

LA PRESSE

GOURMAND

RESTO
DÉCONTRACTÉ
NOUVEAU PALAIS
PAGE 4



TESTÉ
GRUAUX
MATINAUX
PAGE 6



VINS
CONFondre
LE BEAU-FRÈRE
PAGE 5

VIDÉO
Comment fait-on
le cidre de glace?
lapresse.ca/vins

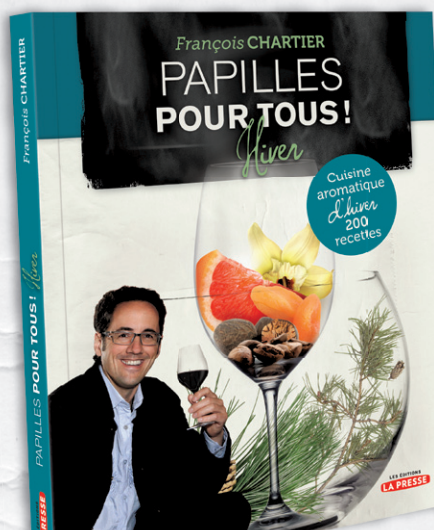
THÉ LE MYSTÈRE PUERH

Le puerh, un thé qui peut être vieilli jusqu'à 30 ans avant d'être bu, peut d'abord avoir des arômes rébarbatifs pour l'Occidental moyen : terre humide, champignons, fumée, camphre et même marijuana! Lors d'un séjour dans le Yunnan, dans le sud de la Chine, le brasseur et musicien Eloi Deit s'est néanmoins laissé gagner par la richesse historique de ce thé quasi magique et par la complexité aromatique de son infusion. Il partage sa passion avec nous en pages 2 et 3.



PHOTO IVANOHO DEMERS, LA PRESSE

« Chaque jour, en cuisine,
François Chartier nous
simplifie la tâche. »
- Thérèse Parisien, 98.5 FM



2^e tome
de la collection
Papilles
pour tous!

Offert en librairie ou sur
librairie.lapresse.ca

leséd
éditions
LA
PRESSE

GOURMAND

Certains crus millésimés du puerh n'arrivent à maturité qu'au bout de 20, voire 30 ans de vieillissement. Leurs arômes de terre humide, de fumée, de champignons et d'épices sont le résultat d'un terroir, d'un processus de fermentation et de conditions de garde. Bref, si le puerh est un thé, il ressemble aussi beaucoup au vin. Eloi Deit, musicien, brasseur et œnophile, se passionne pour ce thé sans pareil.



LES SECRETS DU PUERH



ÈVE DUMAS

Eloi Deit est un être curieux et polyvalent. Si la musique est sa passion première – il a joué et joue toujours de la basse et de la guitare pour plusieurs groupes (Jérémy Mourand et The Hot Seat) –, c'est loin d'être la seule. Le rockeur épicurien brasse la bière de la taverne du Cheval blanc depuis 10 ans, avec le succès que l'on sait. Avec un pote, il a récemment mis sur pied une petite agence d'importation de vins.

Mais c'est l'Eloi barjo de thé puerh que nous avons d'abord rencontré l'automne dernier, à La Qv, petit «caviste» de la rue Beaubien. On lui avait demandé de faire une dégustation informelle de différentes «galettes» rapportées de ses pérégrinations en Chine.

Le Montréalais a fait son premier voyage en Asie en 2003, à titre de musicien, avec l'artiste multidisciplinaire Jerry Snell. C'était dans le cadre d'une coproduction avec une troupe de danse de Pékin. Une fois le contrat terminé, le bassiste-brasseur en a profité pour prendre des vacances dans le Yunnan, berceau du puerh.

Ce n'est toutefois pas lors de ce séjour que le déclic a eu lieu. Certes, il n'a pu manquer les milliers de théiers à grandes feuilles, sauvages ou de plantation, qui garnissent les fameuses montagnes du Xishuangbanna, dans le sud du Yunnan. Mais, entre autres parce que le vieux puerh est l'une des rares variétés de thé qui sont peu vendues directement dans leur région de culture, Eloi a plutôt été initié lors d'un séjour à Taipei, en 2007.

Là, il a rencontré Monsieur Wu, presque enseveli sous ses galettes de puerh, dans la petite boutique qu'il tient avec sa femme. «Nous ne parlions pas la même langue, mais j'ai passé trois heures dans la boutique à boire toutes sortes de puerh avec Monsieur Wu, raconte Eloi. Je suis sorti de là complètement buzzé. Au cours des jours qui ont suivi, j'ai amené chez Monsieur Wu à peu près tous les membres québécois de la production de cirque à laquelle je participais à ce moment-là.»

De fil en aiguille, après moult échanges de courriels, messieurs Deit et Wu ont commencé à faire des affaires ensemble. Une quinzaine de kilos à la fois, Eloi importait des galettes. Il organisait des dégustations pour ses amis, puis les amis de ses amis. Le bouche-à-oreille s'est fait et le brasseur est devenu «passeur».

en 2009 par la maison de thé Camellia Sinensis.

