


# \* FESTIN DES FÊTES \*



À  
l'occasion  
des Fêtes,  
*Le Devoir* vous invite  
à un véritable festin  
de couleurs, d'odeurs  
et de saveurs.

## Au menu

### Interprétation libre sur un thème imposé

Quatre chefs issus de communautés culturelles  
apprêtent à leur manière des mets traditionnels  
québécois du temps des Fêtes!

*Pages 2 à 4*

### Au diable l'austérité

Bons vins, foie gras, fromages et  
autres délices du sud-ouest de la France à savourer

*Page 6*

### Le Québec à la bouche

Les suggestions d'accords vins et  
fromages du terroir, de Jean Aubry

*Page 8*

## \* FESTIN DES FÊTES \*



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

## Joe Mercuri

Au fil de sa carrière, le chef Joe Mercuri s'est imposé comme une figure de proue de la restauration canadienne. En 2004, alors chef exécutif du Restaurant Bronte, il a obtenu la reconnaissance des critiques en remportant la première place du prestigieux et convoité concours des Dix meilleurs restaurants du Canada, du magazine *En Route*. Concours dans lequel il est une nouvelle fois en nomination en 2014. Le chef Mercuri vient récemment d'ouvrir, dans la ville qu'il affectionne tant, son nouveau restaurant éponyme, le Mercuri Montréal, rue Wellington. Sa vision de ce nouveau lieu de rendez-vous gastronomique est teintée d'un fort sens de l'éthique alimentaire: «Les chefs peuvent sauver le monde!», se plaît-il à rappeler. Ses racines italiennes, sa formation française et la mosaïque culturelle qui fait de Montréal un lieu si unique sont aussi au cœur de l'inspiration de ses menus.

# Rôti de poitrine de dinde, farce aux ris de veau et aux champignons sauvages

Une recette du chef Joe Mercuri

Plutôt rares dans la cuisine italienne — durant les Fêtes, on mange plus volontiers du lapin et de l'agneau — je vous propose une version haut de gamme de la dinde de Noël, avec ris de veau. Un ingrédient que j'adore et qui rend peu banal un plat autrement ordinaire.

## Ingrédients

1 dinde  
Cuisses désossées par le boucher (pour la farce)  
100 g d'huile d'olive  
50 g de beurre  
8 g de sel  
3 g de poivre

## Sauce

500 g de vin blanc  
58 g d'ail  
2 g de thym  
2 unités de feuilles de laurier  
1 unité d'oignon avec la peau (pour la saveur)  
20 g de farine  
4 L d'eau

## Farce

200 g de champignons sauvages  
200 g d'épinards  
50 g de pain sans la croûte  
100 g de lait  
100 g de ris de veau nettoyés  
4 g de persil  
2 g de ciboulette  
1 g de sel  
0,5 g de poivre



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

## Salade de chou frisé

24 feuilles de chou frisé (kale)  
5 g d'huile d'olive  
15 g de vin blanc (chardonnay de préférence)  
0,5 g de sel casher  
0,25 g de poivre  
12 radis  
500 g d'eau

## Préparation

1. Demander au boucher d'apprêter la dinde en couronne. Garder les cuisses de côté pour les

farcir de ris de veau; ce sont elles qui seront farcies. Conserver les ailes et les os des cuisses.  
2. Placer le rôti dans un four à 205 °F. Lorsque la température de la dinde atteint 62 °C (145 °F), la retirer du four.  
3. Badigeonner d'huile d'olive et brunir le rôti de tous côtés dans un grand poêlon.  
4. Dans le même poêlon, saisir la couronne une seconde fois au beurre; saler, poivrer et réserver.

## Sauce

1. Passer les os au four pour les rôtir;

lorsqu'ils ont atteint une belle couleur brune, y cuire les oignons puis déglacer au vin blanc.

2. Ajouter la farine, l'ail et les feuilles de laurier, puis l'eau ainsi que le thym et l'oignon précédemment rôti dans une poêle.  
3. Réduire la sauce jusqu'à la consistance désirée.

## Farce aux ris de veau et aux champignons sauvages

1. Nettoyer les ris de veau.  
2. Saisir les ris de veau et les hacher grossièrement.  
3. Les tremper dans le lait une dizaine de minutes.  
4. Les retirer, mélanger tous les ingrédients et mettre la farce de côté.

## Montage des poitrines

1. Déposer la farce dans les cuisses désossées; bien refermer la peau et attacher les cuisses pour s'assurer que la farce ne s'écoule pas lors de la cuisson.  
2. Faire brunir les cuisses dans un poêlon et les ajouter ensuite au plat de la dinde.  
3. Terminer la cuisson des cuisses farcies au four.

## Salade de chou frisé

1. Blanchir les feuilles de chou frisé dans l'eau bouillante salée.  
2. Bien essorer le liquide de cuisson.  
3. Mélanger aux autres ingrédients et servir avec la dinde.



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

# Gâteau aux fruits à la portugaise

Une recette du chef Manuel Martins

Le plat traditionnel de Noël au Portugal, c'est la morue. Le Bolo Rei, ou gâteau des rois, est aussi une recette du temps des Fêtes. Avant de mettre la pâte au four, on y insère une fève de marais séchée et un petit bijou en s'assurant qu'ils soient bien séparés. Celui qui trouve la fève dans sa part paye le gâteau l'année suivante.



## \* FESTIN DES FÊTES \*

# Tourtière de la famille de Vienne

Une recette d'Ethnée de Vienne

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, je suis très traditionnelle en matière de cuisine de Noël. J'adore ces rituels passés de mode et surtout les attentes sans mesure qu'inspirent ces plats qu'on célèbre, année après année. La tourtière du Québec et les pastelles trinitadiens font obligatoirement partie de mon menu des Fêtes. J'aime beaucoup l'ajout de câpres et d'olives à la farce des pastelles, un classique d'influence espagnole qu'on prépare dans mon Trinidad natal. J'aime tout autant la pâte croustillante au gras de canard qui contient la farce parfumée de la tourtière. À un point tel que j'ai décidé qu'ils devraient fêter ensemble cette année. Je sais que je devrais résister à l'envie de nommer cette recette «tourtipastelle», car, au fond, le sobriquet qu'on donne à ce plat hybride importe bien peu par rapport à son parfum unique. Si je me fie à la réaction de ceux qui y ont goûté, le verdict — «Ya man, c'est bon!» — est universel.



PEDRO RUIZ LE DEVOIR



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

## Ingrédients

1 cuisse de canard confit  
1 oignon haché mince  
1 paquet d'oignons verts émincés  
2 lbs (1 kg) de bœuf haché  
2 gousses d'ail haché  
2 c. à soupe (30 ml) d'épices créoles moulues  
2 c. à soupe (30 ml) d'herbes mélangées du Québec (ou un autre mélange d'herbes)  
1 tomate épluchée, en dés  
1 c. à soupe de sucre roux  
15 olives vertes dénoyautées, en rondelles  
¼ de tasse de poivron rouge en bocal, en petits dés  
2 c. à soupe de câpres  
¼ tasse (60 ml) de raisins secs  
1 verre de vin blanc  
Sel et poivre au goût  
2 abaisses de pâte à tarte de 12 po

## Préparation

1. Dorer le confit avec tout son gras dans une grande poêle à feu doux, environ 10 minutes de chaque côté. Réserver le confit.
2. Élever le feu à moyen-fort. Mettre l'oignon et les oignons verts dans la poêle et faire revenir dans le gras de canard. Ajouter le bœuf, l'ail et les épices. Cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la viande soit cuite et bien défaite.
3. Ajouter les ingrédients restants, sauf les abaisses. Défaire la viande du confit et sa peau croustillante. Hacher au couteau la viande et la peau en petits morceaux et ajouter à la poêle. Mélanger, couvrir et cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin.
4. Verser le tout dans un grand bol et laisser refroidir.
5. Préchauffer le four à 375 °F.
6. Placer une abaisse dans un moule à tarte de 12 pouces. Ajouter la viande. Brosser le rebord de la pâte avec un peu d'eau ou de lait. Poser l'autre abaisse sur le dessus, bien sceller et faire une petite entaille au centre de la tourtière. Brosser le dessus avec un peu de lait.
7. Cuire au four pendant 45-50 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la viande bouillonne à l'intérieur.

