

GOURMAND

RESTAURANT
ROGER ET SA TAVERNE
PAGE 6



FÊTE DES PÈRES
DES CADEAUX POUR
L'HOMME AUX FOURNEAUX
PAGE 4



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

J'EN PINCE POUR PAPA

Comme dirait un ami: le meilleur légume, c'est la viande! Et on ne voudrait absolument pas priver les carnivores à tous crins de leur gros t-bone saignant sur le BBQ pour la fête des Pères. Mais si on essayait autre chose, le 21 juin prochain? Si on essayait de faire plaisir à ces messieurs qui correspondent davantage au profil poisson-légumes qu'au stéréotype steak-bié-d'Inde-patates? Nous sommes donc allés voir Martin Juneau, chef-propriétaire de La Montée, afin qu'il nous concocte un menu de la fête des Pères atypique. Il a voulu profiter de la fin de la saison du homard et des asperges, ingrédients d'une subtile virilité, qu'il décline en trois petites recettes simples et complémentaires, où rien ne se perd. **À lire en pages 2 et 3.**



EXPOSITION À POINTE-À-CALLIÈRE

PIRATES, CORSAIRES ET FLIBUSTIERS

DU 20 MAI 2009 AU 3 JANVIER 2010

POINTE-À-CALLIÈRE
Musée d'archéologie
et d'histoire de Montréal
Montréal

350, place Royale
Vieux-Montréal
514 872-9150
www.pacmusee.qc.ca

TOURISME
Montréal

AIR CANADA

Consulat général
de France à Québec

INTERCONTINENTAL
MONTREAL

HISTORIA

LA PRESSE

Une présentation de
Financière Sun Life

GOURMAND FÊTE DES PÈRES



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE



EVE DUMAS

Sans être végétarien, loin de là, Martin Juneau n'est pas le chef de la grosse bidoche et des assiettes gargantuesques. Si on lui demandait de nous préparer des côtes levées, ce serait sans doute de délicates petites côtes de porclet Gaspor laquées à l'érable et posées sur un écrasé de courge.

avec l'avènement d'une culture culinaire plus raffinée et ouverte sur le monde. Mais il n'en demeure pas moins qu'à la question « Quel serait votre repas de rêve? », la plupart des hommes répondent: une grosse pièce de viande grillée, du boudin, peut-être un poisson grillé. Mais quel poisson? Un gros steak de thon presque cru, bon sang! Toujours ce goût de la chair et du sang.

Il existe quand même quelques exceptions chez l'« homo épcurus ». Étienne Benoît, propriétaire d'une entreprise de pavage et de paysage-ment et papa d'une petite fille de 20 mois, a changé son alimentation il y a

coups en dés d'un centimètre), trois échalotes hachées, le jus de trois citrons, 10 gouttes de Tabasco, du sel et du poivre. Je laisse reposer au frigo de 3 à 24 heures. Si j'avais à choisir, c'est ce que j'aimerais qu'on me serve à la fête des Pères. » Or, le soir de la fête des Pères il ira probablement manger un sauté végétarien chez ses parents, qui, avec le temps, ont également adopté une alimentation moins carnivore.

Mathieu Corbeil, papa de deux petites filles de 4 et 6 ans, a pour sa part passé les cinq premières années de sa vie dans une communauté Krishna en France, où on mangeait une cuisine indienne végétarienne. Quatre des six enfants de sa famille sont toujours végétariens. Il ne mange pas de viande pour des raisons éthiques et de goût. « Je n'ai jamais développé le goût de la viande. Pour moi, le pâté chinois et le rôti de porc ne sont pas associés à du *comfort food*. »

Ce costaud bon vivant de 6 pieds travaille aujourd'hui dans une résidence pour personnes âgées, mais à l'époque où il bûchait sur les chantiers de construction, ses lunchs faisaient parfois sourciller ses collègues. « Les gars étaient davantage surpris par la complexité et la finesse du plat, surtout quand je me mettais à énumérer les légumes qui entraient dans la composition, que par le fait que c'était végétarien. » Son repas de la fête des Pères idéal? Thaï ou indien.

Pour les indécis et pour ceux qui voudraient profiter des derniers homards des Îles et des asperges à leur apogée, Martin Juneau a concocté une superbe assiette dans laquelle il décline le grand crustacé et le légume vert en trois petits plats.

Lorsqu'il a ouvert La Montée de lait, rue Villeneuve (déménagé au centre-ville l'automne dernier et amputé de son complément laitier), le jeune chef a rapidement troqué la formule classique entrée-plat-dessert pour un concept qu'il avait observé lors de ses voyages: des petits plats à la personnalité bien définie et se situant entre l'entrée et le plat principal. À La Montée, rue Bishop, on a conservé la formule. Au Bouchonné, les petits plats sont également à l'honneur, bien qu'on propose aussi quelques « grosses portions » le midi et, bientôt, des brunches. Le deuxième restaurant de Juneau et sa bande vient tout juste de déménager sur le boulevard Saint-Laurent, près de Fairmount. On a confié les fourneaux à Louis-Philippe Breton, du défunt Diner.

« Il arrive régulièrement, au moins une fois par semaine, qu'un client quitte La Montée après qu'on lui ait expliqué le concept du restaurant, c'est-à-dire les petites portions. Certaines personnes, des hommes surtout, veulent encore une forme d'alimentation plus classique. »

Pendant ses rares journées de congé, Martin Juneau avoue préférer manger du poisson et des légumes, catégories d'aliments qu'il adore travailler, tant au restaurant qu'à la maison. Mais s'il ne devait manger qu'un plat jusqu'à la fin de ses jours, il opterait en toute simplicité pour des pâtes à la tomate, cette dernière étant son ingrédient favori de tous les temps.

