

CHINOIS Les Chinois se mettent au foie gras, un sujet à lire sur [cyberpresse.ca/chinois](http://cyberpresse.ca/chinois)

CHOCOLAT Un musée parisien qui raconte toute l'histoire du chocolat, à lire sur [cyberpresse.ca/chocolat](http://cyberpresse.ca/chocolat)

# GOURMAND

LONDRES DE L'ÉCUREUIL AU MENU PAGE 4



VINS LE MEILLEUR DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE PAGE 4



## Abeille de la Nouvelle-Orléans

LITTÉRAIRE

PRO ARIS ET FOCIS

SCIENCES, ARTS

quotidien publié en Français aux États-Unis, excepté à New York et San Francisco

The only French daily newspaper in the United States, outside of New York and San Francisco

NOUVELLE-ORLEANS, JEUDI MATIN, 30 SEPTEMBRE 1915

DERNIERES DÉPÊCHES DU MONDE ENTIER

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

### DÉGÂTS CONSIDÉRABLES DE L'OURAGAN TROPICAL FORTES PERTES MATÉRIELLES DANS LA NOUVELLE-ORLÉANS



D'UN PARISIEN RUSSIE, BELGIQUE ET SERBIE

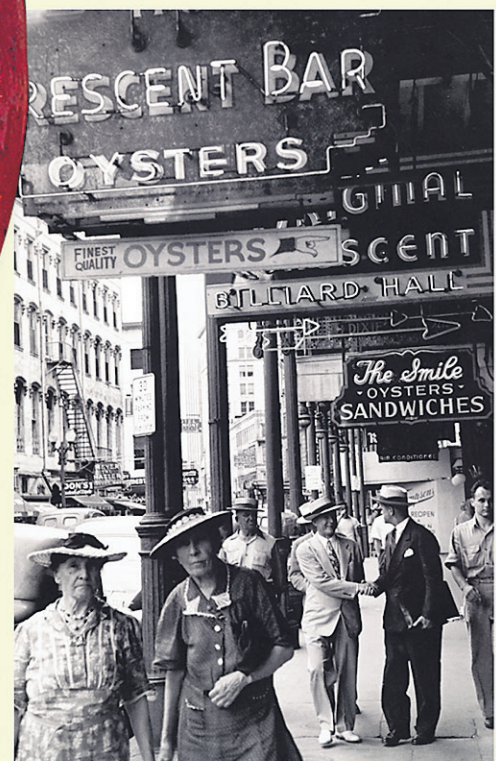
VIOLENT OURAGAN SUR LA NOUVELLE-ORLÉANS

LA NOUVELLE-ORLÉANS

## LE SALUT PAR L'ASSIETTE

La Nouvelle-Orléans, ville vedette du Festival Montréal en lumière, peine encore à se remettre de l'ouragan Katrina, qui l'a plongée dans la désolation en août 2005. Or, sa renaissance, croient plusieurs, passe par la mise en valeur de sa culture unique en Amérique du Nord, faite du métissage des nombreux peuples qui l'ont habitée depuis sa fondation par les Français, en 1718. La gastronomie a toujours été au cœur de la culture de La Nouvelle-Orléans. Normal qu'elle soit aujourd'hui mise de l'avant pour redonner son lustre à une ville qui en a bien besoin.

UN REPORTAGE DE ROBERT BEAUCHEMIN ET MARIE-CLAUDE LORTIE, PAGES 2 ET 3.