## Ethnée de Vienne

Partenaires dans la vie comme en affaires, Ethnée et Philippe de Vienne ont fait leur marque comme traiteurs pendant une vingtaine d'années, avant de consacrer tout leur temps à la chasse aux épices. Inspirés par la cuisine aux épices et la recherche d'authenticité, ils ont poursuivi sans relâche leur quête dans de nombreuses régions du monde, souvent dans des contrées reculées. C'est en voulant recréer les plats dégustés lors de leurs voyages qu'ils ont commencé à ramener des valises pleines d'épices puis qu'ils sont devenus, de fil en aiguille, chasseurs et importateurs. Il y a une dizaine d'années, ils ont ouvert deux boutiques au marché Jean-Talon: Olives & Épices et Le Bar à thé. Leurs produits sont maintenant distribués dans les épiceries fines du Québec. Ethnée et Philippe de Vienne sont également les auteurs de quatre livres sur la cuisine aux épices, dont le plus récent, *Les Règles d'or des épices*, a gagné le prix du meilleur livre à sujet unique de Les Saveurs du Canada (Taste Canada).

Pour six personnes

## Ingrédients

25 g de levure de boulanger  
200 g de farine  
25 ml de lait tiède  
25 ml de porto  
75 g de noix en morceaux  
50 g de raisins secs  
40 g de sucre  
40 g de beurre  
Zeste d'un ½ citron, zeste d'une ½ orange  
1 œuf  
1 pincée de sel  
100 g de fruits confits variés coupés en petits dés  
100 g de fruits confits variés grossièrement coupés  
1 jaune d'œuf  
Un peu d'eau  
Gelée (saveur au choix)  
Sucre à glacer

## Préparation

1. Dissoudre la levure dans le lait, ajouter la farine, puis bien mélanger. Laisser reposer 15-20 minutes.

2. Mélanger les raisins secs avec le porto.

3. Batta le beurre avec le sucre, les zestes de citron et d'orange, ajouter l'œuf, puis bien mélanger.

4. Dans le mélangeur, bien pétrir la pâte jusqu'à consistance de pâte à pain en ajoutant graduellement le sel. Ajouter le porto et les raisins et continuer à battre pendant 20-25 minutes. Si la pâte est trop molle, ajouter de la farine. Ajouter les fruits confits et les noix et battre jusqu'à ce que les fruits soient bien incorporés. Retirer la pâte, faire une boule, couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever pendant une heure et demie.

5. Ensuite, faire une boule avec la pâte et façonner le gâteau, le placer dans un moule beurré. Laisser encore le gâteau lever un moment, puis, avec un pinceau, passer l'œuf battu sur le dessus ainsi qu'entour du gâteau.

6. Décorer de fruits confits coupés grossièrement et de petits monticules de sucre. Mettre au four à 375 °F pendant environ 35 minutes. En sortant le tout du four, passer la gelée au pinceau sur les fruits confits et démouler le gâteau.

\*  
Celui qui trouve la fève dans sa part paye le gâteau l'année suivante  
\*



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

## Manuel Martins

Né à Macao, ancien comptoir portugais en Chine, Manuel Martins est arrivé au Canada en 1968. Après avoir travaillé 22 ans dans l'hôtellerie, au Bonaventure et au Westin, il a ouvert son premier restaurant, le Tasca, rue Duluth, en 1998, puis le Portus Calle, boulevard Saint-Laurent. Chef-propriétaire du réputé restaurant de spécialités portugaises Vintage, rue Saint-Denis, il a sa table rue Rachel depuis trois ans, au Boca Ibérica.

## \* FESTIN DES FÊTES \*

# Cromesquis de porc braisé, ragoût de boulettes à l'aneth, olives vertes Nafplion et purée de pomme de terre

Des recettes du chef Constant Mentzas

Le porc, c'est la viande de prédilection des repas de Noël en Grèce. C'est le moment de l'année où l'on savoure les meilleures parties du porc qu'on a engraisé toute l'année. Le ragoût de boulettes québécois est le plat qui se rapproche le plus de ce qu'on y sert. Ma grand-mère faisait d'ailleurs le meilleur ragoût de boulettes qui soit!

Pour huit personnes

## Jarrets de porc (pour les cromesquis)

2,5 kg de jarrets de porc  
300 g d'oignon extragros  
500 ml de vin blanc  
300 g de fenouil  
40 g d'ail  
100 g de poireaux  
200 g de carottes pour bouillon  
1/4 de botte de thym  
1/4 de botte de romarin  
5 g de graines de moutarde  
5 g de graines de fenouil  
1 g de feuilles de laurier  
1/4 de botte de persil italien  
4 L de fond de poulet

## Préparation

- Poêler les jarrets. Les retirer.
- Dans la même casserole, faire suer les légumes et les aromates.
- Ajouter le vin blanc et réduire de moitié.
- Ajouter les jarrets et couvrir de fond de poulet.
- Couvrir d'un papier parchemin auquel vous aurez fait un trou, braiser au four à 220 °F durant six heures.
- Retirer les jarrets et filtrer le fond. Laisser refroidir.
- Effiloche la viande.
- Réserver le fond et la viande.

## Cromesquis de porc braisé

50 gr d'olives vertes Nafplion

1/10 de botte d'aneth  
1/10 de botte de persil italien  
20 g de câpres capucines dans le vinaigre  
50 g d'oignons extragros  
50 g de fenouil  
1 citron  
20 g d'échalottes vertes  
3 petits citrons confits  
150 g de farine tout usage  
2 œufs frais  
150 ml de lait 2 %  
400 g de chapelure

## Préparation

- Faire suer les oignons et le fenouil finement hachés.
- Ajouter 100 ml de jus de braisage.
- Hacher les olives, les câpres, les oignons verts, l'aneth et le persil.
- Zester le citron.
- Peler les deux citrons confits et hacher la pelure.
- Mélanger les herbes, le liquide avec les oignons et le fenouil, le citron confit haché, le zeste de citron et la viande braisée. Assaisonner au goût.
- Former en galettes et paner à l'anglaise, d'abord dans de la farine assaisonnée, puis dans des œufs mélangés avec le lait et finalement dans la chapelure.

## Ragoût de boulettes

1,5 kg de porc haché  
100 g d'oignons extragros  
200 g de fenouil  
20 g d'ail  
1/4 de botte d'aneth  
1/4 de botte de persil italien  
1 citron  
50 ml de lait 2 %  
3 unités d'œuf frais  
150 g de fromage Kefalograviera  
1/2 pain de campagne

## Préparation

- Mouiller la mie du pain dans le lait et broyer.
- Hacher les oignons, le fenouil, l'ail, l'aneth et le persil.



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

## Constant Mentzas

Le chef Constant Mentzas est tombé dans la marmite quand il était petit. Son père était restaurateur et c'est dès son plus jeune âge qu'il s'est pratiqué auprès de lui. À l'adolescence, il poursuit son apprentissage en tant que commis de suite, puis en salle. Pendant ses études en cinéma, il assiste son père en cuisine. Après une dizaine d'années dans le domaine du cinéma, il revient à la restauration et acquiert avec son frère un premier restaurant, l'ancien Symposium de la rue Saint-Denis, qui devient le Tasso bar à mezza. Après le départ de son frère, il poursuit l'aventure encore deux ans avant de fermer et de créer un nouveau resto, rue McGill, l'Ikanos.

- Râper le fromage et zester le citron.
- Mélanger la viande, le fromage, les zestes, les aromates hachés, les œufs et la panade. Assaisonner au goût.
- Former en boulettes d'environ 35 g. Poêler les boulettes.
- Dans une marmite, combiner le reste du jus de braisage et les boulettes. Cuire à feu doux-moyen pendant environ une heure trente.
- Assaisonner le liquide au goût.

## Oignons perlés

300 gr d'oignons perlés blancs  
3 g de sel de mer fin  
5 g de sucre fin  
30 g de beurre non salé  
1 branche de romarin  
1 branche de thym

## Préparation

- Peler les oignons.
- Blanchir dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (de 5 à 10 minutes)
- Retirer et poêler dans le beurre, le sucre, le sel et les branches de thym et de romarin (que vous retirerez ensuite).