Il va sans dire que les goûts du mâle québécois (et de sa femelle aussi, bien entendu) ont beaucoup évolué au cours des dernières années,

une dizaine d'années à la suite d'une prise de conscience, à la fois gustative, anatomique et écologique. Comme nous le savons, l'agriculture animale est responsable d'une bonne part des gaz à effet de serre. Lorsqu'il cuisine — et c'est lui le maître incontesté des fourneaux à la maison — il préfère de loin les légumes, les légumineuses et le poisson d'élevage, biologique si possible, sans toutefois avoir fait une croix sur la viande. « J'ai grandi avec de la viande dans mon assiette alors j'en apprécie toujours le goût. Mais en ce moment, j'adore le ceviche. J'en fais un en mélangeant 600 grammes de poisson d'élevage (j'utilise du saumon et du tilapia, à parts égales,

DU HOMARD POUR PAPA

Pour les indécis et pour ceux qui voudraient profiter des derniers homards des Îles et des asperges à leur apogée, Martin Juneau a concocté une superbe assiette dans laquelle il décline le grand crustacé et le légume vert en trois petits plats.



LE HOMARD, UN LUXE QUAND MÊME ABORDABLE

Au mois de mai, certains supermarchés ont vendu du homard à 5,99 \$ la livre. En moyenne, cette année, on peut s'attendre à payer en poissonnerie 9,99 \$ à 10,99 \$ la livre le homard des Îles-de-la-Madeleine, dont la saison se termine avant celui de la Gaspésie (un peu moins cher), c'est-à-dire à la fin juin.

FÊTE DES PÈRES GOURMAND



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

RECETTES DE MARTIN JUNEAU

Homards et asperges en trois temps, un menu pour la fête des Pères créé par Martin Juneau, chef propriétaire de La Montée et du Bouchonné, à Montréal.



Plutôt que d'empaler les homards avec un bâton, Martin Juneau leur attache une cuiller sous la queue pour que celle-ci reste droite.

Pour 4 personnes, on voudra faire cuire trois ou quatre homards d'une livre et demie. Le chef utilise un demi-homard par personne, mais on peut être plus généreux avec son homme! Des restes? On s'en fait une salade, ou on le sert avec des pâtes ou en club sandwich le lendemain midi.

CUISSON DU HOMARD. Plonger le homard entier dans une eau bouillante et salée pendant une minute. Casser les pinces et les remettre à cuire pendant deux autres minutes. Décortiquer et classer en trois catégories: queue, pinces, coudes. Attention, cette opération peut prendre un peu de temps, si on n'a pas l'habileté d'un chef.



CARPACCIO DE QUEUE DE HOMARD ET ASPERGES GRILLÉES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 4 queues de homard
- > Une botte d'asperges
- > Huile d'olive
- > Sel et poivre
- > Pour la marinade des oignons:
- > 1 ou 2 oignons rouges tranchés
- > 1/3 de tasse d'eau
- > 1/3 de tasse de sucre
- > 1/3 de tasse de vinaigre de vin rouge
- > Sel et poivre.

PRÉPARATION

1. La queue du homard sera presque crue; la minute de cuisson ne sert qu'à détacher la chair de la carapace. La trancher aussi finement que possible, la placer dans un sac Ziploc (format sandwich!), taper la chair un peu et envoyer au congélateur au minimum 15 minutes afin de durcir le carpaccio et de faciliter le taillage.
2. Pour les oignons rouges marinés: mélanger 1/3 de tasse d'eau, 1/3 de tasse de sucre, 1/3 de tasse de vinaigre de vin rouge, sel et poivre. Porter à ébullition et verser sur les oignons tranchés.
3. Enrober les asperges d'huile d'olive, saler et poivrer puis envoyer à cuire sur le gril pendant trois ou quatre minutes.
4. Sortir le carpaccio du congélateur et tailler chaque carré en deux rectangles (un par assiette). Assembler les ingrédients de la salade: asperges, oignons (au goût), huile, sel et poivre. Déposer sur le carpaccio et arroser le tout d'huile d'olive.

ASPERGES FAÇON ALFREDO SERVIES AVEC LA PINCE

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 4 pinces de homard
- > Une botte d'asperges de format moyen ou gros
- > 100 ml de vin blanc
- > 150 ml de crème 35%
- > Une gousse d'ail hachée finement
- > 1/4 de tasse de parmesan
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper la tête des asperges et réserver pour la recette suivante. Tailler les tiges, avec un économètre, de façon à obtenir des languettes rappelant vaguement le format d'une pâte alimentaire.
2. Faire chauffer le vin, laisser réduire. Ajouter la crème et cuire les asperges dans le mélange en ébullition pendant une minute avec une pointe d'ail. Ajouter le fromage en remuant. Des herbes peuvent être ajoutées, au goût.
3. Laisser réduire la crème. Ajouter le fromage en remuant. Des herbes peuvent être ajoutées, au goût.
4. Déposer les asperges et leur sauce dans une assiette. Surmonter le tout d'une pince et servir.



BEIGNETS D'ASPERGES ET COUDES DE HOMARD, YAOURT D'ASPERGE

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > Les têtes d'une botte d'asperges (récupérées de la recette précédente)
- > Les queues d'une botte d'asperges (les bouts cassés, récupérés des deux recettes précédentes)
- > Bouillon de légumes
- > Les coudes de 4 homards (donc 16)
- > 250 ml fécule de maïs
- > 250 ml farine
- > Un jaune d'œuf
- > Eau, pour allonger la pâte de tempura
- > Huile végétale
- > Yaourt gras
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour le yaourt: cuire les queues d'asperges dans très peu de bouillon afin qu'elles ne se gorgent pas d'eau, et en faire une purée lisse. Mélanger jusqu'à texture et saveur voulue avec du yaourt gras (comme « tous les autres chefs de la métropole », Martin Juneau utilise le yaourt Méditerranée de Liberté). Cette crème remplace avantageusement la mayonnaise, trop riche, et pourrait être faite avec de la crème sure.
2. Pour le tempura: on mélange la fécule de maïs, la farine, le jaune d'œuf et suffisamment d'eau pour atteindre la consistance désirée, juste assez dense pour qu'elle nappe bien les têtes d'asperges et les coudes de homard. Plonger dans la friture à 350°F et laisser dorer très légèrement. Égoutter. Saler et poivrer.
3. Servir les beignets sur une généreuse cuillerée de yaourt.