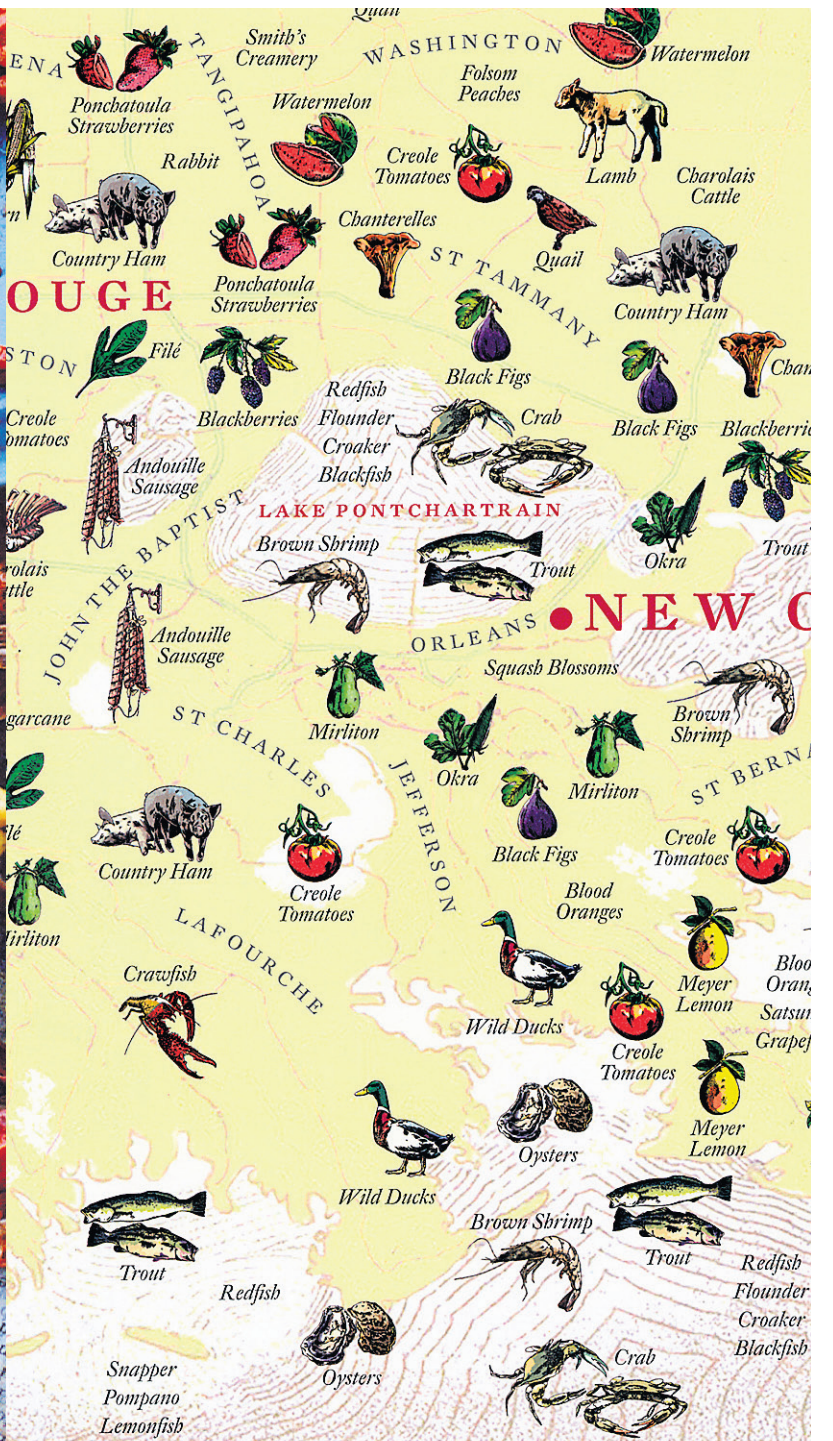
PHOTOMONTAGE LA PRESSE / PHOTO TIRÉE DU LIVRE MY NEW ORLEANS, THE COOKBOOK

La CUISINE et les HARMONIES enfin expliquées

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

LES ÉDITIONS LA PRESSE

# GOURMAND MONTRÉAL EN LUMIÈRE



PHOTOS TIRÉES DU LIVRE MY NEW ORLEANS, THE COOKBOOK

## LA NOUVELLE-ORLÉANS

# GOURMANDE ET TOURMENTÉE



**ROBERT BEAUCHEMIN**  
COLLABORATION SPÉCIALE



LA NOUVELLE-ORLÉANS AU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE

- Le chef **Donald Link**, du restaurant Cochon, le 24 février au restaurant Le Jolifou, 1840, rue Beaubien Est, 514-722-2175.
- **Brian Landry**, du restaurant Galatoire's, reçu du 18 au 20 février au restaurant Julien, 1191, rue Union, 514-871-1581.
- **Thomas Wolfe**, de Wolfe's in the Warehouse, le 22 février à L'Épicier, 311, rue Saint-Paul Est, 514-878-2232.
- **Michael Farrell**, du Meritage, de la Maison Dupuy Hotel, reçu le 23 février par Les Cons servent, 5064, avenue Papineau, 514-523-8999.
- **Duke Locicero**, du Café Giovanni, le 24 février au restaurant Buonanotte, 3518, boulevard Saint-Laurent, 514-848-0644.
- **Ian Schnoebelen**, chef d'Iris, reçu le 23 février chez Raza, 114, avenue Laurier Ouest, 514-227-8712.

Ville invitée du festival Montréal en lumière, La Nouvelle-Orléans est indissociable de sa cuisine créolisée et de *Katrina*. En août 2005, le terrible ouragan a provoqué destruction et exil, et changé la face de celle que l'on appelait autrefois *The Big Easy*. Mais il lui a peut-être aussi donné l'occasion de renouer avec son identité unique. Et si la reconstruction de La Nouvelle-Orléans passait aussi par la renaissance de sa gastronomie ?

John Besh, le chef le plus médiatisé de La Nouvelle-Orléans, raconte que, avant *Katrina*, ses restaurants comptaient plus d'une centaine d'employés. Deux semaines plus tard, il ne lui en restait que quatre ! « *Katrina* a tout changé dans nos vies, dit-il. Il a fallu recommencer à zéro. La culture de la ville a été mise en péril; elle a pratiquement disparu avec une bonne partie de sa population. »

Cela a permis à des gens comme John Besh, gardien des traditions gastronomiques, de faire quelque chose. Avec des collègues restaurateurs, il a décidé de faire renaître l'activité gastronomique de La Nouvelle-Orléans: ranimer les petits métiers artisanaux, l'élevage des volailles et des cochons

à l'ancienne, encourager les maraîchers à produire sans pesticides ni engrais chimiques, etc. « Nous pourrions avoir un impact sur l'avenir et corriger des erreurs commises au nom du progrès », explique-t-il.

Selon lui, si la gastronomie de La Nouvelle-Orléans est si réputée, c'est grâce à son originalité. Quand la ville a commencé à sortir d'un long sommeil, au début des années 70, « la cuisine locale avait pratiquement disparu au profit d'une cuisine d'hôtel panaméricaine, banale et fade. Tout le contraire de notre cuisine créole, relevée et épicée », précise-t-il. Il a fallu attendre le début des années 80 pour remettre à la mode les plats emblématiques. Aujourd'hui, c'est peut-être par la cuisine que passe le salut de la ville.

### Un passé riche

Comme toutes les villes américaines intéressantes, La Nouvelle-Orléans est profondément métissée. Tour à tour habitée par des Français, des Espagnols, des esclaves africains, des Cajuns et des immigrants européens, la ville s'est bâtie par couches superposées qui font d'elle l'une des cités les plus intéressantes et raffinées des États-Unis.

Le résultat de ce mélange se voit aisément dans la culture culinaire, qui emprunte à la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, aux Cajuns et à leur cuisine paysanne vigoureuse, à l'Espagne pour les charcuteries et les condiments, à l'Afrique pour les ingrédients végétaux

– les okras surtout –, à l'Italie et à l'Allemagne pour les pains. Tout cela a contribué à donner son identité à la cuisine de La Nouvelle-Orléans, que l'on dit souvent « créole » et qui n'est ni européenne ni américaine, mais complètement originale.

Le « roux », par exemple, qui sert de base à tant de sauces en France (à la béchamel, notamment), est ici réinterprété comme une base de farine et de gras longuement mijotés (parfois des heures) jusqu'à ce que le cuisinier obtienne une pâte de la couleur du chocolat foncé. Le roux constitue la base de tous les plats créoles, les « gumbo », les bisques et les « étouffés ».

Le jambalaya cajun, un plat de riz sauté qui mélange des écrevisses ou des crabes attrapés dans les marécages avec du jambon et des saucisses, cuit directement sur feu de bois, se prépare d'ailleurs un peu comme la paella de Valence. Quant à l'étouffé de crevettes et au pain perdu cuit dans le sirop de canne à sucre, ce sont là des plats dont toutes les parties sont empruntées, mais qui sont revus et corrigés dans les bayous.