Au départ, le maocha était compacté en briques ou en galettes pour faciliter le transport sur la route des théés, qui menait jusqu'au Tibet et en Mongolie. Même à l'époque des Tang, on croyait aux nombreuses vertus de cette boisson parfois appelée «mange graisse». On dit que les Tibétains en buvaient pour compenser une faible consommation de légumes. Les minéraux et autres nutriments du puerh complétaient leur alimentation.

Il faut savoir que le puerh est une famille de thé en soi, comme le vert, le blanc, le noir, le wulong, etc. Il existe aujourd'hui deux grandes catégories de thé puerh, le cru (Sheng) et le «cuit» ou à fermentation accélérée (Shou). Les Chinois considèrent que le thé cru prend 20-30 ans avant d'avoir atteint une certaine maturité. Dans les années 70, devant une demande accrue, les marchands de thé ont élaboré une méthode de fermentation accélérée, qui permettait d'avoir un produit prêt à boire en 45 à 65 jours. Les théés Shou ont longtemps été considérés comme inférieurs aux très crus, parce que plus industriels et élaborés à partir de théiers de plantation et de feuilles de moins bonne qualité. Mais ils sont aujourd'hui appréciés pour les arômes de sous-bois et les notes parfois animales qui les caractérisent et les rendent différents des Sheng. Les Shou ne gagnent pas à vieillir longtemps, mais ne se détériorent pas rapidement non plus.

La longue histoire du puerh est fascinante, quoique souvent un peu tarabiscotée. «Les marchands de thé chinois sont forts sur le folklore», affirme Eloi Deit. En raison de l'instabilité sociale et politique de la Chine, la plupart des documents officiels relatant l'origine et l'histoire de ce thé ont été perdus. Lorsqu'un marchand affirme qu'il exploite une vieille plantation oubliée dont les arbres sont millénaires, sur la fameuse montagne Yi Wu, il faut donc prendre ça avec un grain de sel. «Centenaires, à n'en point douter. Mais si ces arbres étaient millénaires, il y aurait un garde armé devant!»

Parallèlement à l'explosion de la demande, la contrefaçon s'est développée. Il faut dire que le marché du puerh est devenu assez sauvage après la libéralisation, au début des années 90. La bulle spéculative a éclaté en 2007 et le marché s'est stabilisé. Il reste que de nos jours, certains théés des années 80 et 90 peuvent valoir entre 3000 et 5000\$ la galette de 357 grammes. Jasmin Desharnais, spécialiste du puerh chez Camellia Sinensis, raconte qu'il a bu un Tong Xin de 1934



« Nous ne parlions pas la même langue, mais j'ai passé trois heures dans la boutique à boire toutes sortes de puerh avec Monsieur Wu. Je suis sorti de là complètement buzzé. »



Quelques galettes de puerh



Théières Yixing



Eloi Deit

Il a vendu des centaines de galettes à ses amis et connaissances, puis aussi sur eBay. Bien qu'il possède encore toute une collection de théés, dont certains datent des années 80 et 90, Eloi a ralenti ses activités dans le domaine du puerh et ne vend plus qu'à des amis proches.

Du reste, le puerh vieillit plutôt mal dans notre climat. C'est pourquoi la maison de thé Camellia Sinensis s'est récemment dotée d'une cave de vieillissement dans son entrepôt.

Sinon, la matière première du puerh, appelée maocha (les feuilles desséchées dans de grands woks chauffés au feu de bois, puis roulées), est en grande partie exportée à Hong Kong, Taipei ou Singapour pour être pressée ou non, puis vieillie dans des entrepôts pendant plusieurs années. La raison est simple: il faut un environnement humide pour que la maturation du puerh se fasse dans les règles de l'art.

À Hong Kong, par exemple, les conditions sont idéales. Il fait très humide au printemps (90%) et à l'été (75-85%) et un peu plus sec le reste du temps (55-65%), ce qui permet à l'eau absorbée au printemps et à l'été de s'évaporer tranquillement. Et le cycle recommence pendant plusieurs années.

Histoire fascinante

L'histoire du puerh (nommé d'après une ville du Yunnan) remonterait à la dynastie des Tang (de 618 à 907). À cette époque, le thé était davantage utilisé comme un aromate dans les bouillons de soupe, apprend-on dans le livre *Thé – histoire, terroirs, saveurs* publié

qui valait 21 000\$ la galette. «C'était une expérience vraiment spéciale, se rappelle-t-il. Nous avons eu un fou rire incontrôlable. Les Chinois disent que c'est parce que les vieux puerh ont un chi très profond. Mais ça reste, somme toute, un très mauvais rapport qualité-prix!»

Jusqu'au début des années 90, la production du puerh était réservée exclusivement à quelques grandes sociétés d'État. Les petites entreprises familiales privées avaient dû fermer leurs portes dans les années 50. Aujourd'hui, le puerh est produit autant par les anciennes grandes sociétés nationales comme Menghai et la CNNP (China National Native Produce & Animal Byproducts Import & Export Company) que par de petits artisans.

Le Yunnan n'a pas non plus l'exclusivité du puerh. D'autres régions comme le Guangxi, l'Anhui, le Guangdong, le nord du Viêt Nam, la Birmanie, la Thaïlande et le Laos en produisent de plus en plus. Ils sont souvent moins chers parce que les Chinois n'en veulent pas.