Note: les carcasses de homard peuvent être cuites dans l'eau pour être ensuite broyées au mélangeur et passées au tamis afin d'obtenir une bisque (à laquelle on ajoute de la crème 35%).



GOURMAND

Cadeaux gourmands pour papa gâteau

ROBERT BEAUCHEMIN

COLLABORATION SPÉCIALE

Pas besoin de faire les choses comme tout le monde à la fête des Pères. Rien ne vous empêche de faire preuve de singularité dans vos choix. Oubliez donc un peu les cravates et les pyjamas et mettez l'accent sur ce qui compte vraiment: le plaisir. Et, surtout, le plaisir de la bouche. Voici quelques suggestions à considérer.

Instruments pour le parfait chef du barbecue

C'est le rôle des hommes après tout. Outre sortir les poubelles, on s'entend! Si le premier homme faisait cuire sur le gril et était découpeur, c'est encore le cas aujourd'hui. Il y a des choses qui sont plus anciennes que l'invention de la roue, vous savez. Et la proximité du feu, des braises, du bois qu'on coupe à la hache, tout ça (même si le bois arrive en sac et se vend au Metro) a de quoi

attirer le paternel. Si la mère est poisson et salade, le père est amateur de bidoche et de gras animal. Faites-lui plaisir, entretenez son côté coureur des bois, encouragez le Néandertalien en l'homme et cherchez des instruments pour le barbecue.

Procurez-lui des grilles à poisson. Jolies, pratiques et pour ceux habitués à ne faire cuire que de la viande, c'est l'instrument idéal pour ne pas rater la cuisson du poisson et l'empêcher de se défaire sur la braise. De plus, c'est envoyer un message sympa que vous en avez peut-être assez du *t-bone* et de la bavette cramoisie. Ces grilles sont souvent en métal inoxydable, résistent bien à la chaleur et permettent à la peau des poissons de rester croustillante tout en maintenant l'intérieur moite. Avec ça, impossible de rater le saumon du dimanche.

Variation: il existe aussi toutes sortes de grilles à légumes, bien pratiques pour faire rôtir les pommes de terre par exemple,

sans papier d'aluminium et sans les cramer.

On les trouve dans la plupart des magasins de fournitures de cuisine et plusieurs variétés sont proposées dans les magasins Winners (à très bons prix d'ailleurs).

Le monde des piments forts

Tous les papas du monde ont un instinct protecteur. Voici peut-être l'occasion d'encourager autre chose: la fierté toute masculine de manger pimenté (sans souffrir d'apoplexie)!

La compagnie montréalaise Novaè propose une quinzaine de petits pots contenant autant de variétés de piments déshydratés. C'est à la fois l'ensemble parfait pour l'alchimiste gastronomique en herbe et l'aventurier extrême. Parfait pour le père qui a du bagout, de l'entrepreneuriat et... du courage. Du reste, il est facile d'utiliser chaque variété de chili, car la force de chacun est clairement identifiée (par la concentration

en capsaïcine: de 0 pour les piments verts ordinaires à plus de 200 000 pour les redoutables habaneros. Vous pourrez donc permettre à votre père de jouer à l'apprenti sorcier en toute sécurité – et surtout en parfaite maîtrise du résultat. Disponible chez Alfafa, au marché Jean-Talon et au Vrac du marché, au marché Atwater. Les prix: selon le piment, de 4,50\$ à 12\$ le pot de 25 g.

Les papas intellectuels

Enfin, tous les papas n'ont pas envie de jouer à Batman ou à Indiana Jones. À ceux qui préfèrent le canapé du salon ou la grande bergère victorienne, permettez de lire des bouquins de cuisine, si rassurants, si inspirants, même quand on ne cuisine pas. Ne serait-ce que pour l'évasion. En tout cas, voici deux sacrés beaux livres-cadeaux à moins de 30\$ chacun.

On en parlera longtemps: notre collègue François Chartier nous offre là ce qu'il est

peut-être convenu d'appeler le livre le plus intrigant de l'été. *Papilles et molécules* (aux Éditions La Presse) est destiné aux papas curieux et aux papas gourmands, un vrai bouquin masculin et viril pour comprendre de l'intérieur, un peu comme un traité d'astronomie, comment se forme le goût et pourquoi certains aliments ont des parentés avec d'autres avec lesquels ils n'ont absolument aucun lien.

Dans un registre un peu moins savant, et un peu plus ludique, *Le guide des cocktails de La Distillerie* – en vente dans les deux succursales de La Distillerie, avenue du Mont-Royal Est et rue Ontario Est –, du barman professionnel Philippe Haman, est un répertoire exhaustif, explicatif et tout à fait jubilatoire des préparations de base des alcools. C'est d'ailleurs le seul du genre sur le marché et c'est publié ici, à compte d'auteur, par une équipe du tonnerre.

Soldes interdits



VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

À l'heure où l'on parle beaucoup du protectionnisme américain et de ses ravages dans notre économie, quelques politiciens et économistes canadiens affirment que nous devrions commencer par abattre les barrières sur notre propre territoire, entre les provinces, qui imposent aussi un frein aux échanges commerciaux.

Bonne idée, en effet. Il est tout de même paradoxal pour un pays aussi résolument libre-échangiste que le nôtre que d'ériger des murs dans le marché interne.

Ces barrières expliquent, entre autres, pourquoi vous n'avez pas le droit (du moins en principe) d'acheter du vin dans une autre province et de l'«importer» au Québec. Les provinces sont tolérantes mais, légalement, un consommateur qui en rapporte au Québec en provenance de Colombie-Britannique devrait payer des droits ici puisque la vente d'alcool est sous contrôle monopolistique de l'État.

Des pourparlers entre provinces sont en cours et les choses

pourraient changer, avance-t-on prudemment dans l'industrie canadienne du vin. Ce n'est pas pour demain, mais le débat est bien engagé, un débat qui vise beaucoup plus large que le seul marché du vin.