## Purée de pommes de terre

4 kg de pommes de terre Yukon Gold

70 g d'ail  
400 g de beurre non salé  
600 ml de lait entier 3,5 %  
400 ml de crème 40 %

## Préparation

- Faire bouillir les pommes de terres dans de l'eau salée.
- Rôtir l'ail au four.
- Ecraser les pommes de terre et l'ail ensemble. Déposer sur un feu doux.
- Ajouter le beurre, le lait et la crème.
- Assaisonner au goût.

## Préparation finale

- Couper des olives vertes (environ 150 g) en lamelles.
- Passer un concombre libanais à la mandoline.
- Ciseler 1/4 de botte d'aneth et de persil.
- Frir le cromesquis
- Chauffer le ragoût de boulettes.
- Ajouter les oignons perlés et les olives.
- Faire deux traits de purée de pomme de terre.
- Ajouter le ragoût.
- Surmonter avec le cromesquis.
- Dans un bol, mélanger le concombre, de l'aneth et du persil au goût. Ajouter de l'huile d'olive et assaisonner. Placer sur les cromesquis.
- Terminer avec de la fleur de sel.



**GÂTEAU**  
AU SIROP D'ÉRABLE  
AMALGAME DE MARRONS ET D'AMANDES  
PÂTISSÈRE AUX NOISETTES  
CONFITURE FRAISES ET ÉRABLE  
MASCARPONE  
FOUETTÉ AU BEURRE D'ÉRABLE  
GANACHE GOURMANDE AU CHOCOLAT  
CRÈME AU BEURRE À L'ÉRABLE  
FONDANT À L'ÉRABLE  
CRÈME PÂTISSÈRE AU SUCRE D'ÉRABLE  
ÉLÉMENTS DE SUCRE D'ÉRABLE  
TRIO DE CHOCOLATS  
MERJINGUE  
SUISSE À L'ÉRABLE

**125 COMBINAISONS GOURMANDES  
POUR GÂTER SON MONDE.**

PERSONNALISEZ VOTRE GÂTEAU DES FÊTES  
SUR [JAIMELERABLE.CA](http://JAIMELERABLE.CA)

## NOUVELLES TRADITIONS DES FÊTES À L'ÉRABLE

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR DÉCOUVRIR NOS CLASSIQUES DES FÊTES REVISITÉS  
OU POUR PERSONNALISER DÈS MAINTENANT VOTRE GÂTEAU DES FÊTES  
SUR VOTRE ORDINATEUR OU VOTRE TABLETTE.

LES PRODUITS  
D'ÉRABLE DU  
QUÉBEC





**INGRÉDIENTS**

- 2,5 litres (10 tasses) de maïs éclaté nature
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable en poudre
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop de maïs
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé ramolli
- 1 ml (1/4 c. à thé) de crème de tartre
- 3 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 3 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 250 ml (1 tasse) d'arachides salées ou non salées (facultatif)

MAÏS SOUFFLÉ  
**AU CARAMEL**  
*à l'érable*

- POUR MME -  
**CHAMPAGNE**

**PRÉPARATION**

Positionner une première grille au centre du four et une seconde dans le haut. Préchauffer le four à 100 °C (200 °F).  
Sur deux plaques à cuisson de 25 x 38 cm (10 x 15 po) chemisées de papier parchemin, étendre le maïs éclaté. Réserver.  
Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner la cassonade, le sucre d'érable, le sirop de maïs, le beurre, la crème de tartre et le sel. En remuant constamment, porter à ébullition et cuire 5 minutes.

Retirer du feu et ajouter le bicarbonate de soude en remuant rapidement.  
Verser le caramel sur le maïs éclaté et remuer délicatement pour couvrir tous les grains. Parsemer d'arachides, si désiré.

Enfourner 1 heure en remuant le maïs toutes les 20 minutes.  
Laisser refroidir complètement directement sur les plaques avant de défaire en morceaux.

**Conservation**

Le maïs au caramel à l'érable bien refroidi se conserve quelques semaines dans un contenant hermétique.

**INGRÉDIENTS**

- 250 ml (1 tasse) de beurre non salé ramolli
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre en poudre (sucre à glacer)
- 60 ml (1/4 tasse) de cassonade
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 560 ml (2 1/4 tasses) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de canneberges séchées hachées grossièrement
- 250 ml (1 tasse) de cerises confites rouges et vertes, coupées en deux
- 250 ml (1 tasse) de pistaches, pacanes ou noix de Grenoble, non salées, légèrement grillées et hachées grossièrement

**PRÉPARATION**

Dans un bol, crémer le beurre avec le sucre et la cassonade à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter la farine et bien mélanger. À la cuillère, incorporer ensuite les canneberges hachées, les cerises et les pistaches.

Sur un plan de travail, diviser la pâte à biscuits en trois parts égales et former des cylindres de 25 cm (10 po). Envelopper chaque rouleau dans une pellicule plastique et les placer dans un sac à fermeture hermétique. Réfrigérer au moins 3 heures ou jusqu'au moment de cuire.

Préchauffer le four à 165 °C (325 °F). Pour la totalité de la pâte à biscuits, prévoir deux fournées de deux plaques à biscuits de 25 x 38 cm (10 x 15 po) en même temps, soit environ 28 biscuits par plaque.

Couper la pâte à biscuits en fines tranches de 3 mm (1/8 po) et les répartir sur une plaque à biscuits antiadhésive ou tapissée d'un papier parchemin en les espaçant un peu. Enfourner de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le rebord des biscuits soit doré. Refroidir les biscuits sur une grille.

**Conservation**

La pâte à biscuits non cuite peut être congelée 2 mois. Une fois cuits, les biscuits se conservent au moins une semaine dans un contenant hermétique ou jusqu'à 3 mois au congélateur.

PORTIONS  
**12**  
TASSES

PRÉPARATION  
**20**  
MIN

CUISSON  
**1**  
HRE



PRÉPARATION  
**20**  
MIN

CUISSON  
**10-12**  
MIN

RÉFRIGÉRATION  
**3**  
HRES

PORTIONS  
**112**  
MCX



BISCUITS  
À LA  
**CANNEBERGE**  
*et aux pistaches*

- POUR MME -  
**GAMACHE**



## \* FESTIN DES FÊTES \*

## Le sud-ouest français: à boire et à manger

JEAN AUBRY

Le Gers. Un département français qui est, dans le Sud-Ouest, ce que le ventre de Paris est à Zola. Univers terni où l'humanité des femmes et des hommes régale avec des produits régionaux locaux d'une prodigalité et d'une authenticité à faire rêver Gargantua lui-même. Truffe, confits, foie gras, cassoulet, poule au pot, cèpes ou encore rillettes d'oie mettent ici en relief la vivacité de vins blancs mais aussi de rouges dont la personnalité épouse au plus près le caractère des artistes qui les signent.

Je soupçonne les Grassa, Brumont, Dupuy, Da Ros, Verhaeghe, Lescaret et autres vignerons du Brulhois de ne pas faire dans la dentelle quand vient le moment de passer à table. Surtout que les vins, dans leur ensemble, présentent un indice de buvabilité à ce point élevé qu'ils demeurent fort digestes autour des plats, sans jamais les alourdir. Notre chef national Martin Picard, qui ne recule devant rien quand vient le temps de redéfinir le concept du mot «manger», y serait tout aussi à l'aise qu'une farce savoureuse dans le ventre dodu d'une dinde à Noël chez nous!

Bref, pas triste, l'endroit. Ou, devrais-je dire, ces endroits. Car ils sont multiples et polyvalents, ces lieux qui racontent la terre. Les cépages autochtones y sont aussi nombreux qu'ils définissent ici des identités fortes, non reproductibles hors du creuset local. Que dire d'ailleurs des gros et petits mensengs, petits courbus, arruffiacs, colombards, mauzacs, négrettes, braucols, mansois, malbecs et tannats qui non seulement trouvent ici leur terroir d'élection mais aussi qui proposent des saveurs audacieuses, hors du contexte prévisible des chardonnays et merlots de ce monde.

La lecture, d'ailleurs, du très sérieux livre *Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire/Mémoire d'un ampélographe*, des éditions du Rouergue, démontre que, si de nombreux cépages ont aujourd'hui disparu, il demeure essentiel non seulement de préserver ceux qui restent mais aussi de favoriser leur expansion en soutenant une diversité désormais fragile et menacée. Ici, dans le sud-ouest français, les cépages sont à la viticulture ce que les accents sont à la langue humaine, des variations nécessaires à l'originalité mais surtout à la saine vitalité d'un contexte géographique comme culturel.