Bref, de nos jours, il faut se lever de bonne heure pour devenir un connaisseur de cette boisson très complexe et recherchée qu'est le thé puerh! Un bon endroit où commencer ses recherches demeure bien sûr Camellia Sinensis, autant à Montréal qu'à Québec. Jasmin Desharnais travaille à la succursale qui a pignon sur rue à Québec.

SALONS DE THÉ

Découvrez cinq salons de thé où déguster la boisson chaude, en page 6.

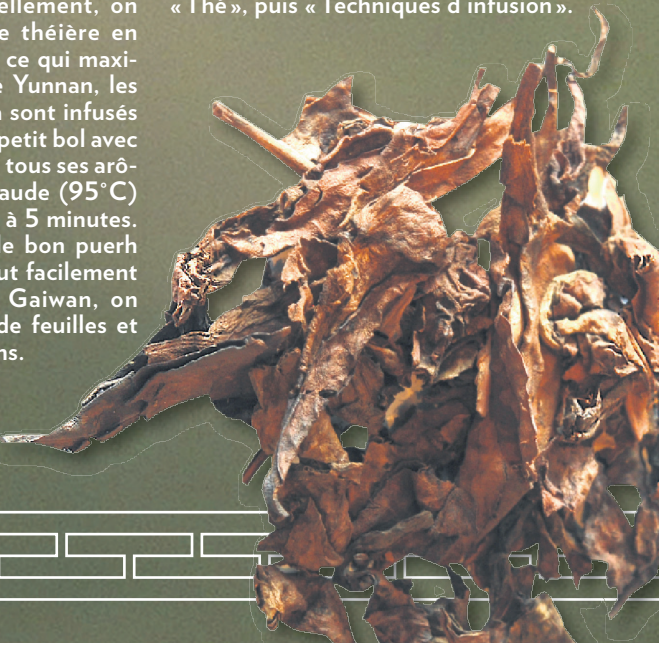
Comment infuser son puerh

Méthode simple en tasse ou en théière

On peut infuser son puerh de la même manière que n'importe quel thé, à la différence qu'il faut le rincer avant (avec de l'eau à la même température que celle de l'infusion). Comme les feuilles de puerh sont grandes, on ne voudra pas les comprimer dans un petit infuseur en forme de boule. Mieux vaut préférer les infuseurs de type panier pour que les feuilles puissent s'épanouir pleinement ou placer les feuilles directement dans le fond de la théière et transvider. Traditionnellement, on infuse le puerh dans une théière en terre pourpre (ou Yixing), ce qui maximise les parfums. Dans le Yunnan, les jeunes puerh et le maocha sont infusés puis réinfusés en Gaiwan (petit bol avec couvercle). Le puerh libère tous ses arômes dans une eau très chaude (95°C) et après une infusion de 4 à 5 minutes. Avec une cuillère à thé de bon puerh pour 250 ml d'eau, on peut facilement faire deux infusions. En Gaiwan, on peut doubler la quantité de feuilles et faire une dizaine d'infusions.

Méthode Gong Fu Cha

Cette technique de préparation est particulièrement bien adaptée au puerh, mais nécessite plus de temps et d'instruments. On infuse environ 5 grammes de feuilles (2 c. à thé) dans une petite quantité d'eau, ce qui permet, selon la qualité du thé, une dizaine d'infusions dont les arômes évoluent à chaque nouvelle tasse. Pour en avoir un exemple impeccable, on regarde la vidéo réalisée par Camellia Sinensis: camellia-sinensis.com, sous l'onglet «Thé», puis «Techniques d'infusion».



GOURMAND

Le nouveau Nouveau

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANT

J'ai dû aller manger trois ou quatre fois au Nouveau Palais, restaurant abordable et accessible très branché du Mile-End et, chaque fois, j'en ressortais en me disant qu'il était trop tôt pour en faire une critique, que le projet n'était pas terminé. Sauf que cette perception d'être dans un établissement en chantier n'est jamais passée. Deux ans plus tard, le lieu n'a pas bougé, mis à part qu'il est maintenant réellement populaire et que la foule du quartier lui procure ainsi une atmosphère salvatrice.

Car le Nouveau Palais n'est pas un restaurant facile. On y mange bien, même très bien, pour des prix vraiment très raisonnables. Mais le lieu est franchement déprimant. Dans ce resto, on n'est pas du bon côté de la frontière entre le rétro cool kitsch et le pas beau défraîchi.

On aime l'idée d'avoir voulu garder le plus intact possible cet ancien *greasy spoon* où on aimait aller prendre une frite au petit matin, après la fête. Et merci de ne pas être tombé dans le style néo-boutique comme au Laurier, une autre institution située non loin et reprise par de nouveaux proprios. Mais de là à garder les plantes suspendues dans leur pot de plastique blanc, à accrocher des peintures à des hauteurs qui trahissent leur rôle – on sent le trou à cacher – et à laisser les banquettes défoncées telles quelles, il y a une marge que je ne suis pas prête à franchir.