En attendant le jour où vous pourrez légalement faire vos emplettes en Ontario ou commander en ligne une caisse de pinot noir de Colombie-Britannique, si ce jour finit par arriver, voici ce que vous manquez ces temps-ci à la LCBO, la cousine ontarienne de la SAQ: des soldes, des soldes, encore des soldes.

Depuis quelques mois, le LCBO a revampé son site internet, elle a amélioré ses communications par courriel avec ses clients et elle multiplie les ventes de plusieurs façons. Cette approche de vente «agressive» (pardonnez l'anglicisme) fait rêver bien des consommateurs de ce côté-ci de la rivière des Outaouais.

D'abord, la société d'État ontarienne informe régulièrement (une fois aux deux mois environ depuis six mois) ses clients du relâchement de produits dits de fin de stock) à commander exclusivement par internet (non, la LCBO n'a pas le droit de livrer au Québec...).

Même chose pour les soldes appelés «Bin ends», soit des fins de boîtes ou de casiers, vendus en ligne ou, le plus souvent, dans certaines succursales jusqu'à épuisement des stocks.

Il y a aussi les soldes «surprises», ceux que vous découvrez lorsque vous entrez dans la section Vintages des succursales LCBO, selon l'inventaire.

Enfin, la LCBO lance un nouveau soldé mensuel – une dizaine de produits par mois selon la disponibilité en succursale – qu'elle annonce d'ailleurs dans son magazine mensuel *Vintages*. Ce mois-ci, par exemple, la LCBO vend le Brunello di Montalcino

(2003) de la maison Barbi à 39,95\$ au lieu de 48,95\$, un rabais de 9\$, ou le Châteauneuf-du-Pape de Beaucastel à 79,95\$ au lieu de 89,95\$.

Quant aux ventes de fin de stock sur internet, elles oscillent entre 5% et 30%, dépendant des produits.

La SAQ fait aussi des soldes à l'occasion. SAQ.com, par exemple, informe ses abonnés par courriel lorsqu'elle lance une opération 15% sur les achats de 300\$ et plus. Certains vins sont aussi soldés, mais bonne chance si vous voulez les trouver sur le site de la SAQ parmi les 10 400 produits car aucun signet ne vous guide vers les réductions.

Vous n'avez pas le droit d'acheter en Ontario, mais rien ne vous empêche de faire du lèche-écran: www.vintages.com.

COURRIEL

Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca

Mieux choisir

POUR ANNONCER
514-285-7163

MONTREAL

ALEXANDRE & FILS: L'unique Brasserie Parisienne. Décor exceptionnel, carte et plats régulièrement revistés. Foie gras, plats cuisinés et poissons sont un régal. La cuisine est ouverte continuellement de midi à 2 h du matin. 1454, Peel - 514.288.5105 - www.chezalexandre.com

BRASSERIE BLUE CHIP: 10 écrans géants, grande terrasse, service de traiteur pour groupe corporatif et événements spéciaux jusqu'à 300 personnes. DJ live vendredis et samedis. 7333, boul. Newman, LaSalle. 514-366-0999.

CIGARE LOUNGE: Au 2^{ème} étage de chez Alexandre & fils, feu de foyer, écran plasma, grand confort pour les amateurs de Havane. De midi à 3h du matin. 1454, Peel - 514.288.5105 - www.chezalexandre.com

MONTREAL

LE PRINCE ARTHUR: 54, Prince-Arthur. 514-849-2454. Le meilleur resto en ville! Apportez votre vin. Valet-parking gratuit après 17 h.

TERRASSE ÉLÉGANTE: Alexandre & fils vous offre l'atmosphère du Fouquet's de Paris mais à prix coupés en deux. On peut y fumer, prendre un verre ou manger jusqu'à 2h du matin. 1454, Peel, 514.288.5105 www.chezalexandre.com

VIEUX-MONTREAL: Le Solmar. 111, St-Paul Est - 514-861-4562. 37 ans pour vous servir: fruits de mer, poissons, volailles, gibier. 7 soirs, intérieur / extérieur. Spectacles de Fado & Guitares nostalgiques toutes les fins de semaines.

MOINS DE 20\$

BRONZINELLE COTEAUX DU LANGUEDOC 2006 (CODE SAQ: 10268588), 18,45\$

Ne le dites pas trop fort, mais ce vin est une véritable aubaine (même au plein prix), année après année. Il me restait un 2005, que j'ai comparé au 2006 récemment. Un modèle de fiabilité à redécouvrir en même temps que votre BBQ.

Poissonnerie René Marchand inc.

DEPUIS 1969

La maison du homard au Québec depuis 40 ans

- Homards vivants ou cuits sur place
- Vaste choix de poissons et de fruits de mer
- Crabes des neiges

Le meilleur homard pour le meilleur père

poissonneriemarchand.com

1455, ave. Victoria (Près de Churchill), St-Lambert

450 672-1231

INSCRIVEZ-VOUS AUX INFOLETTRES DE CYBERPRESSE

Faites votre choix!

RESTAURANTS

Vendredi, 10 h

The screenshot shows the Cyberpresse website interface. At the top, there's a navigation bar with 'cyberpresse.ca' and 'www.cyberpresse.ca'. Below that, there are several content blocks: 'RESTAURANTS' with a featured article 'Un poulet qui n'a rien d'éceveillé', 'GASTRONOMIE' with 'François Blais, du Panache, nommé chef de l'année', 'EN VRAC' with 'Restauration: les Québécois gardent l'appétit', 'BLOGUES' with 'Marie-Claude Lortie', 'JACQUES BENOÎT' with 'Huit vins d'Amérique du Sud', 'LES RECETTES DE RICARDO' with 'La recette de Ricardo: poulet tandoori', 'FRANÇOIS CHARTIER' with 'Découverte aromatique du thym', and 'RECETTES' with 'Grillades péruviennes'. There are also 'Plus de...' links for each category.