Mais il y a plus. D'où la pertinence de ma proposition. A savoir qu'un pont culturel commun existe entre cette région des «Hauts-Pays» et ce pays du Québec qui est le nôtre. Si on est ce qu'on boit, on est tout aussi bien ce qu'on mange. Les cuisines riches, soutenues, savoureuses, parfois rustiques mais toujours roboratives sont au menu ici comme là-bas et devraient toucher une corde sensible chez nous. Et puis, nos «bines» de Saint-Félicien valent bien un cassoulet de Toulouse ou de Montcuq, où une fesse de jambon au sirop d'érable n'a rien à envier à une croupe de sanglier aux morilles, à ce que je sache!

Alors, que ce soit sur le saumon, la truite ou l'esturgeon fumés, l'impressionnante gamme de fromages au lait cru de chez nous, les ragoûts, tourtières, cretons, dindes, croustades, tartes aux pommes et au sucre, pouding chômeur ou, rêvons un peu, sur ce pâté chinois de Noël aux truffes ou au foie gras, allez voir du côté sud-ouest, parmi ces cahors, madiran, côtes-de-Gascogne, marcilac, gaillac, fronton, bergerac et autres jurançon doux, s'il n'y aurait pas des accommodements plus que raisonnables à



Le sud-ouest français en automne. Les cépages autochtones y sont

se mettre sous la dent lors des festivités qui s'annoncent.

Mes propositions? Elles sont nombreuses et pas du tout dénuées d'intérêt.

## Entrées et fromages

**Domaine La Hitaire 2012**, Gros-Manseng-Chardonnay, Côtes de Gascogne (10,20\$ - 567891)

**Domaine du Tariquet, Côté 2013**, Chardonnay-Sauvignon, Côtes de Gascogne (19,55\$ -

561316)

**Les Jardins de Bouscassé 2010 blanc** (17,70\$ - 11179392)

**Château Bellevue La Forêt Rosé 2013**, Fronton (16,70\$ - 219840)

**Château Les Tours des Verdots 2011**, Bergerac blanc sec (20,10\$ - 10889675)

**Cuvée Marie 2012**, Jurançon sec (23,45\$ - 896704)

**Les Fumées Blanches 2013**, Lurton, Côtes-de-Gascogne (53\$ les 3 litres - 11714181)

## Vendanges des Fêtes

Vous vous déplacez du côté du Sud-Ouest pendant le temps des Fêtes? Il ne faudrait pas alors rater les vendanges plus que tardives auxquelles vous invitent les producteurs de Plaimont, le 31 décembre prochain. Si un édit de 1745 interdisait de vendanger les pache-rencs avant le 11 novembre de chaque année, les vignerons, eux, ne s'interdisent nullement de cueillir mais surtout de faire la fête alors que les toutes dernières grappes du millésime écoulé sont récoltées et vinifiées. Au programme, sur place une fois de plus cette année: vendange, dégustation, repas pantagruélique, danse et, oui, encore du vin, mais pas en dégustation cette fois!

**Jambon, dinde, pâté au poulet, crevettes...**

**Château Grinou Tradition 2013**, Bergerac blanc sec (17,30\$ - 10674949)

**Château Tour des Gendres Cuvée des Conti 2013**, Bergerac blanc sec (17,95\$ - 858324)

**Château Grinou Grande Réserve 2010**, Bergerac blanc sec (16,65\$ - 850255)

**Château Grinou Réserve 2012**, Bergerac rouge (17,80\$ - 896654)

**Marcilac 2012**, Mansois, Lionel Osmin (17,30\$ - 11154558)

**Torus 2010 Blanc**, Pacherenc du Vic-Bilh (17,35\$ - 11098314)

**Château Eugénie 2011**, Cahors (15,85\$ - 721282)

**Château du Frandat 2005**, Cuvée du Majorat, Buzet (20,65\$ - 11154566)

**Tourtière, ragoût...**

**Château Haut Marsalet 2009**, Bergerac rouge (15,50\$ - 521526)

**Château Tour des Gendres Gloire de mon Père 2011**, Bergerac rouge (22,90\$ - 10268887)

**Château Bouscassé 2010** (20,60\$ - 856575)

**Le Combal 2009**, Cahors, Cosse & Maisonnette (21,20\$ - 10675001)

**Château Labranche Laffont**

**2011**, Madiran (17,40\$ - 919100)

**Château du Cèdre 2011**, Cahors (25,35\$ - 972463)

**Château Peyros 2009**, Madiran (20,60\$ - 488742)

**L'Empreinte de Saint Mont 2010**, Plaimont (25,85\$ - 12236686)

**Château Laroche-Brumont Eglise 2008** (29,65\$ - 11648734)

**Château Montus Prestige 2002** (50,50\$ - 705475)

**Croustades, tarte aux pommes, pouding chômeur...**

**Uroulat 2012**, Jurançon (18,60\$ les 375 ml - 709261)

**Château D'Aydie 2009**, Pacherenc du Vic-Bilh (19,10\$ les 500 ml - 857193)

**Grain de Folie 2012**, Causses Marines, Gaillac Doux (21,35\$ les 500 ml - 866236)

**Rèves d'Automne 2012**, Laffitte-Teston, Pacherenc du Vic-Bilh (21,35\$ les 500 ml - 10779855)

**Renaissance 2008**, Gaillac Doux, Domaine Rotier (25,80\$ les 500 ml - 11785587)

**Symphonie de Novembre 2011**, Domaine Cauhapé, Jurançon (37,25\$ - 10782510)

Collaborateur  
Le Devoir



D. VIET CRTMP

Le foie gras, un incontournable pour Noël



FRÉDÉRIC DE LA MURE M.A.E. 2008

La commune de Roquefort-sur-Soulzon est connue pour le fromage qu'elle produit.



FRED V

Le plateau de fromages du Sud-Ouest est diversifié.

## Spectaculaire festin à la française

Elle n'est pas triste, la région du Sud-Ouest. Si sa gastronomie est festive à longueur d'année, pour Noël elle se fait spectaculaire. Foie gras, truffes et canard s'invitent à la fête. Avis à tous: pendant un moment, il faudra arrêter de se serrer la ceinture... Au diable l'austérité!

MARIE-HÉLÈNE ALARIE

La grande région du Sud-Ouest s'étend de l'Aveyron jusqu'au Pays basque, des Pyrénées au Massif central. Ce sont 500 kilomètres répartis sur 12 départements. Au cœur de ce terroir, une gastronomie généreuse et diversifiée. Les produits de la mer proviennent du golfe de Gascogne. Dans les Pyrénées, on fait l'élevage de l'agneau et on produit du fromage de brebis. Quant au Périgord, il est reconnu pour sa truffe, ses pâtés, terrines, confits et magrets. Les pruneaux à Agen et la saucisse à Toulouse, à Tarbes les haricots et à Espelette les piments.

Quand vient le temps des Fêtes, on imagine facilement que tous ces magnifiques produits sont mis en valeur sur une table où manger est aussi bon que boire, et vice-versa. On vous propose ici non pas des recettes, mais quelques idées pour célébrer à la manière du Sud-Ouest.

Alain Loivel est né à Bor-

deaux par hasard et a grandi avec bonheur dans le Lot-et-Garonne, une région où «on est bien entouré et où, dit-il, c'est dans les gènes de la population d'avoir toujours un confit sur une tablette dans la remise qu'on peut sortir n'importe quand en cas d'urgence». Installé à Montréal depuis plusieurs années, il est le chef propriétaire du restaurant le P'tit Plateau, où on peut déguster sa cuisine du Sud-Ouest.

## Le foie gras

Bien sûr, en entrée, le foie gras! Un incontournable du Sud-Ouest et de Noël. En verrines, au torchon, à l'armagnac et pourquoï pas au sirop d'érable... Peu importe la manière, le foie gras, «on ne s'en lasse pas».

Dans le cas du foie gras, le plus simple est souvent le meilleur. On achète le foie gras cuit au torchon ou en terrine, on le tranche et on le sert sur un pain brioché ou un pain d'épice et un peu de fleur de sel. Pour une présentation chic, on peut faire une gelée

de monbazillac qu'on découpera en petits cubes et qu'on déposera sur l'assiette. Quelques figues fraîches ou même une confiture de figues peuvent aussi accompagner le foie gras mi-cuit.