Le climat de la Louisiane méridionale est chaud et très humide. Ses marécages sont infestés de moustiques et propices à la malaria. Et encore, on ne parle pas des encres du Mississippi, des tornades et des ouragans. Une chose dont ne souffre pas cette partie du monde, cependant, c'est de sécheresse et de froid. La région est riche

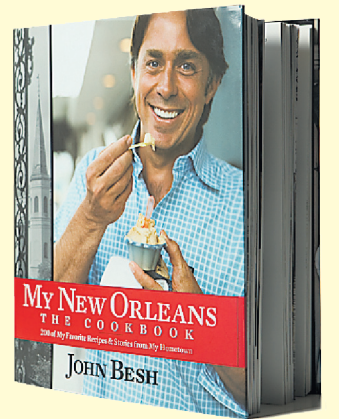


PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE.

**Aujourd'hui, c'est peut-être par la cuisine que passe le salut de la ville.**

en cultures maraîchères; ici poussent les agrumes et la canne à sucre, le maïs et le riz, les fruits à noyaux et les fruits tropicaux.

Bref, le placard de base des Louisianais offre d'innombrables possibilités. Et bien que la partie sud de l'État ait été dévastée par *Katrina*, l'économie locale s'est remise à fonctionner avec une vigueur étonnante. Le chef Donald Link du restaurant Cochon attribue tout cela au courage et à l'esprit d'entreprise des habitants, mais aussi à leur grande capacité d'adaptation à des conditions difficiles.

Dans la semaine qui vient, les Montréalais pourront goûter à tout cela.

# Un chef, un ouragan



**MARIE-CLAUDE LORTIE**  
CHRONIQUE

« J'ai tout perdu, ma maison était complètement sous l'eau, me raconte au bout du fil le chef Donald Link, du restaurant Cochon, à La Nouvelle-Orléans. La seule chose que j'ai réussi à récupérer, c'est ma vieille casserole en fonte. Le métal, au moins, ça résiste à l'eau. »

Link, évidemment, parle de *Katrina*, le terrible ouragan survenu à la fin de l'été de 2005 qui a dévasté sa ville en provoquant l'inondation de 80 % de sa superficie – quand les digues retenaient le lac Pontchartrain ont cédé – et forcé le déplacement de 250 000 personnes dans le sud de la Louisiane.

Link y a perdu sa maison et son seul restaurant à l'époque, Herbsaint, ne s'en est pas tiré indemne non plus. Le second établissement

y en a normalement une trentaine) mais fonctionnel. « On voulait être la lueur d'espoir », affirme le chef. Le symbole d'un retour possible à la normale.

Link n'a pas chômé ensuite. Dès que possible, il a relancé la construction de Cochon, un restaurant spécialisé en porc – produit typiquement cajun – qui a ouvert le 16 avril 2006, six mois après la catastrophe.

Aujourd'hui, ce restaurant fait partie des incontournables de la grande ville louisianaise. Le chef y fait entrer des porcs entiers qui sont ensuite dépecés et cuisinés de toutes sortes de façons. On y va pour ce que les Louisianais appellent « boudin », une saucisse proche du boudin blanc, faite d'abats de porc et de riz – un peu comme le *dirty rice*, aussi très typique, aux abats de poulet – ou alors pour les oreilles de cochon frites ou les joues panées. Chez Cochon, on sert en outre les autres spécialités cajuns: des huîtres, du lapin, des navets marinés, des crevettes, du canard dont on fait des gumbos, un ragoût à l'okra, aux poivrons et aux oignons, bien épicé, servi sur du riz. On y mange évidemment en



« Comme chef, je peux aller cuisiner n'importe où, tout le monde a besoin de manger, partout. Mais je reste ici. C'est ma ville. J'y crois. » – Donald Link, chef du restaurant Cochon.

qu'il était en train de construire à ce moment-là, Cochon, est retombé à la case départ. Bref, l'ouragan a chamboulé sa vie.

Cinq ans plus tard, le chef ne semble pas avoir trop envie de retomber dans les souvenirs affreux de cette catastrophe. Mais il n'hésite pas à parler d'une chose: sa loyauté envers sa ville et son désir d'y rester, malgré les blessures profondes laissées par la catastrophe naturelle.

« Comme chef, je peux aller cuisiner n'importe où, tout le monde a besoin de manger, partout. Mais je reste ici. C'est ma ville. J'y crois. »

Comme restaurateur, dès le lendemain de la catastrophe, malgré l'eau qui couvrait des maisons entières, malgré la boue, malgré les morts et la misère, il s'est senti responsable face à ses proches, face à ses employés et sa communauté. « Et puis je sentais que si je rouvrais mon restaurant le plus vite possible, je lancerais un message: "Si lui peut fonctionner, nous aussi on peut" », explique-t-il.

C'est pourquoi, dès qu'il a pu, en septembre (l'ouragan a eu lieu à la fin d'août), il a trouvé une façon de se rendre à son restaurant malgré toutes les interdictions de circuler dans certaines zones, pour le préparer à la réouverture.

Il a vidé les frigos laissés pleins, sans électricité, alors que la ville devait être évacuée. Il s'est mis à nettoyer, même s'il y avait encore toutes sortes de moratoires sur l'utilisation de l'eau courante.

Puis, dès le 5 octobre, l'établissement était de nouveau en marche, avec une équipe réduite (moins d'une dizaine de personnes alors qu'il

plus la fameuse Mississippi Mud Pie, la tarte au chocolat appelée tarte à la boue...)

« C'était important pour moi d'ouvrir un nouveau restaurant, dit le chef. Là encore, je sentais que ça faisait partie des étapes importantes dans la renaissance de la ville. Une nouvelle entreprise. Une nouvelle énergie. Le signe que ça continue. »

La ville, il faut le comprendre, était vraiment en miettes. En miettes humides et collantes et sales et moisies... Et non seulement fallait-il se battre contre l'énormité de la tâche de reconstruction à accomplir, il fallait aussi lutter, et ce n'est pas fini, contre le découragement. « Moi je ne me sentais pas capable de dire: "Je ne crois plus en cette ville." Je sentais que j'avais une grande responsabilité. »

En fait, dès le retour post-ouragan, explique le chef, il a senti que les restaurants, ces grands établissements nourriciers, lieux de rencontre, de retrouvailles et d'échange, deviendraient des lieux importants dans le processus de réparation de La Nouvelle-Orléans. « Le restaurant, c'était comme notre groupe d'appui à nous. Tant qu'on était au resto, tout était correct. On parlait. On était là les uns pour les autres. »

CYBERPRESSE.CA

RECETTE

Le chef Donald Link vous offre sa recette de crevettes rôties au chili sur [cyberpresse.ca/link](http://cyberpresse.ca/link)



Le chef Donald Link

Le restaurant Cochon sert du porc, bien sûr, mais aussi d'autres spécialités louisianaises, notamment du lapin.