SUGGESTIONS DE SORTIES

INSCRIPTION GRATUITE

www.cyberpresse.ca/mesinfolettres

cyberpresse.ca

GARDEZ LE FIL

Confessons-nous...



JACQUES BENOÎT
DU VIN

Les dégustateurs patentés (conseillers en vin, représentants, sommeliers, journalistes spécialisés, etc.) ne boivent qu'une toute petite partie des vins qu'ils goûtent. On devine pourquoi! Car boiraient-ils tous ces vins, ils auraient, c'est le moins qu'on puisse dire, de graves problèmes de santé... On peut même croire qu'ils auraient toutes les peines du monde à mettre un pied devant l'autre, n'est-ce pas?

Ces dégustateurs gardent donc les vins qu'ils préfèrent pour leur propre consommation, et distribuent les autres (bons, très bons, parfois même excellents) à la ronde. Aux amis, aux parents, aux voisins.

Vin rouge d'Espagne, le Rioja 2005 Reserva Ijalba, d'un grand millésime pour ce vignoble, compte parmi ces vins que, personnellement, j'ai bus, et avec le plus grand des plaisirs, aussi bien le confesser...

Pourpre foncé à reflets un peu bleuâtres, bien coloré pour un Rioja, ce vin, fait avant tout de Tempranillo (80%) et pour la portion restante de Graciano (20%), se présente dès l'abord avec un bouquet qui rappelle de façon marquée la bourgogne, au fruité insistant associant fruits rouges et fruits noirs, de sorte qu'on jurerait un bourgogne rouge de haut niveau!

Avec l'aération, ce bouquet – superbe, au fruit plein d'éclat – se modifie, et des notes boisées bien présentes se manifestent, l'élevage, d'une durée de 20 mois, se faisant pour moitié en fûts de chêne français et pour l'autre moitié en fûts de chêne américain. D'où, au nez et en bouche, des arômes (c'est le chêne américain) qui ne sont pas sans rappeler, un peu, la sciure de bois.

Bouche bien charnue, dense, sans lourdeur, aux saveurs pimpantes et aux tannins aimables, on se régale à prix très correct. Très beau Rioja, donc. 13% d'alcool (524 caisses).

S, 478 743, 21\$, ★★★ 1/2, 17/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2014.

Je vais être franc: j'ai également bu le **Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup 2004 Grande cuvée Château de Lancyre**,

lequel, aussi bien le dire, a de quoi faire la leçon à certains vins beaucoup plus chers (genre Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, etc.) du nord de la vallée du Rhône.

Modèle d'équilibre, ce vin de Syrah, de Grenache et de Mourvèdre, qui bénéficie d'un élevage d'un an en fûts, d'un pourpre-grenat très soutenu sans qu'il soit opaque, brille d'abord par l'ampleur et la distinction de son bouquet de fruits noirs, que domine la Syrah, aux notes discrètement fumées. Vin corsé, aux arômes complexes, comme d'ailleurs le bouquet, ses tannins sont fermes, mais dépourvus de toute rugosité. Dégusté en deux étapes (une demi-bouteille à la fois), il m'a semblé encore plus réussi à la seconde demie. Très – très – bon. 13,5% d'alcool (80 caisses).

S, 864 942, 26,20\$, ★★★ 1/2, 17,5/20, \$\$\$, 2009-2014.

Persévérons, restons honnête (quel métier!): donc, j'ai également bu le **Pauillac 2004 Baron Philippe**, lequel, sans être un grand bordeaux rouge, d'un millésime de qualité moyenne par-dessus le marché, a toutes les qualités qui expliquent pourquoi Bordeaux continue de régner en maître sur la planète vin: une couleur passablement soutenue, un bouquet discret, aux notes un peu tabac (de «havane», disent nos amis français) et comme – mais c'est peu marqué – de goudron. Ce à quoi succède une bouche de concentration moyenne, aux tannins fins et serrés, assez austère. *Textbook* bordeaux, comme on dit en latin. 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot et 10% Cabernet franc, avec élevage en cuves. 13% d'alcool (88 caisses).

S, 708 040, 27,05\$, ★★★ 1/2, 17/20, \$\$\$, 2009-2013.

Poursuivons... dans le droit chemin! J'ai aussi bu, je le confesse également, ce très beau bourgogne rouge qu'est le **Givry 1^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines**, mais vendu celui-là uniquement aux deux boutiques Signature. Ce n'est pas le plus fin des bourgognes, mais quel fruit, quelle chair, quel éclat!

Plus coloré que la plupart des bourgognes, il séduit d'entrée de jeu par l'ampleur et la pureté de son bouquet, très fruits rouges, épicé-boisé sans excès, la bouche procurant tout autant de plaisir. Bien en chair, relativement corsé, ses saveurs sont tout aussi franches que l'annonce le bouquet, le tout assis sur des tannins fermes et quand

même enrobés. Sérieux. 13% d'alcool (45 caisses).

Signature, 11 057 117, 37,50\$, ★★★ 1/2, 17,2/20, \$\$\$, 2009-2015.

Enfin, aussi bien être honnête jusqu'au bout, j'ai eu également la faiblesse de boire une demi-bouteille du **Châteauneuf-du-Pape 2006 Domaine de la Vieille Julienne**, un de ces mastodontes comme Châteauneuf-du-Pape en produit souvent, très coloré pour un vin de cette appellation, au généreux bouquet de fruits noirs et aux notes comme de prunes rouges bien mûres, très corsé, tannique, assez rugueuse en fait, et dont l'après-goût persiste un bon moment. Tout cela bien que sa teneur en alcool atteigne 15,5% (!), ce qui n'est pas exceptionnel pour Châteauneuf-du-Pape, soit dit en passant, et qu'il coûte les yeux de la tête. Consolation: c'est une des vedettes de l'appellation. 70% Grenache, 10% Syrah, et 20% de Mourvèdre, de Counoise, de Cinsault et d'un peu de Grenache blanc, avec élevage en foudres (64 caisses).