Si on ose s'aventurer dans la cuisson d'un foie gras entier, il faut savoir qu'on doit prendre quelques précautions. Le minimum de manipulations garantira un foie gras ferme qui ne s'effritera pas. Toutefois, il est parfois nécessaire de dénervé. Si c'est le cas, le truc du chef est facile: «Observez un foie de poulet pour bien comprendre l'anatomie et les endroits où passent les vaisseaux qu'il faut enlever. Allez-y délicatement et exercez-vous!»

Le foie gras est excellent poêlé. Dans ce cas, on prendra soin d'acheter un foie surgelé; il perdra moins de gras à la cuisson. Il pourra être servi avec des raisins, des pommes ou des poires qu'on aura pris le temps de saisir dans le beurre et le sucre avant d'attaquer la cuisson du foie.

En verrines, le foie gras se décline de mille façons: avec crumble de pain d'épice,

pommes caramélisées ou même une verrine de chantilly de foie gras! Pour ces préparations, on peut utiliser un foie de moindre qualité, qui ne sera pas moins bon mais dont l'apparence sera peut-être moins lisse.

## La truffe

À 1500\$ le kilo, on ne mange pas de truffes jusqu'à n'avoir plus faim! Mais, si on considère que la truffe se sert parcimonieusement et que quelques grammes suffisent à transformer un plat, il ne faut surtout pas s'en passer. La truffe fait des merveilles sur les œufs, les pommes de terre et les pâtes... On en saupoudre un peu partout: sur la purée qui accompagne la traditionnelle dinde, sur un potage de chou-fleur, en entrée sur les pétoncles et au dessert sur la crème glacée au mascarpone. Seules les truffes de première qualité, comme celles du Périgord, supportent la cuisson, les autres y perdent toute leur saveur. «Pour une présentation spectaculaire et savoureuse, on peut glisser de fines rondelles de truffes entre la chair et la peau

d'un canard, celles-ci suffiront à parfumer tout le plat», conseille Alain Loivel.

## Le canard et l'oie

Pour goûter la totale du Sud-Ouest, le chef nous fait une proposition qu'on ne pourra pas refuser. Dans son restaurant, Alain Loivel n'hésite pas à mettre au menu un magret farci de foie gras. On dégraisse un peu le magret, on y fait une large incision à cœur, on y dépose du confit, des morceaux de foie gras au torchon, encore du confit, on referme avec une pique de bois et hop à la poêle, où on procède comme pour un simple magret: sept à huit minutes côté gras et deux à trois minutes côté chair... Pour varier le traditionnel pâté à la viande, on peut facilement remplacer le porc par du canard. L'oie aux marrons est une classique, mais on peut remplacer les marrons par des pommes, des champignons, des fruits secs ou encore... des truffes!

## Les fromages

Le plateau de fromages du Sud-Ouest est diversifié, à l'image de la région dont il est issu. On pense à l'Auvergne, d'où proviennent le salers et le cantal, le saint-nectaire et le bleu d'Auvergne. C'est dans

les Pyrénées que sont fabriqués les fameuses tommes de chèvre, de brebis et de vache et le roi du plateau de fromages: le roquefort!

## Le sucré

Nous voilà rendus à l'étape du dessert, on nous suggère un plat typique de la région: la tourtière!? Oui, oui, la tourtière... gasconne! Elle se compose d'une pâte fine très difficile à réaliser et qui ressemble à la pâte phyllo. On la découpe en plusieurs disques qu'on empile en les badigeonnant de beurre fondu et d'un peu d'armagnac. On ajoute au centre une compotée à peine cuite de pommes ou de pruneaux contenant un peu d'armagnac. On rabat les bords de la pâte et, sur le dessus, on dispose des dentelles de tombées de pâte, puis, au sortir du four, on arrose d'un peu... d'armagnac. «C'est à mourir», s'écrit le chef.

Dans le Sud-Ouest, c'est un art de vivre qu'on cultive autant que la vigne et le terroir. S'inspirer de ces traditions et même les renouveler, c'est s'offrir un festin dont on se souviendra longtemps.

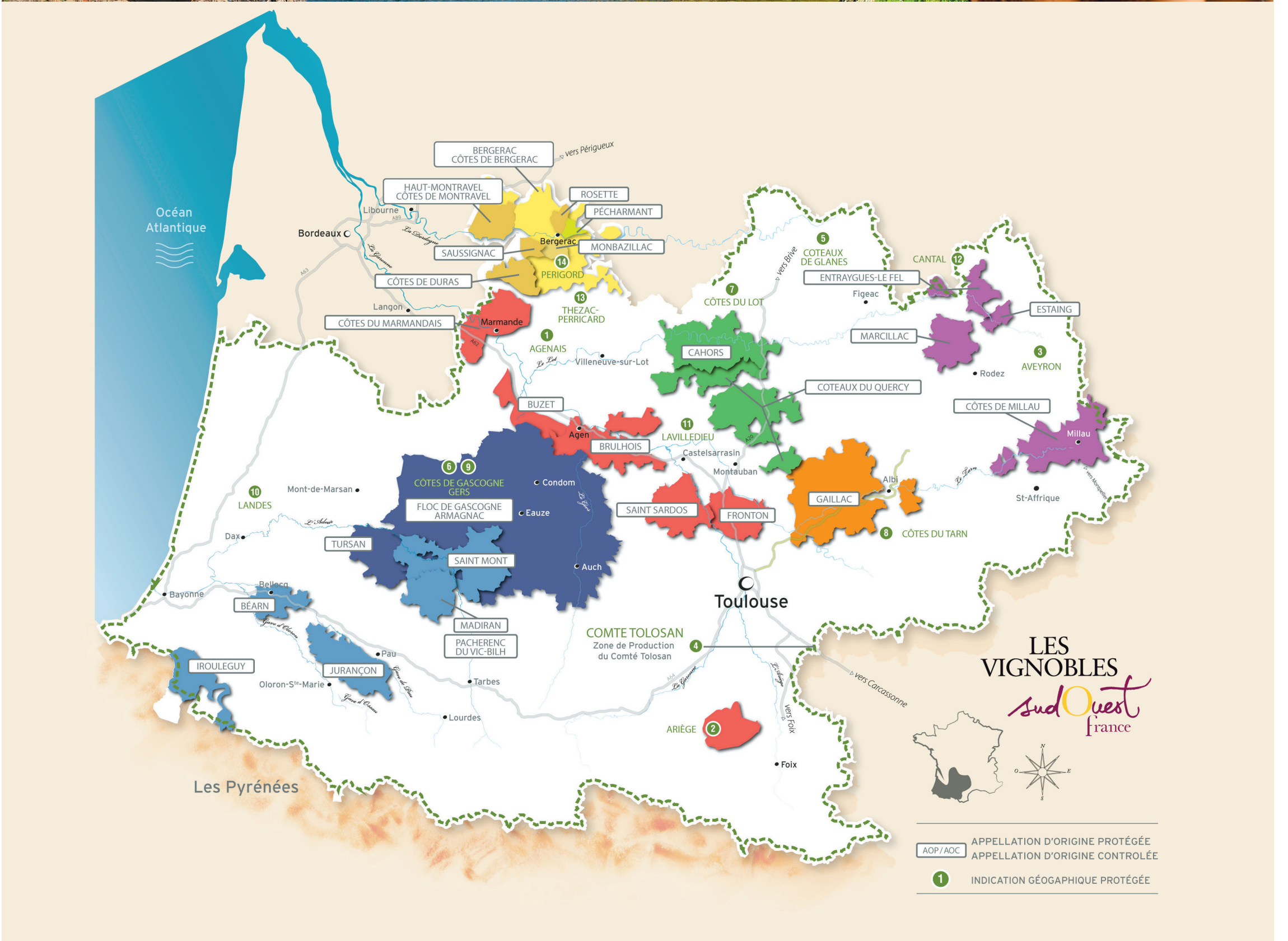
Collaboratrice  
Le Devoir



# LES VINS DU SUD-OUEST



[www.france-sudouest.com](http://www.france-sudouest.com)



les vins *sudOuest* France



La modération a bien meilleur goût.

