elle a mauvaise image au Québec, à cause des infects vins de dépanneur ainsi bouchés. Sachez que la capsule utilisée aujourd'hui démontre une parfaite étanchéité et une totale neutralité du joint en contact avec le vin. Donc, aucun faux goût ne peut être communiqué au vin. Car c'est bien là que se trouve son utilité: protéger les vins contre l'attaque des faux goûts de bouchon, dont le coupable est le liège contaminé. Sans oublier que certains lièges défectueux viennent troubler la maturation du vin en bouteille en lui subtilisant son âme, de sorte que certains vins, une fois versés dans nos verres, sans être bouchonnés ou marqués par de faux goûts, se retrouvent avec une personnalité fade et éteinte.

Identifiez le cépage

Le cépage rouge de l'énigme de vendredi dernier, d'une grande polyvalence à table, est le noble bourguignon... PINOT NOIR. On aime le pinot noir quand il s'exclame par la fraîcheur de son fruit, de la cerise au cassis, en passant par la fraise, la rose et la pivoine, sans oublier quelquefois les épices. Il trouve son terroir, ou plutôt ses terroirs de prédilection en Bourgogne, spécialement en Côte d'Or, avec sa grande mosaïque de sols (Gevrey-Chambertin, Vosnes-Romanée, Nuits-Saint-Georges, etc). Difficile à mener à terme avec éclat à l'extérieur de la Bourgogne, de belles découvertes peuvent être envisagées en Alsace, dans la Loire, ainsi qu'en Italie, en Suisse et en Autriche, sans oublier l'Espagne, la côte Ouest américaine (Russian River, Carneros, Santa Barbara, Bien Nacido Vineyard) et l'Australie (Yarra Valley). Les très bons vins à base de pinot noir, offerts sous la barre des 25 \$ sont malheureusement peu nombreux. Pour faire vos classes, à peu de frais, ne manquez surtout LE pinot noir coup de coeur chez les vins à moins de 10 \$: le Pinot Noir Chevalier de Dyonis 2003 Roumanie (8,95 \$ C-554139) aux notes de fleurs, d'épices douces et de cerise. Servi à 16 degrés, il fera sensation avec des plats à base de tomate.

COURRIER

Q Co Pham: Je vous serais très reconnaissant de me suggérer des vins qui s'harmonisent avec des mets vietnamiens comme les rouleaux impériaux, le porc et le boeuf marinés grillés et aussi avec des mets chinois comme les calmars frits, un poisson vapeur et du tofu farci. J'aimerais que les vins suggérés soient entre 15 et 25 \$ la bouteille.

R Avec les mets frits, comme les rouleaux impériaux et les calmars frits, il faut privilégier les vins blancs secs possédant une bonne acidité et un corps plutôt léger (riesling, sauvignon blanc, aligoté). Vous pourriez aussi opter pour l'incroyable aubaine qu'est le vin portugais *Coroa d'Ouro Pocas 2003 Douro* (11,80 \$; C-412338). Pour soutenir le porc et le boeuf marinés et grillés, un rouge tout en fraîcheur, aux tanins fins, fera l'affaire (gamay, merlot, pinot noir). Choisissez soit le *Pinot Noir Chevalier de Dyonis 2003 Roumanie* (8,95 \$; C-554139), soit le *Mercury Domaine Juillot 2002* (28,35 \$; C-573402). Quant au poisson vapeur, un blanc sec, moins acide et plus soutenu que pour les fritures, est à prescrire (chardonnay, pinot gris), comme le *Chablis Vignes de la Reine 2001 Château de Maligny* (24,05 \$; C-560763). Enfin, pour accompagner le tofu, mes expériences ont toujours été concluantes avec un riesling, qu'il soit allemand ou alsacien, comme le *Riesling Hugel 2002* (17,95 \$; C-042101).

ACTUEL

Le retour du congélateur



ARIANE KROL
À BOIRE
ET À MANGER

Mes premiers souvenirs de congélateur remontent à l'enfance. Mes amis qui avaient au moins un frère ou une soeur — contrairement à moi — avaient tous dans leur sous-sol un de ces congélateurs tombeaux où les parents enterraient des tonnes de nourriture. Chez Isabelle, la voisine d'en face, nous prélevions parfois un peu de tire en douce, ravies de voir cette délicieuse masse sucrée se remettre en place comme par magie, effaçant toutes traces de notre larcin. Du moins, c'est ce que nous aimions croire.

Puis nous avons tous déménagé dans des appartements trop petits et il n'a plus été question de congélateurs. Mais comme toutes les icônes des années 70, ils sont en train de faire un retour en force. Mon ami

Steve en cherche un pour caser les 140 livres de boeuf dont il prendra possession dans quelques semaines et un de mes collègues s'en est procuré un au printemps pour entreposer le quart d'un veau et quelques poulets élevés en plein air. On ne parle pas ici de chefs de famille nombreuse, mais de jeunes hommes dans la trentaine qui n'ont même pas d'enfants. Pour eux, le congélateur n'est qu'un moyen d'avoir sous la main de la viande de qualité à prix raisonnable.