S, 10 807 975, 68\$, ★★★ 1/2, 17,8/20, 2009-2017.

Vin on ne peut plus curieux, d'une appellation du Sud-Ouest de la France très peu connue – Irouléguy –, l'**Irouléguy 2005 Domaine Ilarria** est à servir à l'aveugle à celle de vos connaissances qui se targue de savoir quantité de choses (ou tout) sur le vin.

Bien coloré sans qu'il soit opaque, il est élaboré avec surtout du Tannat (55%), comme les Madirans, plus 35% de Cabernet franc et 10% de Cabernet Sauvignon, et élevé en cuves d'acier inoxydable, mais, à cause de notes épicées au nez, on a l'impression qu'il est un peu boisé.

Se présentant avec un bouquet de bonne ampleur, à dominante de fruits rouges, moyennement corsé, et assez charnu, avec des tannins d'une certaine fermeté, on dirait en fait un bordeaux rouge, genre bordeaux de côtes (Côtes de Blaye, lères Côtes de Bordeaux, etc.). Particulier (62 caisses).

S, 10 783 694, 22,80\$, ★★★, 16/20, \$\$ 1/2, 2011-2012.

Élyse Lambert

Déjà meilleure sommière du Québec en 2004, Élyse Lambert a remporté la première place au concours du Meilleur Sommelier de las Americas (Meilleur sommelier des Amériques), devant 14 autres concurrents venus de sept pays, soit l'Argentine, le Canada, le Chili, les États-Unis, le Mexique, le Pérou et le Venezuela. Le concours a eu lieu le dimanche 31 mai, à Buenos Aires, en Argentine. Sommière en chef du restaurant montréalais Le Local, Élyse Lambert, qui est une diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, a travaillé précédemment dans plusieurs autres restaurants. L'autre représentante du Canada était Véronique Rivest, également sommière.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Nelson 2007 Pinot Noir Waimea. Vin de Pinot noir de Nouvelle-Zélande, d'une couleur pourpre-prune assez soutenue, et au bouquet expressif, typé, associant fruits noirs et fruits rouges. Moyennement corsé, souple, velouté et charmeur, on retrouve les mêmes arômes en bouche, avec aussi des nuances fumées qui lui viennent de son élevage en fûts de chêne français, dont 20% de fûts neufs. 14,3% d'alcool sans que ce soit dérangeant. Très bon (241 caisses). **S, 10826447, 22,95\$, ★★★, 16,2/20, \$\$ 1/2, 2009-2010.**

Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2007 Château de Maligny. Chablis délicat, fin, tout... en dentelles. Vin léger, non boisé, aux saveurs relevées par un peu de gaz carbonique, son beau bouquet est marqué par cette nuance minérale propre aux vins de cette appellation. 12,5% d'alcool seulement. Un régal (102 caisses). **S, 480145, 34,25\$, ★★★ 1/2, 17/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2013.**

Minervois 2008 Marielle et Frédérique Château Tour Boisée. Vin du Languedoc d'une belle couleur étincelante, au bouquet tout en fruit, plein d'éclat, et dont on perçoit (sans que ce soit très manifeste) qu'il est élaboré en grains entiers, et donc sans que les raisins aient été foulés. Même plaisir en bouche, une bouche débordante de fruit, aux tannins gras. Cinq cépages entrent dans son élaboration, mais surtout du Cinsault (35%) et du Grenache (25%), avec élevage en cuves. 13,8% d'alcool. Savoureux (77 caisses). **S, 896381, 17,35\$, ★★★, 16,2/20, \$\$, 2009-2010.**

Champagne Pol Roger Brut Vintage 1999. Une folie à faire... Goûté à l'extérieur par une belle journée ensoleillée, ce merveilleux champagne, au bouquet tout en fraîcheur et tout aussi séduisant qu'à peu près impossible à décrire, conjugue ampleur, équilibre, puissance et finesse, toutes choses qui en font un grand vin. 60% Pinot noir et 40% Chardonnay, le vin étant resté sept ans en contact avec ses lies. 12% d'alcool. On s'incline (27 caisses)... **S, 10663123, 88\$, ★★★ 1/2, 19/20, \$\$\$, 2009-2014.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin d'Ombrie, au cœur de l'Italie, l'**Umbria 2007 IGT Vitiano Falesco**, que j'aurais sans doute pu noter un peu plus généreusement, compte manifestement parmi les vins rouges, tous pays confondus, offrant les meilleurs rapports qualité-prix parmi tous ceux que commercialise la SAQ. Vin de Sangiovese (34%), auquel s'ajoutent 33% de Merlot et 33% de Cabernet Sauvignon, puis élevé trois mois en fûts, il s'agit d'un vin bien coloré, au bouquet de volume moyen, de fruits rouges, peu complexe, mais net, avec la bouche qui suit, assez peu corsée, non sans distinction et aux tannins aimables. À prix doux.

S, 466029, 15,80\$, ★★ 1/2, 15,8/20, \$ 1/2, 2009-2011.

Venez célébrer l'été!

Profitez du rabais SAQ*

10%

les 13 et 14 juin 2009 sur nos rosés

BOTTERO VENETO Rosato 2004 VIN ROSE - ROSE WINE PRODOTTO ITALIANO - PRODUCT OF ITALY MIS EN BOUTEILLE PAR CASA VINICOLA BOTTERO CASO & C. SPA FOSSALTA DI P. - ITALIA	MAJOLICA PODIERE CASTORANI NOUVEAU	HOYA DE CADENAS Rosado 2007 NOUVEAU	CASTILLO DE LIRIA 2001 VIN ROSE ROSE WINE SAQ
00634592 Prix régulier : 9,25 \$	11015769 Prix régulier : 14,60 \$	11073011 Prix régulier : 12,55 \$	00897728 Prix régulier : 8,65 \$

* dans les succursales SAQ et SAQ.com

Recettes d'été

NOUVEAU NUMÉRO!