PHOTOS FOURNIES PAR LE RESTAURANT COCHON

## RECETTES JOHN BESH



Deux plats de gumbos d'okras: un de poulet et l'autre de saucisses.



PHOTOS DAVID BOILY, LA PRESSE



Voici une excellente version du gumbo, LE plat national de la Louisiane et donc de La Nouvelle-Orléans, tirée du livre de John Besh.

### GUMBO D'OKRAS, DE POULET ET DE SAUCISSES

Ne vous surprenez pas d'apprendre qu'à La Nouvelle-Orléans, le gumbo n'est pas un okra et que les andouilles ne sont pas des charcuteries à base d'intestin. Le gumbo est un ragoût, les andouilles des saucisses de porc, et l'ingrédient principal du gumbo, s'il y en a un, ce sont justement les okras (ou gombos). Quoi qu'il en soit, il existe des dizaines de variantes et autant de techniques du gumbo.

Pour 6 à 8 personnes

#### INGRÉDIENTS

- > 1 tasse d'huile ou de gras de canard ou de poulet (ou un mélange huile-beurre)
- > 1 tasse de farine blanche
- > 2 oignons émincés
- > 1 poulet entier coupé en 12 morceaux
- > 2 c. à soupe du mélange d'épices créoles (voir plus bas)

- > 1 kg de saucisses fumées fraîches (tranchées ou non)
- > 300 g d'andouilles, de saucisses italiennes ou de Toulouse fraîches
- > 2 branches de céleri, coupées en cubes
- > 2 poivrons rouges ou jaunes
- > 2-3 tomates, coupées en morceaux
- > 2 gousses d'ail émincées
- > 1 branche de thym frais ou 1-2 c. à thé de thym sec
- > 2 feuilles de laurier
- > 3 litres de bouillon de volaille
- > 2 tasses d'okras frais, coupés en petits tronçons
- > Sel, poivre et sauce Tabasco
- > Riz blanc

#### PRÉPARATION

1. Faites d'abord un roux: chauffez l'huile dans un poêlon à fond épais à feu moyen-élevé; juste avant qu'elle ne fume, ajoutez toute la farine d'un coup. Elle grésillera, ce qui est bon. Baissez le feu et faites cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que vous

obteniez un beau roux, de la couleur de la crème sur un expresso. Certains chefs préfèrent la couleur plus sombre et inquiétante du chocolat noir, mais pour obtenir un roux aussi foncé, il faut maintenir le feu plus élevé et cela comporte le risque de le brûler. Une fois la bonne couleur atteinte, ajoutez les oignons, remuez pour bien mélanger et laissez cuire en remuant régulièrement pendant encore 15 minutes.

2. Assaisonnez les morceaux de poulet du mélange d'épices créoles et laissez reposer pendant 15 minutes. Une fois le poulet mariné, ajoutez directement au roux, et faites rissoler une dizaine de minutes afin que le poulet soit bien enrobé de pâte brune.
3. Ajoutez ensuite les saucisses et remuez bien, puis le céleri, les poivrons, les tomates et l'ail. Remuez quelques minutes afin de bien enrober les légumes, puis ajoutez le thym et le laurier. Mouillez avec le bouillon chaud et remuez pour éviter la formation de grumeaux. Amenez à lente ébullition, puis baissez le feu à moyen et laissez cuire à découvert pendant 45 minutes en remuant de temps à autre.
4. La dernière étape consiste à ajouter les andouilles et les okras, à vérifier l'assaisonnement en rajoutant un peu de poivre et de Tabasco, si le cœur vous en dit. Une fois les derniers ingrédients ajoutés, laissez cuire à feu doux pendant encore 45 minutes.
5. Servez dans une assiette creuse et ajoutez un peu de riz vapeur sur le gumbo (et non le contraire). Garnissez avec des oignons verts émincés et du persil finement haché, ou encore un peu de coriandre fraîche hachée, au choix.

### MÉLANGE D'ÉPICES CRÉOLES

Il y a des dizaines de variantes à ce mélange. Elles ont en commun d'utiliser de la poudre d'oignon et d'ail ainsi que du paprika, mais le reste est laissé aux bons soins du cuisinier. Voici le mélange d'Emeril Lagasse, l'un des chefs les plus connus de La Nouvelle-Orléans.

#### INGRÉDIENTS

- > 1 c. à soupe de poudre d'oignon
- > 1 c. à soupe de poudre d'ail
- > 1 c. à soupe de paprika (ou de pimenton)
- > 1 c. à soupe de sel marin
- > 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- > 1 c. à soupe de poivre de Cayenne (ou de piments de Cayenne séchés entiers)
- > 1 c. à soupe d'origan sec
- > 1 c. à soupe de thym sec

NOTE: vous pouvez aussi ajouter 1 c. à thé de graines de céleri et ½ c. à thé de graines de piment de la Jamaïque au choix.

#### PRÉPARATION

Mettez tous les ingrédients dans un moulin à café (réservé pour moudre des épices) et réduisez en poudre fine. Rangez dans un pot hermétiquement fermé dans un endroit sec. Ce mélange se conserve pendant plusieurs mois.

## GOURMAND

## HARMONIES OLYMPIQUES



FRANÇOIS CHARTIER  
COLLABORATION SPÉCIALE  
VINS ET METS

Bon temps pour une chronique vins et mets olympique, question de saluer la diversité des vins de Colombie-Britannique, et pas seulement des vins de glace. Car même s'il est maintenant acquis mondialement que le climat du Canada permet l'élaboration d'excellents vins de glace, il y a beaucoup à dire encore pour faire savoir que de très bons vins blancs et rouges y sont aussi élaborés avec brio.

La Colombie-Britannique, avec son remarquable vignoble de la vallée de l'Okanagan au climat semi-désertique, se démarque vraiment du reste du Canada avec une production très prometteuse de vins secs blancs et rouges. Nombreux sont les domaines de grande qualité, tel Mission Hill, qui travaille avec l'œnologue bordelais Pascal Chatonnet. On fonde aussi beaucoup d'espoir, particulièrement en rouge, sur les vins d'Osoyoos Larose.

