

LA PRESSE

# NOËL GOURMAND

RESTO  
**LAURIER BBQ:  
TOUT ÇA POUR ÇA!**  
PAGE 11



**VINS**  
Peut-on garder  
une bouteille de vin  
ouverte? La réponse sur  
lapresse.ca/bouteille

VIN  
**DES  
MAGNUMS  
POUR LES  
FÊTES**  
PAGE 7



X5  
**DES  
BÛCHES  
À FAIRE  
RÊVER**  
PAGE 10



# DÉLICIE À ASSEMBLER



Noël approche à grands pas. Entre la décoration du sapin et l'achat des cadeaux, pourquoi ne pas prendre une pause, en famille, et renouer avec l'un des petits plaisirs du temps des Fêtes, la fabrication d'une maison de pain d'épices? Sortez votre rouleau à pâte et votre côté créatif: *La Presse* vous offre tout ce qu'il faut pour réaliser facilement une maisonnette digne d'Hansel et Gretel et, diront certains, plus solide que certaines infrastructures montréalaises... **À LIRE EN PAGES 2 ET 3.**

GRAPHISME CHRISTINE LAROSE / MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

EXPOSITION JUSQU'AU 22 AVRIL 2012

## Couleurs de l'Inde

À POINTE-À-CALLIÈRE

Une exposition réalisée par Pointe-à-Callière en partenariat avec le musée Guimet et avec Suzanne Helò, photographe



Musée d'archéologie  
et d'histoire de Montréal  
pacmusee.qc.ca

arts asiatiques  
**GUIMET**



## NOËL GOURMAND MAISON DE PAIN D'ÉPICES

SIMPLE COMME!  
BONBON!

Complexe, la réalisation d'une maison en pain d'épices? En apparence, oui. En réalité, non! La recette, le patron et la leçon étapes par étapes: voilà tout ce dont vous avez besoin pour créer, ce week-end, la plus belle des gourmandises de Noël.

TEXTES: VIOLAINE BALLIVY  
PHOTOS: MARCO CAMPANOZZI

MAISON  
DEVANT

Pour le dos de la maison ne pas couper la porte et les fenêtres



## CHEMINÉE



## TOIT



## MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Un carton solide ou une planche recouverts de papier d'aluminium pour installer la maison de pain d'épices.
- Un rouleau à pâte
- Une poche jetable (facultatif: avec des douilles pour des décorations plus raffinées)
- Des bonbons colorés à foison pour décorer la maison (jubes, cannes, pastilles de chocolat, berlingots, réglisse, etc.) et des biscuits.
- Des petits cornets de crème glacée et du colorant alimentaire pour les mini-sapins de Noël.



## FABRICATION DE LA MAISON,



La règle d'or pour réussir une maison en pain d'épices est de prendre son temps et, idéalement, d'étaler sa fabrication sur deux jours. Préparez la pâte le samedi matin, découpez et faites cuire les morceaux l'après-midi, que vous laisserez durcir toute la nuit. Faites le glaçage le dimanche matin, assemblez la charpente en vous montrant TRÈS généreux en glaçage: c'est le ciment de la maison. Après une petite pause – consacrée, pourquoi pas, à décorer le sapin de Noël – terminez le week-end en décorant, le dimanche après-midi, la maison. Elle se conservera un mois environ, pourvu qu'elle résiste aussi aux assauts des petits gourmands.



**1** Remplir une poche de glace royale et assembler deux par deux les pièces de la maison en les fixant grâce à un trait bien épais de glaçage (les deux pans de toit ensemble, le devant et un côté de la maison, le derrière et l'autre côté de la maison, et les côtés de la cheminée). Laisser reposer une trentaine de minutes en utilisant, au besoin, des boîtes de conserve pour appuyer les pièces pendant que le glaçage durcit.



**2** Terminer la structure de la maison en collant les deux pièces (devant-côté et arrière-côté) avec du glaçage. Poser le toit sur la charpente, coller avec du glaçage. Finir l'assemblage de la cheminée. Laisser sécher 30 minutes. Tartiner le piédestal de la maison (une tôle ou un carton recouvert de papier d'aluminium) d'une épaisse couche de glace royale et y poser la maison.

## NOËL GOURMAND MAISON DE PAIN D'ÉPICES

SHAKESPEARE,  
ÉLISABETH I<sup>RE</sup> ET  
LE PAIN D'ÉPICES

VIOLAINE BALLIVY

Le pain d'épices a la cote depuis quelque temps: les grandes chaînes de café en cuisent ou en parfument leurs boissons chaudes. Et plus besoin de courir les épiceries européennes pour en trouver, de plus en plus de supermarchés en tiennent. Mais que savez-vous vraiment de ce délice de Noël? À douceur d'enfant récit d'enfant, l'histoire du pain d'épices est digne de commencer comme les plus beaux contes: il était une fois, il y a très, très, très longtemps, dans une lointaine contrée...

## SHAKESPEARE

Les Égyptiens fabriquaient déjà à l'époque des pharaons des pains au miel, mais c'est au Moyen Âge que les premiers pains d'épices ont été cuits en Europe, avec la fin des croisades et l'arrivée des épices dans les cuisines occidentales. On lui prête à l'origine des vertus médicinales variées: certains médecins le prescrivent pour «réconforter l'estomac», mais des monastères l'interdiront pour ses propriétés aphrodisiaques: il exciterait trop les moines! N'empêche, il devient aussi très vite populaire pour ses qualités purement gustatives, en témoigne cette réplique d'une pièce de Shakespeare (en 1658): «S'il ne me restait qu'un seul penny, alors je devrais l'utiliser pour acheter un pain d'épices.»

ÉLISABETH I<sup>RE</sup>

Le premier bonhomme de pain d'épices aurait été servi à la cour de la reine Élisabeth I<sup>re</sup>, qui gratifiait ses visiteurs importants de leur reproduction en pâte sucrée. Mais la paternité de la première maison de pain d'épices reviendrait aux boulangers allemands, inspirés par le récit des frères Grimm, Hansel et Gretel. Les emporte-pièces de métal ne sont apparus qu'après l'ère industrielle.

## PORTE-BONHEUR

L'histoire du pain d'épices est entrelacée de légendes. En Angleterre, la tradition voulait que les jeunes femmes croquent un bonhomme en pain d'épices pour trouver un mari. En Suède, on raconte qu'il rend heureux: le roi Hans s'en fit même prescrire au XV<sup>e</sup> siècle pour chasser sa mauvaise humeur.

## UNESCO

Le pain d'épices est une tradition si importante en Croatie que l'UNESCO a jugé bon de l'ajouter à la liste du Patrimoine mondial. La recette est la même pour tous les fabricants, incluant une liste d'épices obligatoires. Les pains sont façonnés dans des moules, cuits, séchés et peints à l'aide de colorants alimentaires, parfois décorés d'images, de petits miroirs ou de messages. Le cœur est le motif le plus courant et il est fréquemment préparé pour des mariages.

## NUREMBERG

Si le pain d'épices devait avoir une capitale, il faudrait élire Nuremberg, en Allemagne, où cette industrie fait vivre pas moins de 4000 personnes! On y trouve la plus grande fabrique de pains d'épices du monde, la maison Schmidt, où l'on cuit chaque jour pas moins de 3 millions de biscuits. Les différentes variantes de «lebkuchen» sont jalousement protégées par une série de normes très strictes et seuls ceux cuits dans les murs de la ville peuvent porter la prestigieuse appellation. Ils sont généralement cuits sur une feuille d'hostie.

## FRANCE

Le pain d'épices n'est pas un savoir-faire réservé au nord ou à l'est de l'Europe, mais trois régions de France y sont aussi solidement attachées: l'Alsace, où l'on retrouve le Musée du pain d'épices et qui est célèbre pour ses moules en bois sculptés; Dijon, où le pain d'épice sécrit sans s'puisque sa recette ne compte qu'une seule épice, l'anis, bien qu'elle contienne aussi parfois des essences de citron, d'orange ou de bergamote; et Reims, qui héberge l'une des plus anciennes corporations de pains d'épiciers du monde, fondée en 1571.

Pour en savoir plus: *Histoires de pains d'épices*, de Sylvie Bucher et Michel Habsiger, éd. Hirlé, 2009.