Steve a eu la piqûre en goûtant un morceau de boeuf offert par son nouveau voisin. « C'était incroyable, ça n'avait rien à voir avec ce que tu achètes à l'épicerie », m'a-t-il raconté avec verve. « Tu vois d'où ça vient, tu sais comment c'est produit », précise mon collègue.

François Boulay, copropriétaire des Élevages B & F Boulay à Saint-Césaire, vend environ 500 porcs par année directement aux consommateurs. Ces bêtes élevées sans médicaments lui coûtent un peu plus cher, car il les nourrit exclusivement au grain et paie un boucher pour les débiter en côtelettes. Mais c'est une activité qu'il veut développer. « C'est pas qu'on pense faire des millions, mais ça nous permet de

s'assurer un revenu égal toute l'année », explique-t-il. Ces 500 têtes roses représentent moins de 1 % de sa production annuelle, mais c'est lui qui en fixe le prix, contrairement à ses autres porcs élevés de façon conventionnelle qui sont soumis aux caprices de l'encan électronique.

Les clients qui achètent leur demi-porc dans le rang Saint-Ours paient de 160 à 170 \$ pour 50 à 60 livres de viande coupée et emballée selon leurs préférences, saucisse, jambon et bacon inclus. Plusieurs font partie d'un ménage de deux ou trois personnes seulement.

Jadis allié des familles nombreuses, le congélateur est devenu un trait d'union entre l'éleveur et le gourmet. Chacun y trouve son compte. La transformation et la mise en marché à la ferme fait partie de la déclaration de principe de l'Union paysanne et beaucoup d'éleveurs de gibier et de producteurs de viande biologique ont aussi adopté la formule.

Mais on ne s'improvise pas facilement boucher ou charcutier. Plusieurs découvrent sur le tas que c'est plus compliqué qu'ils ne l'imaginaient, témoigne Marc Dessureault, du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.



PHOTO GRACIEUSE ETÉ AB TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES Le Ketcho' râpé dans son emballage.

Un fromage à saveur de ketchup *made in France*

ARIANE KROL

Le produit aurait été américain, on se serait dit: bof, une horreur de plus ou de moins. Mais venant de France, ça donne un choc. Le Ketcho' râpé, qui se vend aussi en cubes, ne contient en fait que 10 % de fromage, ce qui contraint la société France Fromage à le qualifier de spécialité. La texture moelleuse rappelle celle de LA mozzarella mais en bouche, c'est la saveur de ketchup qui domine, en version un peu moins sucrée que notre bon vieux

Heinz. Le produit est d'abord destiné à la vente au détail, mais ses inventeurs espèrent qu'il séduira aussi les propriétaires de sandwicheries parce que, contrairement au ketchup, il ne coule pas. Le fabricant propose aussi de l'ajouter aux pizzas, aux omelettes et aux pâtes en faisant valoir qu'il garde sa couleur à la cuisson. Le public cible, vous l'aurez deviné, ce sont les enfants et les ados. Cette substance doit arriver dans les supermarchés de France, des Pays-Bas, de Belgique et d'Allemagne en janvier prochain.



Épargner pour les études.
Un moyen d'y arriver. Garanti.

Obligations d'épargne
du Canada
un excellent mode d'épargne. c'est garanti.

Acheter des Obligations d'épargne du Canada est un des moyens les plus sûrs et les plus faciles d'investir dans votre avenir. Vous obtenez non seulement des taux concurrentiels mais également un rendement garanti et le tout sans frais. Que vous optiez pour l'Obligation d'épargne du Canada, encaissable en tout temps, ou pour l'Obligation à prime du Canada, dont le taux d'intérêt est plus élevé, vous vous garantissez un avenir meilleur. Vous pouvez vous procurer l'un ou l'autre titre à votre institution bancaire ou financière, sur le lieu de travail par retenues salariales, en ligne au www.oec.gc.ca ou par téléphone au 1 888 773-9999.

L'OBLIGATION À PRIME DU CANADA			L'OBLIGATION D'ÉPARGNE DU CANADA
1,85 % AN 1	2,45 % AN 2	3,40 % AN 3	1,50 % AN 1
Émission 41: Encaissable une fois l'an. Taux annuel composé de 2,56 % au bout de 3 ans.			Émission 91: Encaissable en tout temps.

Canada

* En vente jusqu'au 1^{er} décembre 2004. Le ministre des Finances peut mettre fin à la vente des obligations en tout temps. Les porteurs d'obligations sont priés de noter qu'à partir du 1^{er} décembre 2004, les émissions 4 et 22 de l'Obligation à prime du Canada porteront les taux ci-dessus pendant les 3 prochaines années. Les émissions 53, 55, 61, 67, 73, 79 et 85 de l'Obligation d'épargne du Canada porteront le taux susmentionné durant l'année prochaine.