Cela étant dit, j'aime tout le reste de ce resto. Le service lent (!), mais toujours d'une grande gentillesse. La carte de vins courte mais impeccable avec de bonnes petites bouteilles et du vin au verre plus que correct. J'aime les prix aussi. On y allés en famille récemment. Prix moyen par personne, avec entrées, desserts, vin, bière, taxe, service: 25\$. En janvier, on aime.

Et qu'a-t-on mangé pour ce prix-là?

Les enfants ont pris des beignets de courgettes, légères créations soufflées servies avec «catsup» maison légèrement piquant – à manger bien chauds et donc encore bien croquants –, tandis que j'ai opté pour une



Les propriétaires du Nouveau Palais ont voulu garder le plus intact possible cet ancien *greasy spoon* en conservant entre autres les plantes suspendues dans leur pot de plastique blanc et les banquettes défoncées.

soupe ashkénaze typique faite de bouillon et d'une grosse boulette de pain *azim* (ou *mat-sah*), un classique de ce temps de l'année glacé et, dans ce cas, bien parfumé à l'aneth.

En plat principal, on a commandé le burger gigantesque, gratiné et garni de bacon et de frites, dont la qualité principale est d'être préparé avec de bons ingrédients. À cet égard, on

est loin de la version originale de l'ancien Nouveau Palais. La boulette est charnue, pas trop cuite. Les garnitures, fraîches. Le macaroni au fromage a lui aussi toutes les qualités d'un plat non industriel, préparé avec un fromage de vache doux de bonne qualité. L'aubergine gratinée est quant à elle copieuse, voire un peu costaude, et le goût de tomate est bien présent.

Le prix de l'originalité va toutefois au plat de *spätzle*, ces pâtes germaniques faites à la main, généralement servies en à-côté, mais là apprêtées en plat en soi. On les présente dans une sauce à la crème et rehaussées par des chips de kale. Une belle composition, originale, avec des ingrédients abordables.

Côté desserts, c'est la tarte à la patate douce, là encore

NOUVEAU PALAIS

281, rue Bernard Ouest
Montréal, 514-273-1180

> **Prix** : Burger avec extra fromage et extra bacon à 12,45 \$, potage à 4,95 \$, assiette de *spätzle* à 11,65 \$, aubergine gratinée à 12,50 \$, desserts à 4,25 \$.

> **Carte de vin** : Belle petite carte de vins triée avec soin, remplie de «beau-bon-pas-cher» et de quelques bouteilles plus rares. Sans lieu commun.

> **Atmosphère** : Très relax. Le restaurant convient tout à fait aux groupes d'amis, aux familles, aux repas sans façon en tête-à-tête.

> **Service** : Lent mais très amical, serviable, généreux, gentil. On n'est pas du tout dans un univers snob ou hautain (comme c'est parfois le cas chez les hipsters, disons-le).

> **Faune** : Les gens du quartier et autres amoureux de la tuque grise. Clientèle pas exclusivement mais majoritairement dans la vingtaine et la trentaine.

> **Décor** : L'ancien *diner* n'a pratiquement pas été rénové. L'ensemble manque de soin, de fini. On pourrait faire beaucoup mieux tout en restant vrai.

⊕ Une cuisine de type familiale bien faite, à prix très raisonnable.

⊖ La déco qui laisse à désirer.

On y retourne : Mais oui!

un plat hommage à des ingrédients humbles, qui se démarque par sa légèreté et sa pâte croustillante, un peu feuilletée, un peu caramélisée. Le pouding au chocolat accompagné de «cassis» qui ressemblent à des groseilles est moins surprenant, tout comme les immenses biscuits aux brisures de chocolat, tendance sablés. Mais avec leur verre de lait en accompagnement, c'est un dessert sympathique quand on est avec des enfants. Le plat le moins réussi est le gâteau au citron, trop sec et finalement bien peu citronné.

On ne l'a pas terminé. Mais on n'avait plus faim, de toute façon, bien rassasiés par ce repas humble, mais savoureux.

À VOTRE GOÛT



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Souhila Merazi et son père, Toufik Merazi, dans leur pâtisserie, La Table fleurie d'Algérie.

La Table fleurie

VIOLAINE BALLIVY

On croit souvent à tort que la portion gourmande de la rue Jean-Talon se limite aux pourtours du marché du même nom et de la Petite-Italie. Mais la rue Jean-Talon, c'est aussi le Petit Maghreb.

C'est ainsi que l'on surnomme le secteur entre les boulevards Saint-Michel et Pie-IX, où l'on a décidé de faire un grand détour après avoir entendu tant de Maghrébins nous vanter les délices de la Table fleurie d'Algérie.

Si l'extérieur du commerce ne paie vraiment pas de mine, on comprend, sitôt la porte franchie, que les conseils ont été judicieux. C'est une véritable caverne d'Ali Baba qui s'ouvre devant soi. Le comptoir s'étirant jusqu'au fond de la pâtisserie est rempli de bouchées qui ont toutes l'air plus appétissantes les unes que les autres. L'index glycémique grimpe en flèche avant même la première croquée. L'air est chargé d'effluves de miel et de noix caramélisées.