Campagne financée avec le concours de :



## \* FESTIN DES FÊTES \*

## Vins et fromages du Québec, à table!

JEAN AUBRY

Il n'y a pas si longtemps encore, on me demandait s'il y avait des terroirs pouvant convenir à la vigne au Québec, une question qui invitait rapidement le corollaire suivant: y a-t-il de grands vins au Québec? Parler de grandeur n'est pas une mince affaire. A cet égard, par exemple, tous s'entendent pour dire qu'il n'existe pas encore de Château Margaux du côté de Dunham, encore moins l'étoffe d'un Richebourg sur l'île d'Orléans de Félix Leclerc. Je suis, pour ma part, très à l'aise avec le mot « bon ». Bon, comme dans « il existe de bons vins au Québec ». Est-ce votre avis, ami lecteur?

Si la vigne ne date pas d'hier chez nous — elle s'enroulait déjà autour des pommiers à l'époque de Samuel de Champlain (oui, celui du pont qui conservera son nom, aux dernières nouvelles!) — les *vitis riparia*, *labrusca* et *rupestris* locales qui n'ont pas encore été hybridées avec la *vitis vinifera* européenne demeurent juste potables à nourrir grèves et merles de passage. Depuis une petite cinquantaine d'années, cependant, ce sont ces mêmes merles et grèves qui passent à la casserole, mais accompagnés cette fois d'une batterie de vins québécois d'un niveau qui n'aurait pas déplié à Champlain lui-même.

En fait, l'industrie est si jeune ici que très peu de prospection a été tentée du côté de la pédologie, l'accent étant mis sur le choix des cépages, sur leur vinification appropriée et, surtout, sur une commercialisation (lire: visibilité) qui, par bonheur, s'améliore au fil des

ans. Si nous sommes encore loin de la démarche fine et pointue visant à circonscrire, sur une même parcelle, les nuances subtiles du sous-sol en vue d'y planter le porte-greffe le plus adapté, les 63 membres de l'Association des vignerons du Québec (dont 22 entérinent la certification Vin du Québec (CVQ)) sont à pied d'œuvre pour tirer le meilleur parti de l'équation cépage-terroir-climat susceptible de donner les meilleurs résultats.

Des exemples? Cet étonnant riesling des Côtes d'Ardoise à rendre perplexe un vigneron alsacien ou allemand; ce chardonnay « Les Rosiers » du Domaine les Pervenches à troubler un vigneron du mâconnais, ou encore ce Réserve Rouge du Domaine Saint-Jacques dont la dégustation à l'aveugle inciterait volontiers un vigneron de Marcillac, de Gaillac ou de Bergerac à penser qu'il s'agit d'un vin de ses collègues!

« Pour être crédible, le vin québécois devra obligatoirement passer par la qualité pour survivre », me disait cette année avec justesse Yvan Quirion, du Domaine Saint-Jacques, avant de saluer bien bas le travail de fond et la ténacité seraine de l'actuel président de l'AVQ, Charles Henri de Coussergues. Ce dernier, d'ailleurs, s'acharne toujours avec pertinence sur la traçabilité du produit, garantie supplémentaire servant non seulement à rassurer le consommateur sur la provenance des raisins, mais aussi à — qui sait — jeter les bases d'un éventuel système d'appellations contrôlées. Après la CVQ, pourquoi serait-il interdit d'aller plus en profondeur avec



Vue sur le domaine Les Brome du vigneron Léon Courville, à Lac-Brome

PHOTOS JEAN AUBRY

les ACQ, pour appellations contrôlées Québec, qui délimiteraient des zones de production précises en fonction des terroirs et des climats? Rêver le Québec, c'est aussi ça!

## Accords vins et fromages plutôt d'accord

Rares sont les vignerons qui ne vinifient qu'un seul vin. Il y a du sec, du doux, parfois du moussoux. Il y a aussi une batterie de cépages dont vous n'avez jamais entendu parler et qui semblent tout droit sortis de la langue amérindienne. En blanc, par exemple: adalmina, cayuga, chardonnay, delisle, eona, geisenheim, hibernal, kay grey,

prairie star ou le très respectable saint-pépin, alors qu'en rouge se trouve le baco noir, chambaudière, chambourcin, chancellor, lucy kuhlmann, frontenac, landal noir, maréchal foch, seyal noir ou encore le mitchurinetz, pour n'en nommer que quelques-uns. Qu'ils soient assemblés ou non, ces cépages retiennent toujours l'attention par leur originalité. L'important, ne soyons pas trop tâtilon en coupant les cheveux en quatre, c'est que l'harmonie avec la table fonctionne. Pour être honnête avec vous et pour avoir ratissé en long et en large en vue d'obtenir l'accord vins et fromages le plus plausible qui soit (l'harmonie parfaite n'existe pas, n'existe que l'accord le moins pire possible), ma conclusion est que les blancs et les rosés locaux l'emportent d'une tête sur nos rouges.

Ma proposition? Assortir, parmi quelques vins blancs, rosés, rouges, moussoux et vins de glace, ces fromages de chez nous qui leur font de l'œil. Où maintenant trouver les vins québécois? Certains sont disponibles à la SAQ, d'autres sur leur lieu de production, d'autres encore au Marché des saveurs qui a pignon sur marché au marché Jean-Talon, à Montréal. Les voici, regroupés avec une sélection de fromages de chez nous susceptibles de les accompagner, avec ce même bonheur que partagent avec vous nos artisans québécois.

## Suggestions de vins

Avec les pâtes molles comme brie Paysan, Champayeur, Petit Poitou, Pizy, Riopelle de l'île, Sabot de Blanchette, Pérignonka, Sainte-Anne, le Tremblay, Princeville, etc.:

**Roze Rosé 2013**, Vignoble des Artisans du Terroir (13,35\$ - 10817111)

**Brise Rosé 2013**, Vignoble de la Bauge (15,10\$ - 10850615)

**Côte d'Ardoise Rosé 2012**, Domaine des Côtes d'Ardoise (15\$ - [www.cotesdardoise.com](http://www.cotesdardoise.com))

**Détente Rosé 2013**, Domaine Les Brome (14,25\$ - 11686626)

**L'Orpailleur Brut** (27\$ - [www.orpailleur.ca](http://www.orpailleur.ca))

**Sélection Royale Rosé Brut**, Vignoble du Cep d'Argent (26\$ - [www.cepdargent.com](http://www.cepdargent.com))

**Monde Les Bulles**, Vignoble Rivière du Chêne (32\$ - 12359871)

**Brut Nature**, Vignoble Sainte-Pétronille (28\$ - [www.vignobleorleans.com](http://www.vignobleorleans.com))

**Domaine de Lavoie Brut moussoux** (17,95\$ - 12358237)

**W 2013**, William, Vignoble de la Rivière du Chêne (15,55\$ - 744169)

**L'Orpailleur 2013**, Vignoble de l'Orpailleur (15,80\$ - 704221)

**Vent d'Ouest 2013**, Domaine du Ridge (15,75\$ - 928523)

**Le 1535 2013**, Vignoble Isle de Bacchus (17\$ - 11957203 - [www.isledebacchus.com](http://www.isledebacchus.com))

Avec les pâtes molles à croûte lavée (ou mixtes) comme Kenogami, Mi-Ca-

rême, Diable aux Vaches, Champlain, le Verdict d'Alexina, etc.:

**L'Orpailleur Brut** (27\$ - [www.orpailleur.ca](http://www.orpailleur.ca))

**Sélection Royale Rosé**, Vignoble du Cep d'Argent (26\$ - [www.cepdargent.com](http://www.cepdargent.com))

**Monde Les Bulles**, Vignoble Rivière du Chêne (32\$ - 12359871)

**Brut Nature**, Vignoble Sainte-Pétronille (28\$ - [www.vignobleorleans.com](http://www.vignobleorleans.com))

**Domaine de Lavoie Brut moussoux** (17,95\$ - 12358237)

**Le Cep d'Argent 2013**, Vignoble Le Cep d'Argent (14,30\$ - 741181)

**Seyval-Chardonnay 2013**, Vignoble Les Pervenches (18\$ - [www.lespervenches.com](http://www.lespervenches.com))

**Boisé d'Havelock 2012**, Vignoble du Marathonien (14,40\$ - 11398325)

Avec les pâtes fermes à croûte lavée (ou non) comme Frère Jacques, Alfred le Fermier, Gré des Champs, Louis d'Or, Petit Cendré, Tomme des Demoiselles, Fredon-daine, St Paulin Fritz, etc.:

**Chardonnay 2012**, Domaine les Brome (24\$ - [www.domainelesbrome.com](http://www.domainelesbrome.com))

**Saint-Pépin 2012**, Domaine les Brome (29,60\$ - 10919723)

**Le Rosé Gabrielle 2013**, Vignoble de la Rivière du Chêne (15,95\$ - 1081709)

**Le Solinou 2013**, Vignoble Les Pervenches (16\$ - [www.lespervenches.com](http://www.lespervenches.com))

**Clos du Maréchal 2013**, Domaine du Ridge (15,75\$ - 10220373)

**Domaine de Lavoie 2013** (16,95\$ - 741173)

**Sélection de St-Jacques 2013**, Domaine Saint-Jacques (17,95\$ - 11506306)

Avec les pâtes semi-fermes (vache, brebis, chèvre) comme Comtomme, Pied-devent, Religieuse, Vlmeux, Tomme de Grosse Île, Fou du Roy, Le Douanier, Mont Saint-Benoît, Curé-Hébert, etc.:

**Frontenac 2012**, Vignoble Côte de Vaudreuil (17\$ - [www.cotedevaudreuil.com](http://www.cotedevaudreuil.com))

**La Maredoise 2012**, Domaine des Côtes d'Ardoise (17,25\$ - 734871)

**Classique Blanc 2013**, Domaine Saint-Jacques (15,95\$ - 11506120 - [www.domainestjacques.com](http://www.domainestjacques.com))

**VSP 2012, Voile de la Mariée**, Vignoble Sainte-Pétronille (15,50\$ - [www.vignobleorleans.com](http://www.vignobleorleans.com))

**Réserve Vidal 2013**, Domaine Les Brome (18,35\$ - 10522540 - [www.domainelesbrome.com](http://www.domainelesbrome.com))

**Cuvée Natashquan 2011**, Vignoble de l'Orpailleur (26\$ - [www.orpailleur.ca](http://www.orpailleur.ca))

**Rosé de St-Jacques 2013**, Domaine Saint-Jacques (15,95\$ - 11427544)

**Champs de Florence 2013**, Domaine du Ridge (15,90\$ - 741702)

**Cuvée Alexandra 2011**, Vignoble Les Vents d'Ange (15,05\$ - 11576275)

**Baco Réserve 2012**, Domaine Les Brome (24,10\$ - 11632804)



**Haute Combe 2012**, Domaine des Côtes d'Ardoise (18\$ - [www.cotesdardoise.com](http://www.cotesdardoise.com))

**Trous de la Phine 2012**, Vignoble le Mernois (14,10\$ - 11575791)

**Réserve rouge de Saint-Jacques 2012** (23,95\$ - 11506365)

**Cuvée de Montmollin 2013**, Vignoble Les Pervenches (18\$ - [www.lespervenches.com](http://www.lespervenches.com))

Avec les pâtes persillées comme Bleu Bénédicte, Rassembleux, Fleuron, Bleu d'Elizabeth, L'Archibald, Rébellion 1837, l'ermite, etc.:

**Givrée d'Ardoise Rosé**, Vin de glace 2011, Domaine des Côtes d'Ardoise (8\$ les 50 ml - [www.cotesdardoise.com](http://www.cotesdardoise.com))

**Douceur d'Ardoise 2011**, Domaine des Côtes d'Ardoise (23\$ les 500 ml - [www.cotesdardoise.com](http://www.cotesdardoise.com))

**Frio 2004**, Vignoble Les Artisans du Terroir (19,25\$ les 375 ml - 10390989)

**Vin de glace 2011**, Vignoble de l'Orpailleur (32,75\$ les 200 ml - 10220269)

**Vendange Tardive 2012**, Vignoble Sainte-Pétronille (35\$ les 375 ml - [www.vignobleorleans.com](http://www.vignobleorleans.com))

**L'Eraportéros**, Vignoble Rivière du Chêne (20,90\$ - 11440407)

**Vendange Tardive 2012**, Vignoble du Marathonien (29,80\$ - 12204060)

**Vidal 2011**, Vin de Glace, Vignoble du Marathonien (54,25\$ les 375 ml - 11398317)

Avec les cheddars comme Cheddar de l'île au Grues, Gédéon, Grand Cheddar Agropur, Perron, etc.:

**Domaine de Lavoie rouge 2013** (16,95\$ - 741173)

**VSP 2012**, Île d'Orléans (17\$ - [www.vignobleorleans.com](http://www.vignobleorleans.com))

**Cuvée Julien 2013**, Domaine Les Brome (16,70\$ - 10680118)

**Terratabac 2012**, Vignoble Le Mernois, Joliette (17,30\$ - 11441400)

**Frontenac Noir 2013**, Vignoble Gagliano (25,45\$ - 11506605)

**Phénix 2012**, Vignoble Rivière du Chêne (22\$ - 12445074)

**W 2012**, William, Vignoble Rivière du Chêne (15,55\$ - 743989)

*Vient de paraître: Vins & Fromages du Québec, Jessica Harnois et André Caron (Québec Amérique)*

Collaborateur Le Devoir



*Fairmont*  
LE REINE ELIZABETH  
MONTREAL

## C'est le temps de célébrer!

Du 27 novembre au 19 décembre

Du lundi au vendredi

Les célébrations gourmandes du temps des fêtes sont de retour. Entre amis, en affaires ou tout simplement en amoureux, faites-vous plaisir.

**AU RESTAURANT LE MONTRÉLAIS** 11 h 30 à 14 h 30

Buffets du midi pour un temps limité à 30 \$\*

**AU BAR-SALON LES VOYAGEURS** 11 h 30 à 14 h 30

Menu du midi festif à 33 \$\*

**LES 5 à 8 DU VOYAGEURS** Medley musical de Gerry Pucci.

Avec votre cocktail recevez un tapas signature.

RÉSERVATIONS 514 861 3511

900, boul. René-Lévesque ouest, Montréal H3B 4A5  
[fairmont.fr](http://fairmont.fr)

\*Taxes et service en sus.



## \* FESTIN DES FÊTES \*

## Où manger à Montréal?

L'application Guestful oriente les gastronomes dans leurs recherches

ÉMILIE CORRIVEAU

Comptant plus de 6500 restaurants sur son territoire, Montréal se positionne comme une destination culinaire de choix. Si la métropole a certes tout ce qu'il faut pour combler les mangeurs en tout genre, devant cette offre imposante, plusieurs ne savent trop où donner de la tête. Ayant compris qu'il y avait là un besoin à combler, deux entrepreneurs montréalais, Jean-David Bégin et Richard Btaïche, viennent de lancer l'application mobile Guestful, laquelle vise à mieux orienter les gastronomes dans leurs recherches.

Disponible gratuitement en version iPhone et Android, Guestful se veut une sorte de croisement entre Yelp, Trip Advisor et Open Table. Bien qu'elle vienne tout juste d'être lancée, l'application répertorie déjà plus de 350 restaurants établis à Montréal ou dans les environs. Plus qu'un simple outil de réservation, elle sert également de guide gastronomique.

«Ce qui différencie vraiment Guestful des autres applications de réservation en ligne ou de référence, commente son cofondateur, Jean-David Bégin, c'est qu'elle permet aux foodies d'avoir accès à des recommandations d'experts.»

Car, plutôt que de se limiter à répertorier des restaurants par lieu ou par type de cuisine, comme le font déjà d'autres applications et sites Internet, Guestful propose aussi des listes d'établissements organisées en collections thématiques et élaborées par de fins connaisseurs. Ainsi, en un clic, ses utilisateurs peuvent par exemple découvrir quels sont les incontournables de la sommière Geneviève Boucher ou encore quels plats dégustés par le chef Martin Juneau valent à son avis le détour.