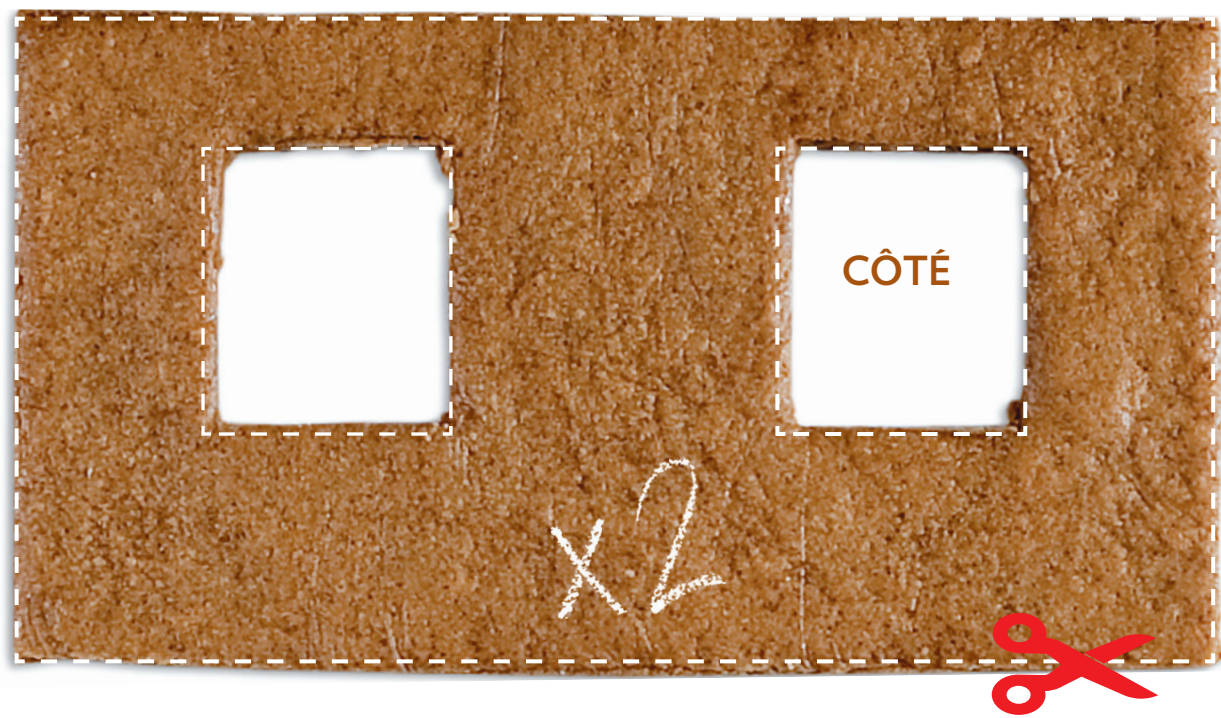
LAPRESSE.CA

## VOS CRÉATIONS

Vous comptez faire la maison en pain d'épices? Envoyez-nous la photo de votre œuvre avant le 20 décembre prochain à l'adresse: [gourmand@lapresse.ca](mailto:gourmand@lapresse.ca). Le 24 décembre, nous en publierons une sélection sur [lapresse.ca/epices](http://lapresse.ca/epices).

CÔTÉ

## ÉTAPE PAR ÉTAPE



**3** Coller la cheminée. Solidifier toutes les arêtes de la maison d'un trait épais de glaçage.



**4** Quand la maison est bien solide, après quelques heures de séchage, commencer sa décoration en commençant par le toit. On peut utiliser des langues de chat coupées en deux pour simuler des tuiles, par exemple, mais il faut surtout laisser aller son imagination. Il n'y a pas de limite!



**5** Décorer le tour de la maison en ajoutant, par exemple, des arbres de Noël simplifiés à réaliser: il suffit de tartiner des cornets de crème glacée miniatures d'une couche de glaçage auquel on aura ajouté quelques gouttes de colorant alimentaire vert. Les branches du sapin peuvent être simulées en ajoutant, par petites touches, du glaçage avec une douille miniature fabriquée à l'aide d'une feuille de papier sulfurisée pliée en forme de cône, coupé à son extrémité.



**\* POUR LA TOUCHE FINALE**  
Rien de tel qu'une bonne tempête de neige. Secouer un tamis rempli de sucre à glacer au-dessus de la maison pour la recouvrir d'un fin voile blanc.

## NOËL GOURMAND

## CHOCOLAT

## Le grand rêve de Geneviève Grandbois

La chocolatière montréalaise Geneviève Grandbois trépigne d'impatience. Dans quelques semaines, elle réalisera un grand rêve: goûter les premières fèves de cacao produites par sa propre plantation du Costa Rica.



PHOTOS FOURNIES PAR GENEVIÈVE GRANDBOIS.



VIOLAINE BALLIVY

«Je suis très, très excitée! lance la belle chocolatière. Les fèves seront-elles bonnes? Je l'espère, mais je ne le sais pas encore.»

L'attente aura été longue: cela fait cinq ans que la chocolatière a mis la main sur sa plantation de cacao au Costa Rica. La première récolte, l'an dernier, a été modeste: une dizaine de kilos dont elle n'a pas vu le moindre gramme, acceptant de permettre aux agriculteurs de vendre le cacao au village. La deuxième récolte n'a pas été plus fructueuse, en octobre dernier, mais cette fois, Geneviève Grandbois ne peut plus résister à l'envie de goûter enfin à ses fruits. Elle y

tient tellement qu'elle ira elle-même chercher les huit kilos de fèves de cacao qui l'attendent pour écarter tout risque de perte dans le transport ou de pépin à la douane.

#### Une folie

Il faut dire que Geneviève Grandbois a travaillé dur, très dur pour ces huit petits kilos. Le rouge lui monte aux joues quand elle parle de sa plantation chérie, sa «belle folie», comme elle l'appelle encore aujourd'hui. C'est que le coup de foudre a été violent. Geneviève a acheté un terrain de 90 hectares, 10 fois plus grand que ce qu'elle projetait, avant même d'en avoir fait analyser la qualité du sol et des cacaoyers! C'était la première fois que la chocolatière tenait dans ses mains une fève de cacao fraîchement cueillie de son essence favorite et la plus réputée: le criollo. Le



La plantation de Geneviève Grandbois au Costa Rica.

terrain compte une rivière, deux sources d'eau naturelle, des manguiers à foison, des monarques à tout vent... Résister? Pourquoi?

Sauf que voilà, les premières semaines, voire les premières années ont été très difficiles. Après l'achat, des experts lui ont confirmé ses craintes: les arbres étaient vieux et mal entretenus, le sol, pauvre et l'inclinaison du terrain, trop importante. Il a fallu repiquer de jeunes plants près de la rivière, où le sol est plus plat et plus riche, sur une superficie d'à peine un demi-hectare.

Les arbres donnent enfin des fruits, mais dire que leur production est maigre tient de l'euphémisme: elle ne permettrait de commercialiser qu'à peine six kilos de chocolat à 70%. Ne la cherchez donc pas tout de suite dans les étalages; cette cueillette servira essentiellement à faire des tests de goût qui dicteront la marche à suivre dans les prochains mois. Ce n'est que si les critères de qualité ultra-élevés de M<sup>me</sup> Grandbois sont atteints que l'on pourra envisager d'étendre la production au bord de la rivière. Sinon, il faudra songer à greffer les plants avec une essence de cacaoyers aux parfums plus appréciés ou réviser les techniques de fermentation des grains, étape essentielle avant la transformation en tablettes de chocolat de couverture (la matière de base des chocolatiers). M<sup>me</sup> Grandbois cherchera aussi à s'allier à d'autres producteurs costaricains pour créer une sorte de «Cuvée Geneviève Grandbois» d'un volume suffisant pour produire une collection de chocolats d'exception. La plantation

n'assumera jamais qu'une faible partie de l'approvisionnement de la chocolatière montréalaise. Fait intéressant: les fèves pourraient être transformées ici en chocolat de couverture, par un cacaofévrier québécois.

#### Pourquoi?

Pourquoi Geneviève Grandbois s'est-elle donné tout ce mal, alors que sa maison est déjà bien établie, avec un chiffre d'affaires dépassant le million de dollars? «Je pourrais avoir une vie beaucoup plus tranquille, c'est vrai!», dit-elle à la blague. Sauf que cette passionnée voulait coûte que coûte offrir un produit plus fidèle à ses valeurs – c'est-à-dire issu de l'agriculture biologique et équitable – qui répondrait aussi à ses normes gustatives. N'en trouvant pas sur le marché, elle a décidé de se lancer dans la production. Une façon, aussi, de boucler la boucle et de devenir une chocolatière aussi complète que possible, contrôlant la chaîne de travail de la cueillette en pleine nature à la mise en vente dans de coquettes boutiques de Montréal.

Dans la même veine, elle rêve aussi de déplacer sa fabrique de chocolat dans une boutique-atelier plus ouverte aux regards du public. Le local n'est pas encore choisi, mais le déménagement pourrait avoir lieu dans la prochaine année: le Plateau-Mont-Royal et le Mile End sont dans sa ligne de mire. Geneviève Grandbois projette aussi d'ouvrir deux nouveaux bars à chocolat à Montréal, semblables à celui du Quartier DIX30 puis, à plus long terme, de s'implanter à New York.

PUBLIREPORTAGE

PARTAGEZ

# L'esprit des fêtes

ORGANISEZ  
UNE SOIRÉE SENSATIONNELLE!