RICARDO

SPÉCIAL BARBECUE
GRILLADES estivales
CUISENEZ AVEC LE FROMAGE EN GRAINS
Les confitures du bonheur

EN KIOSQUE MAINTENANT

Rediffusion des émissions Ricardo en semaine à 10h30 sur les ondes de Radio-Canada.

TÉLÉVISION LES ÉDITIONS GESCA

GOURMAND

L'allégorie de la taverne

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTAURANTS
COLLABORATION SPÉCIALE

Souhaiter l'existence des tavernes dans le paysage urbain, ne serait-ce que par sentimentalisme, c'est bien. C'est notre patrimoine social (et dans une moindre mesure «culinaire») en quelque sorte, et nous nous réjouissons qu'il en reste un peu partout pour nous rappeler que dans un passé pas très lointain, les femmes et les hommes n'avaient pas les mêmes droits civiques. Heureusement, si plusieurs ont gardé le décor à peu près intact, les menus ont changé, la qualité générale de la nourriture aussi, et les ivrognes et les danseuses sexy d'autrefois ont fait place à une clientèle jeune, branchée et, souvent, vêtue de noir.

C'est le cas de la Taverne Roger pratiquement centenaire, rebaptisée Bistro (ou hyper taverne, ça fait plus «chic») pour bien marquer la distinction d'avec son ancienne vocation de tripot à poivrots de Rosemont. Mais contrairement à d'autres tavernes maintenues dans une délicieuse nostalgie architecturale parfois qualifiée de poussiéreuse par ceux qui sont moins sensibles à la plasticité des années d'après guerre, Roger a perdu son air vieillot et accueilli une modernité toute pimpante. Qui évoque... les années 40, avec de la pierre taillée, du bois et un grand tableau noir, autour duquel s'agitent les cuisiniers à la vue de tous. En cuisine, l'énergie est palpable jusque dans la salle, des huîtres sont ouvertes, des foies gras poêlés et des tartares hachés, une pincée d'herbes jetée sur un plat, un pavé de viande déposée avec la même concentration que pour un nouveau-né. Les conversations sont animées, et l'ambiance échauffée par la vélocité et la vigilance générale du service. L'assiette est pleine de verve, et ça fait plaisir à voir le soin que l'on met à faire les choses différemment. Ainsi, on présente la chau-



PHOTO ANDRÉ PICHETTE. LA PRESSE

La taverne bistro Chez Roger, rue Beaubien Est, est une adresse à retenir.

drée de palourdes, plat vaguement sentimental d'une certaine époque et d'une certaine géographie, de manière singulièrement moderne, couplée à des morceaux de chorizo. Le bouillon de volaille est (très) riche et le service tient à le verser à table directement sur les pommes de terre, fruits de mer et saucisses. Petits caprice bien songé

qu'il en soit, ils sont malheureusement un peu mous et gras, ils ne résistent pas. L'huile de friture n'est pas assez chaude, la pâte insuffisamment croustillante. Or, c'est là une erreur assez commune. Heureusement, c'est quand même appétissant et ça se présente sur une assiette rectangulaire tout blanche. Mais il faudra perfection-

une réussite qui nous donne quelques frissons, la viande est fondante, avec un petit goût échaloté, et irréprochable dans son intitulé. La joue de bœuf, braisée elle aussi mais dans une cassolette au feu de bois plus de huit heures nous dit-on, est succulente, au goût légèrement fumé et rustique. La viande est si confite, si parfaitement fondante, si étonnamment gracile malgré ce traitement un peu radical; la sauce qui en résulte est un complément net. On la présente avec des légumes racines, des betteraves, des rattes bien jaunes et des haricots verts, fins comme des pailles. Un plat vraiment magnifique.

En douceur, la tarte au citron, juste harmonie entre l'acidulé et le sucré, le craquant de la pâte, le mou de l'appareil, le goût juste assez franc, sublime le genre et montre des qualités indiscutables, même si la meringue glisse de son appareil. Bah! C'est passé

Nos quartiers ont bien changé – et pour le mieux – depuis que les tavernes servaient de refuge.

qui fait son effet. Les calmars frits sont toujours une indication de la qualité du restaurant. Parfois ça montre le degré de sérieux d'une maison, parfois la technique du chef, parfois la connaissance générale des produits de la mer. Peut-être que, spécialisé en produits de la terre, les chefs de Chez Roger éprouvent là leur limite. Quoi

ner un peu tout ça. En plat, la macreuse, partie un peu gélatineuse pris dans l'épaule du bœuf – est braisée à la bière noire et servie avec une purée de pommes de terre soyeuse, riche, savoureuse, parfaitement assaisonnée. On ajoute des pointes d'asperges poêlées délicatement pour l'effet saisonnier. Ça c'est

BISTRO CHEZ ROGER

2316, rue Beaubien Est
514-593-4200

On y retourne? Tout à fait, le plus tôt possible. Mais on évitera la friture.

Prix: tout ce qu'il y a de raisonnable en ces temps de (soi-disant) privation volontaire. Disons qu'avec des entrées autour de 10\$, des plats autour de 25\$ et des vins raisonnablement facturés, ce n'est pas très cher pour cette qualité. Comptez un peu plus de 110\$ à deux, avec quelques verres de vin.

Faune: gourmande, bruyante, cellularisée, à l'aise et à partir de 25 ans et plus!

Décor: joli rappel de l'esthétique année 40, de Frank Lloyd Wright à Ernest Cormier, tout ça tourné à la manière des gastropub et des bistrochics. Très réussi en somme.

Service: Policé, instruit, à le sens de la répartie, s'amuse en travaillant, c'est pas beau, ça?

Vin: Une carte très bien défendue et complexe, par une équipe qui s'y connaît. À prix corrects.

⊕ Ah! La! La! Ces plats pharaoniques comme au Kitchen Galerie, l'autre maison des mêmes chefs: la Côte de bœuf ou les Ribs, présentée pour deux sur une assiette géante, anti-régime, anti-sagesse, en un mot jolis!