Tous les classiques de la pâtisserie algérienne et algéroise sont là: baklava, *dziriette*, *makroust* aux amandes, cornet

aux amandes, cornes de gazelles, fabriquées artisanalement sur place depuis plus de 15 ans. Les cigares sont gorgés de miel, on s'en délecte en léchant ses doigts tout collants. Les cuisiniers n'utilisent pas un ersatz de fleur d'oranger, mais une eau de qualité. Rien à voir avec les pâles copies qu'on nous refille préemballées en supermarché, qui laissent trop souvent un goût de mauvais gras en bouche et dans lesquelles on cherche désespérément le miel. On aime quand ça croustille sous la dent. Pas quand c'est sec.

Il est possible de consommer ces délices sur place avec un thé à la menthe brûlant, mais le décor incite à prendre pour emporter. Profitez de votre passage dans le secteur pour faire provision de merguez, d'agneau et – pourquoi pas? – d'un couscous ou d'un plat à tajine. Les bouchées sont généreuses: comptez-en deux ou trois par personne, pour un total d'environ 4\$ ou 5\$ (elles sont vendues au poids).

LA TABLE FLEURIE

3704, rue Jean Talon E., Montréal,
514-593-1999

Le vin de glace québécois dans la tourmente

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Une réforme d'une agence fédérale pourrait empêcher les vigneron du Québec d'exporter leur vin de glace. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) souhaite imposer une série de règlements qui pourraient forcer les producteurs québécois à abandonner l'appellation «vin de glace».

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a annoncé cette semaine, par voie de communiqué, qu'elle souhaite régler le vin de glace produit au

Méthode inacceptable

Les producteurs du reste du Canada pensent que la méthode québécoise est inacceptable. Selon la directrice des appellations des vins de l'Ontario (VQA), Laurie Macdonald, les raisins doivent rester attachés à la vigne jusqu'à la vendange. Elle ajoute que la plante continue de nourrir les fruits, même si elle est en dormance pendant l'hiver.

Mais au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), on réfute cette croyance. «Quand

explications sur la définition du vin de glace annoncée dans le communiqué. On veut savoir si la méthode québécoise sera acceptée.

À l'ACIA, la porte-parole Marie-Claire Hurteau dit ne pas être en mesure de savoir si cette nouvelle définition du vin de glace comprend la mise en filet utilisée au Québec. Elle a toutefois laissé entendre que l'agence entend discuter avec les producteurs québécois. Les cuvées élaborées au Québec pourraient donc continuer d'être commercialisées sous la mention «vin de glace» après le 14 février.

«Au cours des prochains mois, l'agence travaillera de concert avec tous les membres de l'industrie vinicole, notamment les producteurs, les fabricants et les distributeurs, ainsi qu'avec les gouvernements provinciaux pour voir les changements qui devraient être faits, si nécessaire, au projet de réglementation», a-t-elle indiqué à *La Presse*.

Un appui de taille

L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), installée en France, croit que la méthode québécoise est réglementaire. Dans sa définition du vin de glace votée en 2003, on précise que «les raisins utilisés dans les productions de vin de glace doivent être gelés lors de la vendange et pressés dans cet état».

Joint à son bureau à Paris, le directeur général adjoint de l'OIV, Yann Juban, croit que la mise en filet québécoise «est compatible avec la définition de l'OIV». Le spécialiste ajoute que le Canada avait été consulté lors de la rédaction de cette définition internationale.

«Ce qui est contesté par le reste du Canada, c'est notre mise en filet. On ne le fait pas parce que l'on manque de froid, mais pour des raisons de quantité de neige ou de buttage.» – Charles-Henri de Coussergues, président de l'Association des vignerons du Québec

pays. Selon cette nouvelle norme, seules les cuvées élaborées avec des raisins gelés naturellement sur la vigne auraient droit à l'appellation «vin de glace».

Or, la plupart des producteurs de vin de glace du Québec récoltent plutôt leurs raisins après la tombée des feuilles de vigne, à l'automne. Ils suspendent ensuite les fruits dans des filets placés au-dessus des vignes jusqu'à la période de gel.

«Ce qui est contesté par le reste du Canada, c'est notre mise en filet, explique le président de l'Association des vignerons du Québec, Charles-Henri de Coussergues. On ne le fait pas parce que l'on manque de froid, mais pour des raisons de quantité de neige ou de buttage.»

les feuilles sont tombées, il n'y a plus de sève», soutient le responsable du dossier au MAPAQ, Pierre Thibault.

Les vignerons de l'Ontario et de la Colombie-Britannique placent eux aussi des filets dans les vignobles. Ces derniers protègent les récoltes du pillage des oiseaux et permettent de retenir les raisins qui se sont décrochés de la plante avec le froid. Aux VQA de l'Ontario, Laurie Macdonald ne voit aucun problème à utiliser les fruits qui sont tombés dans les filets pour les cuvées de vin de glace.

Confusion

Personne au Québec n'avait été informé, lundi dernier, que l'ACIA irait de l'avant. On tente depuis d'obtenir des

Haro sur le beau-frère!



JACQUES BENOIT
DU VIN

Il se peut que votre beau-frère possède une cave luxueusement aménagée – acajou, acier brossé –, débordant d'au moins 800 ou 900 bouteilles.

