

ACTUEL

magazine

ROBERT BEAUCHEMIN
FOU DU CITRON
PAGES 10 À 14



FRANÇOIS CHARTIER GRANDS VINS DE TOSCANE PAGES 17 À 19



CHASSEUR DE **SOSIES**

UN DOSSIER DE SYLVIE ST-JACQUES
PAGES 4 À 7

PLUS OU MOINS

Votre dose hebdomadaire d'observations superficielles, de commentaires gratuits et autres considérations totalement subjectives.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PLUS

Les bottes de pluie

La dernière mode, à New York : les bottes de caoutchouc. Même les hommes en portent, mais on n'est pas trop sûr. Un homme adulte se promenant en ville avec des bottes de pluie sans être ni un col bleu, ni un chasseur égaré ? Hmmm, pensez-y deux fois...

Les poitrines velues

Ah, ah ! C'est maintenant officiel (voir la dernière campagne d'Yves Saint Laurent, entre autres) : le *shaggy* est enfin de retour. Vous avez l'air

fin, là, avec votre poitrine épilée au laser, hein ?

Smash

Pour toutes sortes de raisons (OK trois mots : histoires de baby-boomers), on était vraiment prêt à détester. Mais voilà que la série est pas mal du tout, en réalité. Nos excuses, mea culpa, etc.

Le printemps

Demain !

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Tromper les cambrioleurs ?

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q À l'aide de son ordinateur, mon neveu a commencé à produire des autocollants pour une entreprise fictive de systèmes d'alarme. On peut donc les apposer sur nos fenêtres pour décourager les voleurs potentiels. Il ne tire aucun profit de cette activité, se contentant de donner ses autocollants factices à des parents et amis. Il m'en a offert et je les ai acceptés, mais voilà que j'hésite à les poser dans mes fenêtres. Ma conjointe se moque de mes scrupules, trouvant ridicule que je me demande s'il est correct de tromper un voleur... Qu'en pensez-vous ?

Sylvain
Montréal

R La question ici n'est pas vraiment de juger de la moralité de tromper un voleur potentiel. En fait oui, ce l'est, mais pas dans le sens où votre conjointe l'entend.

Votre situation fait partie de ces cas où un geste que l'on sait peu honorable nous apparaît tout de même envisageable parce que, à première vue,

personne ne semble s'en trouver lésé (à part les cambrioleurs, bien sûr, mais ils peuvent bien former un groupe de pression et engager un ancien ministre comme lobbyiste, s'ils se sentent victimes d'un préjudice). Lorsqu'on est confronté à ce genre de dilemme, c'est toujours une bonne idée de se poser la bonne vieille question kantienne : qu'arriverait-il si tout le monde faisait ce que j'envisage de faire ?

Alors, que se passerait-il si tous les neveux du monde fournissaient aux gens autour d'eux de faux avertissements de la présence d'un système d'alarme ? Il est toujours possible que, n'osant plus s'attaquer à aucune résidence, les cambrioleurs se recycleraient dans le commerce équitable et la confection de délicates icônes religieuses. Les policiers, libérés de toute cette criminalité, auraient ainsi beaucoup plus de temps pour répandre autour d'eux l'amour et la fraternité universelle. Le monde serait un bien meilleur endroit.

Mais cette possibilité est peut-être un peu utopiste. Ce qui risquerait plus probablement d'arriver, c'est que les systèmes d'alarme perdraient leur principale utilité : dissuader les cam-

MOINS

La fatigue du iPod

Vous étiez super-content, à Noël, de recevoir un iPod. L'idée de vous déplacer partout avec 10 000 chansons vous

enchantait. Mais voilà que, trois mois plus tard, après des dizaines d'heures de travail, vous n'avez encore converti que quelques centaines de chansons. Vous songez à vous acheter une radio, à la place.

Janet Jackson

Après l'« accident » du Super Bowl, le single. Et, euh, il n'est vraiment pas bon. Pourquoi ne sommes-nous pas du tout surpris ?

Les initiations maçonniques

Un Américain est mort la semaine dernière, lors de son initiation maçonnique à mal tourné (c'est une longue histoire).

Les macarons « comiques »

Le problème, bien sûr, étant qu'ils ne sont pas vraiment comiques



PHOTO RÉMIE LEMÉE, LA PRESSE ©
L'auteur de *Smash*, Daniel Lemire.

brioleurs. Ces derniers ne sachant plus quelle résidence est réellement munie d'un système d'alarme, ils auraient tendance à ne pas tenir compte des autocollants et à tenter malgré tout de s'introduire par infraction. Il y aurait donc bel et bien des perdants, dans une telle situation : les propriétaires d'un véritable système d'alarme. Si l'on considère que l'autocollant lui-même, par son effet dissuasif, compte pour une partie importante de l'utilité du système d'alarme, mais que cet effet dissuasif est grandement diminué par la présence de nombreux faux autocollants, on peut dire que ces derniers réduisent considérablement la valeur de l'investissement des vrais propriétaires de système d'alarme.

Bien sûr, il serait possible d'élargir le débat à l'équité sociale de ces systèmes de sécurité qui, par leur coût, créent une espèce de « discrimination sécuritaire » basée sur la richesse : si vous en avez les moyens, vous pouvez vous protéger ; sinon, tant pis pour vous, préparez-vous à remplir vos formulaires d'indemnisation. Mais c'est une tout autre question. Pour l'instant, sachez que vos scrupules étaient justifiés. Peut-être pourriez-vous convaincre votre neveu de consacrer ses talents à une cause un peu plus noble ? Le terrible sort des Académiciens roumains victimes de discrimination ethnique, par exemple...

Q Un centre de villégiature des Laurentides m'a contacté pour m'offrir une fin de semaine gratuite dans un de leurs condos. Le but étant bien sûr de nous en vendre un. Est-ce éthique d'accepter la fin de semaine tout en n'ayant aucune intention d'acheter un condo ?

Monique
Laval-des-Rapides

R Bien sûr. Le promoteur ne vous demande aucune assurance de vos dispositions à vous procurer un condo. Au contraire, même. Il espère plutôt qu'une fois là-bas, vous changerez d'avis quant à la possibilité de devenir propriétaire. De la même manière qu'un vendeur d'aspirateur n'exige pas une déclaration d'intention de votre part avant de vous démontrer les vertus de son produit, le centre de villégiature estime qu'un séjour pourrait vous convaincre, quelles que soient vos dispositions initiales. En ce sens, vous ne seriez coupable d'aucune tromperie à leur égard et pouvez donc en profiter la conscience en paix.

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ? Écrivez-nous à Questions existentielles au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

LE LOOK DE LA SEMAINE

TROUVAILLE



ANNA SUI

CRAZE, DE SECRET.

LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

Fini le temps où le mi-bas faisait mémère! Ce printemps, il dévoile nos jolies jambes et les rend sexy. En effet, la designer new-yorkaise Anna Sui personnalise ses robes aux charmes de jeune écolière en les accompagnant de bas au genou. Choisissez-les assez longs pour ne pas couper le mollet, un brin transparents pour faire estival, colorés et texturés si la jambe le permet. Et que porter aux pieds? Une espadrille ou une ballerine stylisées, un escarpin fermé ou à bride, pour une touche rétro.

BAS AU GENOU EN RÉVILLE **CRAZE DE SECRET (7,99\$)**
OFFERTS DANS LES GRANDS MAGASINS

ERWINE PÜCEK

Authentique, le portrait d'Erwine. Maniaque de morceaux, d'accessoires et de tissus datant de la fin du 19^e siècle jusqu'aux années 30, il ne jure que par la mode d'époque. «Depuis l'âge de 15 ans, je m'habille de cette façon. J'ai vécu chez ma grand-mère, dans le milieu ouvrier. Alors je prenais à droite et à gauche des habits des années 30, 40, 50 que je trouvais dans les malles.» Comme Humphrey Bogart, il aime le bicolore et les cravates peintes à la main. Ce Polonais d'origine aime mélanger le côté classique au côté imaginaire de la mode des années 20 à Paris, en s'inspirant du dadaïsme. Chevron, pois, rayure, tous ces styles se marient à

merveille sur ce récupérateur de matière (il en a fait un métier). Bottes, chaussettes, caleçons, tout est d'époque. Même ses jeans et ses t-shirts. «La tenue vestimentaire va avec le personnage. Ce n'est pas une forme de mythomanie, au contraire, je sais qui je suis et où je vais. Ma mode, c'est de ne pas suivre les tendances.» Son style est impeccable. Tout y est: moto (une triumph 1937), musique, argot. Bref, pour Erwine, l'habit ne fait pas le moine mais y contribue beaucoup...

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE©





Chasseur de ●
SOSIES
●

On a tous un sosie quelque part dans le monde, dit-on.
Le photographe François Brunelle a entrepris de les traquer.

DOSSIER SYLVIE ST-JACQUES

En 2000, le photographe montréalais François Brunelle s'est lancé dans une ambitieuse «chasse aux sosies». Ses cibles: des gens connus ou non, qui n'ont pas de jumeau mais un double qui s'ignore dans leur tour à bureaux, leur quartier ou de l'autre côté de l'Atlantique. À terme, François Brunelle compte publier un livre et monter une exposition, tous deux intitulés *Je ne suis pas un sosie*.

Il n'y a pas que les jumeaux qui ont un double. Et Saddam Hussein, Michael Jackson, David Beckham et Marilyn Monroe ne sont pas les seuls à avoir des sosies.

Lorsque nous l'avons rencontré

dans son studio du Vieux-Montréal, François Brunelle recevait le météorologue Pascal Yiacouvakis et Jean-Marc Pilon, un conseiller pédagogique.

La ressemblance entre les deux hommes, qui ne se connaissent ni d'Ève ni d'Adam, est frappante: même taille courte, même style sobre, même tête brune, même regard sérieux. Pascal Yiacouvakis et Jean-Marc Pilon semblent avoir été faits sur le même moule. Comme ils sont purs étrangers, cela rend d'autant plus insolites ces similitudes qui les font passer pour des frères.

Or, un drôle de hasard leur permet de briser la glace: enfant,

Jean-Marc Pilon traçait dans des cahiers des graphiques qui suivaient l'évolution statistique de la météo. Un passe-temps qui présageait de l'orientation professionnelle... de son double!

«Ce genre de coïncidence arrive souvent», dit François Brunelle, avec l'exubérance d'un enfant qui veut vous convertir à son jeu préféré. Les sosies qui passent sous son objectif, assure-t-il, partagent souvent des goûts et des traits de personnalité. «Ce projet m'a permis de rencontrer des gens intéressants. Et à l'issue de la session de photos, certains sosies ont échangé leurs coordonnées et gardé contact.»

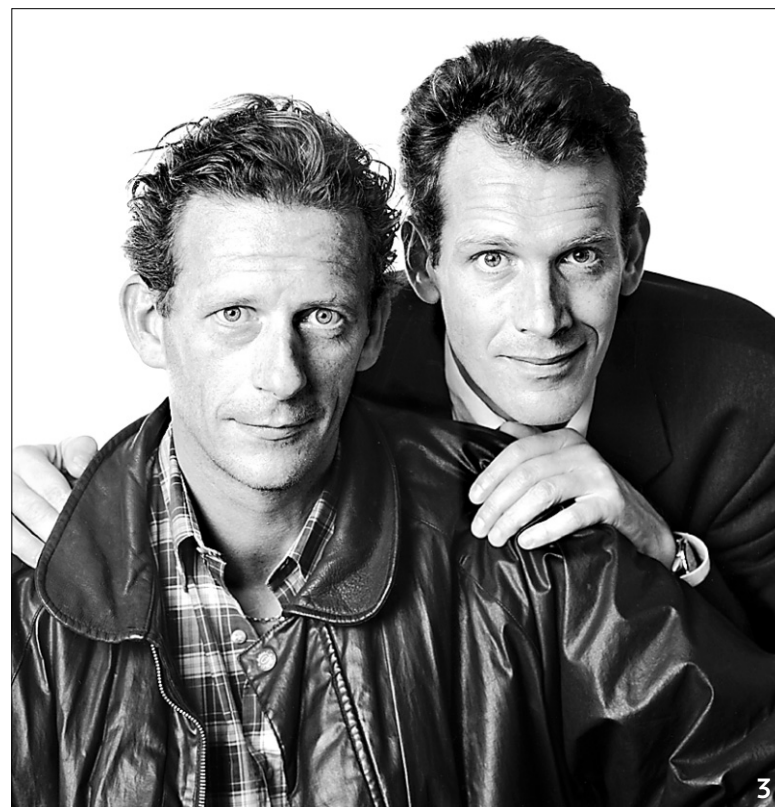
«Je ne suis pas un sosie»

Sur une table à café, dans le coin salon du studio, trône la carte de visite de François Brunelle: la maquette de son livre de photos et témoignages qui compte plusieurs pages blanches en attente de sosies.

Le loquace photographe nous montre des pages de son *work in progress*. Il n'est pas avare de détails alors qu'il raconte la petite histoire de chacun. Ses photos en noir et blanc, sans flafla ni mise en scène élaborée, font toutes la place à l'expressivité de ses modèles mi-semblables, mi-singuliers.

>>>

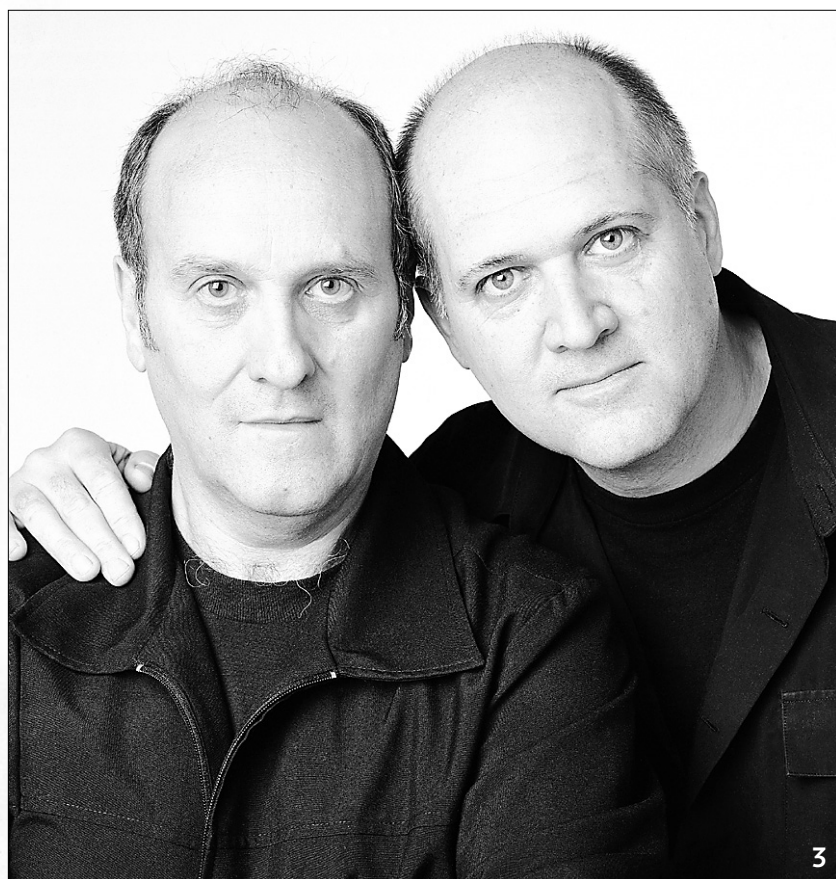
Kodak EPP



1. Izabel Zimmer et Diane Fortin. 2. Rémy Girard et Gabriel Guilbert. 3. Yves Mégevét et Rémi Bacon.

PHOTOS FRANÇOIS BRUNELLE

Kodak EPP 3241



PHOTOS FRANÇOIS BRUNELLE

1. Bianca Vaillancourt et Michèle Bélisle. 2. Normand Grenier et Ahmed Galipeau. 3. Normand Lévesque et Claude Mauffette. 4. Estelle Desjardins et Pierrette Robitaille.

Kodak EPP 3241

«Ces deux filles sont allées aux HEC, et après avoir gradué, ont été à l'emploi de la même compagnie, après avoir été interviewées par les trois mêmes personnes. Puisqu'elles travaillent aujourd'hui dans le même bureau à Montréal, leurs collègues les confondent souvent. Elles ont la même énergie. Elles sont pareilles!»

On croit voir double: les deux jeunes femmes en question pourraient passer pour des jumelles. Chez d'autres sosies, pourtant, la ressemblance n'est pas aussi évidente. Parfois, c'est un profil, une allure, une énergie qui suggèrent la parenté entre deux personnes.

«Des sosies, ce sont des gens que l'on confond. Certains souffrent d'être continuellement pris pour quelqu'un d'autre», a-t-il constaté, au fil de ses réflexions sur son thème de prédilection. Parfois, les dites ressemblances ne font pas

l'unanimité. Mais ce détail dérange peu le photographe, qui estime que «le regard d'une seule personne suffit pour décider que deux personnes sont des sosies».

Et pas question de tricher sur le maquillage ou les vêtements pour accentuer les ressemblances. «On pourrait, par exemple, fabriquer plusieurs Marilyn Monroe, en maquillant et en habillant des femmes à son image. Mais cela n'est pas le but de mon projet artistique», précise-t-il. Pour le photographe, trouver des doubles est une seconde nature. «Je fonctionne par analogies. Je compare tout. Quand je suis à Paris, je trouve que le boulevard Saint-Michel ressemble à René-Lévesque. À New York, je compare le bruit ambiant à celui de Montréal. Je ne cours pas après les ressemblances: elles me sautent aux yeux!»

On ne choisit pas son sosie

Mais ce qui lui saute aux yeux ne

fait pas toujours le bonheur de ses proies. «On veut tous ressembler à Brad Pitt ou Claudia Schiffer», constate le photographe, conscient que son projet met certains orgueils à rude épreuve. Aussi, demander à un étranger dans la rue de participer à une séance de photos en compagnie d'un inconnu comporte son lot de risques et de réactions inattendues.

«Un jour, alors que j'étais en vacances en Estrie, j'ai aperçu un homme qui était le sosie d'une connaissance. Je lui ai parlé de mon projet et, étonnamment, il a bien voulu embarquer», relate François Brunelle, précisant que ce jumelage était un peu délicat. «Les deux hommes en question avaient un nez proéminent; j'avais un peu peur de leur réaction mutuelle au moment de leur rencontre. Mais finalement, l'un a dit à l'autre: ton nez n'est pas si gros!», évoque-t-il, amusé.

À ce jour, François Brunelle a

photographié plus d'une cinquantaine de paires de sosies. Des gens connus se sont prêtés au jeu: Rémy Girard, Normand Lévesque, Camille Dubé, Claude Gauthier, Pierrette Robitaille et leurs sosies respectifs ont déjà leur place dans l'album de photos. Mais pas besoin d'être ou de ressembler à une personnalité publique pour jouer le jeu. François Brunelle espère trouver des gens de la rue et d'un peu partout dans le monde. Un magazine espagnol a d'ailleurs fait connaître son projet et il attend toujours des candidatures d'Européens.

Lui-même espère à son tour être immortalisé avec son propre sosie, qui est nul autre que Mr Bean (Rowan Atkinson). «Depuis des années, plusieurs personnes de mon entourage disent que je lui ressemble. Heureusement, ma femme trouve que non, ce qui est tant mieux, puisque nous sommes toujours ensemble!»

À LA SPENCER TUNICK

Pour mener à terme son projet photographique, François Brunelle a besoin de sosies. «À la manière de Spencer Tunick, j'ai pensé faire appel aux médias pour publiciser mon projet et amener les gens qui connaissent des sosies, ou qui le sont eux-mêmes, à soumettre leurs candidatures.»

Les photos des sosies seront publiées dans son livre et feront partie de l'exposition qu'il prépare. Pour plus d'information, on visite le site www.lessosies.com. Jumeaux s'abstenir!

VOYAGE GASTRONOMIQUE, ÉNOLOGIQUE ET CULTUREL EN Italie (région Émilie Romagne)

Organisé et accompagné par
PEPPINO PERRI,
chef-propriétaire
du **RISTORANTE
SAPORI PRONTO**,
4894, rue Sherbrooke, O., Westmount
Tél. : (514) 487-9666
Accompagnatrice Solbec Tours,
la chef **SOEUR ANGELE**
6 mai au 15 mai (10 jours / 8 nuits)

VOYAGES HORIZON 2000
Tél. : (514) 729-4472 Fax : (514) 729-1016 Permis du Québec

CINÉMA

TOUS LES
SCÉNARIOS...



Tous les samedis dans
LA PRESSE

PEOPLE

Chaise musicale chez les stars

MALI ILSE PAQUIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le 14 mars dernier, des téléspectateurs du gala MetroStar ont dû sursauter en apercevant un jeune homme blond assis aux côtés de

Véronique Cloutier, le temps d'une nomination. Son nouveau copain? Non. Le chanceux faisait partie des figurants de la soirée qui occupaient les sièges abandonnés par des vedettes appelées sur scène. *La Presse* s'est prêtée au jeu.

Dimanche soir, 19 h 30. Les caméramen et les vedettes du petit écran se bousculent à l'entrée du Monument-National alors que je foule le tapis rouge. Quelques marches me séparent du groupe de braves qui réchaufferont les sièges des personnalités publiques lors du gala MetroStar.

Le coordonnateur de la soirée, Sébastien Le Sieur, tente tant bien que mal d'expliquer ses directives à la cinquantaine de bénévoles qui sont distraits par les visages connus défilant devant eux. Anne-Catherine, une professionnelle en marketing, vient rejoindre la bande. « Mahée Paiement ajustait son rouge à lèvres à côté de moi dans les toilettes! » chuchote-t-elle à une amie.

Alors que le thème musical de la soirée se fait entendre, nous voilà alignés à l'entrée de la salle, attendant tour à tour que Sébastien nous guide vers les sièges vacants. L'élégant jeune homme me résume la procédure. « À chaque pause publicitaire, je vais dans les allées pour évaluer le nombre de fauteuils vides. Puis, je fais signe du nombre de volontaires dont j'ai besoin. Les stars doivent attendre à leur tour la pause pour reprendre leurs places afin d'éviter les va-et-vient pendant la diffusion. »

Exceptionnellement, plusieurs chanceux ont hérité de places libérées par un nombre inhabituel d'annulations de dernière minute. Pour ma part, j'atterris aux côtés de Nicolas Macrozonaris, le sprinter québécois. Nous causons un peu de ses préparatifs pour les prochains olympiques, qui auront lieu en Grèce, dans le pays de ses ancêtres. C'est alors que Gregory Charles s'installe au piano, annonçant le départ d'un spectacle qui défilera à un train d'enfer.

Une pratique de tous les galas

Des Jutra aux Oscars, toutes les remises de trophées ont leurs figurants. Johanne Lavoie, qui gère la logistique d'événements de ce genre depuis 25 ans, confirme que cette manoeuvre existe depuis toujours, bien qu'elle soit peu connue du public. « C'est une question purement esthétique! On veut ainsi combler les trous dans l'assistance. Une fois que les artistes

vont sur la scène pour présenter ou accepter un prix, ils prennent un certain temps avant de revenir dans la salle. Certains vont même préférer demeurer dans les coulisses jusqu'à la fin du gala. »

Il est par contre inutile pour les fans de contacter les diffuseurs dans le but de jouer du coude avec la colonie artistique. Le recrutement se fait uniquement de bouche à oreille et par référence. « C'est une façon pour nous de s'assurer que les figurants auront un comportement exemplaire et courtois, explique Diane Lépine du service des communications de TVA. Il n'y a rien de plus désagréable pour une personnalité que de se faire harceler tout au long d'un gala par un admirateur qui veut lui soutirer un autographe. »

Johanne Lavoie pige également dans sa banque de contacts, qui est surtout constituée d'étudiants en théâtre et en communication. « Je sais qu'ils vont faire preuve de discrétion et de professionnalisme. Il faut dire qu'ils profitent de cette expérience pour observer les changements de décor, les jeux de caméra... Je crois que c'est une forme d'apprentissage pour eux. »

Pour l'amour du glamour

Dans le lobby du Monument-National, la foule s'amasse dans un formidable brouhaha pour le cocktail de l'après-cérémonie. Plusieurs figurants en profitent pour partager leurs impressions. Ils portent tous un sourire qui en dit long sur leur état d'esprit.

« Ma mère vient de m'annoncer au téléphone que j'ai passé à la télévision alors que je remplaçais Guy Mongrain, affirme Stéphanie, les yeux brillants. J'ai parlé quelques minutes avec sa femme, qui était très gentille. Elle avait peur que son mari ne revienne pas à temps pour sa prochaine nomination! »

Yan, un comédien aspirant, jubile. « Je viens d'avouer à James Hyndman que sa performance dans une de ses pièces de théâtre a changé ma vie! Il m'a peut-être pris pour un groupie, mais j'étais sincère. »

Que ce soit Éric, qui a photographié sa femme portant le MetroStar de Christiane Charette, Kim qui adore jouer les vedettes ou encore Nathalie, pour qui quelques mots de Roy Dupuis valent tout l'or du monde, tous se sentent privilégiés et espèrent ardemment être invités une fois de plus l'année prochaine.

Cours de CUISINE POUR TOUS PAS BESOIN d'être un EXPERT...



ACADÉMIE CULINAIRE

TRUFFES ET
CHOCOLAT DE PÂQUES
Vendredi 19 mars à 18 h 30
Mercredi 24 mars à 13 h ou 18 h

LES RÔTIS
Mercredi 28 avril à 13 h ou 18 h

LES FINES SAUCES
Jeudi 25 mars à 13 h ou 18 h
Samedi 17 avril à 13 h

CUISINE SICHUANAISE
Vendredi 26 mars à 10 h ou 18 h

SAUCES ITALIENNES CLASSIQUES
Mardi 30 mars à 9 h
Mercredi 31 mars à 13 h ou 18 h
Samedi 24 avril à 13 h

CUISINE LÉGÈRE
Jeudi 1er avril 13 h ou 18 h

**COUPON
RABAIS de 20\$** applicable pour
les cours ci-dessous*

CUISINE VIETNAMIENNE
Jeudi 15 avril à 10 h ou 18 h
Vendredi 30 avril à 9 h ou 18 h 30

CUISINE CALIFORNIENNE D'ÉTÉ
Jeudi 22 avril à 13 h

LES CLASSIQUES
DES BISTROS PARISIENS
Vendredi 2 avril à 13 h
Mercredi 7 avril à 13 h ou 18 h

CUISINE THAÏLANDAISE
Vendredi 2 avril à 10 h ou 18 h

AGNEAU
Samedi 3 avril à 13 h

SUSHIS
Vendredi 9 avril à 18 h

BARBECUE
Jeudi 8 avril à 13 h
Mercredi 21 avril à 9 h ou 18 h 30

CUISINE MEXICAINE
Jeudi 8 avril à 13 h ou 18 h

CUISINE INDIENNE
Mercredi 14 avril à 13 h ou 18 h

CUISINE VÉGÉTARIENNE
Vendredi 16 avril à 13 h à 18 h

NOODLES
Vendredi 23 avril à 10 h ou 18 h

CUISINE AU WOK
Samedi 24 avril à 14 h

Durée : **3 heures**
Coût : **65 \$** (dégustation et
fascicule de recettes inclus)

Voici un aperçu des cours du printemps. Communiquez avec nous dès maintenant au
(514) 393-8111 pour réserver ou pour obtenir la programmation complète des cours.

360, rue du Champ-de-Mars,
Montréal (Québec)



Champs-de-Mars
Stationnement public

* Ne peut être jumelé à une autre promotion.
Remettre ce coupon au moment du cours.

www.academieculinaire.com

Cours offerts au magasin la Baie du Carrefour Laval,
3045, boulevard le Carrefour, Laval



**Association des Restaurateurs
des Cabanes à Sucre du Québec**
SITE OFFICIEL DU TEMPS DES SUCRES

www.laroutedessucres.com

SAISON 2003 - 2004

La Goudrelle
Pour un délicieux repas
midi au soir
du 1 mars au 28 avril



Sortie 37 autoroute 10
25 minutes de Montréal

136 Chemin du Sous-Bois au Mont St-Grégoire
www.goudrelle.com 450-460-2131

**La Sucrierie
à l'Orée du Bois**



3^e MEILLEURE CABANE À SUCRE AU QUÉBEC
- La Presse, Michel Julien, 5 avril 2003

- Petite cabane familiale, rustique et chaleureuse
- Aucune file d'attente • Nous respectons vos réservations
- Repas d'une durée de 2 heures • Mini ferme et sentiers pédestres

11 381, rang de Lafresnière, Mirabel (St-Benoît)
www.arcsq.ca/oree-du-bois/
(450) 258-2976 ou (514) 258-2976

**CABANE À SUCRE
LALANDE**



862, Montée Laurin,
St-Eustache
(450) 473-3357 • 1 888 682-3357
http://www.lalande.ca

www.cabaneasucre.com **Gagnant
Entreprise
Touristique
2003**

25 min. de Montréal

REPAS TRADITIONNEL
(avec service - 3 desserts)

BUFFET-DESSERTS
(repas traditionnel - 12 desserts)

**ÉRABLIÈRE
AU COUR DU BOIS**

164 Ch. du Sous-Bois, Mt-St-Grégoire
(450) 460-4069 • (450) 460-2269

**Cabane à sucre
CONSTANTIN GRÉGOIRE**

- Tire sur la neige à l'extérieur • Musique avec animation
- Promenades en traîneaux avec chevaux • Fermette
- Chevreuils en enclos • Repas servi aux tables à volonté

Apportez votre boisson

184, rang des Continuation, St-Esprit
www.constantin-gregoire.qc.ca
(450) 839-2305 • 1 877 839-2305

*Bon
appétit!*

**LES LAURENTIDES 2004
ST-EUSTACHE**



**Une
sucrée de
bonne idée!**



Bon appétit! saison 2004

	PRIX RÉGULIER	ENFANTS 4 à 12 ans : 5,21 \$		
	LUNDI au JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	10,44 \$	10,44 \$ (jusqu'à 14h)	13,04 \$ (jusqu'à 14h)	13,04 \$ (jusqu'à 16h)
SOIR	10,44 \$	12,18 \$ (à partir de 14h)	14,79 \$ (à partir de 14h)	12,18 \$ (à partir de 16h)

Toutes les taxes et pourboires sont en sus. Jour férié = extra \$



**CABANE À SUCRE
ÉRABLIÈRE JEAN LABELLE**
755, rue Dubois, Saint-Eustache
(450) 472-5010 • 1-877-472-5010
www.erabliere.ca

**CABANE À SUCRE
LALANDE**
862, Montée Laurin, Saint-Eustache
(450) 473-3357 • 1-888-682-3327
www.lalande.ca

**CABANE À SUCRE
ÉRABLIÈRE CHALET DU RUISSEAU**
12570, rang LaFresnière, Saint-Benoît (Mirabel)
(450) 258-3176 • 1-800-318-3176
www.ruisseau.qc.ca

**CABANE À SUCRE
CONSTANTIN**
1054, boul. Arthur Sauvé (route 148) Saint-Eustache
(450) 473-2374 • www.constantin.ca

**CABANE À SUCRE
LA VILLA DU SIROP**
1050, boul. Sauvé (route 148) Saint-Eustache
(450) 473-3840

**AUBERGE
St-Eustache**
40 rue Dubois
St-Eustache
J7P 4W9
T (450) 473-6825
F (450) 473-8808

3208157A **Tourisme
Laurentides** Pour plus d'informations
sur la région des Laurentides
1 800 561-6673 www.laurentides.com **Québec**

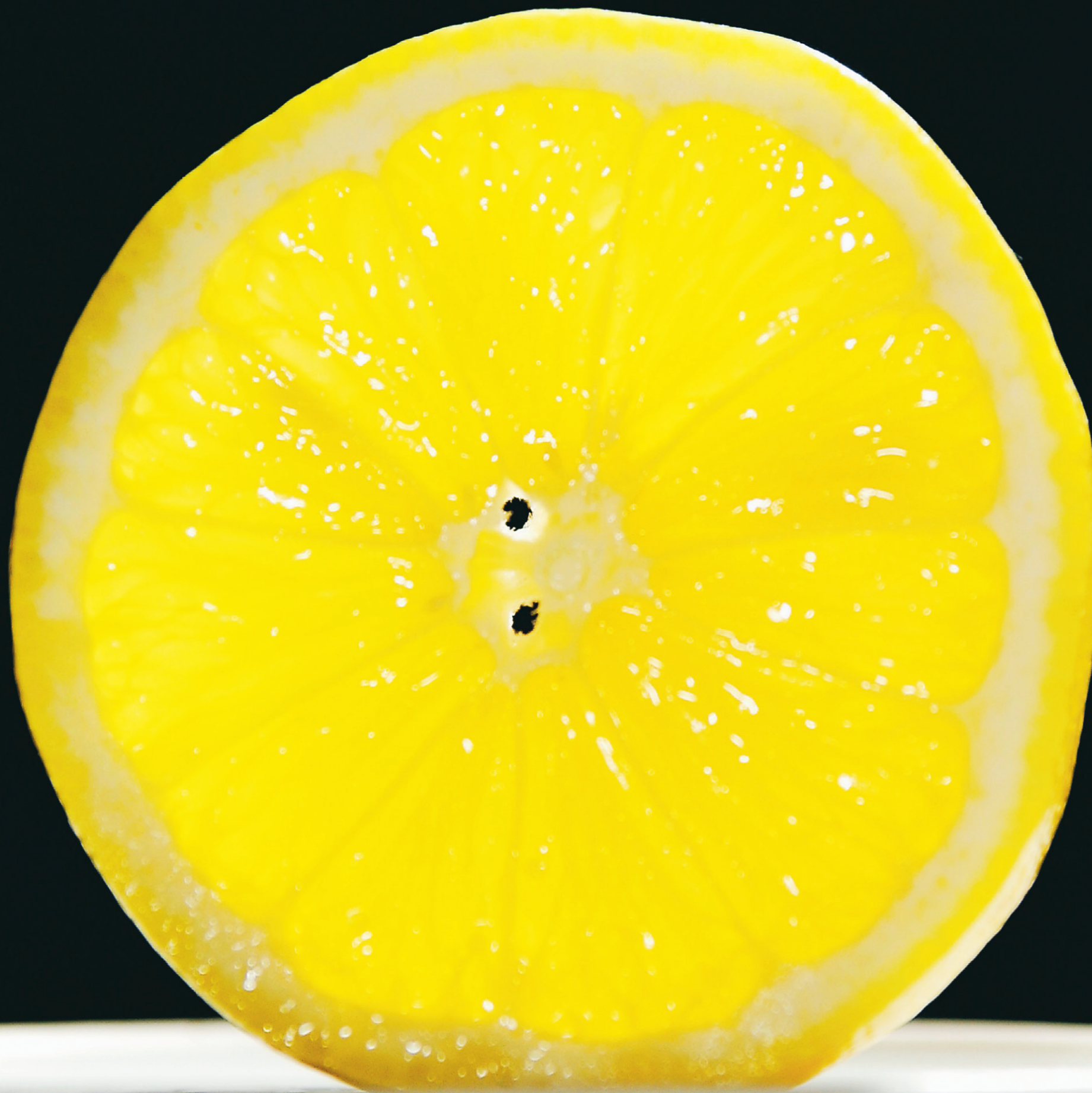


Partis pour le Sud !

Retrouvez Samuel, Brigitte, Mathieu
et les autres lofleurs au
Super Clubs Breezes Costa Verde de Cuba.
Au menu : sauce à spaghetti avec Julie et Mélanie...

DEMAIN à 18 h





AU MENU
Robert Beauchemin
collaboration spéciale

FOU DU CITRON

out est bon et beau dans le citron: sa forme, son parfum, son goût et sa couleur. Le citron, c'est le coup de baguette magique de toutes les cuisines. Un fruit dont le jus, la chair et la peau servent à équilibrer les saveurs douces et riches, à ranimer les poissons et les viandes, à ajouter du piquant et de l'acidulé, ainsi qu'à conserver des aliments. Sans le citron, c'est bien simple, le monde serait juste un peu plus compliqué.

Poitrine divine

Le poète chilien Pablo Neruda considérait le citron comme une poitrine divine qui parfume la terre avec son petit mamelon. Il le qualifiait aussi de «cathédrale aux alcôves acidulées, à la façade

aromatique». Presque aussi enthousiastes, les peuples méditerranéens ont élevé cet agrume d'origine indienne au rang de condiment de base. On le tient pour acquis désormais.

C'est que les Romains le connaissaient bien déjà à l'Antiquité. Pline l'Ancien en parlait comme d'un puissant antidote, ce qui ne doit pas surprendre étant donné la grande concentration de vitamine C que contient l'épiderme. On l'importait de Libye qui le faisait venir de Palestine où il était déjà cultivé à l'époque de la naissance du Christ. Bien que des dessins de fleurs de citronniers ornaient les murs des maisons de Pompéi, et qu'il était utilisé couramment pour célébrer les mariages dans

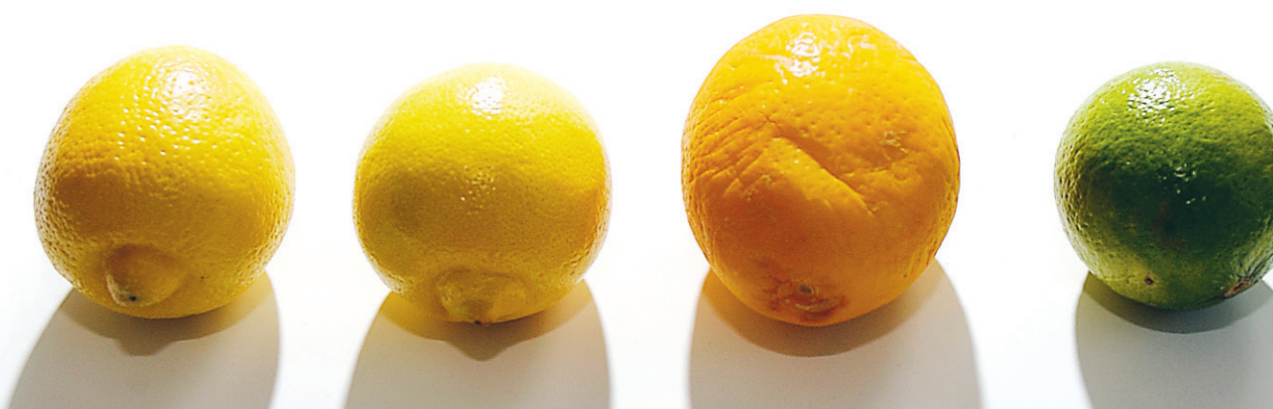
la Grèce antique, le citron n'est arrivé en cuisine qu'avec les Arabes, puis à la Sicile et à l'Andalousie.

L'histoire d'amour de l'Europe avec le citron n'a donc rien d'étonnant. Au Moyen-Âge, les femmes nobles en mettaient sur leurs lèvres pour les faire paraître plus rouges. On s'en servait aussi comme dentifrice, comme encre invisible, ainsi que pour combattre le scorbut et les crises d'épilepsie. Il a même été utilisé dans la sorcellerie. Mal acclimatés au Nord, les citrons étaient importés du Sud, incarnant ainsi la richesse de ceux qui en offraient à leurs invités ou à leurs ennemis, gage de puissance et de fortune.

De nos jours, les Grecs en mettent

partout et noient littéralement tous les fruits de mer dedans, ce qui a fait dire à un poète grec qu'on servait chez lui du jus de citron au poisson. Sans compter les salades, les olives et le riz, libéralement «assaisonnés» d'une manière ou d'une autre de citron. Les Italiens du Nord le traitent avec plus de mesure: on gratte le zeste pour en faire un condiment, la gremolata, qu'on mêle au persil et à l'ail avant de l'ajouter à un ragoût ou à un minestrone. Chez les méridionaux, on met du citron sous toutes ses formes dans les pâtes autant que dans les desserts. On en fait des friandises, des confitures, du pain et même des liqueurs, la plus connue étant le limoncello napolitain (ou de Capri).

>>>



SAVEURS

Trois variétés de citron

Aujourd'hui, on trouve trois principales variétés de citrons. D'abord, les citrons acides, dont les variétés Lisbon et Eureka sont les plus communes et servent en cuisine. Ce sont ceux que l'on trouve le plus souvent sur le marché montréalais et nord-américain en général. Ils proviennent surtout de Californie et de Floride. Leur chair crue n'est pas comestible, à moins d'aimer faire la grimace. Les citrons rustiques, eux, servent surtout en horticulture comme hybrides. Ces variétés sont immangeables. Je me rappelle d'un voyage au Maroc où, enthousiasmé par l'odeur, je me suis précipité sur un cédrat rustique que j'ai immédiatement

pelé et dont j'ai avalé les quartiers sans me douter que leur amertume extrême allait gâcher tout ce que j'allais manger dans les heures suivantes. Et cela même si j'avais tout craché dès le premier contact. Mais ces citrons sont presque introuvables au Canada, à moins de les faire pousser soi-même comme ornement.

Citrons Meyer

Enfin, on trouve les citrons doux dont la variété Meyer commence à faire parler d'elle. Ces citrons sont aussi délectables qu'une orange, aussi parfumés qu'une mandarine avec une très légère odeur de térébenthine. Ce sont des fruits exceptionnels, dont l'origine

chinoise a été prouvée (on dit qu'ils n'auraient que 400 ans d'âge), mais qu'on soupçonne d'être en réalité un croisement de la mandarine ancienne et du citron. Ils ont été importés en Californie pour la première fois au début du siècle par un Américain nommé Frank Meyer, employé au ministère de l'Agriculture de Californie, qui les a d'abord cultivés comme plantes ornementales.

Il a tout de même fallu attendre jusqu'au début des années 80 pour que le restaurant Chez Panisse, de Berkeley, les fasse connaître et pour qu'une industrie artisanale en fasse la production. On peut maintenant en acheter à Montréal de novembre à mars, et comme ce

sont des fruits plutôt fragiles, on doit les conserver au frigo et les utiliser rapidement. Rien à voir avec les citrons des supermarchés.

Ce fruit se mange en entier, peau, chair, et tout. On peut le préparer en salade, l'utiliser dans un gâteau, en soufflé ou en tarte. En fait, il remplace le citron ordinaire et donne à tout ce qu'il touche des notes très fruitées et odorantes.

Bref, aussi indispensable soit-il, le citron moderne est pourtant un hybride du cédrat, un autre agrume qui sème un certain émoi linguistique en Europe depuis le Moyen-Âge. Car, si le cédrat s'appelle citron en anglais, le citron s'appelle *limon* dans toutes les autres langues... sauf la nôtre.

GLOSSAIRE

- Si vous trouvez des citrons organiques, préférez-les aux citrons commerciaux qui sont souvent traités et colorés.
- Si les oranges cessent de mûrir après la cueillette, ce n'est pas le cas des citrons que vous pouvez conserver jusqu'à 2 ou 3 mois à la température de la pièce, selon les variétés et l'âge.
- Quatre citrons donnent environ une tasse de jus. Pour les conserver, mettez-les dans des sacs en plastique individuels, nouez bien et faites congeler.
- On peut l'utiliser pour éliminer les odeurs et les taches, monter la crème (quelques gouttes seulement) ou remplacer le sel, car le contenu en sodium est important mais moindre que dans le sel de table.



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

Gâteau chiffon au citron

Ce gâteau rappellera des souvenirs à plusieurs. Il s'agit du gâteau classique américain, inventé à la fin des années 20 par l'agent d'assurances Henry Baker (oui, oui, le même que les chocolats) pour le restaurant Brown Derby. Facile à faire, il est tout aussi facile à manger et léger comme un nuage. Vous pourriez remplacer le citron par des oranges, des mandarines ou des citrons verts.

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

- 2 1/4 tasses de farine à pâtisserie, bien tamisée
- 1 1/4 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel marin
- 5 jaunes d'oeufs
- 3/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse d'huile végétale (ou d'huile d'olive, le goût prononcé de l'olive disparaît presque complètement)
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pure ou une gousse de vanille
- 8 blancs d'oeufs (préférentiellement les gros)
- 1/2 c. à thé de crème de tartre (acide tartrique)
- 1/4 tasse de sucre

Pour le glaçage

- 1/2 bâton de beurre non salé (110 g environ)
- 2 tasses de sucre en poudre tamisé
- 1 ou 2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
- Le zeste d'un citron entier
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pure

PRÉPARATION

1. Pour le gâteau: préchauffer le four à 325°F. Dans un grand bol, tamisez ensemble la farine, la tasse et quart de sucre, la poudre à pâte et le sel. Tamisez une seconde fois.

2. Dans un second bol, fouettez à haute vitesse les jaunes d'oeufs, l'eau, l'huile, le zeste de citron et la vanille. Incorporez dans le mélange de farine en tournant délicatement jusqu'à ce que le mélange soit bien souple.
3. Dans un troisième bol bien sec, fouettez les blancs d'oeufs et la crème de tartre (qui stabilise les blancs et les dilate) et ajoutez graduellement le quart de tasse de sucre qui reste jusqu'à ce que les blancs soient montés en neige. En utilisant une spatule en plastique, incorporez environ le quart des blancs au mélange de jaunes d'oeufs-farine. Puis, incorporez délicatement le reste des blancs. Mettez cet appareil dans un moule à cheminée, du genre de celui que l'on utilise pour faire des gâteaux des anges.
4. Faites cuire au four pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée en ressorte complètement propre. Une fois le gâteau cuit, laissez le reposer dans son moule sur le goulot d'une bouteille vide. Démoulez lentement.
5. Pour le glaçage: faites fondre le beurre au bain-marie à feu doux. Retirez du feu et incorporez le sucre à glacer, le zeste de citron et le sel. Remettez au bain-marie pendant environ cinq minutes en remuant continuellement. Retirez du feu et ajoutez la vanille. Fouettez jusqu'à ce que le mélange refroidisse et épaississe légèrement. Nappez le dessus du gâteau de ce mélange. Et servez de généreuses portions, ce gâteau est plutôt léger.

Ailes de raie aux graines de fenouil et citron

Pour 4 personnes

Cette recette vient de Philippe de Vienne, chef et traiteur extraordinaire, dont la cuisine très typée et parfumée est fortement inspirée par les voyages et les assemblages d'épices fraîches. En voici un exemple, dont l'ascendant méditerranéen — citron, fenouil, olives vertes — est indéniable.

INGRÉDIENTS

800 g (1,2 livre) d'ailes de raie
Zeste de 1 citron
1/4 de tasse de graines de fenouil
Poivre blanc moulu, au goût
60 ml d'huile d'olive

Ingrédients de la sauce

La chair d'un citron
1 c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de graines de fenouil
1 gousse d'ail
Poivre blanc
1/4 de tasse d'olives vertes, dénoyautées
1/2 tasse d'excellente huile d'olive vierge fruitée

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 425°F. Faites nettoyer la raie par votre poissonnier. Coupez-la en quatre morceaux et essuyez bien.
2. Levez les zestes du citron et coupez en julienne. Saupoudrez le poisson de graines de fenouil, de poivre blanc et de julienne de citron. Chauffez une poêle (pouvant aller au four) à feu vif. Ajoutez

l'huile et les morceaux de poisson. Cuire jusqu'à ce que les graines de fenouil soient caramélisées (1 à 2 min). Laissez cuire jusqu'à ce que le poisson soit rose à l'arête (environ 6 à 8 min). Vérifier la cuisson avec une fourchette — la chair devrait se soulever facilement. Salez le poisson et servez avec la sauce.

Pour la sauce

1. Pelez le citron et coupez en petits dés, enlevez les pépins, récupérez le jus. Pilez le fenouil et la coriandre en poudre, au mortier. Puis, pilez l'ail avec la poudre d'épices. Hachez les olives grossièrement. Mettez tous les ingrédients dans un bol et battez avec une fourchette pour émulsionner.

Citron confit à la marocaine

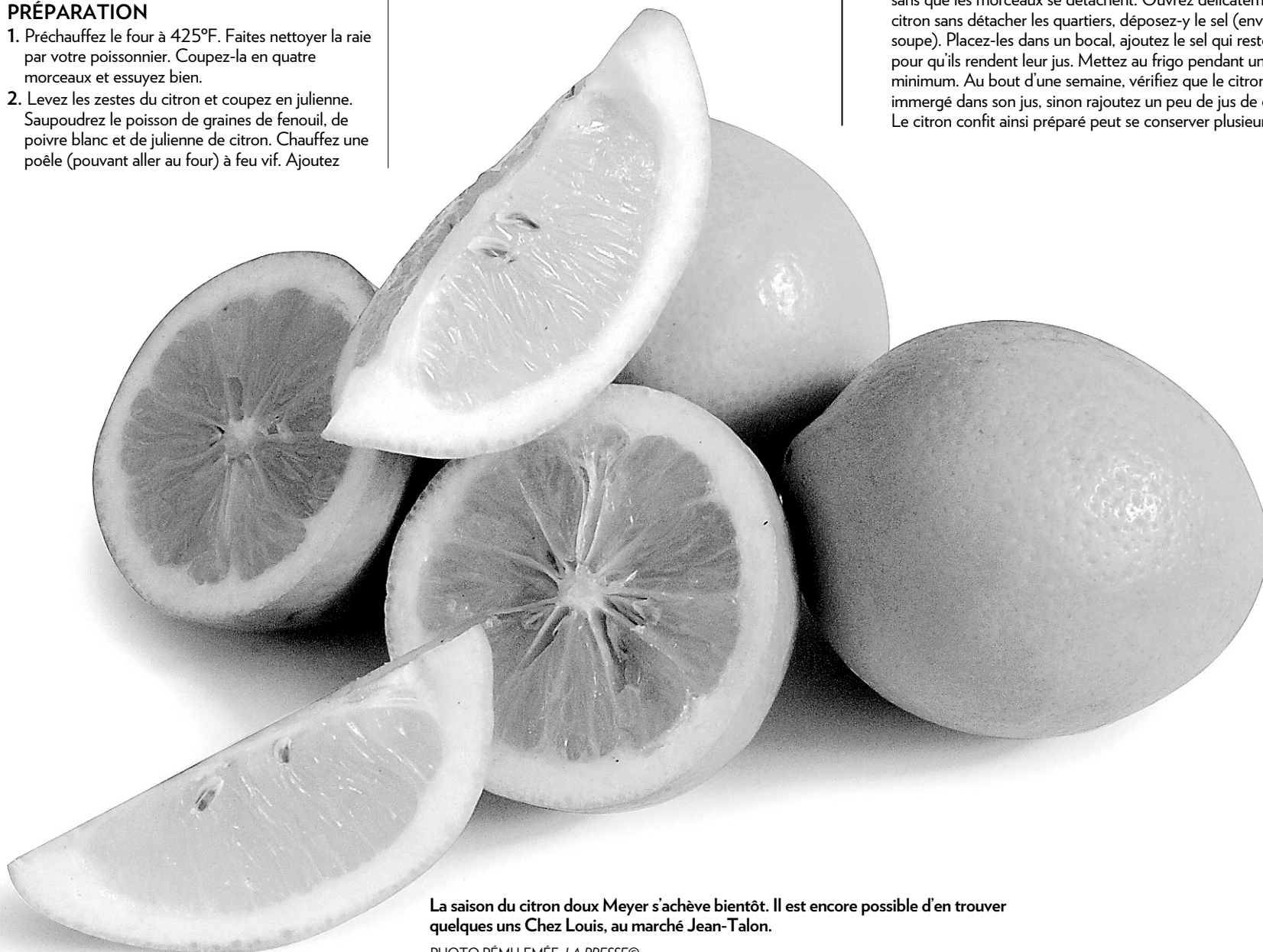
On m'a souvent demandé de donner une recette de citrons confits, et comme le délai est long avant de pouvoir utiliser les citrons, j'hésitais. Mais enfin, vous avez gagné. Voici une version simple et très efficace. Il est bon de rappeler que pour confire les citrons correctement et éviter qu'une couche de mois se forme sur le dessus du pot, il faut les couvrir complètement avec du jus de citron. Si les citrons n'en contiennent pas suffisamment, on doit en rajouter. Utilisez des citrons bios de préférence, car leur peau n'est pas colorée artificiellement. Sinon, laissez-les tremper de 12 à 24 heures dans de l'eau froide avant de les confire.

INGRÉDIENTS

Citrons bios
Sel marin

PRÉPARATION

1. Pour bien réussir les citrons confits, il faut s'assurer que leur nombre tiendra un peu inconfortablement dans un pot. En d'autres mots, vous devrez les serrer pour qu'ils exudent leur jus. Mettez les citrons dans de l'eau froide pendant au moins 12 heures à la température de la pièce pour éliminer toute trace de pesticides et de colorants, car c'est surtout l'écorce qui sera le plus souvent utilisée. Coupez-les en quatre sans que les morceaux se détachent. Ouvrez délicatement chaque citron sans détacher les quartiers, déposez-y le sel (environ 1 c. à soupe). Placez-les dans un bocal, ajoutez le sel qui reste, tassez bien pour qu'ils rendent leur jus. Mettez au frigo pendant un mois minimum. Au bout d'une semaine, vérifiez que le citron est bien immergé dans son jus, sinon rajoutez un peu de jus de citron. Le citron confit ainsi préparé peut se conserver plusieurs mois.



La saison du citron doux Meyer s'achève bientôt. Il est encore possible d'en trouver quelques uns Chez Louis, au marché Jean-Talon.

PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE©

SAVEURS

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pâte d'amandes de Sicile au citron

Si la Sicile ne devait être reconnue que pour une seule gourmandise, ce serait les douceurs. Et si elle devait être reconnue pour un seul fruit, ce serait le citron. Mettez les deux ensemble et vous obtenez un répertoire illimité de préparations, autant artisanales qu'industrielles. Méfiez-vous tout de même des goûts de récurant à plancher des essences artificielles, si courantes dans les biscuits au citron manufacturés. Ce n'est absolument pas le cas avec ces macarons à la pâte d'amandes, enveloppés individuellement, et qui ne contiennent aucun agent colorant, ni de conservation. Rien que du naturel.

La boîte de 250 g : 9\$.
En vente chez Milano, 6862, boulevard Saint-Laurent (514) 273-8558.



Citrons confits marocains

Il ne saurait y avoir de cuisine marocaine sans citrons confits. Les tajines, longuement mijotés, auxquels on rajoute quelques morceaux de peau de citron, en sont métamorphosés. Littéralement. D'un ragoût ordinaire, ils se transforment souvent en plat de royauté. Essayez-les, juste émincés quelques minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez aussi les utiliser crus. Une petite cuillerée à thé sur une salade de tomates et de coriandre fraîche, ou sur une soupe aux lentilles, juste avant de servir. Si vous n'avez pas la patience de les faire vous-même.

Le pot de 500 g, autour de 2\$.
En vente au Marché Adonis, 2001, rue Sauvé Ouest, (514) 382-8606
et au 4601, boulevard des Sources, Roxboro (514) 685-5050.

Vinaigre Yuzu O ▼

Le yuzu est un agrume d'origine chinoise, cultivé et popularisé au Japon depuis au moins 600 ans. À l'instar de plusieurs autres agrumes, on n'utilise que le zeste au parfum de lime et de pin, la chair et le jus étant trop aigres pour être consommés à l'état naturel. Ce petit fruit jaune de la taille d'une mandarine, que les Japonais appellent parfois un minipamplemousse, sert surtout de garniture ou pour aromatiser les vins et les vinaigres auxquels il donne un parfum très distinct. La compagnie O, de Californie, fabrique ce succulent vinaigre de riz parfumé au yuzu, très prisé des chefs, qui donne réellement de l'éclat à une simple salade de concombres, ou qui réanime un sauté oriental. On peut aussi déglacer sa poêle après une grillade de poulet ou de poisson par exemple, avec une petite quantité de ce vinaigre et allonger avec un peu de vin blanc.

La bouteille de 200 ml, environ 14\$. En vente dans toutes les épiceries fines.



COURRIER

Q MICHÈLE SAINT-JACQUES, DE SAINT-ROCH-DE-RICHELIEU: Si je veux préparer à l'avance des tuiles en forme de panier, y a-t-il une manière de conserver leur forme jusqu'au moment de les servir? Elles ont tendance à s'affaisser à la température de la pièce ou au frigo. Faut-il ajouter un ingrédient pour solutionner le problème?

R En réalité, votre problème dépend peut-être des proportions sucre-farine-gras ou noix que vous utilisez. Et si vous mettez ou non du beurre et des oeufs. Car les tuiles devraient être plus sèches qu'humides. Gordon Ramsey, grand chef londonien, suggère de ne pas mettre de gras dans l'appareil avant de les faire cuire et de les enfourner sur un tapis de type Silpat, en silicone. Quant aux proportions et aux ingrédients, il n'utilise jamais de beurre et uniquement des blancs d'oeufs dans une proportion de quatre blancs pour un 1/4 de tasse de sucre, ainsi que 3 c. à soupe de farine et 250 g de noix pulvérisées. Le Parisien Pierre Hermé utilise sensiblement les mêmes proportions, mais ajoute un peu de beurre et diminue la quantité de noix. Cela dit, pour conserver la forme des tuiles, il s'agit de les enrouler autour du panier de métal ou du rouleau à pâte immédiatement à la sortie du four et de les faire refroidir ainsi. Il est préférable de les conserver dans une boîte de métal plutôt qu'au frigo.

PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Vous voulez poser une question à Robert Beauchemin, notre chroniqueur gastronomique? Envoyez-lui vos questions à actuel@lapresse.ca ou Robert Beauchemin, Actuel La Presse, 7, rue Saint-Jacques, H2Y 1K9.

1-800- J'AI FAIM

Qui dit bouffe à domicile dit souvent frites molles, burgers mouillés ou pizzas graisseuses. Et si on se commandait une salade, des légumes sautés ou un couscous, pour changer? Est-ce aussi possible de commander santé?

TEXTE SILVIA GALIPEAU

Jeudi soir, 20h18. Vous commencez à avoir votre semaine dans le corps. Trop fatigué pour sortir manger, vous avez déjà enfilé votre pyjama. Trop éreinté pour cuisiner, mais pas envie de vous résigner. Les pâtes au beurre, vous ne pouvez plus.

Non, ce que vous aimeriez, c'est quelque chose de bon, de frais, de sain. Et si on commandait? Bah, pas encore de la pizza, encore moins un *club*. Plus capable des frites molles du monsieur patates du coin.

Bien sûr, vous connaissez déjà le service offert par À la carte express (www.alce.ca), une boîte livrant les menus de plus de 100 restos de la ville, couvrant le centre-ville, le

Plateau, et, depuis peu, Notre-Dame-de-Grâce. Seulement voilà, À la carte ne couvre que ces trois quartiers, justement. Tant pis pour vous si vous habitez ailleurs. Vous pouvez oublier l'alléchant menu de l'Escale à Saïgon, du Mövenpick, ou du Sushi Shop.

Le fondateur, Michel Lépine, qui a déjà près de 5000 clients réguliers (commandant au moins une fois par mois) n'a pas non plus l'intention d'accroître son territoire de livraison. «Nous avons essayé d'avoir des zones étendues et ça n'a vraiment pas fonctionné», dit-il, expliquant que ses 65 livreurs faisaient moins d'argent et étaient moins disponibles puisqu'ils devaient faire plus de route. De plus, horreur, la nourriture n'arrivait pas toujours chaude. >>>



SAVEURS

Devez-vous pour autant vous résoudre à manger, encore, du chinois du coin? Pas forcément. Certains restaurants ont leur propre service de livraison, et, selon le quartier où vous habitez, vous livreront leurs petits plats mijotés. Pour colorer un peu vos tristes soirées d'un hiver qui s'éternise, *La Presse* a donc testé pour vous cinq restaurants réputés, qui livrent aussi à domicile. Nous en avons sélectionné cinq au hasard, dans un exercice totalement subjectif, pas du tout scientifique. Car étant à quelques rues à l'est de Papineau, nous avons dû nous contenter de restaurants du centre-ville, du Plateau ou du Mile End. Parce que plus loin, sauf erreur, ça ne se rend pas. Voici nos résultats. Une ★ c'est nul, 5 ★, c'est comme chez maman.

THAÏ GRILL

5101, boul. Saint-Laurent
270-5566

Type : Thaï
Verdict : ★★★★★
Appel : 18h30
À table : 19h15

Menu : spécial livraison. Un peu plus cher qu'en restaurant, pour financer les frais de livraison. Livrent gratuitement sur le Plateau et dans Mile End.

Horaires de livraison : de 11h à 14h30, et 17h à 22h la semaine, 17h à 22h le week-end.

Essayé : une combinaison pour deux, avec soupes, rouleaux de poulet, filet mignon et poulet frit aux épinards, sauce aux arachides.

Addition : 31\$ pour deux, avant taxes et service.

Les portions sont très généreuses, à tel point qu'avec tous ces plats, nous en avons eu assez pour un repas le lendemain midi. Le tout est arrivé à domicile bien chaud, mais le livreur a malheureusement oublié de nous laisser le menu pour une prochaine fois. Mis à part la trop riche soupe au lait de coco, aucun bémol à signaler. Tout était savoureux. Les plats principaux sont servis avec une foule de légumes sautés croquants. De quoi combler tous les amateurs de verdure.

Aussi disponibles, à la carte : salades, plats végétariens, poulet, boeuf et nouilles. Avis aux amateurs, on livre même du Red Bull.

SOTO EXPRESS

2020, rue University (l'une des succursales)
875-2225

<http://www.sotoexpress.ca/>

Type : Sushi
Verdict : ★
Appel : 19h20
À table : 20h30

Menu : Même menu, mêmes prix qu'au comptoir. Livrent gratuitement dans certaines zones du centre-ville, dans le Vieux-Montréal, sur le Plateau, à Outremont et à Westmount. Ail-leurs, ajouter 10\$ à la facture.

Horaires de livraison : 11h30 à 21h tous les jours. Pas de commande après 20h30.

Essayé : deux soupes miso, ainsi qu'une combinaison de makis et sushis suggérée par téléphone.

Addition : 34 \$ pour deux, avant taxes et service.

On nous avait dit tant de bien de Soto Express, qu'on s'attendait ce soir-là à redécouvrir les sushis. Erreur. D'accord, le poisson est très frais. Mais le reste? Le riz, qui est quand même une composante essentielle des makis et sushis sentait franchement le pas frais, pour ne pas dire le passé date. Avait-il été précuit la veille? Toujours est-il qu'il était terriblement sec, gâchant le goût de chaque morceau. On a fini par enlever les morceaux de poisson sur la plupart des sushis, histoire de ne pas étouffer... Non merci, franchement. On aurait mieux fait de se rabattre sur le *club sandwich* du coin de la rue. Une valeur sûre, au moins.

AU TAROT

50, rue Marie-Anne
849-6860

<http://www.clic1.com/autarot/>

Type : Méditerranéen
Verdict : ★★★★★
Appel : 11h18
À table : 12h

Menu : Spécial livraison. Moins varié qu'en restaurant, mais légèrement moins cher également. «Parce qu'il y a l'ambiance en moins», explique-t-on. Livrent un peu partout en ville, des frais de 2 à 4\$ pouvant être ajoutés à la facture selon le quartier. Livraison gratuite sur le Plateau.

Horaires de livraison : 11h00 à 23h00, tous les jours.

Essayé : Brik, pastilla, couscous aux légumes, couscous grillades, et tajine de poulet citron.

Addition : 72\$ pour cinq, taxes comprises.

Quel délice. Le *comfort food* à son meilleur. Encore une fois, les portions sont ici franchement généreuses. À cinq, l'équipe d'*Actuel* au complet, nous n'avons pas été à même de manger tout le couscous, ce qui nous a laissé une assiette touchée à manger pour le souper! La viande est tendre à souhait et savoureuse, les carnivores en auront pour leur argent. De gros morceaux de légumes accompagnent la semoule, avec quelques morceaux de raisins ici et là. Comme le ferait notre grand-mère marocaine, si nous en avions une. Le tajine n'est pas aussi parfumé que celui cuisiné au Maroc, paraît-il, mais ceux qui n'ont jamais mis les pieds en Afrique n'y verront que du feu.

PALAIS DE L'INDE

5125, boul. Saint-Laurent
270-7402

Type : Indien
Verdict : ★★★
Appel : 18h15
À table : 19h00

Menu : Même menu et mêmes prix qu'en restaurant. Livrent gratuitement dans les quartiers avoisinants. **Horaires de livraison :** 17h à 22h tous les jours.

Essayé : une combinaison pour deux, avec papadum, samosa, sheek kebab, cari à l'agneau, crevettes, bhaji aux champignons et pain nan.

Addition : 35\$ pour deux, avant taxes et service.

Tous les plats sont ici franchement savoureux, le cari délicieux, l'assiette de crevettes généreuse, mais

attention aux palais sensibles, car c'est épicé. Heureusement qu'on nous sert un petit pot de yaourt sucré en accompagnement. Le papadum est arrivé en plusieurs morceaux, mais ce sont là les joies de la livraison à domicile. Et le pain nan, qu'on mangerait sans fin (et sans faim), était trop sec. Les amateurs de légumes trouveront que la verdure fait certes ici défaut, et ce n'est pas la misérable salade verte fripée accompagnant les saucisses qui les convaincra du contraire. À nouveau, nous en avons eu bien assez pour épater les collègues le lendemain midi.

CHU CHAÏ

4088, rue Saint-Denis
843-4194

Type : Végétarien Thaï
Verdict : ★★★★★
Appel : 18h30
À table : 19h30

Menu : même menu et mêmes prix qu'en restaurant. Livrent un peu partout en ville, pour 2, 4 ou 6\$ en frais de livraison, selon les quartiers. **Horaires de livraison :** 11h à 22h, tous les jours.

Essayé : les chaussons aux arachides et algues de mer panées, boeuf au cari et crevettes sautées.

Addition : 44\$ pour deux, avant taxes et service.

Notre carnivore d'amoureux n'était pas trop convaincu à l'idée de manger du simili boeuf et des fausses crevettes. Il a toutefois dû se rendre à l'évidence: c'est franchement bon. Les algues, peu appétissantes sur papier, ont une apparence surprenante et sont vraiment délicieuses. Le look de la «viande» et des «crevettes» est impeccable, seule la texture est un peu trompeuse. À nouveau, attention aux bouches sensibles, les plats sont épicés. On nous a malheureusement servi trop peu de riz, et il nous a fallu en faire cuire à nouveau le lendemain pour finir les restes. Mais bon, on ne se plaindra pas pour si peu.





VINS ET METS

François Chartier

collaboration spéciale

Grands vins de Toscane

Depuis quelques années, au mois de février, la SAQ a pris l'habitude de mettre sur le marché une série de vins italiens très recherchés des amateurs de grandes pointures toscanes. L'opération, nommée «Les matins italiens», est devenue au fil des ans l'un des moments les plus excitants — et chaleureux! — de l'hiver pour les amateurs.

Certaines années, par un froid mordant, nombreux étaient les amateurs qui avaient le courage d'attendre aux petites heures du matin l'ouverture des boutiques SAQ Sélection, à une température avoisinant les -30°C!

Dieu que l'osso buco fumant était grandement mérité! Heureusement, la SAQ a eu la bonne idée de déplacer cet événement au printemps, soit le mercredi 24 mars. Question, j'imagine, de se rapprocher de l'art de vivre à l'italienne... Comme une grande majorité de ces rarissimes vins toscans provenant de l'excellent, mais pas exceptionnel, millésime 2000 seront sans doute consommés dans les jours qui viennent — c'est pourtant des vins de garde! —, voici quelques idées de mets qui pourraient les mettre en valeur. Si vous êtes de ceux qui ont eu la patience d'attendre sagement la maturation de quelques anciens millésimes de ces vins,

je vous donne aussi des propositions de mets adaptés à leur stade d'évolution.

Espresso, lapin, tomate séchée...

La famille Antinori nous aura permis de vivre avec elle, depuis 1990, la naissance d'un des rares nouveaux grands terroirs toscans, la Tenuta Guado Al Tasso. Pour avoir participé à une verticale des millésimes 1993 à 2000, je peux vous certifier que le vin qui en résulte est tout simplement époustoufflant! Et dire que la moyenne d'âge des vignes n'est que de cinq ans... Qu'est-ce que ce sera dans 20 ans! Toujours est-il que le **Guado Al Tasso 2000 Bolgheri** (89 \$; S-977256) est le plus sensuel et sophistiqué des 2000 toscans, grâce à ses saveurs de café et de poivre. Il se montre déjà étonnamment

agréable à boire, surtout avec un filet de boeuf saignant déglacé au café espresso et au poivre noir concassé.

Si vous avez eu la patience de conserver un flacon du Guado al Tasso 1995, vous découvrirez un vin qui arrive à peine à son apogée, à la fois plein et dense, aux parfums sauvages de cuir, d'épices, d'olive noire et de sous-bois, qui s'harmonisera fort bien à un lapin à la toscane (lardons, carottes, céleri, persil italien, vin rouge, consommé de boeuf, olives noires et abats de lapin hachés). Quant au fruité et étonnamment assoupli Guado al Tasso 1998, marqué par des saveurs de tomate séchée, c'est avec un sauté de veau aux tomates séchées servi sur des nouilles aux oeufs (avec quelques gouttes d'huile de truffes) qu'il donnera sa pleine mesure.

Osso buco, all'amatriciana, Saint-Basile...

Deux vins pour réjouir vos invités avec un classique osso buco à la milanaise, un gourmand ragoût de boeuf au sangiovese ou des fettucine all'amatriciana «à la façon» (sauce tomate de longue cuisson, oignons rouges, vin rouge, lardons et fromage parmigiano reggiano): **La Vite Lucente 2000 Frescobaldi/Robert Mondavi** (39 \$; S-860627), gourmand et passablement substantiel, et le très méditerranéen **Le Volte 2001 Tenuta dell'Ornellaia** (30 \$; S-878322), aux saveurs confites, épicées et réglissées. Le surprenant **Santa Cristina 2002 Marchesi Antinori** (en vente toute l'année à 14,55\$; C-076521), à la fois juteux et enveloppant, pourra aussi soutenir ces trois mets italiens.

>>>

Les grands vins ne sont pas nécessairement mis en valeur par des mets très compliqués. Aux côtés de quelques copeaux d'un vieux parmigiano reggiano, le très cher Solaia 2000 Marchesi Antinori (185\$) verra son fruit exploser et ses tanins assagis.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©



SAVEURS

Afin de gommer les tanins de jeune premier du très beau **Tignanello 2000 Marchesi Antinori** (89 \$; S-188821), aux saveurs complexes et pénétrantes de poivre rose, de torrification et de cerise noire, vous choisirez un carré d'agneau bien juteux accompagné d'un fond d'agneau onctueux et relevé de quelques baies de poivre vert et rose. Vous avez un Tignanello 1990 dans votre cave qui vous démange le tire-bouchon depuis longtemps? Sachez que ses parfums balsamiques et son volume imposant ne feront qu'un avec un filet de boeuf Angus, sauce balsamique, et une poêlée de champignons sauvages. Le gras de ce grandissime 1990 saura aussi inhiber la puissance d'un fromage comme le Saint-Basile.

Parmigiano reggiano, caribou...

Peut-être trouvez-vous un peu trop cher le remarquablement chocolaté, épicé et confituré **Ornellaia 2000** (199 \$; S-908061), à la fois compact et élancé, avec une trame très minérale — qui verra ses angles s'arrondir au contact d'une épaisse et juteuse côte de veau rôtie accompagnée de polenta grillée à l'anis? Optez alors pour son tout aussi remarquable deuxième vin, le **Serre Nuovo 2001** (60 \$; S-10223574), au boisé judicieux et la texture soyeuse et généreuse, qui collera à la perfection à une poêlée



de cuisses et de suprêmes de cailles, accompagnée de riz sauvage aux champignons — un plat passe-partout, soit dit en passant. À moins que vous n'ayez réservé l'**Ornellaia 1995** pour ce week-end? Un vin suave, raffiné, proche de la perfection, aux saveurs immensément complexes (balsamiques, havane, figue, réglisse), qui ne demande qu'un magret de canard sauce au pain d'épices pour se révéler.

Vous êtes plutôt un disciple du Solaia? Alors, le **Solaia 2000 Marchesi Antinori** (185 \$; S-278630) vous séduira par son profil à la fois dense et pulpeux, rehaussé de percutantes

saveurs de fruits noirs, de lardon et de fumée. Accompagnez-le tout bêtement de quelques morceaux d'un très vieux parmigiano reggiano : ils annuleront le grain serré de ses tanins pour laisser le fruit exploser de tous ses artifices. J'entends que vous avez un flacon de **Solaia 1978**, on ne peut plus animal et velouté, ou un **Solaia 1990** qui, lui, est d'une profondeur abyssale, ramassé et encore solide? Alors, offrez-leur une chasse aux gibiers! Soit un filet de chevreuil au poivre de Sichouan pour le 1978, soit un carré de caribou aux sucres de bleuets pour le 1990. Tout l'art de vivre à l'italienne...

NOTES DU SOMMELIER

Tous les matins du monde...

AVANT QUE LES fans ne s'installent pour faire le pied de grue aux petites heures du matin, le mercredi 24 mars, espérant acquérir quelques flacons des grands vins toscans qui seront mis en vente, sachez que d'aussi grands vins italiens dorment sagement sur les tablettes, certains depuis quelques semaines. Des crus moins médiatisés mais tout aussi grandissimes... Ce sont entre autres le **Santa Cecilia 2001 Sicile, Planeta** (39 \$; S-705947), un sicilien 100 % nero d'avola d'une élégante rusticité et d'une renversante profondeur — qui épousera un savoureux gigot d'agneau à l'ail bardé généreusement de branches de romarin frais —, le **Marziano 1999 Ravenna Rosso, Fattoria Zerbina** (44,75 \$; S-491043), à la fois concentré et élancé,

— parfait pour le filet de boeuf sauce au sangiovese —, le **Tenuta Marchese 1999 Chianti Classico Riserva, Marchesi Antinori** (49 \$; S-278671), un chianti charnu, plein et subtilement torréfié — qui s'unira avec grâce au carré d'agneau déglacé au café espresso —, et le **Romitorio di Santedame 2000 Toscana, Ruffino** (88 \$; Signature-10224551), à base de l'original colorino, ultra confit au nez mais intensément dense et structuré en bouche : seul l'osso buco de cerf réussira à s'unir à ses parfums balsamiques et à calmer l'ardeur de ses tanins juvéniles. Finalement, le **Giorgio Primo 2000 Chianti Classico, Fattoria La Massa** (89 \$), l'archétype moderne du chianti classico, doté de saveurs percutantes de fruits noirs et de tanins solides, est bâti pour la noblesse d'un magret de canard au poivre vert.

Excellent single malt d'Irlande

LES AMATEURS DE scotch single malt seront comblés par la dégustation de l'excellent whiskey irlandais **Bushmills Single Malt 10 ans, Irlande** (43,50 \$; S-131870) au nez malté à souhait, auquel s'ajoutent des notes sucrées de miel de bruyère et de pain d'épice, à la bouche ronde et vaporeuse, laissant en fin de bouche de subtiles traces de fumée. Si vos amis sont des inconditionnels des scotchs écossais, osez leur servir à l'aveugle un doigt de ce vaporeux scotch. Ils n'y verront que du feu, ou plutôt que de la tourbe fumée! Servez-le nature ou avec un simple splash d'eau fraîche, qui calmera l'ardeur en bouche. Les aficionados du cigare pourront l'accompagner d'un corona gorda La Flor de Cano Gran Corona.

COURRIER DU VIN

Q MARTIN GAERE : J'ai deux bouteilles de vin au nom de : Coïn Caché Mas de la Dame 1998 Les Baux de Provence et Initial de Desmirail 1999 Margaux. Seriez-vous assez gentil de me dire s'ils sont encore bons à boire?

R Le Coïn Caché 1998 est un excellent vin, provenant de raisins de culture biologique, qui a été élaboré avec l'aide de l'intuitif oenologue rhodanien Jean-Luc Colombo. Il est composé de 90 % de grenache, dont les vignes ont plus de 70 ans, et de 10 % de syrah. Ce vin présentait l'an passé un nez très riche et compact, au fruité mûr et au boisé raffiné, à l'attaque charnue, au velouté de texture qui enveloppe de solides tanins. Il sera à son sommet entre 2006 et 2010. Réservez-lui un filet de boeuf à la fourme d'Ambert et au romarin, ou un carré de cerf aux sucres de bleuets. Quant à l'Initial de Desmirail 1999, c'est le deuxième vin du Château Desmirail, un troisième cru classé du Médoc provenant de l'appellation Margaux. En 1999, Desmirail a produit l'un des plus beaux vins de son histoire récente, ce qui a aussi profité à son deuxième vin. Finesse, élégance et précision aromatique sont au rendez-vous chez l'Initial qui se montre déjà bon à boire et le restera jusqu'en 2008 environ. Le grain raffiné de ses tanins lui permettra de s'unir à des cuisses et à des poitrines de cailles tout simplement poêlées à l'huile et accompagnées d'un riz sauvage aux champignons.

Identifiez le cépage

La réponse à l'énigme de vendredi dernier, qui faisait référence à un cépage rouge marginal cultivé au sud d'Assise depuis plus de 400 ans, est le... SAGRANTINO. Rares sont les cépages cultivés dans un rayon aussi étroit. C'est qu'on le trouve uniquement dans la petite zone d'appellation Montefalco Sagrantino, située en Italie, au sud de Pérouse. Sur les coteaux pentus qui entourent la petite ville de Montefalco, il y engendre des rouges fortement colorés, richement aromatiques, aux effluves rappelant les fruits noirs et les épices, au corps dense et à la structure intensément tannique, bâtis pour une très longue garde. Il permet aussi l'élaboration de passito, un puissant rouge liquoreux qui fait des merveilles avec les fromages bleus comme le gorgonzola ainsi qu'avec les desserts à base de chocolat noir et de fruits rouges et noirs. Pour vous faire les dents sur le sagrantino sec, ne manquez pas le corpulent et fabuleux **Sagrantino di Montefalco 25 Anni 1999 Arnaldo-Caprai** (95,75 \$; Signature-863084), qui aura besoin d'un bon coup de carafe et d'un osso buco de cerf ou d'un jarret d'agneau braisé et parfumé à l'huile de truffes pour calmer l'ardeur de ses tanins virils.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

SAVEURS

Quelques harmonies...

Filet de bœuf déglacé au café espresso et au poivre noir.

Lapin à la toscane ou sauté de veau aux tomates séchées servi sur des nouilles aux oeufs à l'huile de truffes.

- Guado Al Tasso 2000 Bolgheri (89 \$; S-977256)
- Guado al Tasso 1995 (N.D.)
- Guado al Tasso 1998 (N.D.)

Osso buco à la milanaise.

Ragoût de bœuf au sangiovese.

Fettucine all'amatriciana.

- La Vite Lucente 2000 Frescobaldi/Robert Mondavi (39 \$; S-860627)
- Le Volte 2001 Tenuta dell'Ornellaia (30 \$; S-878322)
- Santa Cristina 2002 Marchesi Antinori (en vente toute l'année à 14,55 \$; C-076521)

Fromage : très vieux parmigiano reggiano.

Filet de chevreuil au poivre de sichouan.

Carré de caribou aux sucs de bleuets.

- Solaia 2000 Marchesi Antinori (185 \$; S-278630)
- Solaia 1978 (N.D.)
- Solaia 1990 (N.D.)

Carré d'agneau accompagné d'un fond d'agneau aux poivres vert et rose.

Filet de bœuf angus sauce balsamique et champignons sauvages.

Fromage Saint-Basile.

- Tignanello 2000 Marchesi Antinori (89 \$; S-188821)
- Tignanello 1990

Côte de veau rôtie et polenta grillée à l'anis.

Poêlée de cuisses et de suprêmes de cailles et riz sauvage aux champignons.

Magret de canard sauce au pain d'épices.

- Ornellaia 2000 (199 \$; S-908061)
- Serre Nuovo 2001 (60 \$; S-10223574)
- Ornellaia 1995 (N.D.)



CONCOURS

Vignobles et patrimoine de France



Pique-nique dans les vignobles du Château Saint-Florent dans la région Val de Loire, dégustez les prestigieux vins de Bordeaux, voyez les châteaux Cathares en Provence ou visitez les cités médiévales de Pérouges et de Cluny... **à vous de choisir!**

Chaque circuit touristique comprend le transport aérien, l'hébergement, le transport en autocar climatisé, le service d'un guide pendant tout le circuit, les repas et bien plus encore.

Envolez-vous vers la France grâce à

VACANCES air transat et **LA PRESSE** et choisissez parmi

les quatre nouveaux circuits thématiques de vignobles renommés :

LANGUEDOC/PROVENCE
PÉRIGORD/BORDELAIS
VAL DE LOIRE
BOURGOGNE/CHAMPAGNE



Pour participer, remplissez le coupon et postez-le à : **Concours Vignobles et patrimoine de France**
La Presse, Case postale 11619, Succursale Centre-ville H3C 5W6

Nom : _____ Âge : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Répondez à la question : Combien de circuits thématiques « vignobles et patrimoine de France » sont proposés par Vacances Air Transat en 2004?

Le coupon de participation sera publié dans La Presse le 12, 19, 26 mars et 2 avril 2004. Les règlements du concours sont disponibles à La Presse et chez Vacances Air Transat. Le voyage devra être effectué parmi les 12 départs présentés dans la brochure Vacances Air Transat 2004 et selon les disponibilités. Les fac-similes ne sont pas acceptés. Valeur totale approximative du prix offert 5 598 \$.

LE CHAT ©

Philippe Geluck

www.geluck.com