Conseils pratiques pour recevoir de Dimi Lezinska, ambassadeur mondial de la vodka GREY GOOSE<sup>MD</sup>

J'adore recevoir! Qu'il s'agisse d'un souper intime en famille, d'un cocktail avec des amis ou d'une activité Grey Goose, les bases d'une réception réussie sont les mêmes. Une soirée mémorable et somptueuse doit être un régal pour tous les sens. Voici quelques sages conseils recueillis au fil du temps auprès de certains des meilleurs planificateurs d'événements au monde.

#### Son

La musique a l'étonnant pouvoir de détendre, de soulever et d'inspirer les gens. Si vous ne comptez pas embaucher de musiciens, pensez à l'atmosphère que vous souhaitez créer en établissant votre sélection de chansons. En général, on commence la soirée avec une musique douce avant de passer graduellement à un rythme de plus en plus enlevé.

#### Arômes

Bien que les odeurs soient fortement reliées aux émotions, on les oublie souvent en organisant sa réception. Voici des moyens simples de créer un subtil arôme des fêtes: allumez une chandelle naturelle imprégnée de votre odeur des fêtes préférée et décorez-la de brins de conifère fraîchement coupés ou préparez un mets odorant sur la cuisinière. Accueillez vos invités en éveillant leurs sens avec un cocktail aromatique – comme le Couleur clémentine Grey Goose: combinez une mesure et demie de vodka aromatisée Grey Goose L'Orange, une demi-clémentine pelée, une demi-mesure de triple sec et une demi-cuillère à thé de sucre dans un shaker, écrasez, remuez et versez dans un verre à whisky rempli de glaçons. Garnir d'une tranche de clémentine.

#### Visuel

Éblouissez vos invités dès leur arrivée. Pour un décor raffiné, triez vos décorations des fêtes et suspendez celles qui s'agencent selon une ou deux couleurs. Les décorations blanches ont un look très épuré, mais sont tout aussi chic lorsque rehaussées d'une touche de bleu, de vert, de rouge ou d'argent. L'éclairage est également très important: des chandelles ou un éclairage doux et réduit plutôt que fort créeront une ambiance parfaite pour votre soirée.

#### Toucher

La dégustation d'un repas et d'un cocktail représente une expérience qui doit charmer tous les sens: ne jamais sous-estimer l'importance de la présentation! Lorsqu'on sert des mets fins et des boissons de qualité supérieure comme la vodka Grey Goose, une présentation de haut niveau est de mise. Peu coûteuse, la location d'équipement permet de dresser facilement une table de rêve: verres à vin, porcelaine, nappes et serviettes haut de gamme – qu'on a pas à laver avant de les retourner. Un investissement qu'on apprécie, surtout les lendemains de veille!

#### Goût

Titillez les papilles de chacun en mariant votre menu et vos cocktails. Cultivez la simplicité et employez des ingrédients frais autant que possible. Utilisez la vodka Grey Goose – la Meilleure vodka au monde – et des jus frais pressés à la main ou au presse-fruits pour créer des cocktails de la plus grande qualité. Vos invités goûteront la différence.

Cette année, portez un toast en l'honneur des fêtes et de tout ce qu'elles offrent, avec un cocktail exquis inspiré des saveurs de la saison. L'Oie dorée de Grey Goose met en valeur le piquant de la cannelle et du gingembre, et prend tout un air de fête lorsque garnie de feuilles d'or comestibles – un cadeau parfait pour votre famille et vos amis!

#### L'OIE DORÉE DE GREY GOOSE<sup>MD</sup>

2 mesures de vodka GREY GOOSE<sup>MD</sup>  
2/3 de mesure de schnaps à la cannelle  
1 mesure de jus de citron frais  
Bière de gingembre  
Feuilles d'or comestibles en guise de garniture

**Préparation** Combiner les trois premiers ingrédients dans un verre, rempli de glaçons et arroser de bière de gingembre. Garnir de feuilles d'or comestibles.

Je vous souhaite une splendide saison des fêtes!

Dimi Lezinska



Une fois fondue, dans la collection Souvenirs d'enfance de Geneviève Grandbois.

#### Des chocolats à prix mini

C'était un secret bien gardé jusqu'à maintenant: Geneviève Grandbois vend ses chocolats imparfaits à 50% de rabais tous les jeudis, de midi à 17h, dans son atelier du Mile End. Les défauts sont strictement esthétiques: les bouchées sont moins belles mais pas moins bonnes. Quantités et parfums variés. Notez que la fabrique de chocolat n'est pas ouverte au public. La vente se fait à la réception.

Chocolats Geneviève Grandbois, 6750, avenue de l'Esplanade, local 100. 514-270-4508. www.chocolatsgg.com

#### Retomber en enfance pour Noël

Le chocolat aurait-il des vertus rajeunissantes? C'est le pari de Geneviève Grandbois qui propose depuis l'an dernier avec sa collection Souvenirs d'enfance: faire un retour dans le passé en retrouvant le plaisir de croquer les friandises tant aimées – et convoitées! – quand on était gamins. En versions revues et corrigées, bien sûr, par la maîtresse chocolatière. Le chocolat aux cerises est devenu dans sa fabrique de la Cherise: une griotte dans une enveloppe de chocolat noir aux amandes grillées. Le «whippet» est une Guimôve parfumée à la vanille naturelle, posée sur un sablé au gianduja. Au total: cinq souvenirs forment la collection avec l'arrivée cet automne sur les tablettes d'«Une fois fondue», son nouveau mélange à fondue au chocolat, nougat et éclats d'amandes. Parfaits pour le bas de Noël de petits et grands.

Une fois fondue: 20\$ pour 265 g.

Chocolats souvenirs d'enfance

(Cherise, Guimôve, Mougat et Coconote): 5,75\$ l'unité.



PARTAGEZ  
L'ESPRIT DES FÊTES



FACEBOOK.COM/GREYGOOSE

La modération a bien meilleur goût. 

SAVOURER AVEC MODÉRATION.  
GREY GOOSE ET LES ÉLÉMENTS GRAPHIQUES DE L'ÉTIQUETTE GREY GOOSE SONT DES MARQUES DÉPOSÉES. VODKA - 40 % ALC./VOL.

**GREY GOOSE**

La meilleure vodka au monde

## NOËL GOURMAND

## Huit panettone à l'essai



Chaque année à l'approche des Fêtes, les épicerie – surtout les italiennes – sont envahies par les panettone, ces brioches levées souvent présentées dans de jolis emballages colorés. Mais tous les panettone ne se valent pas. Petite histoire de ce gâteau aux origines allemandes qui est aujourd'hui produit dans le monde entier selon des recettes qui varient beaucoup. Pour le meilleur... et pour le pire.



ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Les panettone milanais, un peu comme les pandoros vénitiens, sont une forme italianisée des kugelhupf, ces brioches arrivées en Italie avec les Autrichiens qui occupaient la Lombardie après l'époque napoléonienne. Or, la légèreté des panettone montre à quel point les Italiens savent raffiner à peu près tout ce qu'ils touchent.

L'origine de la forme classique et les garnitures des panettone milanais (chocolat, citron, noix, fruits confits) sont toutes originaires de deux boulangeries milanaises, Motta et Alemagna.

Si les gâteaux « aux fruits » existent depuis longtemps en Europe, la popularité des panettone offerts pendant les Fêtes est néanmoins assez récente. Ce n'est qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle que les Italiens du Nord ont commencé à s'offrir mutuellement des brioches. Et la diffusion à grande échelle de ces gâteaux, aujourd'hui évaluée à plus de 120 millions de brioches annuellement, en Italie seulement, est attribuable au processus d'industrialisation initié après la Seconde Guerre mondiale, qui a fait baisser les prix.

Depuis, la fabrication de ces brioches levées s'est démultipliée à travers le pays et la moitié de la production annuelle provient

maintenant du centre de l'Italie. Mais l'Amérique du Sud est aussi une grande productrice de panettone, qui n'ont toutefois plus grand-chose à voir avec l'original tant au point de vue de la qualité que de la technique de cuisson.

La qualité de ces « gros pains » varie donc énormément aujourd'hui selon le temps de levage de la pâte, la qualité des ingrédients (en Italie, la loi interdit maintenant l'usage d'un autre gras que le beurre) et celle des fruits candis et autres produits de garniture.

Par exemple, parmi les panettone importés au Canada, beaucoup – fabriqués à Malte, en Suisse, en Argentine et au Brésil, entre autres – ne respectent pas la loi italienne et seraient interdits de vente en Italie. Pour contrer ce phénomène, les Italiens essaient depuis 2008 d'obtenir une « dénomination d'origine » qui protégerait la fabrication du panettone.

Avant de choisir une brioche, il faut donc s'assurer de son origine et de bien lire les ingrédients. En fin de compte, la différence de prix s'expliquera sans doute à la fois par la mécanisation (plus la compagnie est importante, moins cher sera le prix) et l'emballage: papier de couleur, rubans, décoration, jolie boîte de métal.

Nous avons essayé huit panettone différents, certains classiques, d'autres fourrés de garnitures diverses, tous italiens, tous pesant entre 750g et 1 kg, et faits à partir de beurre à 100 %... de qualité nettement supérieure à la moyenne. La dégustation a été faite à l'aveugle par trois personnes.