Dont beaucoup coûtant les yeux de la tête. Suffisant, narquois, le «beauf» laisse continuellement entendre, clin d'œil à l'appui, que vous, qui n'avez qu'une quarantaine de malheureuses bouteilles, rangées sous l'escalier de la cave, ne connaissez rien au vin.

Voici de quoi semer le doute dans son esprit...

- Il vous sert à l'apéritif un champagne à plus de 250\$ la bouteille, sans manquer d'en annoncer le prix. Sujet glissant, connaître le champagne n'est pas si aisé. «Du bon stuff», déclare le beauf.

- Répondez simplement, en fronçant les sourcils: «Le champagne est trop cher.»

- Autre riposte possible au sujet du champagne. «Est-ce qu'il y a du Meunier?» Probable qu'il ne comprendra pas que vous parlez du Pinot Meunier, absent dans bon nombre de champagnes.

- Le malotru tient son verre par le récipient même. Montrez-lui: «On le tient par la tige, beau-frère.»

- Il débouche un bordeaux rouge réputé? Humez-le et demandez, l'air de n'y pas toucher, si son producteur n'aurait pas utilisé, par hasard, quelques fûts de chène américain pour son élevage.

- Faites remarquer, au sujet des verres INAO que votre beauf (pingre par certains côtés) persiste à utiliser: «C'est

passé de mode, tu devrais t'informer.»

- Et puis, mettez-le sur le sujet des grands vins italiens de Bolgheri. S'il prononce «Sassiseceia», comme la chose est fort possible, reprenez-le: «Sassicaia, beau-frère. Pas de s au milieu.»

- «Combien de châteaux à Bordeaux?», lui demanderez-vous. Il patinera, laissez-le s'enfoncer. Puis, annoncez, victorieusement: «Pas moins de 8000!»

- Il débouche un chablis? Soulignez qu'il est néanmoins regrettable que la plupart des viticulteurs de Chablis vendangent à la machine. Etc.

Bref, tenez tête à l'animal!

Précision:

Noté 4 étoiles et 90 sur 100, le Champagne 2003 Henriot (89,75\$, 10839627) s'est retrouvé, par erreur, privé d'une étoile le samedi 24 décembre. Nos excuses.

Faugères 2009 Château des Estanilles, 15,85\$ (10272755), ★★★, \$1/2, 2012-2013.

Vin rouge du Languedoc, charnu, plus que moyennement corsé, et donc d'une assez bonne concentration, aux saveurs bien affirmées, et dans lequel dominant, au nez et en bouche, les arômes de la Syrah. Quatre autres cépages (Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault) entrent dans son élaboration. Élevage en fûts de chène de 10% de la cuvée, d'où des arômes un peu pain grillé au nez. À prix doux... en ce début d'année. 14% (207 caisses).

Limoux 2008 La Butinière, 18,55\$ (11096183), ★★★, \$\$, 2012-2013.

Ce vin rouge, du Languedoc, a de quoi confondre – à l'aveugle – les dégustateurs les plus expérimentés... Bien coloré, son bouquet de fruits rouges, aux notes épicées discrètes (le bois), précède une bouche d'une bonne ampleur, aux saveurs de fruits rouges, bâtie sur des tannins aimables, bien enrobés. Élevé en fûts de chène, pas moins de quatre cépages entrent dans son élaboration: Merlot, Syrah, Malbec et Cabernet Sauvignon. Savoureux. 13,5% (149 caisses).



Côtes du Roussillon Villages 2008 Tautavel Domaine Gardiès, 32\$ (10781445), ★★★★★, \$\$\$1/2, 2012-2017.

Magnifique vin rouge du Roussillon, très coloré, au bouquet pur, plein d'éclat, aux arômes de petits fruits noirs rappelant les mûres et les cerises noires. La bouche suit, corsée, dense, aux saveurs tout aussi éclatantes que l'annonce le bouquet, sur des tannins gras. Et il est à ce point charnu et équilibré que le degré alcoolique n'est pas déroutant. 70% Grenache et Carignan, 20% Syrah et 10% Mourvèdre, l'élevage étant fait en fûts et en demi-muids (600 litres). 15% (162 caisses).

Marlborough 2009 Pinot noir Framingham, 23,55\$ (11076633), ★★★, \$1/2, 2012-2015.

D'abord commercialisé en quantités confidentielles, ce beau vin de Pinot noir de Nouvelle-Zélande, un très bon

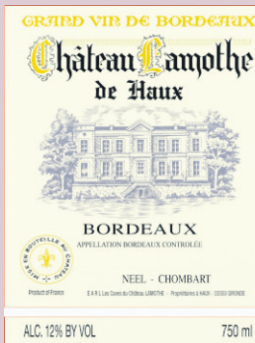
exemple de ce que peut faire ce lointain pays avec ce cépage, est de retour depuis peu. Rouge clair, son bouquet, très expressif, direct (si l'on peut dire), est avant tout marqué par des arômes de fruits noirs. En bouche, de la chair, des saveurs mûres, comme un peu sucrées, des tannins tendres. Élevage en fûts de chène français, dont 23% de neufs. Délicieux. 14% (147 caisses).