⊖ Encore là, c'est une question délicate, mais qui n'aime pas la musique trop forte au resto sera... desservi. Ça crache un peu et ça résonne jusque dans vos bréchets!

de mode la meringue de toute façon, on l'oublie sur un coin de l'assiette. Et on fait une longue marche digestive ensuite, dans le quartier en réfléchissant tout haut que, finalement, nos quartiers ont bien changé – et pour le mieux – depuis que les tavernes servaient de refuge. Là, elles servent de carrefour.

Escamotable, mais incontournable

MARIE-CLAUDE LORTIE
SUR LE POUCE

Un nouveau concept: la structure commerciale temporaire et déplaçable – et donc escamotable l'hiver – et entièrement emballée dans un ancien conteneur, vient d'arriver à Montréal. On l'appelle la Müvbox.

La première vient de se poser – comme une sorte de démonstrateur – au quai des Éclusiers, à l'angle de l'avenue McGill et de la rue de la Commune dans le Vieux-Port. On l'a aménagée en casse-croûte où l'on sert des sandwichs au homard, de la chaudrée de palourdes et des pizzas au canard.

Pour le moment, le résultat de cette expérience, côté client, est totalement concluant.

La première fois que j'y suis allée, la file d'attente était fort longue. Premier constat: le public est au rendez-vous. Rassurant. On n'est pas seul à aimer manger dehors et à vouloir investir le bord de l'eau.

Ensuite, le sandwich au homard est très bien fait. Pour une dizaine de dollars – ou plus si on prend un forfait avec boisson, soupe et chips – on a droit à une vraie bouchée d'océan. Les morceaux sont charnus, le crustacé est très frais. Et la mayonnaise est légèrement assaisonnée et non pas inondée d'oignons verts. La pizza est elle aussi savoureuse avec ses généreux morceaux de saucisse au canard. Et la chaudrée est copieuse sans être collante et réconfortante sans être lourde. Deuxième constat: la preuve est

faite que ce n'est pas parce que c'est un «shack» qu'on doit y servir de la «junk». La bonne cuisine y a sa place. Yé!

Et finalement, et bien finalement, le lieu est très sympathique. C'est sur le bord de l'eau, à deux pas d'une station Bixi. Le design de la boîte, avec ses tables hautes d'un côté, façon bar et sa mini terrasse de l'autre côté permet soit de manger en vitesse, soit de faire une petite pause en regardant les oiseaux.

Troisième constat: des boîtes comme celle-là, à Montréal, on en veut beaucoup plus. Même dans les parcs, version café-croissant ou près des pistes de ski de fond ou des patinoires l'hiver, version soupe chaude ou chocolat fumant!

LE GRAND CONCOURS Papilles et Molécules • DU 13 JUIN AU 18 JUILLET 2009

Partez pour Madrid!

plus de 10000\$ en prix

FRANÇOIS CHARTIER
Papilles et Molécules
La science aromatique des aliments et des vins

Prix « Voyage pour deux personnes à Madrid, en Espagne, offert par Vacances Transat », D'UNE VALEUR DE 3700\$
Vacances Transat vous offre un forfait d'une semaine pour deux personnes à Madrid, en Espagne, incluant: le vol aller-retour Montréal-Madrid en classe Économie avec Air Transat, sept nuits d'hôtel en occupation double avec petits déjeuners, le transfert aller-retour entre l'aéroport et l'hôtel, les taxes.

OU L'UN DES PRIX SUIVANTS:

- Prix « Cafetières espresso Saeco », D'UNE VALEUR TOTALE DE 2530\$
Six prix à gagner dont une cafetière Odea Giro comprenant six tasses à espresso, six tasses à cappuccino et deux sacs de café pour une valeur de 1 005 \$ et cinq cafetières Via Veneto comprenant six tasses à espresso Saeco et deux sacs de café pour une valeur de 1 525 \$.
- Prix « L'heure de la dégustation avec Raymond Weil », D'UNE VALEUR DE 1 495\$
Une magnifique montre de modèle Tradition pour homme, gracieuseté de Montres Raymond Weil.
- Prix « Un cellier de Vinum Design à la maison », D'UNE VALEUR TOTALE DE 1 200\$
Deux celliers à gagner pour la maison d'une valeur de 600 \$ chacun et d'une capacité de 52 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design.
- Prix « Cartes-cadeaux de Vin & Passion », D'UNE VALEUR TOTALE DE 1 200\$
Six cartes-cadeaux à gagner, gracieuseté de Vin & Passion.

LE CONCOURS COMMENCE LE 13 JUIN ET SE TERMINE LE 18 JUILLET 2009 À 23H59 • RÉGLEMENTS DISPONIBLES AUX ÉDITIONS LA PRESSE • LE TIRAGE AURA LIEU LE 27 JUILLET 2009 • LES FAC-SIMILÉS NE SONT PAS ACCEPTÉS • CE CONCOURS S'ADRESSE AUX PERSONNES ÂGÉES DE 18 ANS ET PLUS.

Saeco RAYMOND WEIL GENEVE VACANCES transat Vinum Vin & Passion

Saveurs & tentations

12 AU 16 AOÛT 2009
Quai Jacques-Cartier
VIEUX-PORT DE MONTRÉAL

Le nouvel événement AGROALIMENTAIRE de l'été!

LA PRESSE

Informations et kiosques
www.saveursettentations.com

POUR PARTICIPER AU CONCOURS, REMPLISSEZ CE COUPON OU CONSULTEZ CYBERPRESSE.CA/CONCOURS QUESTION: Nommez le nom du célèbre restaurant en Espagne élu meilleur restaurant au monde à cinq reprises et où François Chartier est consultant harmonique à l'élaboration du menu 2009 avec le chef et son équipe d'avant-garde?

RÉPONSE:
Remplissez et envoyez à: Les Éditions La Presse
C.P. 11619, succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W6

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Code postal: _____

Tél. bur.: _____ Rés.: _____

Adresse électronique: _____

LES ÉDITIONS LA PRESSE

1870245A