Découvrez les nombreuses belles pointures, à l'image du **Riesling Reserve**

**Mission Hill 2007 Okanagan Valley VQA**, Mission Hill Winery (19,95\$; 11 092 086) – très invitant riesling, à l'attaque certes un brin sucrée, mais tellement fraîche et harmonisée par une acidité si élancée que le vin se montre presque sec en finale –, ainsi que du **Pétales d'Osoyoos 2006 Okanagan Valley VQA**, Osoyoos Larose (25,85\$; 11 091 981) – bel assemblage bordelais, émanant du grand vin d'Osoyoos Larose, à la fois frais et mûr, ample et compact.

Sans oublier la grande cuvée qu'est **Oculus 2005 Okanagan Valley VQA**, Mission Hill Winery (59,75\$; 10 942 456) – dominé par le merlot, ce qui se ressent au nez, où le fruité est mûr et composé, ce cru est d'une profondeur qui rappelle certains des meilleurs crus du Libournais. Comme vous le constaterez, certaines maisons réussissent des vins qui n'ont rien à envier à de nombreux crus venus de Californie ou d'Europe. Il faut vraiment oser mettre le nez dans ces vins canadiens. De surprenantes découvertes vous y attendent, tout comme de belles envolées harmoniques à table.

François Chartier est l'auteur du livre *Papilles et molécules – La science aromatique des aliments et des vins* (éditions La Presse), gagnant du prestigieux prix Best Innovative Food Book in the World 2010. Communiquez avec lui sur son site: francoischartier.ca



Maëlle Ricker

PHOTO AFP

## MES TROIS CHOIX CANADIENS



**Chardonnay Mission Hill «Reserve» 2007**

Okanagan Valley VQA, Mission Hill Vineyards, Canada  
19,95\$ (11 092 078) ★★★ \$1/2 CORSE

Toute une réussite que ce chardonnay de Colombie-Britannique, comme l'était le tout aussi bon 2006, au nez exubérant, passablement riche et mûr à souhait, exhalant des notes d'ananas, de noix de coco et de vanille, à la bouche à la fois pleine et fraîche, d'une harmonie unique pour le style et d'une grande allonge. Amande grillée et miel viennent compléter la palette aromatique de ce cru à servir plus frais que froid, à 14 °C, en accompagnement de plats dominés par le porc, la noix de coco, l'abricot ou la pêche, comme un curry de porc à la noix de coco ou un rôti de porc aux abricots et aux amandes grillées.



**Cabernet/Merlot Mission Hill «Five Vineyards» 2007**

Okanagan Valley VQA, Mission Hill Vineyards, Canada  
17,45\$ (10 544 749) ★★1/2 \$1/2 MODÉRÉ+

Introduite au Québec avec son très bon millésime 2005, cette excellente maison de l'Ouest récidive avec un 2007 aromatique à souhait, au fruité mûr et engageant, légèrement boisé, sans être dominant, à la bouche ample, veloutée et presque pulpeuse, aux tanins gras, avec un certain grain, aux saveurs longues et précises, laissant deviner des notes de prune, de framboise, de café et de fumée. Si vous aimez les rouges un brin torréfiés, façon Californie, au corps texturé mais non dénué de fraîcheur, vous apprécierez plus que jamais cette cuvée de l'Okanagan. D'autant plus si vous la servez avec des brochettes de bœuf teriyaki, un foie de veau en sauce à l'estragon ou des tranches d'épaule d'agneau grillées au poivre noir accompagnée d'un sauté de poivrons verts et rouges au paprika.



**Osoyoos Larose «Le Grand Vin» 2005**

Okanagan Valley VQA, Osoyoos Larose, Canada  
43\$ (10 293 169) ★★★1/2 \$\$\$1/2 CORSE+

Cinquième millésime commercialisé de ce récent domaine phare du vignoble canadien, résultant d'une association entre le géant canadien Vincor International et le grand groupe bordelais Taillan (propriétaire, entre autres, des châteaux Ferrière, Haut-Bages-Libéral et Chasse-Spleen). Il en résulte un 2005 coloré, au nez retenu et difficile à cerner mais marqué par une fraîcheur et une élégance certaines, à la bouche plus bavarde, presque généreuse, mais aux tanins tissés très serrés, tendant le vin vers le futur. Corps compact et dense, fruité intense, sans excès, et boisé noblement appliqué. Devrait évoluer en beauté et en grâce. Servir d'ici à 2018, à 17 °C et oxygéné en carafe 90 minutes, avec un magret de canard rôti à la nigelle.

## Un écureuil dans l'assiette

De plus en plus de restaurants de Londres mettent le rongeur à leur menu



MALI ILSE PAQUIN  
COLLABORATION SPÉCIALE  
LONDRES

Certains le considèrent comme de la vermine. D'autres, comme un animal de compagnie. De plus en plus de commensaux britanniques préfèrent toutefois manger l'écureuil gris que le nourrir.

Le rongeur gagne en popularité chez les chefs londoniens en manque de nouveauté. Des vedettes de la gastronomie, comme Marco Pierre White et Hugh Fearnley-Whittingstall, en sont mordus.

Fergus Henderson, du restaurant St John dans l'est de Londres, est l'un des premiers à l'avoir proposé, en 2002. «La viande est délicate, semblable au lapin, à condition de la faire mijoter à feu doux», dit le chef étoilé Michelin en entrevue téléphonique. Il en sert normalement entre septembre et avril.

C'est un peu un retour en vogue pour la petite bête. Le gouvernement britannique avait offert à la population des recettes de soupe et de tarte à l'écureuil pendant la Seconde Guerre mondiale, en période de rationnement.

N'ayez crainte: Londres ne s'est pas transformé en terrain de chasse. Les écureuils qui font saliver les



PHOTO MALI ILSE PAQUIN, COLLABORATION SPÉCIALE

Le chef Martin Hurrell, du Cow Pub, tient un plat de tagliatelles au ragoût d'écureuil.

restaurateurs viennent de la campagne et se nourrissent de fruits et de noix.

Leur popularité est à la hausse, confirme Steve Downey, boucher des meilleures tables au pays. «Il y a maintenant 20 restaurants à Londres qui m'achètent de l'écureuil, dit le directeur de Chef Direct. J'en vends aussi 200 par semaine aux particuliers. Une fois qu'ils ont goûté à la viande, ils deviennent adeptes.»

**Un geste écologique**

Encore faut-il que les convives dans les restaurants se laissent convaincre. Au pub gastronomique The Cow, à Notting Hill, un groupe d'Américains faisait des blagues à propos des tagliatelles au ragoût d'écureuil, au menu en septembre dernier.