Pessac-Léognan 2008 Château De Rochemorin, 24,75\$ (743013), ★★★, \$\$\$1/2, 2012-2013.

Bordeaux blanc de Sauvignon blanc, que son producteur fait fermenter en fûts, son bouquet, bien typé Sauvignon, s'enrichit de notes boisées, mais peu appuyées, avec aussi quelque chose comme des arômes de miel. Le Sauvignon domine tout autant en bouche, avec du gras et un boisé perceptible, bien marié à l'ensemble. Impeccable. 12,5% (249 caisses).

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE
Premières Côtes de Bordeaux 2009 Château Lamothe de Haux

Bordeaux rouge auquel son élevage en fûts de chène neuf apporte des arômes épyreumatiques bien présents (genre pain grillé, tabac, etc.), on a l'impression, à la dégustation, d'avoir affaire à un Saint-Émilion d'origine modeste. De corps moyen, on retrouve en bouche les mêmes arômes épyreumatiques, sur des tannins tendres. Très bon. 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet franc. 13% (842 caisses). 20,20\$ (967307), ★★★, \$1/2, 2012-2014.



★ 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 LAPRESSE.CA
D'autres notes de dégustation à lire sur www.lapresse.ca/benoit

AU MENU

BIÈRE
Rocheport Trappistes

Les amateurs de bières belges n'ont plus à visiter des estaminets spécialisés pour déguster une trappiste de Rocheport. La SAQ a élargi son catalogue l'an dernier et on trouve désormais les Rocheport 8 et Rocheport 10 dans ses rayons. Une bière trappiste est brassée selon des règles établies par l'Association trappiste internationale, rien de moins. Les Rocheport sont moins répandues que les Chimay ou les Westmalle, mais tout aussi savoureuses. La 8 se trouve facilement et se boit aussi bien, sinon mieux que la 10, un brin plus corsée. Son goût tend vers le caramel et les fruits jusqu'à la finale, qui est plus sucrée qu'alcoolisée. De quoi vouloir adopter la tonsure monastique!
— Alain McKenna, collaboration spéciale

FROMAGE
Cheddar rustique d'Avonlea

«Ce succulent fromage de l'Île-du-Prince-Édouard est inspiré par la tradition britannique. Fait de lait de vache, il est soigneusement enrobé d'étamine (coton à fromage) avant d'être déposé en cave pour y vieillir lentement (contrairement à de nombreux cheddars qui, de nos jours, sont affinés sous vide). Sous l'œil attentionné du fromager Armand Bernard, il y restera entre 12 et 18 mois. Sa pâte est ferme, mais légèrement friable. Au goût, on détecte des arômes délicats de noix, de sous-bois, de champignons, de caramel et du fin sel de cette mer sombre qui clame sa puissance sur les falaises de l'Île-du-Prince-Édouard.»

Une suggestion d'Ian Picard
Fromagerie Hamel, marché Jean-Talon, Montréal



**NOUVEL ARRIVAGE
CELLIER**
**10 VALEURS
SÛRES**
À DÉCOUVRIR DANS
LAPRESSE.CA/VINS



MODUS 2008 RUFFINO **CHÂTEAU MAUCAMPS 2005 CRU BOURGEOIS**

Toscana i.g.t., Italie Haut-médoc a.o.c., France

Un vin de Toscane moderne noté 90 par Wine Spectator. Un excellent bordeaux issu du grand millésime 2005!

29,55\$ 31,75\$

LES PRODUITS DU NOUVEL ARRIVAGE SONT DISPONIBLES EN QUANTITÉ LIMITÉE DANS LES SAQ SÉLECTION ET SUR SAQ.COM



La modération a bien meilleur goût.



18+



GOURMAND

X5

SYLVAIN SARRAZIN, COLLABORATION SPÉCIALE



1 PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE



2 PHOTO NINON PEDNAULT, LA PRESSE



3

Salons de thé

Devant la prolifération des salons de thé montréalais, l'amateur a tôt fait de boire la tasse. Voici cinq adresses, et autant d'ambiances, pour étancher votre soif.

SYLVAIN SARRAZIN
COLLABORATION SPÉCIALE

1 ORIENTHÉ

Pour se désorienter

Dans ce chaleureux *lounge* tout de rouge et de coussins vêtus, on se prend à rêvasser chameaux et palmiers. Avant d'accéder aux saveurs sahariennes, il faudra même troquer ses souliers pour une paire de babouches (chaussures de cuir maghrébines). La carte propose un choix varié, mais l'endroit se prête surtout au fameux thé à la menthe; servi ici à la tunisienne, avec pignons de pin et rasade de sucre. Et qui bouderait l'éventail de pâtisseries orientales et autres baklavas?

4511, rue Saint-Denis,
514-995-65332 LE RENDEZ-VOUS
DU THÉ

À ne pas manquer

C'est le petit coin chic d'Auntsic où les rendez-vous entre amateurs ou néophytes de la théière se multiplient. Aux allures classiques, le salon de dégustation est paré de belles boiseries, avec mobilier dans le style resto de quartier. Sur le menu, une sélection judicieuse et assez complète de thés importés notamment de Chine, du Japon ou d'Inde. Idéal pour une petite pause lors d'une balade sur la promenade Fleury. L'endroit offre régulièrement des spectacles, et fait

également restaurant, avec des plats confectionnés... à base de thé, bien entendu!