«Guestful, c'est un produit local et, pour moi qui fais beaucoup d'efforts au restaurant

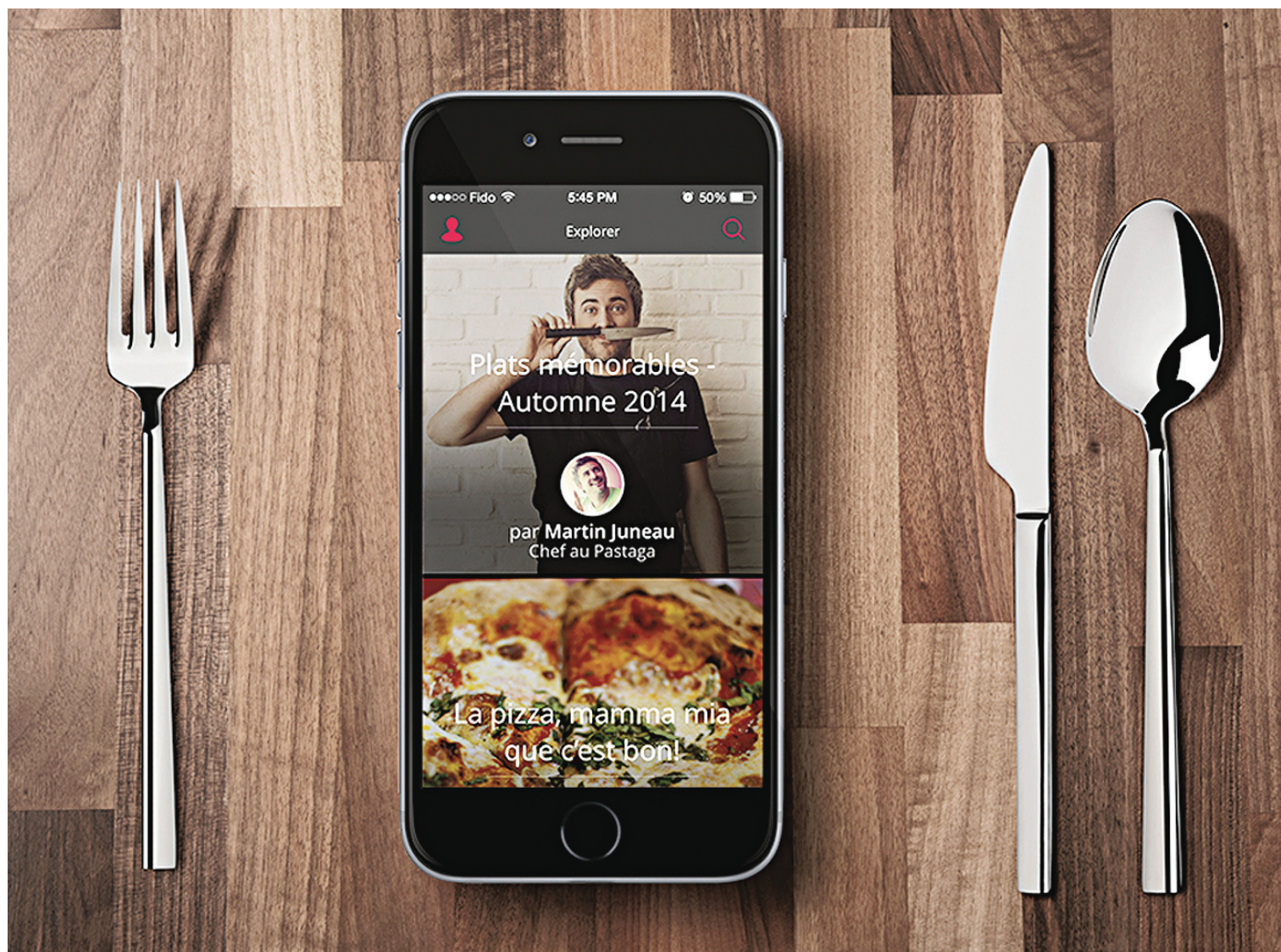
pour mettre en valeur ce qui vient d'ici, ça m'apparaissait comme une belle idée de collaborer avec une petite entreprise québécoise», souligne Martin Juneau, qui est à la tête du Pastaga. J'aime l'idée de partager mes coups de cœur, de faire connaître aux gens ce que j'apprécie manger quand je sors de ma cuisine! J'aime aussi l'idée d'avoir accès rapidement à ce que d'autres connaisseurs aiment, et c'est vraiment ça que les listes de Guestful offrent comme possibilité.»

Si les créateurs de l'application ne souhaitent pas compter un nombre trop élevé de collaborateurs, l'équipe de rédacteurs de Guestful, qui est actuellement composée d'une poignée d'individus aux parcours culinaires divers, devrait tout de même s'élargir au cours des prochains mois. «Notre objectif, c'est de faire des propositions intéressantes et variées, et ce, dans tous les quartiers de la ville. Actuellement, certains sont mieux représentés que d'autres, mais on travaille à ce que ce ne soit plus le cas bientôt», signale M. Bégin.

Fait intéressant, les utilisateurs peuvent aussi partager leur appréciation des restaurants mentionnés par l'application, mais, pour ce faire, ils doivent préalablement avoir réservé par le biais de celle-ci. Cela permet notamment d'éviter que des restaurateurs trop enthousiastes engagent des gens pour vanter leurs mérites même s'ils n'ont jamais goûté leur cuisine ou, à l'inverse, que certains chefs malintentionnés discréditent volontairement leurs concurrents.

Pour les Fêtes, l'équipe de Guestful travaille actuellement à l'élaboration d'une liste éphémère d'événements. Celle-ci répertoriera quelques endroits intéressants pour célébrer la venue de la nouvelle année. Elle deviendra disponible dans les prochains jours.

Collaboratrice  
Le Devoir



GUESTFUL

« Notre objectif, c'est de faire des propositions intéressantes et variées, et ce, dans tous les quartiers de la ville. Actuellement, certains sont mieux représentés que d'autres. »



## TABLES FESTIVES



Les grandes tables

Joyeuses Fêtes

ALEXANDRE et fils  
BRASSERIE PARISIENNE

Pour bien manger et s'amuser

24 et 25 décembre (50\$)

31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier (75\$)  
PARTY ET DANSE1454 Peel  
Réservations :  
514.288.5105

www.chezalexandre.com

carte régulière disponible

Spectacle de Fado et Guitars nostalgiques...  
les vendredis et samedis soir.  
Cuisine de Ricardo, chef de Coimbra, PortugalLa Sauvagine, au rez-de-chaussée,  
vous propose une cuisine du terroir,  
spécialités en gibiers et canards du  
Québec. Ouvert à partir de midi!111 rue St-Paul Est, Montréal (Qc), H2Y 1G7 • 514-861-4562  
www.solmar-montreal.com info@solmar-montreal.com

RÉSERVEZ POUR VOS ÉVÉNEMENTS DES FÊTES

RIB N REEF  
STEAKHOUSE

SALON DE CIGARES

RSVP. 514.735.1601 / INFO@RIBNREEF.COM  
8105 DÉCARIE, MONTRÉAL, QC H4P2H5

Les artisans de la table

SPÉCIALITÉ  
SLOVENIA  
BOUCHERIE CHARCUTERIELes fêtes arrivent  
à grand pas!Préparation de  
commandes spéciales!Agneaux de Québec  
Volailles nourries au grain  
Gamme de viandes fraîches  
Épicerie fine

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL

Tél.: 514-842-3558  
Fax: 514-842-3629

Rendez-vous Gourmands

Tout nouveau à Montréal!  
Restaurant / bar irlandaisExcellente nourriture  
Bières irlandaises importées  
Ambiance conviviale et sympathique

514-525-2222

Lundi au Samedi : 11h à 22h | Dimanche : 17h à 22h  
5125 boul. St-Laurent H2T 1R9Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com

# Les bulles en Fête!

Disponibles dans les SAQ



**CHAMPAGNE BRUT**  
Producteur: **Pol Roger**  
Champagne  
France, Champagne  
Code SAQ: 51953  
Prix: 60,25\$

Wine Spectator

91



**CONDE DE HARO CAVA**  
METODO TRADICIONAL  
BRUT VINTAGE 2010  
Producteur: **Bodegas Muga**  
Cava  
Espagne, Rioja  
Code SAQ: 12396794  
Prix: 20,20\$

**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
BLANC DE BLANCS BRUT  
Producteur: **Vitteaut-Alberti**  
Crémant de Bourgogne  
France, Bourgogne  
Code SAQ: 12100308  
Prix: 23,70\$



**NOVA 7, 2013**  
Producteur: **Benjamin Bridge**  
Mousseux Canadien  
Canada, Nouvelle-Écosse  
Code SAQ: 12133986  
Prix: 26,25\$



Une sélection  
**Balthazard**  
Complice de vos moments  
depuis vingt ans!

18+

SAQ