«Nous avons souvent ce genre de réaction, dit la serveuse Torie Pawsey. Les Britanniques sont en général plus aventureux. Je recommande aux gens de l'essayer

en entrée. On ne m'a jamais retourné un plat.»

Le chef de The Cow, Martin Hurrell, avait apporté beaucoup de soins à ses tagliatelles. Cuite à feu doux pendant quatre heures, la viande marinée au vin rouge et aux légumes fondait dans la bouche. Des notes de fruits et de noix dominaient, avec un léger arrière-goût comparable à celui du foie de poulet.

«J'aime essayer de nouvelles choses et l'écureuil est parfait pour ça, dit le chef. Il faut aussi

éduquer les gens. La bestiole est très nuisible à nos forêts.»

De nos jours, manger un écureuil gris est non seulement un acte gastronomique, c'est un geste écologique en faveur des écureuils roux natifs de la Grande-Bretagne et des derniers hectares de forêt britannique.

Les écureuils gris ont été importés d'Amérique du Nord au XIX<sup>e</sup> siècle, rappelle Steve Downey de Chef Direct. «Ils ont décimé la population d'écureuils roux en Angleterre. Ils font aussi des ravages à la faune et la flore des forêts.»

Une peste, donc... Mais pas dans les cuisines des restaurants.

Autre raison qui explique la popularité de l'écureuil: sa viande n'est pas chère. À 2\$ la carcasse, les chefs n'ont pas de mal à faire leurs plats. Un écureuil et demi suffit pour nourrir une personne.

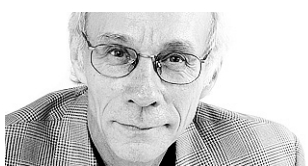
Le chef Fergus Henderson, du restaurant St John, assure que ses clients s'en lèchent les doigts. «J'apporte une touche de poésie à mes plats, je recrée l'habitat de l'écureuil avec des cèpes et des cressons. Et à la fin du service, je ne vois que des visages souriants.»

Où manger de l'écureuil à Londres (en saison):

• **The Cow Pub**  
89 Westbourne Park Road (Notting Hill)  
Tél.: +44 (0) 2 072 210 021

• **St John Restaurant**  
26 St. John Street (Barbican)  
Tél.: +44 (0) 2 072 721 587

# Là-bas, en Nouvelle-Zélande...



JACQUES BENOIT  
DU VIN

C'est par ses vins de Sauvignon blanc, lesquels comptent pour environ 70% de sa production totale, que la Nouvelle-Zélande s'est fait connaître.

Très aromatiques, souvent herbacés, mais renfermant aussi dans bien des cas un peu de sucre résiduel, ces vins, d'abord faciles, conquièrent en tout premier lieu la Grande-Bretagne et, par la suite, plusieurs autres marchés, dont les États-Unis, le Canada, etc.

Mais... la mévente due à la récession a bouleversé la donne, comme on nous l'explique sur place!

Désormais, en effet, beaucoup de producteurs acceptent de vendre en vrac de leur vin de Sauvignon blanc, notamment à de grandes chaînes britanniques de supermarchés, lesquelles les embouteillent elles-mêmes et les commercialisent sous leur marque à très bas prix.

Résultat, les viticulteurs qui ont leur propre marque éprouvent de plus en plus de difficultés à vendre – à prix forcément plus élevé – leur vin de Sauvignon blanc.

Or, ce lointain pays, d'où je reviens après un séjour d'une dizaine de jours et où j'ai pu goûter plusieurs centaines de vins, a infiniment mieux à offrir (aussi bien le dire!) que ses vins de Sauvignon blanc.

Car, à n'en pas douter, la Nouvelle-Zélande, où le Pinot noir a pour ainsi dire le statut de... véritable religion, du moins dans le milieu viticole,

est manifestement, tout juste derrière la Bourgogne, le pays qui produit entre autres la plus vaste gamme de vins de Pinot noir, et les plus beaux.

Mais, comme on le verra la semaine prochaine, beaucoup de ces vins sont chers, et, notamment pour cette raison, rares sont ceux de très grande qualité sur notre marché.

## Cinq vins de Nouvelle-Zélande

**Marlborough 2008 Pinot Noir Vicar's Choice Saint Clair Family Estate, 19,10\$ (10947716). ★★½, \$\$, 2010-2011.**

Rouge clair, d'une couleur très... bourgogne, avec un bouquet délicat marqué par une note comme sucrée, ce vin plutôt léger, souple, est de tout évidence le vin d'entrée de gamme de ce producteur. On souhaiterait un peu plus de tout... 13% d'alcool (249 caisses).

**Marlborough 2008 Riesling Villa Maria, 17,90\$ (10382524). ★★, \$\$, 2010-2012**

On agite le verre, et surgissent aussitôt ces arômes d'agrumes (pamplemousses) et de conifères propres aux bons vins de Riesling. Les saveurs sont nettes, l'acidité bien présente, mais le sucre résiduel (9,8g/litre) en fait un vin qui accompagnera surtout les plats de cuisine asiatique. 12% d'alcool (206 caisses).

**Hawke's Bay 2005 Syrah Coopers Creek, 19,60\$ (10959768). ★★★, \$\$, 2010-2014?**

Très beau vin de Syrah (toujours de Nouvelle-Zélande), un peu plus que moyennement corsé, aux tannins tendres et au bouquet de fruits noirs, marqué par des notes d'olives noires, typé, et qui peut soutenir la comparaison avec beaucoup de vins du nord de la vallée du Rhône. Distingué, savoureux. 13,5% d'alcool (61 caisses).

**Waipara 2008 Pinot noir Sherwood Estate, 19,15\$ (10384061). ★★★, \$\$, 2010.**

Vin dont il a déjà été question dans cette chronique, en début d'année, c'est un très bon exemple de ce que la Nouvelle-Zélande a à offrir, à prix correct, en vins de Pinot noir plutôt légers, pourvus de ce fruit coulant, de cette souplesse et de ce charme immédiats qui les caractérisent. 12,5% d'alcool (815 caisses).