1348, rue Fleury est, Montréal,
514-384-5695
www.lerendezvousduthete.com3 BOUTIQUE
KUSMI TEA

Russie, Paris, Saint-Denis

En 2009, cette grande maison de thé, née à Saint-Petersbourg puis déménagée à Paris, a mis enfin le pied en Amérique. Et à Montréal, s'il vous plaît! En plein milieu de la boutique, entouré par les célèbres boîtes multicolores, un petit bar à thé moderne offre de déguster plus de 70 variétés, dont les mélanges russes (Troïka, Prince Vladimir, Anastasia, etc.) qui ont fait la renommée de la marque. À ne pas manquer: les macarons en accompagnement.

3875, rue Saint-Denis,
514-840-5445
www.kusmi.ca4 LE REINE ELIZABETH
À l'anglaise

Chinois et Japonais ont certes leur rituel ancestral du thé, mais les Britanniques ne sont pas en reste. La tradition de l'Afternoon Tea, instituée au XIX^e siècle, se perpétue au restaurant Le Montréalais du Fairmont Le Reine Elizabeth. Après avoir sélectionné votre thé (le Earl Grey, fleurant bon la bergamote, demeure un grand

classique), servi dans une fine porcelaine, un assortiment de bouchées salées et sucrées – avec les incontournables *scones*, *of course* – vous sera proposé sur plateau. En après-midi seulement. Compter 25\$.
900, boul. René-Lévesque ouest, réservation recommandée au
514-954-2261
www.fairmont.com/fr/queenelizabeth

5 CAMELLIA SINENSIS

Un zeste de zen

Au cœur du Quartier latin, cette maison d'importation privée est La Mecque où viennent s'abreuver les connaisseurs. Le choix de thés a de quoi donner le tournis, tant par sa quantité que par sa qualité. Et pour cause: chaque printemps, un quatuor de dégustateurs sillonne l'Asie afin de dénicher les meilleures récoltes. L'accent est mis sur les thés nature (non aromatisés), parmi lesquels certaines perles, comme le Gyokuro Tamahomare (Japon) ou l'Anji Bai Cha (Chine), deux crus haut de gamme. Avec son ambiance digne d'un sanctuaire zen, le salon est une véritable invitation à la conversation intimiste... voire à la méditation. Personnel passionné et compétent.

351, rue Émery, Montréal,
514-286-4002
7010, avenue Casgrain, Montréal,
514-271-4002
624, boul. Saint-Joseph est,
Québec, 418-525-0247
www.camellia-sinensis.com

4 PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

TESTÉ

VIOLAINE BALLIVY

MCCANN'S
Gruau irlandais
à cuisson
rapide

Pas de sucre, pas de sel, pas d'arômes artificiels: c'est le choix idéal pour les puristes qui trouvent la version originale du gruau irlandais (fait d'avoine coupée plutôt que roulée) trop longue à cuisiner. Celle-ci, précuite, est prête en trois minutes à peine au four à micro-ondes. Sa texture homogène est très moelleuse. À déguster nature ou parfumé au gré de ses envies. Très bon avec des pommes fraîches coupées en dés ou un peu de confiture.

5,99\$ pour 454g

4,5/5

NATURE'S PATH
Aux
canneberges
et gingembre

Ce mélange de Nature's Path est plus satisfaisant que sa déclinaison aux bleuets, avec des canneberges plus nombreuses et savoureuses. On aime son léger goût de noisettes et de gingembre, juste assez présent pour chatouiller les papilles sans les irriter. Le sucre est bien dosé. Un choix réconfortant pour les matins d'hiver.

4,99\$ pour 8 sachets de 40 g

4/5

STARBUCKS
Gruau
à emporter

Starbucks propose une intéressante alternative aux pâtisseries grasses souvent offertes dans les chaînes de restauration pour le petit-déjeuner avec ce bol de céréales chaudes à emporter. Le client a le choix entre un – petit – sachet de noix (amandes, noix de Grenoble et pacanes) pour une petite dose de protéines ou une plus généreuse portion de fruits séchés (canneberges, cerises, raisins blonds et de Corinthe) pour combler les palais plus sucrés, le gruau ne l'étant pas. Très bien, mais à ce prix, on pourrait s'attendre à bien davantage.

3,45\$ par portion

3,5/5

QUAKER
Bien-être
aux pommes,
canneberges
et amandes

Un mélange bien équilibré: les amandes y apportent une petite touche de croquant, les canneberges, couleur et goût et les morceaux de pommes, s'ils sont minuscules, une agréable humidité. Un peu trop sucré, mais sans arômes artificiels.

2,99\$ pour 6 sachets de 36 g

3/5

NATURE'S PATH
Aux bleuets,
cannelle et
graines de lin
avec Omega-3

Ce gruau aura la faveur des consommateurs qui souhaitent consommer des Omega-3 dans leur assiette, mais pas des mordus de fruits: les bleuets promis sont rarissimes et fades. On cherche désespérément la cannelle.

4,99\$ pour 8 sachets de 40 g

2,5/5