## LES RÉSULTATS

## 1 LOISON

36\$ ★★★★★

Nul doute, de tous les panettone dégustés, c'était – et de loin – le meilleur. La pâte était aérienne, moite; le goût de levain, délicat et fin avec un goût de beurre prononcé et un parfum de véritable vanille. On apercevait d'ailleurs les petits grains noirs à travers la pâte. C'est un « vrai panettone de fille », selon l'une des panellistes.

## 2 LA CAPPUCINA

42\$ ★★★★★

Un panettone hors du commun parce qu'il est véronais et non milanais, et qu'il est farci de recioto de Soave, un vin moelleux de type passito très parfumé, qui donne à la pâte un goût d'abricots confits. Dans un panettone, c'est du luxe. Ici encore, la pâte est légère et a été levée lentement à température basse, ce qui la rend plus facile à digérer.

## 3 GOCCE

39\$ ★★★★★

Une très bonne maison de Modène, reconnue surtout pour ses vinaigres balsamiques. Le panettone de la casa est farci d'une sorte de crème au balsamique. La pâte est savoureuse, légère et délicatement parfumée, mais l'addition de crème au balsamique peut ne pas plaire à tout le monde puisqu'elle est très sucrée. Cela dit, c'est un produit tout à fait original et spectaculaire.

## 4 CORSINI

39\$ ★★★★★

Un panettone au-dessus de la moyenne, fait avec beaucoup de soin par une maison toscane qui produit de la boulange de grande qualité depuis presque un siècle. Ça donne bien entendu une pâte briochée au goût de levain bien marqué, légère et vanillée avec beaucoup de fruits confits.

## 5 MAINA

18\$ ★★★★★

Un panettone de grande surface (originaire du Piémont), mais qui surprend par sa qualité générale. En tout cas, dans celui farci à la *zuppa inglese*, faite avec des ingrédients naturels (aucun additif croyez-le ou non) et dont la pâte est levée assez longtemps pour donner une légèreté qu'on préfère dans ce genre de brioche. Pour ceux qui n'aiment pas trop le goût prononcé de levain ou les fruits confits, c'est une excellente solution.

## 6 MUZZI

32\$ ★★★★★

Autre maison reconnue pour sa production de confiseries et de pâtisseries de grande qualité du centre de l'Italie, Muzzi fait beaucoup de variétés de panettone, joliment emballés et présentés dans des papiers colorés et rutilants, enrubannés avec finesse. Le panettone aux figues sèches et au chocolat que nous avons testé n'est pas le meilleur de la maison, qui réussit mieux les classiques. Celui-ci présente une pâte un peu poudreuse, que vient heureusement requinquer le parfum prononcé de la figue séchée. La présence du chocolat est un peu anecdotique cependant.

## 7 SCARPATO

35\$ ★★★★★

La pâte est dense et parfumée, avec un goût de levain plutôt marqué. Ce panettone véronais est farci d'une sorte de crème gianduja, c'est-à-dire de chocolat et de noisettes, une sorte de Nutella de luxe, en somme. Très bon, sans qualités supérieures notables c'est vrai, mais fait dans le grand style. L'emballage est particulièrement réussi.

## 8 RUSTICHELLA D'ABRUZZO

20\$ ★★★★★

Un panettone de petit-déjeuner, qui ferait très bien l'affaire en pain doré ou en charlotte tellement la pâte est compacte et dense. Beaucoup de raisins et de citrons confits, un petit goût de rhum en finale.



nocochi  
café · pâtisserie

Fêtez avec goût  
Cadeaux et desserts chics

www.nocochi.com Guy-Concordia

## OÙ LES TROUVER

- > Fouvrac, 1451, rue Laurier, E. et 1404a, rue Fleury
- > Zoti, 83, rue Saint-Zotique E.
- > Épicerie Milano, 6882 boul. Saint-Laurent.
- > Cavallaro, 4865 rue Sherbrooke O.
- > La Baie des Fromages, 1715, rue Jean-Talon E.
- > Les Douceurs du marché, Marché Atwater
- > Giannini, 9821, rue Lausanne, Montréal-Nord.

# Un magnum pour Noël

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est pas tous les jours que l'on pose sur la table une bouteille de 1,5 litre. Et le magnum provoque toujours un effet de surprise auprès des invités. À l'heure des grandes tablées du temps des Fêtes, c'est le moment par excellence d'en déboucher un.

« C'est festif, différent, plus percutant. Avec un impact instantané, explique la sommelière Jessica Harnois. Il n'y a pas une fois où j'ai ouvert un grand format et que ça n'a pas eu un impact monstre. »

Mais les magnums sont souvent plus chers. En règle générale, il est plus avantageux de se procurer deux bouteilles de 750 ml qu'une bouteille de 1,5l de la même cuvée. Dans certains cas, la différence de prix entre le format standard et le magnum dépasse même les 10\$. Le producteur québécois établi en Bourgogne, Patrick Piuze, explique cet écart par une économie d'échelle.

« Pour commercialiser un magnum, déjà le prix de la bouteille n'est pas le même, dit-il. Pour les étiquettes, faire de petites séries coûte beaucoup plus cher. »

Au Québec, les embouteilleurs se procurent une bouteille de type bordelaise de 750 ml à 55 cents l'unité chez le fournisseur Bruni glass. Quant au format de 1,5 litre, il coûte un peu plus que le double, soit 1,60\$.

Si certains grands crus de magnum sont plus chers qu'en format standard, c'est également parce que les domaines en produisent peu. Ils sont donc recherchés par les collectionneurs. Jessica Harnois, qui a été responsable de la cave de garde de la Société des alcools du Québec (SAQ), explique qu'elle achetait souvent ces bouteilles pour leur valeur.

Les magnums sont aussi un format idéal pour la cave. Il y a moins de liquide en contact avec l'air, donc le vin vieillit plus lentement.

« Ça se conserve bien parce que tu as plus de matière dans la bouteille, explique Jessica Harnois. Plus le format est gros, plus ça se conserve bien. »

Et le temps des Fêtes est le moment parfait pour se procurer un magnum, puisque l'offre des grands formats à la SAQ est à son apogée. Plus de 300 différentes cuvées de magnum sont offertes ce mois-ci. Nous en avons goûté six.



PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

## LES BULLES

### 1 Crede Bisol, Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 2010

Code SAQ: 11 549 34 941  
50\$

On a beaucoup de bulles. Le nez n'est pas très expressif, mais s'ouvre sur des odeurs de biscuits anisés. Une fois en bouche, c'est festif, avec des arômes de fleurs blanches, de la poire, de la violette. Le vin est légèrement sucré. C'est très agréable! Il est élaboré selon la méthode charmat (la prise de mousse a lieu dans une cuve close). Goûté en format 1,5l.

### 2 Codorniu Clasico Brut, Cava

Code SAQ: 00 140 73 124  
85\$

C'est l'une des bouteilles de bulles qui a été le plus vendue

en magnum pendant le temps des Fêtes l'an dernier. Et il suffit d'y goûter pour comprendre pourquoi. C'est croquant, vif et rafraîchissant, sur des notes de pommes jaunes. C'est un cava sans grande finesse, mais bien fait. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle (la deuxième fermentation a lieu en bouteille). Goûté en format 750 ml.

## LES ROUGES

### 3 Devois des Agneaux d'Aumelas, Côteaux du Languedoc 2008

Code SAQ: 1 164 23 838  
50\$

Ce vin du Languedoc est élaboré avec 75% de syrah. La robe est rubis et assez foncée. Dans le verre, on sent du fruit noir, des cerises écrasées et du poivre. En bouche, on se régale. C'est

oyeux, on goûte la figue, les dattes. À servir frais, dans de gros verres, ou le passer rapidement en carafe. Goûté en format 1,5 l.

### 4 Château Montajouillon Montagne-Saint-Emilion 2008

Code SAQ: 10 214 977  
46\$

Ce Bordeaux est plein de fruits rouges, de fruits cuits avec un côté plus végétal apporté par le merlot. En bouche, on a une bonne dose d'acidité, les tannins sont ronds. Pour un magnum du bordelais à ce prix, on en a pour notre argent. Goûté en format 375 ml.

### 5 Greppicante Bolgheri 2007

Code SAQ: 11 355 237  
49\$

Cet assemblage de type bordelais (cabernet sauvignon, merlot et

cabernet franc) est réussi. Son nez est rempli de confiture de fruits rouges, d'épices et de caramel. On a beaucoup de matière et c'est bien fait. Goûté en format 750 ml.

## LE BLANC

### Le Pieropan, La Rocca, Soave classico 2009

Code SAQ: 10 294 516  
66\$

La robe est dorée et brillante. On a un joli nez de noisettes, d'écorces de citron et de fleurs blanches. En bouche, c'est acidulé, citronné, et la finale est légèrement boisée. Mais c'est la texture qui fait le vin. C'est gras et très agréable. Un vin à servir avec le repas, pourquoi pas avec la dinde? Sinon, n'hésitez pas à le laisser en cave entre cinq et 10 ans. Goûté en format 750 ml.



De GRAND VINS  
pour vos grandes occasions!

VINS DISPONIBLES À LA SAQ



REPRÉSENTÉ PAR: LES VINS DU RÉSEAU INTERNATIONAL GLOBAL  
TÉL.: (514) 878-2233 • COURRIEL: INFO@GLOBALINC.CA • WWW.GLOBALINC.CA

Educ'Alcool  
La modération a bien meilleur goût.

## NOËLGOURMAND

## La grande tablée aromatique



FRANÇOIS CHARTIER  
COLLABORATION SPÉCIALE  
HARMONIES

La fin de l'année est la période idéale pour souligner que tous n'ont pas le même accès à l'alimentation quotidienne, tout comme à l'éducation liée aux plaisirs de la table. J'en profite donc pour lever mon chapeau à La Tablée des chefs. Un organisme voué à la cause alimentaire au Québec qui lutte contre la faim en nourrissant les familles dans le besoin et en développant l'autonomie alimentaire des générations futures afin de diminuer leur éventuelle dépendance à l'aide alimentaire.

Afin de subventionner sa cause, Jean-François Archambault, le directeur général et fondateur de La tablée des chefs, soutenu par une équipe de bénévoles, a eu l'idée d'un repas dégustation-bénéfice. Pour ce faire, il a imaginé une soirée dans l'univers aromatique de *Papilles et molécules* que j'ai eu le privilège de concevoir avec une brigade unique de grands chefs de Montréal, le 7 novembre dernier. Voici le résumé de cet événement singulier où 300 personnes ont contribué par leur présence à réunir une somme considérable.

Premièrement, avec le chef Stéphane Modat, nous avons sélectionné les thèmes des sept services en nous inspirant des pistes aromatiques des aliments que mes recherches harmoniques permettent de rassembler en familles dans lesquelles les ingrédients partagent entre eux un grand pouvoir d'attraction.

Deuxièmement, nous avons envoyé une liste d'une vingtaine d'aliments de même famille, pour chaque service, à sept chefs réputés de Montréal, qui ont accepté de jouer dans le terrain de jeux aromatiques de *Papilles et molécules*. Pour ce faire, ils ont ainsi créé chacun un plat à partir de quelques aliments pigés comme bon leur semblait, selon leur intuition, dans la liste.

Troisièmement, j'ai sélectionné les vins et autres boissons pour chaque service, et ce, sans connaître chaque plat, uniquement à partir des thèmes aromatiques établis au préalable pour chaque service. Enfin, quelques jours avant la soirée, Stéphane et moi avons rencontré chaque chef afin de déguster sa création et d'ajuster le tir, lorsque nécessaire, puis de déguster le vin ou la boisson choisie pour nous assurer que l'harmonie fonctionnait.

Coup sur coup, les plats des chefs étaient parfaits, et les accords avec les vins et autres boissons l'étaient tout autant. La synergie aromatique entre les aliments de même famille a fait le travail, tout comme l'effet catalyseur entre ces ingrédients et les liquides servis. L'harmonie entre les chefs était impeccable! Un grand moment de complicité et d'entraide... Question de vous permettre de constater les pistes aromatiques de chaque service, ainsi que les créations des chefs et les liquides servis, voici le menu. Pour de plus amples renseignements sur les activités-bénéfice de La Tablée des chefs, tout comme pour y faire un don, veuillez consulter le site [tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

François Chartier est l'auteur des ouvrages *Papilles pour tous!* - Cuisine aromatique d'hiver et *La sélection Chartier 2012*. Suivez-le sur [papillesetmolecules.com](http://papillesetmolecules.com)



PHOTOS FOURNIES PAR LA GRANDE TABLÉE

## MENU DE LA GRANDE TABLÉE AROMATIQUE

APÉRITIFS, CANAPÉS  
ET AMUSE-BOUCHE

**CHEF:** Stelio Perombelon, restaurant Sinclair, hôtel Le Saint-Sulpice

**PISTES AROMATIQUES:** anis, goût de froid, methoxy-pyrazine

→ Crevettes marinées aigres-douces, salade de betteraves jaunes à la coriandre fraîche

→ Roulade de dindon, carottes jaunes confites à l'huile d'olive et menthe

→ Racine de persil rôtie, servie tiède, purée de pommes vertes, graines de fenouil et chou-rave croustillant

**À BOIRE:** Riesling Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine 2009 Alsace Grand Cru, Domaine Weinbach, France 68\$ (11521311)

## ENTRÉE FROIDE

**PISTES AROMATIQUES:** Umami

**CHEF:** Junichi Ikematsu, restaurant Juni



→ Pétoncles marinés aux algues kombu, aubergine asiatique frite, sauce shiitake, dashi et sirop d'érable

**À BOIRE:** Saké Tamanohikari Omachi Junmai Daiginjo, Tamanohikari Saké Brewing, Japon 17,05\$ (10 757 120)

## ENTRÉE CHAUDE

**PISTES AROMATIQUES:** eugénol, lactones

**CHEF:** Simon Mathys, restaurant Bar & Bœuf

→ Maquereau, crumble d'outside cut de bœuf, labneh, pêche et clou de girofle

**À BOIRE:** Chardonnay Les Noisetiers 2009 Sonoma, Kistler Vineyards, États-Unis (Non disponible)

## PLAT PRINCIPAL

**PISTES AROMATIQUES:** gaiacol, eugénol

**CHEFS:** Daren Bergeron et Étienne Whalen, restaurant Decca 77

→ Épaule de porcelet braisée, œuf de caille cendré au Lapsang Souchong, coulis d'asperges grillées, sauce au houblon et écume au café... et même plus!

**À BOIRE:** Roda Reserve 2006 Rioja, Bodegas Roda, Espagne (non disponible)

## FROMAGE

**PISTES AROMATIQUES:** solerone, lactones

**CHEF:** Marc-André Jetté, restaurant Les 400 Coups

→ Vieux Gouda, gelée d'abricot, pain fumé, fève tonka, graines de coriandre grillées

**À BOIRE:** Cuvée Aimé Cazes 1978 Rivesaltes, Domaine Cazes, France 100\$ (11030889)

## PRÉ-DESSERT

**PISTES AROMATIQUES:** rotundone, diméthyl, pyrazines, anis

**CHEF:** Éric Dupuis, taverne Square Dominion

→ Crémeux de chocolat blanc et safran, crumble au genièvre, sable noir, gelée de xérès et thym cristallisé

**À BOIRE:** Shiraz Command Single Vineyard 2006 Barossa Valley, Elderton Wines, Australie 80,50\$ (11116877)

## DESSERT ET MIGNARDISE

**PISTES AROMATIQUES:** Sotolon

**CHEF:** Michelle Marek, Foodlab de la SAT

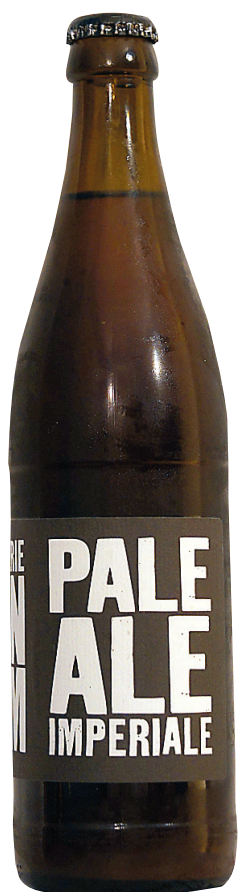
→ Poires rôties au sirop d'érable, gâteau à la cassonade, vieux rhum brun El Dorado 21 ans et gingembre, crème fouettée au malt, poivre long et noix de Grenoble confites à l'érable

→ Mignardise: caramel mou au café et beurre noisette

**À BOIRE:** Rum El Dorado 21 ans Special Reserve, Demerara Distillers, Guyana 96\$ (10369039) + Ginger Beer Natural Premium, Fever Tree



## AU MENU



## BIÈRE

Pale ale impériale de la Brasserie Dunham

## AMÈRE AMERICA

La Brasserie Dunham de la municipalité montréalaise du même nom vient de mettre en marché deux bières dont la production se limite à 1200 bouteilles chacune. La Harvest ale et la Pale ale impériale sont fort recommandables. Les amateurs de houblon seront bien servis, surtout dans le second cas, où le houblon américain se marie drôlement bien au malt, produisant une bière typique du genre. Avec un indice d'amertume (IBU) très élevé de 104, on s'attend à ce qu'elle soit amère, et elle l'est jusqu'à la fin. Un hic: l'amertume est double, car à plus de 9\$ la bouteille, elle n'est pas particulièrement douce sur le portefeuille non plus. À considérer pour une occasion spéciale, donc.

— Alain McKenna, collaboration spéciale



## FROMAGE

Langres AOP



## LE PRÉFÉRÉ DE NAPOLÉON

Fabriqué entre la Champagne et la Bourgogne, le fromage de Langres, le préféré de Napoléon, est un fromage au lait de vache qui a du caractère et de la prestance. Il est protégé par une belle croûte orangée fine qui peut être légèrement duveteuse. De surcroît, grâce à une particularité de production (on ne le retourne pas), cette croûte s'affaisse légèrement en son centre, où se forme une fontaine qui ne demande qu'à recevoir un alcool de fruits. Osez rehausser les arômes complexes de fruits et d'animal du Langres. Si vous êtes plus avides de découvertes, vous pourrez vous régaler de Langres Le Pic, affiné par la maison avec du marc de raisin (grappa). Une autre gourmandise qui s'éternisera en bouche et en plaisirs.

## FROMAGERIE HAMEL

Ian Picard, fromagerie Hamel du marché Jean-Talon, Montréal

# Quelques folies!



JACQUES BENOIT  
DU VIN

La vie est courte... trop courte. Il faut donc, à l'occasion, s'offrir l'une ou l'autre de ces choses (vêtement, viande choisie, sortie au restaurant, etc.) qu'on se refuse normalement par mesure d'économie.

Le vin compte naturellement parmi ces produits dont il est sage, parfois, de se payer une bonne bouteille sans égard au prix, de nombreux consommateurs considérant comme un luxe les vins coûtant, disons, plus de 20 dollars.

«Il n'y a pas de malheur dont ne console un bon repas», a déjà dit – en prenant les choses par un autre bout – l'écrivaine Marie Cardinal.

Autrement dit, que ce soit pour se consoler de quelque perte ou de quelque malheur, ou pour fêter un heureux événement, il y a, toujours, le vin.

Ce sera bientôt Noël, une des plus belles fêtes de l'année, et donc l'occasion idéale de boire des vins sortant de l'ordinaire.

En voici un choix, en commençant par deux champagnes d'exception, chers bien sûr, mais tous deux de très haut niveau et ayant droit au titre de grands vins.



**1 Veuve Clicquot Vintage 2002**  
Brut Champagne, **91,25\$** (508 614), ★★★★★, \$\$\$\$\$, 2011-2016.

De couleur or fin, ses bulles sont minuscules, et le bouquet, difficile à décrire, enchante par sa complexité, ses notes peu appuyées de pain brillé (ou briochées, comme on dit souvent) et aussi rancio, mais le tout en finesse, et avec beaucoup d'éclat. Les saveurs sont mûres, très persistantes, avec le tonus voulu. Bref, la grande élégance. Le Pinot noir domine (environ 60%), avec 33% de Chardonnay et 7 ou 8% de Pinot meunier. 12% (58 caisses).

**2 Champagne Pol Roger 2000**  
Blanc de Blancs, **94,75\$** (10 663 166), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2014?

Les bulles sont fines, le bouquet, séduisant, nuancé, avec des notes briochées et un rancio à peine perceptible (des nuances oxydatives, rappelons-le, recherchées par beaucoup de producteurs champenois). La bouche suit, alliant puissance et finesse, équilibrée, avec un après-goût qui persiste un long moment. 100% Chardonnay, comme l'indique la mention «blanc de blancs». Grand champagne. 12,5% (79 caisses).

**Champagne Blanc de Blancs Henriot, 69\$** (10 796 946), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2013.

Champagne fait que de Chardonnay, au bouquet tout en finesse, relevé par des nuances délicates de pain grillé et

un effluve rancio encore plus discret. La bouche, elle, se signale par ses saveurs bien affirmées, sa persistance, sa distinction. Très réussi. 12% (95 caisses).

**Champagne Blanc de Blancs Pascal Doquet, 44,75\$** (1 158 046), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2013.

Blanc de blancs d'un petit producteur, ce champagne d'une rare élégance, nuancé au nez et en bouche, peu dosé (on ajoute à la plupart de ces vins un mélange de vin et de sucre, soit la liqueur d'expédition), de corps moyen et on ne peut plus charmeur, constitue l'aubaine de l'heure en ce qui regarde la Champagne. 12,5% (121 caisses).

**Gigondas 2007 Château du Trignon, 28,80\$** (10 935 942), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2016.

Proche voisin de Châteauneuf-du-Pape, l'appellation Gigondas est apte à produire des vins qui rivalisent avec ceux de Châteauneuf, comme le démontre celui-ci. Bien coloré, son bouquet, aux nuances de réglisse, est ample, profond, la bouche n'étant pas en reste. Concentré, charnu, pourvu de tannins fermes, mais sans rugosité, il tiendra tête à la dinde de Noël. Fait surtout de Grenache (60%) et de Syrah (25%), avec élevage sous bois (foudres, fûts, etc.) 14,5% (136 caisses).

**5 Côtes du Rhône Villages 2009 Rasteau Les Blovac Santa Duc, 19,25\$** (709 329), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$, 2011-2015.

Richement coloré, il fait montre de tout

autant de richesse au plan olfactif (notes de réglisse, d'épices, etc.). La bouche suit, dense, puissante, tannique, ce qui en fait l'égal de Châteauneuf-du-Pape à prix bien plus doux. À boire toutefois précautionneusement, vu le degré alcoolique... 15% (43 caisses).

**Minervois 2009 Les Fontanilles Domaine Anne Gros Jean-Paul Tollot, 28,40\$** (11 509 558), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2013.

Minervois très particulier, que produisent... deux viticulteurs bourguignons, dont la réputée Anne Gros. Syrah, Carignan, Cinsault et Grenache s'allient pour donner un Minervois d'un beau rouge foncé, au bouquet séduisant de fruits rouges, au boisé de

qualité, et qui n'est pas sans rappeler la Bourgogne! Plus que moyennement corsé, charnu, plein d'éclat, ses tannins sont aimables. Délicieux. 30% de ce vin est élevé en fûts, et le reste, en cuves. 14,5% (97 caisses).

**4 Châteauneuf-du-Pape 2009 Domaine Pierre Usseglio, 39\$** (10 257 521), ★★★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2014.

Très beau Châteauneuf-du-Pape, à dominante de Grenache (80%), dont l'élevage est fait en fûts, puis en cuves béton. Le bouquet est très fruits rouges, relevé de notes boisées peu appuyées, et la bouche suit, avec de l'éclat, des saveurs mûres, et des tannins veloutés. Savoureux. 14,5% (125 caisses).



## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Côtes du Rhône Villages 2009 Dupéré Barrera

Vin fait principalement de Syrah (80%), avec pour la portion restante du Grenache et du Mourvèdre, et dont une partie est élevée en fûts, puis en cuves de béton, son bouquet de petits fruits noirs est ample, avec des notes de fruits noirs à l'eau-de-vie. Relativement corsé, tannique, un peu chaud (on sent la chaleur alcoolique sur la langue), il accompagnera avec bonheur la dinde du temps des Fêtes. 14,5% (311 caisses). 20,70\$ (10 783 088), ★★★★★, \$\$\$\$\$1/2, 2011-2012.

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

**SUR LAPRESSE.CA**  
D'autres notes de dégustation à lire sur [www.lapresse.ca/benoit](http://www.lapresse.ca/benoit)

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

## ANTIPASTI

Nous offrons déjà notre menu de Noël pour les enfants: le petit burger de renne au nez rouge!



APPRENEZ-EN PLUS SUR UN INCONTOURNABLE DU TEMPS DES FÊTES, LE PLATEAU DE FROMAGES, SUR [FROMAGESDICI.COM](http://FROMAGESDICI.COM)

**fromages d'ici** .COM  
FACEBOOK.COM/PETITSPLAISIRSICI

## NOËL GOURMAND

2 Bûche Yuki  
PHOTO FOURNIE  
PAR MARION  
FROSSARD



3 Bûche Juste du sorbet  
PHOTO FOURNIE PAR LES GIVRES



4 Bûche chocolat  
framboises  
PHOTO FOURNIE PAR  
CERISE SUR LE GÂTEAU



1 PHOTO FOURNIE PAR  
MARION FROSSARD

# Bûches artisanales

Maintenant que vous avez réservé votre dinde bio, voici le temps venu de commander le dessert! Pour certains, Noël ne serait tout simplement pas Noël sans une belle bûche pour conclure le repas. Avec les pâtisseries artisanales qui se multiplient à Montréal, le choix de belles bûches originales est étourdissant. Dacquois aux amandes, mousse au praliné noisette et crémeux citron, d'une part, bûche glacée aux sorbets mangue, framboise et citron, génoise vanille et gelée de groseille de l'autre. Nous sommes loin de la bûche industrielle. Voici cinq pâtisseries qui préparent certaines des plus belles bûches en ville.

ÈVE DUMAS

## 1 Arhoma

Le pâtissier d'Arhoma a quitté le navire pour ouvrir son petit commerce l'été dernier (voir CRÉMY), mais celle qui l'assistait prend la relève de belle façon. Pour son premier Noël en solo, elle propose trois envoûtantes bûches, d'une grande élégance. La « somptueuse » est bâtie autour d'une chantilly au caramel, enveloppée de mousse de chocolat au lait, sur un brownie aux noix de cajou. La « raffinée » marie mousse au chocolat blanc et à la fève de Tonka et gelée de griottes, sur une dacquoise aux amandes. Les amateurs de desserts fruités pourront opter pour l'« éclatante », soit une compotée de fraises enrobée d'une mouseline aux fruits de la passion et à l'orange confite, sur biscuit moelleux aux amandes.  
**15, place Simon-Valois,**  
**514-526-4662, www.arhoma.ca**

## 2 CRÉMY

Dans sa nouvelle pâtisserie ouverte depuis début août, Rémy Couture laisse libre cours à ses délires pâtissiers. Côté bûches, il avait vraiment le cœur à la fête. La première, la « Schtroumpfée », tente de reproduire la bûche dans son état et son « habitat » naturels. Un crémeux au chocolat et une marmelade d'orange et de fruit de la passion sont dissimulés sous un crumble au cacao rappelant la terre. Les fameux champignons « magiques » décorent l'excentrique dessert.

Sa bûche « traditionnelle » est un roulé à la pistache et gelée de gadelles, avec la classique crème au beurre vanille. Caramel et noisettes sont les vedettes de la dernière création, avec les fameux Revellos du pâtissier en décoration.

**2202, av. du Mont-Royal E.,**  
**514-521-9696,**  
**www.cremypatisserie.com**

## 3 Les Givrés

Parmi les meilleurs glaciers de Montréal, Les givrés offrent pas moins de quatre parfums de bûches glacées, en deux formats (6 ou 12 personnes). Ce serait trop long de les énumérer toutes. Aussi me contenterai-je de décrire la pistache-fraise: glace pistache maison, sorbet fraise, crème glacée vanille, génoise pain d'épices, compotée de rhubarbe, miroir chocolat au lait. Encore que la Feu de camp soit elle aussi digne de mention, avec sa crème glacée caramel-amandes, sa glace au chocolat, sa guimauve grillée maison à l'intérieur, sa sauce caramel, sa génoise chocolat et j'en passe... Cela dit, la vraie de vraie vedette de Noël chez Les Givrés n'est pas une bûche, mais un « Iglu », qui s'apparente davantage à la bombe glacée. Succès garanti auprès des petits.

**3807, Saint-Denis,**  
**514-373-7558, lesgivres.ca**

## 4 Cerise sur le gâteau

Cette pâtisserie de poche tenue par un couple d'ex-Parisiens fut cause de réjouissance cet automne. Artisanales et en bonne partie bio, les viennoiseries et

pâtisseries de cette nouvelle adresse du Mile End goûtent le « nature » et le bonheur. Leurs desserts des Fêtes se parent de leurs plus beaux atours. Les chic bûches sont rectangulaires plutôt que cylindriques. La première (sans noix) marie framboise et chocolat, la seconde (sans farine) praliné, citron et chocolat au lait.

**107, rue Fairmount O.,**  
**514-658-5620,**  
**cerisesurlagateau.ca**

## 5 Fous desserts

Les bûches de Franck Dury-Pavet sont devenues incontournables. La « collection 2011 » en comprend cinq, dont deux nouvelles: l'Oasis (crème chiboust citron, suprême de rose, géliifié de litchi, biscuit madeleine) et la Maragousier sans gluten (suprême d'argousier et chocolat blanc, biscuit-roulade au sarrasin, biscuit au marron, crème de marrons). Le pâtissier-chocolatier a également revisité ses classiques: la Croquante (choco-noisette), la Yuki (matcha-yuzu-noix de coco) et l'Orient (dates-amandes-orange-chocolat). Fous Desserts offre une très grande variété de formats, de l'individuel au rouleau pour 20 personnes.

**809, av. Laurier E.,**  
**514-273-9335,**  
**www.fousdesserts.com**

## À NOTER

Fous desserts et Cerise sur le gâteau font déguster leurs bûches ce week-end. On goûte aux cinq variétés chez Fous desserts aujourd'hui, entre 13h et 17h. Cerise sur le gâteau ouvre ses portes aux curieux et indécis aujourd'hui et demain, aux heures habituelles.

## TESTÉ

VIOLAINE BALLIVY

## PAINS D'ÉPICES

### COUCQUE AU MIEL MELI

Fait de farine de seigle, vendu en tranches épaisses, ce pain est le produit commercial à la facture la plus artisanale. Sa liste d'ingrédients est courte. Sa mie, riche en miel (8%), est souple et délicatement parfumée de gingembre. Parsemé de sucre candi, on le sert grillé au petit-déjeuner ou avec une tranche de foie gras pour le soir du réveillon.



**3,79 \$ les 250 g**

4/5

### PAIN D'ÉPICES DES MIELS D'ANICET

Un achat sensé: ce pain d'épices artisanal est cuit au Québec avec des ingrédients entièrement biologiques. La pâte est - bien sûr! - riche en miel de sarrasin, au goût assez relevé, qui lui donne une belle couleur caramel et une mie bien moelleuse. Peu sucré, il pourra être servi en toasts avec des pâtés, mais réduit en chapelure, il enrichira aussi les croustades, verrines et autres desserts aux fruits.



**5 \$ pour 250 g**

4/5

### PAIN D'ÉPICES BAHLSSEN

C'est le produit qui se rapproche le plus des célèbres Lebkuchen vendus par milliers sur le marché de Noël de Nuremberg chaque année, posé comme il se doit sur une hostie. Pâte assez aérienne, quoiqu'un peu friable,



avec des notes agréables de pâte d'amande et d'écorce d'orange.

**4,29 \$ pour 250 g**

3/5

### PAIN D'ÉPICE LAMBERTZ

C'est l'achat pour ceux qui ne raffolent pas du pain d'épices! Le mélange est assez peu relevé et encore: les notes de cannelle et de gingembre sont occultées par le (trop?) généreux glaçage de chocolat noir! À tremper dans un thé roiboos pour une pause réconfortante.



**5,29 \$ pour 200 g**

3/5

### PAINS D'ÉPICES GLACÉS LAMBERTZ

Ces petits pains d'épices recouverts d'une fine couche de glaçage ont une mie assez dense, peu alvéolée et plutôt sèche. C'est coriace sous la dent et guère plus satisfaisant pour les papilles: le mélange d'épices manque de complexité.



**2,99 \$ pour 200 g**

1,5/5

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE  
HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

## LE MONDE DU VIN VOUS PASSIONNE ?

Visitez notre  
SECTION VINS SUR



lapresse.ca/vins

Une présentation de la



## Deux nouvelles adresses

EVE DUMAS

Les amateurs de bonne chère et d'actualité culinaire ont deux nouvelles adresses montréalaises à inscrire à leur carnet. Le Sinclair et le Pastaga ont en effet ouvert leurs portes jeudi. Aux fourneaux, deux chefs québécois célèbres: Stelio Perombelon et Martin Juneau.

Le premier a quitté Les Cons servant, bistro dont il était copropriétaire, puis le Pullman, dont il dirigeait la cuisine, pour se lancer dans l'aventure de la restauration d'hôtel. Le Sinclair est au sous-sol du Saint-Sulpice, dans le Vieux-Montréal. Ses propriétaires l'ont voulu à l'image de l'hôtel, c'est-à-dire élégant et haut de gamme. On n'a pas lésiné sur le luxe du décor, notamment avec de superbes étagères chromées derrière le bar. Stelio Perombelon y servira midi et soir une cuisine française contemporaine basée sur le plus d'ingrédients québécois et canadiens possible.

Martin Juneau évoluera pour sa part dans un univers plutôt décontracté. Son Pastaga est à la fois resto et bar à vins nature. En cuisine, le chef travaillera avec son complice de longue date, Louis-Philippe Breton. Deux éventuels actionnaires minoritaires lui prêtent main-forte, soit le designer Bruno Braen (Pullman, DNA, Club chasse et pêche) et le sommelier David Ward (anciennement de La Salle à manger). Avec ce dernier, il a également lancé une petite agence d'importation de vins nature.

C'est dans le local laissé vacant par son collègue de l'émission *Et que ça saute!*, Giovanni Apollo, que s'installe le Pastaga. Le nom du resto n'a aucun lien avec les pâtes. Il fait plutôt référence au pastis et à l'heure de l'apéro. La cuisine est d'inspiration française, avec des plats de formats différents. Une dizaine de privilégiés pourront boire et manger dans la cuisine, où on a aménagé non pas une table du chef, mais un «bar du chef», avec écran plat pour regarder le match.

Du mardi au samedi, les portes ouvrent à quatre heures moins quart, heure du Ricard!

### SINCLAIR

414, rue Saint-Sulpice  
514-288-1000  
www.restaurantsinclair.com

### PASTAGA

6389, boul. Saint-Laurent  
438-381-6389



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Le restaurant Laurier Gordon Ramsay a été rénové, mais on y retrouve assez d'éléments de l'ancienne rôtisserie pour ne pas être totalement dépaycé.

### LAURIER BBQ

# Tout ça pour ça?

## MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Depuis que la Rôtisserie Laurier est devenue le Laurier Gordon Ramsay, vous êtes nombreux à me poser des tas de questions. C'est bon? Est-ce que Ramsay est vraiment là? Qui a acheté exactement? Est-ce comme avant?

D'abord, l'ancienne rôtisserie de la famille Laporte s'appelle maintenant Laurier Gordon Ramsay, mais vous ne risquez pas de rencontrer le chef britannique en allant y manger. Ses visites à Montréal depuis qu'il a été associé à la relance de l'établissement montréalais il y a environ un an se comptent sur les doigts d'une main, et encore.

Deuxième chose à préciser: le chef étoilé britannique connu pour son langage ordurier et le traitement brutal qu'il réserve aux membres de ses équipes n'a pas acheté le restaurant. Il a associé sa marque à un projet piloté par l'homme d'affaires montréalais Danny Lavy. Lavy est le grand patron d'Elite Group Inc., société qui distribue toutes sortes de produits pour la maison, incluant les outils de cuisine de la marque Gordon Ramsay.

Lavy a acheté l'immeuble de la rue Laurier où était installée cette rôtisserie ouverte en 1936. C'est après avoir ajouté la propriété à son parc immobilier qu'il a eu l'idée de profiter de ses liens avec Gordon Ramsay pour relancer le restaurant. Pour ce faire, il est allé chercher deux gestionnaires connues du milieu montréalais de la

restauration, Marie-Christine Couture et Danielle Lord, pour surveiller la bonne marche des choses au jour le jour, ainsi qu'un chef de cuisine, Guillermo Russo.

Troisième chose: oui, le restaurant a été rénové, mais on y retrouve assez d'éléments de l'ancienne rôtisserie pour ne pas être totalement dépaycé. On peut aimer ou pas le style adopté, où les tons de crème remplacent les anciens bruns omniprésents. On peut dire qu'on aurait fait les choses différemment ici ou là pour garder l'esprit rétro un peu

**Mis à part tous les plats classiques du Laurier que j'ai regoûtés pour les comparer aux plats ancienne mouture – poulet, tartes, moka, etc. –, tout était plus qu'ordinaire.**

kitsch du Laurier original – je ne suis pas une grande fan de la nouvelle fausse cheminée dans l'entrée, par exemple. Reste que l'esprit des lieux a été respecté et que le coup de pinceau se justifiait amplement.

Quatrième chose: la cuisine est-elle meilleure? À cela je répondrai deux choses. D'abord, mis à part tous les plats classiques du Laurier que j'ai regoûtés pour les comparer aux plats ancienne mouture – poulet, tartes, moka, etc. –, tout était plus qu'ordinaire.

De la salade aux courges grillées froides et pâteuses au sandwich à la porchetta qui

tombe à plat – pourtant, Dieu sait que la mode pour ce plat nous a permis d'en manger de riches et savoureux ces dernières années – en passant par le pâté au poulet fade dont la sauce était épaisse comme de la colle et un fish & chips embourbé dans son appareil, tous les plats se voulant plus raffinés, ou tout simplement différents des classiques traditionnels, ne valaient pas le détour.

Vais-je y retourner? Bien sûr. Parce que le poulet est fidèle à lui-même avec sa peau bien salée, bien épicée, bien croquante. (Évidemment, on préférerait qu'il soit bio ou du moins garanti sans farines animales et sans antibiotiques.)

Parce que la sauce classique est encore savoureuse et bien marquée par le romarin. Parce que la salade verte est meilleure qu'avant, plus variée côté crudités, mais toujours très fraîche et bien rehaussée d'une jolie vinaigrette bien acidulée. Parce que les desserts que l'on aime manger au Laurier ont été conservés, de la tarte au chocolat, onctueuse et chocolatée à souhait et couverte de crème fouettée, au riche gâteau aux carottes en passant par le moka, évidemment, qui n'a jamais été mon préféré, cela dit, ni maintenant ni avant (je le trouve trop sucré et sans profondeur de goût, on cherche le parfum du vrai café comme celui du chocolat).

Bref, le Laurier s'est transformé, mais pas trop, et c'est le pas trop qui demeure le plus intéressant. À l'époque des Laporte, on mangeait rarement autre chose que du poulet. On continuera de la même façon.

### LAURIER GORDON RAMSAY

381, avenue Laurier Ouest  
514-273-3671  
lauriergordonramsay.com

> **Prix:** Le quart brun ou blanc est 15 \$ ou 16 \$, incluant frites, sauce et salade de chou. On ne fournit plus le petit bol d'eau chaude pour se laver les doigts cependant. Mais les frites sont maison. (Lors d'une de nos visites, elles étaient épicées, ce qui s'avère trop salé et relevé avec la sauce. Donc, demandez-les nature.) Les autres plats principaux s'échelonnent entre 11 \$ (grilled-cheese) et 28 \$ pour le steak-frites 16 onces. Il y a un menu pour enfants.

> **Carte de vins:** Une des bonnes nouveautés du Laurier Gordon Ramsay, c'est la carte de vins, de bières ainsi que le bar, qui n'ont rien à voir avec l'ancienne version. Jolis choix au verre.

> **Service:** Gentil, mais moins efficace et rapide qu'avant. Il faut demander pour avoir le menu pour enfants. On attend pour la note...

> **Décor:** Le plafond de liège est encore là, mais peint en blanc. Les banquettes sont toujours au rendez-vous, mais le crème a remplacé le vert forêt. Les trophées de chasse ont disparu, mais les tableaux naïfs ont été redéployés. Bref, on sent le Laurier rétro derrière la nouvelle déco. La salle à l'étage supérieur est rouverte. Il y a aussi des espaces fermés pour des groupes. Toute la partie à gauche de l'entrée est devenue un joli bar avec cocktails et menu léger.

> **Style:** Un restaurant familial agréable et sans façon où on va manger avec les enfants et les grands-parents, à moins qu'on s'installe au bar pour manger seul ou pour prendre un verre avec les copains en grignotant des en-cas.

> **Ambiance:** La grande joie de toute cette rénovation est le retour des foules au Laurier. À noter: depuis quelques semaines, on prend les réservations.

> **Faune:** On y retrouve autant les habitués d'autrefois qui ont aujourd'hui la tête blanche que leurs petits-enfants devenus jeunes adultes. Foule agréablement variée.

⊕ **Malgré tout le fla-fla du lancement, l'établissement tient la route avec son produit central: du poulet grillé très simple dans un environnement convivial bien vivant.**

⊖ **Tant qu'à faire tout un marketing avec la participation de Gordon Ramsay, on aurait pu mieux soigner les nouveaux plats qui ne sont pas du poulet.**

On y retourne? Oui, en famille, pour le poulet seulement.

## Le brunch des Fêtes de Louis-François Marcotte

### MENU SIMPLE ET CHIC

#### Apéro surprise, façon daiquiri

recette de **SEXY**, Cuisiner pour deux  
~ page 40 ~

#### Rillettes d'oie

ou Mousse de foie de volaille  
recettes de **SAUVAGE**, Savourer la nature  
~ pages 54 et 55 ~

#### Carpaccio de saumon fumé, pommes de terre grelots, œufs au plat

recette de **SEXY**, Cuisiner pour deux  
~ page 58 ~

#### Salade d'Amour avec un grand A

recette de **SOUVENIRS**, Revisiter nos traditions  
~ page 50 ~

#### Brie fondant

recette de **SAISIS**, S'enflammer pour le barbecue  
~ page 110 ~

#### Pudding au pain et au chocolat noir

recette de **SIMPLE ET CHIC**  
~ page 18 ~



Flammarion  
Québec



ACADÉMIE  
CULINAIRE

OFFREZ UN COURS DE CUISINE



SUSHI  
FOLIE DES  
FRUITS DE MER  
SUSHI  
ACADÉMIE  
DÉCORATION DE GÂTEAU  
CHOCOLAT  
DUMPLING  
PARISIEN  
TECHNIQUES DE BASE  
BOULANGERIE  
FONDS ET POTAGES  
PÂTISSERIES ET DESSERTS  
ACADÉMIE  
PARISIEN  
TAPAS  
BARBECUE  
FONDS ET POTAGES  
ACADÉMIE VINICOLE  
TARTARE ET CARPACCIO  
BOULANGERIE  
CAMPUS D'ÉTÉ EN  
TECHNIQUES DE BASE  
INDE ET SES ÉPICES  
DÉCORATION DE GÂTEAU  
FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS  
PASTA ET SAUCE ITALIENNE  
CHOCOLAT  
DUMPLING  
BARBECUE  
TAPAS

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT:

[academieculinaire.com](http://academieculinaire.com)

*Un cadeau original et sûr de plaire!*



ACADÉMIE CULINAIRE | Laval | Montréal | Québec | [academieculinaire.com](http://academieculinaire.com) | 1 877 393-8111 |