**Marlborough 2008 Unoaked Chardonnay Tohu, 18,75\$ (11213520). ★★★, \$\$, 2010**

Faites goûter ce vin de Chardonnay non boisé à tout amateur averti et il est à peu près certain qu'il jurera que c'est un très bon Mâcon! D'une couleur d'or fin, son bouquet, expressif, très Chardonnay et dépourvu de tout excès aromatique (genre arômes de fruits exotiques), a cette pureté remarquable qui est l'une des caractéristiques des vins de ce pays. La bouche suit, de corps moyen, avec

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin de Savoie 2008 Château de Ripaille



La couleur est paille, dorée, alors que le bouquet, ample, de fruits confits, rappelle nettement les vins blancs de la vallée du Rhône. Fait d'un cépage assez peu connu – le Chasselas –, non boisé, tout aussi généreux en bouche, il séduit par son onctuosité, son caractère bien sec, et accompagnera avec succès, notamment, une viande blanche, les poissons ou encore les fromages. Très bon, et à prix raisonnable. 11,5% d'alcool (213 caisses).

**17,25\$ (896720). ★★★, \$\$, 2010-2014**

de l'éclat et un très bon goût de fruit. Savoureux. 13% d'alcool (71 caisses).

## Deux vins d'ailleurs

**Saint-Joseph 2006 Offerus J. L. Chave Sélection, 30,75\$ (10230862). ★★★, \$\$\$, 2010-2015**

Vin de l'activité de négociant du célèbre viticulteur Jean-Louis Chave, bien coloré, son bouquet de bonne ampleur, de fruits noirs, est pour l'instant tout d'un bloc. La bouche suit, dense, concentrée, un peu carée, sur des tannins solides. À attendre un ou deux ans. 13,5% d'alcool (109 caisses).

**Premières Côtes de Bordeaux 2005 Château du Grand Mouëys, 20,05\$ (10864443). ★★★ ½, \$\$½, 2010-2015**

Il y a plus fin en bordeaux rouges, n'empêche, grâce à sa couleur soutenue, à son généreux bouquet aux notes genre tabac, cuir, etc., et à sa bouche d'une très bonne concentration, ce vin corsé, solide, a de quoi s'attirer des éloges. Sérieux. 13,5% (222 caisses).

Les frais de voyage pour ce reportage ont été payés par New Zealand Winegrowers.



★ CORRECT   ★★ BON   ★★★ TRÈS BON   ★★★★ EXCELLENT   ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix  
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix  
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

## SUR CYBERPRESSE.CA

D'autres notes de dégustation à lire sur [cyberpresse.ca/benoit](http://cyberpresse.ca/benoit)

# Santé, Haïti!



VINCENT MARISSAL  
L'ARGENT DU VIN

Cette chronique, vous l'aurez peut-être remarqué, a fait relâche pendant les deux dernières semaines.

J'ai une bonne excuse: j'étais en reportage en Haïti. Me voici donc, dans des dispositions à peu près normales, de retour à mon poste.

Dans ma dernière chronique, signée de Port-au-Prince, je parlais de choses réconfortantes d'Haïti, dont le fameux rhum Barbancourt, jadis vendu au Québec et disparu soudainement au grand dam des amateurs.

Vous trouverez à la SAQ un rhum Barbancourt, mélangé avec des fruits et des épices (Barbancourt Pango rhum aux épices et fruits ambré, Code SAQ: 10938967, 29\$), mais pas les rhums réserve 7, 10 ou 15 ans qui faisaient le bonheur des amateurs.

La raison est, disons, sanitaire. «Une directive de Santé Canada stipule que la concentration acceptable et sécuritaire de carbamate d'éthyle dans les spiritueux est de 150 ppb. Les rhums Barbancourt ambré et Barbancourt Réserve spéciale ont une concentration de carbamate d'éthyle supérieure à cette limite, la SAQ ne peut donc pas les commercialiser», m'a écrit la direction des communications de la SAQ

après que j'eus noté l'absence du rhum en question au Québec.

Qu'est-ce que le carbamate d'éthyle? «C'est un produit dangereux pour la santé, contrôlé par Santé Canada, nous ne pouvons donc pas déroger», m'a-t-on expliqué à la SAQ.

Mais encore? J'ai donc «googlé» carbamate d'éthyle. Voici ce qu'en dit le site de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA): «Le carbamate d'éthyle est naturellement présent dans les aliments fermentés tels que le pain, la sauce de soja et le yaourt, ainsi que dans les boissons alcoolisées telles que le vin, la bière,

**La bière haïtienne, la Prestige, semble destinée à un brillant avenir à court terme ici.**

les spiritueux et, plus particulièrement, les eaux-de-vie de fruits à noyau. Le carbamate d'éthyle est un composé génotoxique et cancérigène multi-site chez les animaux et il est probablement cancérigène aussi chez l'homme.»

Pas très rassurant. Voyons un autre site ([www.miseenbouteille.info/contaminant.htm](http://www.miseenbouteille.info/contaminant.htm)): «Le carbamate d'éthyle présente un risque pour la santé humaine, ce composé étant classé cancérigène (à des doses toutefois beaucoup plus fortes que dans les vins). Le carbamate d'éthyle a plusieurs origines: métabolisme des levures et des

bactéries; en particulier il se forme lors de déviations bactériennes pouvant avoir lieu lors de la conservation des vins. Au cours du vieillissement des vins, il est formé à partir de la combinaison de l'éthanol et de l'urée. La teneur en carbamate d'éthyle augmente régulièrement dans le temps pendant le stockage en vrac et en bouteilles, en particulier si la température est élevée. Cette augmentation se manifeste sur plusieurs années.»

Visiblement, il va falloir que la maison Barbancourt et ses agents importateurs règlent ce petit problème avant que ce grand nectar haïtien ne retrouve le chemin des tablettes de la SAQ.

La bière haïtienne, la Prestige, par contre, semble destinée à un brillant avenir à court terme ici.

Au début de l'année dernière, la SAQ en avait commandé 800 caisses (de 24 bouteilles), écoulées rapidement en juin. Un match entre l'Impact et l'équipe nationale haïtienne avait stimulé les ventes de Prestige à ce moment.

Devant le succès de cette opération, la SAQ a commandé et mis en vente 1200 caisses de Prestige à la fin du mois de septembre, qui se sont aussi rapidement écoulées. Une autre commande de 800 caisses est partie tout juste avant le tremblement de terre du 12 janvier et devrait être relâchée sous peu dans le réseau de la SAQ.

D'autres centaines de caisses suivront ce printemps – si la situation en Haïti le permet, évidemment.



Pour joindre notre chroniqueur: [vincent.marissal@lapresse.ca](mailto:vincent.marissal@lapresse.ca)



MOINS DE 20\$

**BAREFOOT LODI, ZINFANDEL, CALIFORNIE (CODE SAQ: 11133175): 9,90\$**

Je dis souvent à la blague que, s'il n'y avait que du zinfandel, je ne boirais que de l'eau (ce qui serait bénéfique pour mon foie et mon portefeuille, d'ailleurs). Mais voilà, j'ai récemment apprécié le zin de Liberty School et, ô surprise, j'ai bien aimé aussi ce «petit zin» sans prétention. Du vrai «jus» de fruits noirs, chauffé par le soleil californien. Avec un steak ou un hamburger et des champignons sauvages.

## GOURMAND



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Le Frango, dans le Plateau-Mont-Royal, fait dans la restauration rapide post-malbouffe : c'est rapide et c'est bon.

# Du poulet et des traditions

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANTS

Puisque Montréal en lumière se poursuit encore jusqu'à la fin de semaine, je continue mon périple gastronomique portugais montréalais, qui m'a amenée cette fois dans deux restaurants totalement différents. Une institution feutrée, très traditionnelle, la Casa Minhota, sur le boulevard Saint-Laurent, au cœur du quartier portugais et Frango, une rôtisserie rapide de l'avenue du Mont-Royal, en plein Plateau.

À la Casa Minhota, dès le contact au téléphone, en faisant la réservation, on a su qu'on serait accueillis les bras ouverts, en famille. « Les enfants sont les bienvenus », nous a-t-on dit sur le ton le plus rassurant possible.

La Casa n'est pourtant pas un établissement typiquement « familial ». D'un côté, il y a un bar où quelques habitués se retrouvent les soirs de semaine. De l'autre, on trouve une salle à manger calme, avec clients sagement assis et dévorant morue salée et sardines grillées.

Car ce restaurant ne fait pas dans la modernité éclatante.

Au menu, ce sont les classiques qui se distinguent. La sardine grillée, par exemple, est comme on la veut, tendre et toute simple, encore moelleuse. Sans complication. La morue frite, terminée au four, garnie d'une généreuse quantité de pommes de terre en tranches frites, fond en bouche, salée et réhydratée.

**Casa Minhota traverse les années sans jamais bouger. Pour le meilleur et pour le pire.**

tée, goûteuse. Bravo à la tombee d'oignons qui, telle une sauce, lie les bouchées.

Et si le porc préparé comme en Alentejo déçoit un peu puisque les bouchées de viande sont un peu raides sous la dent et que les palourdes sont trop peu nombreuses, le poulet grillé, lui, est tendre et bien relevé.

Notre plat favori? Le poulpe grillé, qui n'a rien de coriace mais n'a pas non plus perdu sa douce résistance sous la dent et qui, comme la sardine, vient accompagné de petites légumes toutes en fraîcheur. Merci au cresson frais de toujours savoir

apporter lumière verte et notes poivrées.

En revanche, durant tout le repas nous sommes ennuyés de la coriandre fraîche d'habitude omniprésente dans la cuisine portugaise.

Service d'une immense gentillesse, prix raisonnables (on peut aisément s'en sortir entre 30\$ et 40\$ par personne,

préparé. Il est coupé en morceaux mais on voit bien qu'il a déjà eu une vie. On est loin des croquettes. On est dans la vraie nourriture.

Même s'il y a quelques tables pour manger sur place, si on le veut, c'est réellement le marché du repas prêt à être emporté qui est visé. On achète un petit poulet entier (11,50\$), en quarts ou en moitiés. On nous demande si on le veut doux et on le badigeonnera alors d'huile d'olive salée à peine assaisonnée, ou si on le veut piquant. Si c'est l'option choisie, bonjour le piri-piri, cette sauce hyper pimentée typiquement portugaise, héritage enflammé d'une époque coloniale aux importations directement branchées sur les pays tropicaux.

Pour le poulet, on peut aussi le choisir en sandwich (6,50\$), si on y passe par exemple le midi, et compléter le repas par quelques croquettes de morue. Surtout qu'elles sont particulièrement légères et craquantes sous la dent. Un coup de cœur.

Les croquettes au chouriço, elles, sont plus surprenantes, puisqu'on a préparé une sorte de pâte blanche avec la saucisse, qui retient bien le goût de fumée, et qui est

ensuite frite. Surprenant mais délicieux.

Les amateurs de cuisine portugaise qui voudront déguster un repas complet comme à Lisbonne ou Porto pourront aussi choisir de la salade de pieuvre grillée au comptoir à salades ou alors opter pour un fromage au lait de brebis. Au Portugal, ces fromages sont sur toutes les tables. Bien chambrés, coulants. On coupe la croûte du dessus, comme si c'était un couvercle et on trempe le couteau dedans.

Sardines portugaises en boîtes, mini miches rondes à sandwich, pain à la farine de maïs... Les produits portugais offerts dans la section épicerie sont peu nombreux mais vraiment typiques. Sans parler, évidemment, des pasteis de nata (tartes aux œufs et à la crème sur pâte feuilletée), pour le dessert.

Bom proveito!

**CASA MINHOTA**  
3959, boulevard Saint-Laurent  
514-842-2661

**FRANGO**  
1318, avenue du Mont-Royal Est  
514-903-1228  
www.frango.ca

CAFÉ DELLA VIA

## Un café comme on les aime

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE  
SUR LE POUCE

Un très joli café moderne, planchers de bois, chaises d'écolier, bar confortable et attirant, tout ça dans un esprit de rencontre et de convivialité. Vous en connaissez des masses, dans Villeray, des lieux du genre?

Ici, où le français et l'italien se mélangent harmonieusement dans le décor comme dans le menu (et même dans la raison sociale), les clients viennent prendre une pause café, comme l'affirme son patron.

On peut aussi y prendre un petit lunch, surtout des paninis copieux et affriolants, remplis de bonne viande et de fromage, puis une soupe à l'italienne, ce jour-là une minestrone clas-

sique et robuste, et quelques bricoles sucrées.

Oh! rien de bien raffiné ni de très original, mais une petite cuisine qui vient au secours de la banalité et qui reste éclatante de sincérité. La clientèle semble à l'aise, le lieu lui ressemble, c'est clair et net, et parfaitement montréalais dans ce côté bon enfant et ancré dans la plus simple expression.

En plus, ce n'est pas bien cher.

**CAFÉ DELLA VIA**  
244, rue de Castelnau Est  
514-272-8087

On y retourne? Oui, rien que pour le café, même si le reste est assez bon.

⊕ L'endroit est équipé du wi-fi.

⊖ Carte et heures d'ouverture un peu limitées.



Le Café Della Via, une bonne adresse dans Villeray.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE