



QUEL GOURMAND

MARIE-CLAUDE
LORTIE
LES OUBLIÉES

PAGE 8

ANNE-SOPHIE PIC

MONTRÉAL
EN LUMIÈRE

LE BILAN DE NOS CHRONIQUEURS
PAGES 4 ET 5



PLANÈTE MARX

On le compare à Ferran Adrià et Alain Ducasse. Il est en quelque sorte un rénovateur, un explorateur de la gastronomie moderne. Ses audaces étonnent toute la France et commencent à faire jaser en Europe. Notre collaborateur l'a rencontré à l'occasion du festival Montréal en lumière. Son nom? Thierry Marx.

Un reportage de Robert Beauchemin
en pages 2 et 3

Le chef Thierry Marx invité au Beaver Club à Montréal, dans le cadre de Montréal en lumière.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE



À Pâques, la poule est une tradition.

la Baie Tradition
CHOCOLAT CHOCOLATE

Les jeudis, vendredis et samedis, du 13 mars jusqu'à Pâques, venez déguster gratuitement le nouveau chocolat Tradition à la Baie et faites de délicieuses découvertes!
585, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal • Promenades Saint-Bruno

ACTUEL GOURMAND MONTRÉAL EN LUMIÈRE



Le chef français Thierry Marx à son restaurant le Château Cordeillan Bages dans le sud de la France.

LES IMPERTINENCES DE THIERRY

Retenez bien ce nom: Thierry Marx. On parle de lui de la manière dont on parlait de Ferran Adrià il y a 10 ans, et de Ducasse il y a 20 ans. Marx est un rénovateur, un explorateur de la gastronomie moderne. Il était de passage au festival Montréal en lumière, où il a cuisiné un repas mémorable au Beaver Club de l'hôtel Le Reine-Élisabeth.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Esthète chevronné, Thierry Marx tient plus de Bruce Willis que de Joël Robuchon, avec lequel il a pourtant travaillé. Il adore présenter ses plats dans le plastique, le verre transparent, donner des rondeurs et des cadres à ses mousses et à ses bavarois. Il utilise des gaz, des seringues, des tubes et des thermomètres isothermiques. Il aime «cristalliser», plonger les légumes dans des bains d'azote liquide fumant, donner de la couleur à la farine, surprendre ses convives par des mises en scène chaque fois renouvelées. «Ma cuisine est toujours née d'une idée autour de l'examen approfondi des erreurs que j'ai commi-

ses en faisant de la cuisine traditionnelle», dit-il. Thierry Marx n'est pas un cuisinier étoilé comme les autres.

Installé au château de Cordeillan-Bages, dans le Bordelais, juste à l'entrée de la petite ville de Pauillac, (Relais & Châteaux, deux étoiles au Michelin), le très parisien Marx étonne la France entière et commence à faire jaser toute l'Europe. Ses audaces culinaires ne cèdent jamais à l'aventurisme, elle sont réfléchies, pensées, et animées par une grande fantaisie comme un passage ludique vers le plaisir. La saucisse virtuelle, la quiche lorraine liquide, les spaghettis de ris de veau, les poires pétillantes, les tomates iceberg, de déconstruction en reconstruction, d'enveloppes de plastique ou cellophane en papier alu, la cuisine de Marx ne laisse personne indifférent. Ses «impertinences, culinaires

«comme il désigne ses réinterprétations des classiques ou ses plats phare, sont des astuces autour d'idées anciennes, mais qu'il faut selon lui constamment refaire. «Le monde change et forcément la cuisine aussi, dit-il. Il est donc nécessaire de poser un regard moderne sur nos plats patrimoniaux, nos plats phare comme le pot-au-feu, le lapin au vinaigre, la terrine de canard, sinon ils seront destinés à mourir. «À la manière des autres grands cuisiniers (Adrià à Barcelone, Blumenthal à Londres, Dufresne à New York, Gagnaire à Paris) qui ont adopté les techniques «moléculaires afin de mieux comprendre les ingrédients, les apports de température ou les changements de texture des aliments, Marx rappelle que le travail est toujours au service du goût et se fait constamment dans le respect du produit de base.

«On peut donner une forme de sphère à de l'huile et assécher un liquide pour en faire une poudre, le but est de maintenir l'intensité du goût de l'aliment de base. Et ce sont uniquement les cuisiniers qui maîtrisent bien les techniques qui en arrivent à ça.» Ce qui explique peut-être l'obscurantisme qui règne autour de ces préceptes pourtant bien simples.

Du reste, insiste-t-il, «nos grands-mères aussi faisaient de la gastronomie moléculaire quand elles fai-

IDÉES RECETTES

Avec son dernier livre Easy Marx, Thierry Marx applique des principes de cuisine simple et quotidienne aux contraintes modernes: manque de temps, d'expérience et d'ingrédients rares. En un mot, ce livre, dont les recettes seraient «inratables» selon son auteur, se veut une sorte de compagnon indispensable. En voici quelques exemples.

SOUPE AUX MERGUEZ

O.K., pas habituel, mais simple et faisant référence à la cuisine du Maghreb et de la France profonde, cette soupe peut être présentée dans des bols transparents pour un effet «Marx»!

Pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

- > 150 g (5,5 onces) de Merguez (achetez-les sans colorants chez les bouchers réputés)
- > 5 grosses tomates
- > 1 poivron rouge
- > 50 g (environ 2 c. à soupe) d'oignons
- > 20 g (environ 1 c. à soupe) de persil plat
- > 50 g (environ 2 c. à soupe) de coriandre

fraîche

- > 50 g de menthe fraîche
- > 1 gousse d'ail
- > 150 ml de tasse d'huile d'olive extra vierge
- > 2 citrons
- > 1 concombre
- > 1 pincée de sumac (vendu dans les épicereries moyen-orientales et au marché Jean-Talon chez Olives & Épices)
- > Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faites griller les merguez sous le gril ou au poêlon et déposez sur du papier absorbant pour égoutter. Coupez en petits dés ou en tranches.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, plongez

les tomates quelques secondes puis passez sous l'eau froide immédiatement et retirez la peau. Coupez la moitié en petits dés et passez l'autre moitié au mélangeur, assaisonnez de sel et de poivre. Pendant ce temps, coupez le poivron en deux et passez-le sous le gril pendant 20 minutes jusqu'à ce que la peau noircisse. Retirez la peau noircie sous l'eau et coupez en petits dés. Pelez et coupez l'oignon en petits dés.

3. Hachez finement les herbes avec l'ail. Ajoutez l'huile d'olive, le jus des citrons et le concombre évidé, ajoutez le sumac. Passez le tout au mélangeur et réservez au frais.
4. Répartissez les merguez autour du bol. Répartissez les dés de tomates, de poivrons et d'oignons au fond du bol. Versez la soupe de tomates fraîches. Ajoutez la crème de concombre autour ou sur le dessus de la soupe. Ajustez l'assaisonnement.

SUPRÊME ET CUISSES DE CANARD EN POT-AU-FEU

Voici une version très «marxienne» du classique des classiques français. En plus facile et raffiné.

Pour quatre personnes

INGRÉDIENTS

- > 300 g (10,5 onces) de carottes (environ 6 petites carottes)
- > 300 g de navets blancs (environ 2 navets)
- > 2 poireaux
- > 300 g de céleri-rave (1 légume de taille moyenne)
- > 1 tasse de bouillon de volaille
- > 150 g de haricots verts
- > 2 cuisses de canard désossées
- > 2 suprêmes de canard
- > 1 botte d'estragon
- > 1 botte de cerfeuil (ou le cas échéant 1 botte de persil)

ACTUEL GOURMAND MONTRÉAL EN LUMIÈRE



PHOTO BY PATRICK BERNARD/ABACAPRESS.COM

MARX

saient cuire un œuf ou amenaient l'eau à ébullition et créaient de la vapeur: les éléments changeaient sous l'effet de la température, à la hausse ou à la baisse. La différence? Elles ne connaissaient tout simplement pas les règles de la chimie, elles cuisinaient à l'instinct et à la mémoire. Une fois cette information scientifique connue et assimilée, on peut mieux contrôler la cuisson et obtenir un plat d'une très grande précision.»

Friture polaire

Thierry Marx nous donne justement une démonstration de ces principes avec l'usage d'un abaissement radical et intense du froid – au-delà de ce que pourrait accomplir un frigo ou un hiver québécois par exemple – en recourant à l'azote liquide, qui abaisse la température interne d'une meringue ou d'une crème anglaise à – 196° F en peu de temps. « C'est exactement comme de la friture, mais c'est comme une friture polaire », signale-t-il. Cela permet d'obtenir une crème glacée en quelques secondes. Ensuite, le reste consiste à donner du goût à cette meringue, de faire des mariages harmonieux ou contrastés – au hareng dans ce cas-ci – pour obtenir une sorte de glace qu'il accompagne de petits cubes de pommes vertes acidulées qui agissent en contraste avec le gras du poisson.

Et puis, ajoute-t-il avec son air coquin, « il faut bien s'amuser un peu en faisant la cuisine ». Et si ça provoque des remous et de l'incompréhension, certains lui reprochent de jouer les chimistes, Marx, loin d'être nostalgique, rétorque: « C'est comme ça! Après tout, la cuisine, c'est d'abord et avant tout de la chimie. »

- > 5 cl de crème 15 %
- > Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1- Épluchez et taillez en lamelles ou en trognons tous les légumes-racines et les poireaux. Faites cuire les légumes dans le bouillon à feu moyen, à couvert, pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les haricots verts. Prolongez la cuisson de 5 minutes et retirez les légumes et réservez.
2. Salez et poivrez les cuisses de canard désossées et plongez-les dans le bouillon. Laissez cuire 5 minutes sur feu moyen, puis ajoutez les suprêmes et poursuivez la cuisson pendant 35 à 40 minutes à feu doux, à couvert.
3. En fin de cuisson, prélevez un peu de bouillon et mélangez avec la crème. Ajoutez l'estragon et le cerfeuil hachés. Assaisonnez.

4. Disposez les morceaux de canard entre 4 assiettes creuses et répartissez les légumes autour. Arrosez de bouillon chaud et servez la sauce à la crème et aux herbes à part.



Soupe aux Merguez

PHOTOS ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE



ERMITE en recette

Crèmes brûlées à l'Ermite, aux figues et au caramel de porto

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 h

Réfrigération : 2 heures

Rendement : 8 portions

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de porto
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre granulé
- 4 figues fraîches tranchées
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Ermite émietté
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 5 gros jaunes d'œufs
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre brun

Préparation

Préchauffer le four à 120° C (250° F).

Dans une casserole, verser le porto et 1/2 tasse (125 ml) de sucre granulé. Faire mijoter 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le tout soit d'une consistance sirupeuse et forme un caramel. Ajouter les figues, les enrober du caramel de porto et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Dans une autre casserole, chauffer le fromage avec la crème, jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien incorporé, sans faire bouillir (environ 5 minutes). Tamiser pour rendre la préparation bien lisse et réserver dans un bol.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre granulé. Réserver.

À l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit la préparation de crème au fromage chaude à celle des jaunes d'œufs.

Déposer 8 ramequins d'une capacité de 125 ml (1/2 tasse) chacun dans un plat peu profond allant au four. Verser suffisamment d'eau bouillante dans le plat pour couvrir les parois des ramequins à moitié, pour une technique de cuisson similaire au bain-marie. Répartir dans le fond des ramequins le mélange de figues au caramel de porto. Verser la crème au fromage sur le mélange de figues.

Cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des crèmes brûlées soit pris et leur centre encore légèrement mou. Retirer les ramequins du plat d'eau, les mettre sur une grille et les laisser refroidir. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que les crèmes soient froides.

Saupoudrer, chacune des crèmes brûlées d'une fine couche de sucre brun. Cuire sous le grill préchauffé du four, le plus près possible de la source de chaleur, jusqu'à ce que le sucre ait fondu et forme une croûte dorée. Servir aussitôt.

PLEIN DE GENS D'ICI
PLEIN DE FROMAGES D'ICI fromages d'ici
fromagesdici.com



ACTUEL GOURMAND MONTRÉAL EN LUMIÈRE

J'AI TESTÉ L'ÉQUIPE GOURMAND

TARTINADE DE CARAMEL
CRÉMEUX DULCE DE LECHE

Ce n'est pas tous les jours qu'on tombe sur un produit générique de qualité et il faut avouer que nous étions tous un brin sceptiques à l'idée de déguster cette version du célèbre dulce de leche argentin. Mais il faut bien reconnaître que cette tartina de caramel crémeux Dulce de leche Choix du président est très surprenante par son goût, sa consistance et ses qualités nutritives. Que ce soit en tartina de ou comme garniture des desserts et même des tartes, ce produit économique va satisfaire les amateurs.

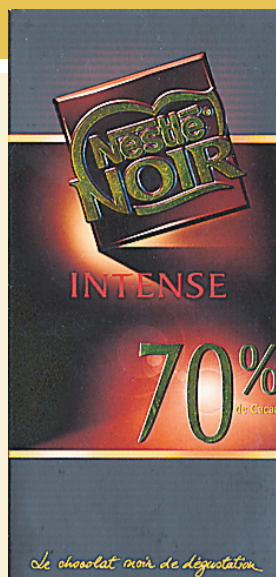
Disponible en format de 450 grammes dans les supermarchés Provigo et Loblaw, au prix de 4,99\$.



NESTLÉ NOIR

Le fabricant de chocolats Nestlé a introduit récemment sur le marché canadien des tablettes de chocolat fin. La série Nestlé Noir se décline en quatre saveurs : Nestlé Noir Intense, Nestlé Noir Éclat Caramel, Nestlé Noir Cerise et Nestlé Noir Éclat Noir. Fait à 70% de cacao, le Noir intense est effectivement très dense tout en proposant une saveur délicate. Le Noir Éclat Noir est une intéressante combinaison du goût fin d'un chocolat 64% de cacao et des arômes plus exubérants des éclats de fèves de cacao caramélisées. Les deux variétés assaisonnées sont moins étonnantes, mais néanmoins fort correctes.

En vente dans les magasins d'alimentation au prix de 3,49\$ à 3,99\$ la tablette de 100 g.



BILAN DU FESTIVAL

In et out gastronomique

MARIE-CLAUDE LORTIE

Le festival Montréal en lumière, qui a pris fin le week-end dernier, est un peu comme la semaine des défilés de mode, mais dans le monde de la gastronomie.

Parfois, regarder les plats sortir des cuisines, dans les grands restaurants où tout est orchestré à la seconde, peut même ressembler carrément à la cérémonie des passerelles. Ne manque que la musique techno pour marquer le rythme des pas de chaque serveur.

Et comme c'est le cas lorsqu'on assiste en peu de temps à toutes sortes de défilés, lorsqu'on mange ainsi dans une demi-douzaine de restaurants en 10 jours – presque uniquement la cuisine de chefs venus de Toronto dans mon cas – on finit par tracer aisément des parallèles entre les styles, par remarquer des points communs. Bref, par voir des tendances. Et des *in* et *out*.

Mais à ne pas prendre au pied de la lettre, s'iiiiiiiiil-vous-plaît.

OUT – Ainsi, si je vous dis que le chocolat noir est *out*, ce n'est pas grave si vous aimez encore cela. Tout ce qu'on dit, c'est qu'il était très peu présent côté desserts (il y en avait par contre dans la sauce du caribou préparé par Marc Thuet chez Laloux).

En fait, de façon générale, le chocolat au lait refait surface – comme le superbe chocolat au lait et chai de Thomas Haas que j'ai mangé à Vancouver récemment – et le chocolat blanc, élégant, se marie mieux avec les baies qui, elles, sont de plus en plus...

IN – Argousier, sureau, cassis, chicoutais, églantines... Les petits fruits sont partout. Normand Laprise, du Toqué!, prépare l'argousier en divines pâtes de fruits ou en sorbet, et le sureau à l'apéro (avec en prime, la délicieuse crème de cassis de Monna et filles); le chef Susur Lee de Toronto sert les groseilles en compote; Marc Thuet prépare un coulis de chicoutais et d'églantines pour accompagner sa viande. Plus ils sont acides, parfumés et inusités, plus on les aime.

OUT – Les écumes. La tendance lancée par Ferran Adrià, Monsieur cuisine moléculaire, semble avoir fait son temps. Au lieu de les utiliser à toutes les sauces, on garde maintenant les écumes uniquement pour les occasions précises où leur texture fragile rend service aux plats. Par contre, maintenant, il y a des...

IN – Les poussières. On se croirait de retour à cette époque où l'on s'achetait des pailles de poudres sucrées et acides qui



PHOTO JO-ANNE MCARTHUR. COLLABORATION SPÉCIALE

Le chef Anthony Walsh, de Canoe, fait des merveilles avec la morue charbonnière.

fondaient dans la bouche. Maintenant, cependant, la poussière épicée est parfois salée, parfois sucrée, et déposée dans l'assiette. On « trempe » les bouchées dedans. Parfois il s'agit purement d'une épice (cari frais en poudre chez Susur Lee), parfois c'est un sucre aromatisé comme celui dans lequel Normand Laprise trempe les verres de ses amuse-bouche au jus de clémentine.

OUT – Les poissons pas écologiquement corrects. Par exemple, les chefs ont abandonné le bar du Chili et l'espadon, et servent maintenant beaucoup de...

IN – Les poissons écologiquement corrects, comme la morue charbonnière, un poisson aussi gras et moelleux que le bar honni. Et ils en font des merveilles, comme Anthony Walsh, de Canoe, chez Decca77, qui le marine dans du miso ontarien et le mijote dans du screech de Terre-Neuve, tandis que Susur Lee le caramélise à la truffe noire. David Lee, chez Toqué!, opte de son côté pour un classique saumon bio écossais, tandis que Jamie Kennedy, chez Jolifou, opte pour le « splake de lac » de la baie Géorgienne.

OUT – La peur du cholestérol. L'époque où seul le poisson au citron méditerranéenne avait la cote est révolue. Place aux...

IN – Les fromages et les charcuteries. Que ce soit la Tomme le Champ doré à

la sauce au miel et aux truffes de David Lee, l'assiette de fromages de l'Ontario servie par Jamie Kennedy – bravo au Tosano au lait de brebis – ou le Gouda de Thunder Oaks, un producteur de Thunder Bay, offert par Anthony Walsh au Decca77, le fromage est canadien et ne laisse pas sa place à la salade. Même chose côté charcuteries. David Lee nous sert du prosciutto nature tellement il est bon et du gras de porc en croustilles; Walsh accompagne son fromage d'un chip de gras de poulet; Laprise entoure ses grissini de canard fumé et accompagne le tout de mayonnaise; Jamie Kennedy commence son repas par une assiette incluant jambon, pâté de foie de volaille et canard fumé...

OUT – Les crèmes brûlées et les gâteaux. Cette année, on dirait que les chefs ont redécouvert...

IN – Les mousses et les sorbets. Sorbets aux petits fruits acidulés (voir plus haut), glace à l'érable aux noix de Grenoble noires (Kennedy), yaourt glacé au citron et au gingembre (Susur Lee), et, étrange et délicieux, une mousse au champignon – le « candy cap » – préparée par Patrice Demers au Laloux. Ce champignon, quand il est cuit, goûte le caramel et, pendant une microseconde, goûte aussi le champignon. Amusant comme tout et sincèrement, délicieux.

EXPO MANGER santé .com

ALIMENTATION - ÉCOLOGIE - SANTÉ

Thème 2008
LA SANTÉ DES ENFANTS ET DE LA FAMILLE

EXPOSANTS • CONFÉRENCES
DÉGUSTATIONS • DÉMOS CULINAIRES

14-15-16 MARS 1^{re} édition
Palais des congrès - Montréal

29-30 MARS 8^e édition
Centre des congrès - Québec

Entrée: 10\$ • Vendredi 11 h à 20 h
Samedi 10 h à 18 h • Dimanche 10 h à 17 h

2008

VENEZ ENTENDRE ET RENCONTRER
NOS PORTE-PAROLE

SOUS LA PRÉSIDENTE D'HONNEUR DE M. ANDRÉ CHAGNON
Président du conseil et chef de la direction de la Fondation Lucie et André Chagnon

Hélène Baribeau, M. Sc. nutritionniste

Joël Legendre, Comédien et animateur

Sacs cadeaux distribués à l'ouverture de l'Expo

Soirée martinis, steak & Sinatra

Dès le 14 mars, Joey Didodo chante Sinatra tous les vendredis soirs. Menu 32\$

RESTAURANT **VIEUX PORT** STEAKHOUSE

Chez nous, le bœuf est en vedette.

39, rue St-Paul est, Vieux-Montréal - 514-866-3175 • www.restaurantduvieuxport.com • Stationnement avec valet à partir de 18h (10\$)

SUCREZ MIEUX
SUCREZ SANTÉ!

Le sucre améliore la saveur de certains aliments comme le yogourt, le café et les céréales. Cependant, si on ne lit pas attentivement les étiquettes, beaucoup de sucre ajouté peut se cacher dans les aliments transformés.

Pièges à sucre communs et comment les éviter

- 1. Céréales à déjeuner :** Utilisez la règle du 4. Divisez la quantité totale de glucides par la quantité de sucres. Si le résultat est de 4 ou plus, les céréales ont un nombre relativement bas de sucres ajoutés. Plus le résultat est élevé, mieux c'est.
 - Conseil santé : Achetez des céréales non sucrées à grains entiers et ajoutez des fruits frais et une cuillerée à thé d'un sucre naturel comme les « **Flocons d'érable Equinox** »
- 2. Yogourt :** Une portion de 175 g de yogourt nature sans gras contient 13 g de sucre provenant du lactose, un sucre naturellement présent dans le lait. La même portion de yogourt sucré (ex. à la vanille) contient jusqu'à 27 g de sucre. Quelle est la différence? 14 g de sucre ont été ajoutés au yogourt.
 - Conseil santé : Choisissez un yogourt nature et ajoutez 1 cuillerée à thé de « **Flocons d'érable Equinox** » et des fruits frais.

Disponible chez votre épicière

Une présentation des Flocons d'érable Equinox

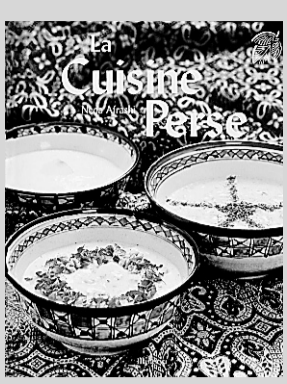
equinox

ACTUEL GOURMAND MONTRÉAL EN LUMIÈRE

J'AI LU VIOLAINE BALLIVY

VOYAGE EN PERSE

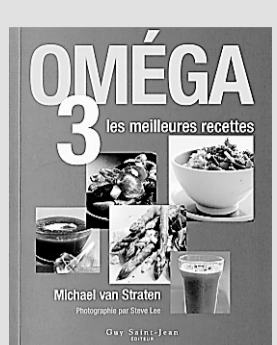
Née d'un métissage des cuisines indienne, arabe, turque, méditerranéenne, la cuisine perse est aujourd'hui encore l'une des plus méconnues de nos palais. On la croit épicée comme en Inde, alors qu'elle privilégie plutôt les herbes fraîches, le safran et les fruits tels que les prunes, les grenades et les raisins pour parfumer délicatement la plupart de ses plats combinés de riz avec de la viande, du poulet, de l'agneau ou du poisson. Au pays des Mille et une nuits, chaque met est une histoire en soi. Comme l'ash, cette épaisse soupe d'orge que l'on avait l'habitude de faire cuire toute une nuit dans un trou creusé à même le sol, garni de charbons ardents, et que l'on mangeait quatre à cinq jours après le départ d'une personne aimée. Ce livre, bien sûr, en offre des recettes en version simplifiée. Mais tout aussi exotiques, accompagnées des suggestions et anecdotes de l'auteure, née et domiciliée à Téhéran.



La cuisine perse, Neda Afrashi, Éditions Minerva, 189 pages

LES OMÉGA-3?

On les voit tellement souvent sur les rayons des pharmacies, enfermés dans de petits comprimés gélatineux qu'on en est venu à oublier qu'il est aussi possible d'en consommer dans les aliments de tous les jours. Avec beaucoup plus de plaisir. Mais où? Et comment? Ce petit guide recense une cinquantaine de recettes riches de ces acides gras essentiels aux propriétés protectrices. Des recettes originales, saines, gourmandes. Mais surtout simples d'exécution, requérant peu d'ingrédients, pour la plupart peu chers et faciles à dénicher à l'épicerie du coin. Comme pour ces croque sardines ou ces muffins aux canneberges et graines de lin. En fait, vous découvrirez certainement que vous consommez plus d'oméga-3 que vous ne le pensez, ou qu'il vous suffira de modifier un tantinet vos habitudes pour corriger le tir.



Oméga-3 les meilleures recettes, Michael van Straten, Guy Saint-Jean Éditeur 2008, 144 pages 24,95\$

Une ambiance résolument festive

ROBERT BEAUCHEMIN COLLABORATION SPÉCIALE

Après une dizaine de journées d'activités, nous pouvons tracer les grandes lignes du Festival: le succès ne fait que s'affirmer. On nous dit que plus de 80% des activités ont affiché complet. Les soirs où nous sommes allés au restaurant, il ne restait plus une place de libre et l'ambiance, même par un mardi de tempête ou un jeudi de grand froid, était résolument festive. Comme une sorte de Noël un mois après Noël avec en prime un petit côté « Retour de voyage » bien amusant. Il y avait – on le sentait – un réel engouement, une curiosité accrue pour les thèmes proposés et les chefs invités. On peut déjà l'affirmer, cette neuvième présentation du Festival est une grande réussite.

Les surprises?
D'abord, nous devrions dire DEUX grandes surprises: que Toronto ait engendré une réelle gastronomie digne – en tout cas dans le haut de gamme absolu – des meilleures grandes villes nord-américaines. La délégation

recherche du goût et de la texture, pourquoi s'en froisser? C'était le but recherché par Escoffier il y a 100 ans, et par la cuisine nouvelle il y a 30 ans. La cuisine va de l'avant, c'est tout, et c'est bien ainsi.

Patrice Noël, cuisinier breton émigré en Provence dans la petite ville de Saint-Zacharie près de Marseille, nous a donné une leçon de cuisine moderne au restaurant Aux Petits Extras, qui amuse. Sa cuisine techniquement exemplaire avait aussi le mérite de jouer et de stimuler l'esprit et la mémoire. Son menu était ludique, étonnant, et chaque composante évoquait l'enfance, la cour d'école, le sourire fendu au milieu du visage. Voici une cuisine qui fera parler d'elle par ses clins d'œil grivois. Le « chamallow » (marshmallow en québécois) était au saumon fumé, le foie gras était servi en cromesqui – congelé puis frit – et donc liquide une fois en bouche, mais en forme de bâtonnet plutôt qu'en cube et servi avec une pommade de noix de pin grillées, et une écume de betteraves citronnée. Effet « wow »

en pommade, poudre, crème et ganache comme cette délicate et très riche ganache du Torontois Alépée et cet extraordinaire dessert chocolaté en étages et aux biscuits Oreo, du chef Steve Benjamin, installé à Las Vegas dans le très chic atelier de Joël Robuchon et invité au restaurant Nuances pour l'occasion. Et en finale du Festival, une dégustation en trois temps (mousse, crème catalane à la courge, semi-freddo) des chocolats toscans Amedei au restaurant BU. On ne s'en plaindra pas. On retrouvait aussi ce grand ami de tous les festivals, le foie gras. Cette année, on a surpassé le poêlé et la terrine pour le présenter en pressé avec de l'anguille avec Thierry Marx, façon crèmeuse avec une émulsion de parmigiano-reggiano avec le chef Benjamin, ou associé à du lapin confit comme avec le duo Alépée-Inniss.

Techniques
Cette année, c'est le règne de la texture: du caviar de pruneaux fait par procédé de gélification usant de liquide malaxé à de l'alginate, un extrait d'algue naturelle, submergé dans un bain de calcic, un sel de calcium habituellement utilisé par l'industrie agroalimentaire, dans le fromage notamment (ici préparé par Alépée-Inniss). Avec comme résultat des liquides devenus légèrement solides et un peu flexibles comme de la mayonnaise d'huile d'olive présentée en olive frite (par le duo Alépée-Inniss). Même chose avec un spaghetti d'artichaut (préparé par Patrice Noël).

Et les poudres, d'huile de sésame, de pop-corn ou de céréales Captain Crunch. Et encore la technique de l'assèchement des huiles ou d'autres substances comme le faisaient encore une fois ces cuisiniers torontois habitués à travailler à quatre mains. Les mousses continuent de ponctuer plusieurs plats: de betteraves comme avec Patrice Noël ou Guzman, de basilic avec Palomo ou à l'aide du siphon, une écume (littéralement) de camembert. Bref, techniquement les chefs transforment un peu de leur cuisine en labo, pour obtenir des goûts et des textures encore plus précises, et toujours, au service de produits de grande qualité. C'est peut-être la plus incontournable de toutes les tendances.

La délégation torontoise de 14 chefs a fait beaucoup de bruit et laissé d'excellents souvenirs et émotions, malgré une certaine préciosité dans les préparations qui traduit un enthousiasme un peu effréné.

tion de 14 chefs a fait beaucoup de bruit et laissé d'excellents souvenirs et émotions, malgré une certaine préciosité dans les préparations qui traduit un enthousiasme un peu effréné. Puis l'autre surprise, c'est le Chili, qui outre des vins absolument remarquables, nous a montré que les tendances contemporaines en cuisine avaient fait leur chemin jusque dans le cône sud, avec d'excellents résultats.

Les vins de la maison Vina la Rosa du Chili, déclinés en plusieurs versions, bulles, chardonnay, Carmenère et cuvée Ossa, splendides et opulents, que l'on compare à de très bons Bordeaux, et qui accompagnaient la cuisine bien trop sage du resto Garçon, pourtant capable de faire mieux. Les chefs chiliens Palomo et Guzman, à peine la petite trentaine et déjà l'étoffe des grands, avec une interprétation gaie faite d'une certaine volupté latino, mais furieusement moderne, bâtie d'audace, de cran, de courage aussi. Ils ont préparé chacun des plats remarquables et remarquables, usant d'ingrédients inédits, inconnus ici, préparés avec une maestria mêlant les techniques classiques et les curiosités et ingrédients qui permettent les assemblages moléculaires. Comme beaucoup d'autres d'ailleurs, à ce festival.

Personne, parmi les nombreux cuisiniers, ne s'est gêné pour user de l'alginate ou d'azote liquide ou de faire de la sphérisation, ou encore d'extraire la chlorophylle des légumes verts comme l'a fait le Chilien Guzman avec une étonnante purée de pommes de terre aromatisée à la chlorophylle de persil ou de chou rouge. Thierry Marx, le chef « subversif » du Médoc bordelais invité à cuisiner au Beaver Club, nous a épaté avec des associations inédites (foie gras et anguille ou hareng et pommes vertes) traitées de manière, disons-le, révolutionnaire. Certains d'entre nous s'inquiètent de ces procédés? Mais s'ils sont appliqués à la

garanti. Les Torontois Alépée-Inniss, invités au sympathique Bouchon de liège, ont donné une splendide version de leur cuisine insolite et sobrement rebelle, avec des compositions faites d'assemblages inédits comme le kumquat et la truite fumée en tartare avec des cubes de pommes asiatiques et de la... mayonnaise croustillante!

De quoi sont faites les tendances?
Ingrédients: du maïs; la fève tonka; la betterave en mousse, en écume, en glace, en sauce, en vinaigrette, partout je dis. Curieusement des glaces partout mais à des parfums résolument inhabituels: de bleuets des Andes, de maki, de fromage de chèvre et même de « carambar » comme le prépare le chef Noël pour accompagner une barre « vitaminée » au chocolat. Du reste, beaucoup de chocolat de très grande qualité travaillée



PHOTO ANDRÉ PICHETTE. LA PRESSE
Thierry Marx, le chef « subversif » du Médoc bordelais invité à cuisiner au Beaver Club, nous a épaté avec des associations inédites (foie gras et anguille ou hareng et pommes vertes) traitées de manière, disons-le, révolutionnaire.

CONCOURS EXPO MANGER SANTÉ 2008

SPA EASTMAN
RELAIS SANTÉ

LA PRESSE
cyberpresse.ca

Venez déposer votre coupon à l'Expo Manger Santé de Montréal du 14 au 16 mars à Palais des congrès au stand # 702

Vous pouvez également retourner votre coupon à l'adresse suivante: Concours Expo Manger Santé C.P. 325 succ. C Montréal (Québec) H2L 4K3

Le tirage aura lieu le vendredi 21 mars 2008 à 15h au bureau de l'Association Manger Santé Blo.

Les coupons par la poste doivent parvenir à nos bureaux avant le jeudi 20 mars à 17h30.

Courez la chance de gagner
Un séjour de **2 NUITS POUR 2 PERSONNES** formule tout inclus Forfait 30e anniversaire «Initiation à la cure du Spa Eastman»

Un court séjour déterminant pour adopter un nouveau style de vie.
Valeur 1330 \$ (avant taxes)

ou un ensemble cadeau d'une valeur totale de 250 \$ de nos partenaires majeurs

Le concours s'adresse aux 18 ans et plus. Un seul coupon par enveloppe. Les reproductions électroniques et les fac-similés ne seront pas acceptées. Les conditions et règlements du concours sont disponibles à nos bureaux 514-352-1005

Mieux choisir

POUR ANNONCER
514-285-7163

La plus grande variété de fruits de mer, de poissons frais et d'huîtres

Toujours frais / Toujours bon

Poissonnerie • Restaurant
www.lamer.ca
Papineau, coin René-Lévesque Est
Poissonnerie: 514.522.3003
Restaurant: 514.522.2889
Stationnement gratuit

ACTUEL GOURMAND
est le nouveau rendez-vous des amateurs de bonne bouffe.

Pour réserver votre espace publicitaire dans la rubrique *Mieux choisir* ou pour plus de renseignements:
514-285-7163

Tous les samedis dans **ACTUEL GOURMAND**

LA PRESSE

CONCOURS EXPO MANGER SANTÉ 2008

Nom _____

Adresse _____ App. _____ Ville _____ Code postal _____

Courriel _____ Téléphone: (rés) _____ (bur.) _____

Question: Nommez les deux villes où a lieu l'Expo Manger Santé 2008?

Cochez si vous désirez recevoir des offres promotionnelles de La Presse

ACTUEL GOURMAND

Sur la piste aromatique de l'érable

Mars et avril étant sous le signe du traditionnel « temps des sucres », je profite de cette chronique pour partager avec vous mes actuelles recherches harmoniques, dans l'univers aromatique des principes actifs des aliments, qui m'ont conduit dernièrement sur la piste aromatique de l'érable. Plus que jamais, en science comme dans les plaisirs de la table, l'expérimentation ouvre la voie à ceux qui osent s'aventurer sur ces chemins sinueux qui conduisent tout droit à la créativité, donc aux plaisirs pluriels.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Originaire de Chine et du Japon, la famille de l'érable compte plus de 125 variétés, dont quatre espèces nord-américaines « d'érables à sucre » sont cultivées pour la production du sirop d'érable. La variété *Acer saccharum* domine largement la production. Un hiver froid, une bonne couche de neige, de grands écarts de températures diurnes et nocturnes lorsque nous parvenons les premiers jours du printemps et une bonne exposition au soleil sont les conditions sine qua non pour l'obtention d'un excellent sirop d'érable.

Au printemps, au cours d'une saison de récolte d'environ six semaines, un arbre donne plus ou moins 5 à 20 litres d'eau d'érable. Il faut 40 litres d'eau d'érable pour obtenir 1 litre de sirop d'érable. La sève contient environ 3 % de sucrose au début de la saison et la moitié en fin de récolte, ce qui oblige une chauffe plus longue en fin de saison, résultant en un sirop plus foncé et plus savoureux (selon les goûts...).

Plus longtemps l'eau d'érable sera bouillie, plus coloré et plus généreux sera le sirop. La composition finale du sirop est d'environ 62 % de sucrose, 34 % d'eau, 3 % de glucose et 0,5 % d'acide malique et autres acides, ainsi que quelques traces d'acides aminés (l'umami des Japonais, qui donne du volume en bouche).

La qualité premium A est un sirop clair, aux saveurs délicates,



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Dans vos choix harmoniques pour réussir l'accord lorsque vient le temps de s'attabler à la cabane à sucre, tout comme de cuisiner avec du sirop d'érable, vous pouvez opter soit pour un saké à faible taux d'alcool et riche en acides aminés, comme le délectable Saké Nigori Gekkeikan, San Francisco, États-Unis (7,80 \$; 300 ml; 10757066), soit pour un liquoreux légèrement touché par la pourriture noble, comme l'enjôleur Château Joly « Cuvée Jean » 2004 Jurançon, France (24,90 \$; 913 970).

surtout utilisé en dégustation comme condiment à ajouter sur la nourriture ou en accompagnement de cette dernière. Les grades B et C sont des sirops plus richement pourvus en saveurs caramélisées, donc utilisés généralement dans la cuisson de certains plats traditionnels, pour glacer les viandes et les poissons.

Parfums du sirop d'érable

Le goût du sirop d'érable est avant tout dominé par le sucre, puis par des saveurs amères provenant des acides, ainsi que par une grande complexité aromatique. Son parfum est souvent

La prochaine fois que vous aurez du sirop d'érable sous le nez, avant de le goûter, sachez que l'on peut y dénoter plus de 250 composés aromatiques !

marqué par un arôme de fenugrec, de vanille (exprimée par la vanilline, qui s'explique par la présence de lignine dans le bois des arbres), ainsi que des notes empyreumatiques de torréfaction provenant de la caramélisation et de la réaction de brunissement entre les sucres et les acides aminés (réaction de Maillard).

La prochaine fois que vous aurez du sirop d'érable sous le nez, avant de le goûter, sachez que l'on peut y dénoter plus de 250 composés aromatiques ! Les principaux arômes sont : vanille, beurre, lait, crème, guimauve, pain grillé, chicorée, sucre doré, bois brûlé, café, chocolat, miel, fleurs, amande, noisette, noix, girofle, cannelle, réglisse, foin, avoine, blé, seigle, champignon, sapin, cèdre, mélasse, tire-

éponge, cassonade et, bien sûr, érable !

Il faut savoir que l'une des principales tonalités aromatiques du sirop d'érable lui est donnée par une molécule active du nom de sotolon. Ce principe actif est aussi à l'origine de la signature aromatique du vin jaune du Jura, du xérès et du motilla-moriles (plus particulièrement l'amontillado et l'oloroso), du porto tawny, de certains sakés, de la bière noire, du curry, du fenugrec, de la sauce soya, du vinaigre balsamique, ainsi que du vieux rhum brun et des vins liquoreux élaborés à partir de raisins atteints par la pourriture

noble (*botrytis cinerea*), comme le sont ceux de Sauternes et de Tokaji (idéalement âgés d'une dizaine d'années).

Ce qui, après expérimentation en cuisine et à table, ouvre la voie à des idées de recettes ainsi qu'à des choix harmoniques pour réussir l'accord lorsque vient le temps de s'attabler à la cabane à sucre, tout comme de cuisiner avec du sirop d'érable. Par exemple, si vous cuisinez un saumon à l'érable et bière noire (recette magazine *Ricardo*), la sucrosité de l'érable et l'amertume de la bière noire sont les clefs pour réussir l'accord avec un saké à faible taux d'alcool et riche en acides aminés, comme le Saké Nigori Gekkeikan, San Francisco, États-Unis (7,80 \$; 300 ml; 10757066) qui, avec seulement 10 degrés d'alcool et servi froid, se montre

crémeux, quasi sucré et enveloppant à souhait – comme il le ferait avec brio sur la majorité des mets servis à la cabane à sucre.

C'est aussi le moment de vous démontrer que certaines bières de dégustation peuvent être aussi complexes à table que le vin. Servez dans un verre à vin évasé, presque à température ambiante, donc juste fraîche, une bière noire, comme la pénétrante, cacaotée et torréfiée Boréale Noire, Type Stout « Noire Pur Malt », Les Brasseurs du Nord (5,5 % alc.; disponible en épicerie), qui sait aussi tenir tête au salé sucré du jambon à l'érable.

Même jeu harmonique pour les médaillons de porc à l'érable et patates douces, garniture de pacanes épicées (recette magazine *Ricardo*). Avec cette marinade dominée par le sucré de l'érable et l'acidité fruitée du vinaigre de cidre, ainsi qu'avec les notes sucrées subtiles des pacanes et des patates douces, pas le choix, il vous faut sortir des sentiers battus. Osez un éclectique Vin Jaune Rollet Père & Fils 1999 Arbois, Rollet Père & Fils, France (62 \$; 880872), aux effluves de noix, de curry et d'érable, ainsi que très sec, minéralisant et vivifiant en bouche – il fera sensation sur le salé imposant des oreilles de crisse !

Vous pourriez aussi choisir de suivre une piste plus sucrée, en servant soit un caramélisé tawny, comme l'Offley Baron de Forrester tawny 10 ans (28,60 \$; 260091), servi frais, soit un liquoreux légèrement touché par la pourriture noble, comme l'enjôleur, exotique, onctueux, élané et excellent Château Joly « Cuvée Jean » 2004 Jurançon, France (24,90 \$; 913970), aux

saveurs complexes (papaye, manne, pain grillé et érable). Tous des compagnons sur mesure pour vous éclater avec brio à la cabane à sucre et ainsi laisser de côté le moins inspirant traditionnel verre de lait...

QUELQUES HARMONIES

Saumon à l'érable et bière noire ou repas de cabane à sucre. (plus spécialement le jambon à l'érable)

Saké Nigori Gekkeikan, San Francisco, États-Unis (7,80 \$; 300 ml; 10 757066)

Boréale Noire, Type Stout « Noire Pur Malt », Les Brasseurs du Nord (5,5 % alc.; Disponible en épicerie)

Médaillons de porc à l'érable et patates douces (garniture de pacanes épicées) ou repas de cabane à sucre (dont les oreilles de crisse pour le vin jaune)

Vin Jaune Rollet Père & Fils 1999 Arbois, France (62 \$; 880872)
Offley Baron de Forrester, Porto Tawny 10 ans, Portugal (28,60 \$; 260091)
Château Joly « Cuvée Jean » 2004 Jurançon, France (24,90 \$; 913970)

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions *La Presse*. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

« Off-festival » : la Toscane revue et corrigée

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pendant le festival Montréal en lumière, nous avons eu droit à ce qu'il est peut-être convenu d'appeler un off-festival: des restaurateurs qui ont organisé leur propre manifestation gastronomique hors thème ou invité un chef dont le profil n'était ni celui de la ville ou du pays vedette. C'était le cas de deux des plus prestigieuses maisons de Montréal, le restaurant Nuances, du Casino, et Il Mulino. Le premier a fait place au menu du chef Steve Benjamin, de l'Atelier Robuchon de Las Vegas, dont la cuisine singulièrement précise s'inspire directement du célèbre parisien, couronné « chef du siècle » par GaultMillau. Il s'agissait pour les Montréalais d'une sorte de raccourci pour accéder à la cuisine de l'un des plus grands chefs de notre époque. Le second a proposé à sa clientèle un menu entièrement toscan, un soufflé d'air frais et de simplicité au milieu d'un festival voué cette année à une cuisine de haute voltige faite d'effets, de constructions savantes et, par conséquent, parfois un peu précieuse.

STEVE BENJAMIN
AU IL MULINO

Il n'y avait aucune préciosité dans les plats que Steve Benjamin a proposés à la clientèle du Nuances, malgré le luxe et l'opulence, et une grande application dans le détail:

un vrai feu d'artifice. Ce repas était réjouissant du début à la fin, sans temps mort, sans faiblesse, gradué en crescendo de textures, de parfums délicats et fins.

En fait, rien que des préparations maîtrisées jusqu'au bout: cuisson parfaite d'un parfait de foie gras moelleux et imperceptiblement adouci par un peu de porto, et servi en verre avec une émulsion au parmigiano-reggiano, puis de langoustines à la chair fondante, enveloppées dans une pâte croustillante et assemblées avec une émulsion au basilic frais. Ou encore autour du

Il n'y avait aucune préciosité dans les plats que Steve Benjamin a proposés à la clientèle du Nuances : un vrai feu d'artifice. Chez Il Mulino, le jeune chef a présenté un menu de la cuisine de Toscane, entièrement mis à jour autour de produits classiques.

riche moelleux d'un Suf — trop rare en gastronomie — poché dans une sorte de lait aux champignons sauvages, comme mû par un désir de rusticité parfaitement discipliné. Et du homard, assaisonné d'un doigt de curry, soutenu par un foam anisé puis d'un pavé de chevreuil saisi et associé à une belle gelée de coings, attendrie par des notes aigrettes. On termine sur un dessert chocolaté à quatre étages servi dans une coupe, ganache au fond, sauce au chocolat noir araguani de Valrhona, puis mousse au chocolat au lait,

enfin une glace au chocolat blanc saupoudré de poudre de biscuits Oreo, pour la note américaine. Il s'agit de la meilleure finale de toute la semaine, un moment de grâce sûrement. Ah! Quel métier!

Nuances
1, avenue du Casino
514.392.2708DAVID ZACCARDI
AU IL MULINO

Chez Il Mulino, pas question de changer l'orientation générale de la cuisine pour se conformer au

thème annuel. Pour l'occasion, le chef Tony DeRose a plutôt cédé la place à son second, un jeune Toscan dans la vingtaine du nom de David Zaccardi, formé chez les plus grands restaurateurs de son pays natal en plus d'avoir cuisiné pour la famille Antinori avant d'atterrir dans les cuisines du Toqué! Ce n'est pas rien comme démarche et CV.

À la barre des fourneaux de ce restaurant d'exception, le jeune chef a présenté un menu de la cuisine de Toscane, entièrement mis à jour autour de produits classiques:

haricots ou pois chiches, viande grillée, des notes sauvages et rustiques appliquées à une technique admirable. D'ailleurs, en matière de gastronomie, les Italiens ont un avantage considérable: ils ne se prennent jamais la tête. Puisque toute leur cuisine ne tient qu'à la grande qualité des produits, ils n'ont pas à faire de coquetteries s'ils respectent le goût et les qualités essentielles des aliments. Une viande sauvage aura un parfum de terre, accentué plutôt que déguisé, comme ce carré de sanglier si tendre. On l'apprête avec des châta-

ignes pochées et on l'accompagne de rapinis, simplement sautés avec une huile d'olive, encore odorante. Dans sa parfaite nudité, disons-le, la viande est d'une rare perfection d'exécution, on dirait presque de la volaille. Juste avant, des raviolis sont farcis de bœuf poivré, une très ancienne tradition toscane qui date du Moyen Âge, et sont servis sur une sauce baptisée « mugellana » que le patron décrit comme une sauce tomatée dans laquelle cuisent des pommes de terre. Le résultat, divin, reste à la fois intrigant et

foncé droit, râblé et racé comme une Ferrari. Les surprises se suivent la soirée durant: de larges crevettes sont individuellement enveloppées d'une tranche de prosciutto puis poêlées, juste ça, et reposent sur une purée de pois chiche à laquelle on a méthodiquement laissé quelques grumeaux. On nape d'un filet d'huile d'olive toscane, mordante et bien verte et on monte tout droit au ciel. Je vous le jure! Une salade de roquette est associée d'un peu de hachis de chair de lapin braisé et d'un peu de graines de pommes grenade, mêlant habilement l'acidulé, le poivré et le gras en un contrepoint tout à fait charmant. Puis en finale, voilà un morceau fin de pecorino toscano légèrement fondu sur un toast, accompagné d'un peu d'échalotes lentement rôtis, puis d'une torta tiède à la ricotta splendide et tout à fait vénérielle, étant donné que d'autres astucieux nous ont imposé tout au long de la semaine glaces et sorbets, provoquant au demeurant un choc thermique. Et puis, de la glace, il y en a bien suffisamment dehors, faut-il vraiment en remettre? En un mot, ce repas d'Il Mulino était un baume sur un estomac et pour un foie, surexcités. Surveillez ce chef, son instinct et son doigté. Il fera parler.

Il Mulino
236, rue Saint-Zotique Est
514.273.5776



77 vins de 16 pays...



JACQUES BENOÎT
DU VIN

La SAQ vient de mettre en vente, par le truchement de sa publication *Le Courrier vinicole* (c'est en fait un catalogue), 77 vins... de 16 pays différents, sur le thème Les Grands vins du monde.

Le pari est osé, c'est le moins qu'on puisse dire!

Car il y a une dizaine d'années, lors d'une opération similaire, les ventes faites au moyen du catalogue ne représentèrent que 25% des stocks, rappelle Denis Marsan, directeur, développement et recherche de produits, de la SAQ.

« Le marché n'était pas prêt », disait-il fin février, à l'occasion d'une dégustation de 45 de ces vins mise sur pied à l'intention de la presse spécialisée.

Seulement sept des vins dégustés étaient des blancs, les 38 autres étaient tous des rouges. Et à peu près tous les styles et tous les pays viticoles, de l'Argentine au Liban, en passant par la Suisse, la Hongrie, l'Uruguay, etc., étaient au rendez-vous.

Ceci étant, j'ai personnellement goûté à bouteilles découvertes, afin d'éviter le piège qui, à mon sens, guette le dégustateur en pareil cas: il cherche à identifier le cépage, le pays de production, etc. – au risque de mal évaluer le niveau qualitatif.

Toutefois, j'ai dégusté tous ces vins en en masquant les prix, afin de ne pas être influencé par ceux-ci.

Enfin, et comme toujours lors de telles dégustations, j'ai noté bas.

Impossible, cependant – faute d'espace –, de faire état de tous ces vins, dont les prix, très variables, jouent entre 20 et... 275 dollars! (On peut consulter le catalogue sur le site <http://vinicole.saq.com> ou faire les numéros suivants, 514-254-6000, poste 5773, ou sans frais, 1-866-723-1221, pour obtenir davantage de renseignements, les commandes devant être passées avant le lundi 17 mars.)

Voici donc, sans égard aux prix, de brèves descriptions de la douzaine de vins qui m'ont semblé les plus réussis, en commençant par ceux qui m'ont semblé les meilleurs.

Par ailleurs, à cause du grand nombre de vins, j'en ai évalué le potentiel de garde – de façon très approximative – seulement dans certains cas.

Enfin, il n'est pas inutile de rappeler que, comme toujours dans de telles dégustations-marathons, les risques d'erreurs sont inévitablement bien présents...

– **Ribera del Duero 2003 Alion** (numéro 31 au catalogue). Très coloré sans être opaque, un superbe bouquet, nuancé, avec entre autres des notes comme de tabac. Charnu, velouté, son après-goût dure un long moment. Un très beau style. Grand vin espagnol, un des sommets de la dégustation.

59\$, ★★★, 18,5 sur 20, \$\$\$\$1/2, 2008-2011

– **Napa Valley 2001 Cabernet Sauvignon Philip Togni** (46). Richement coloré, son bouquet, complexe, de grande ampleur, associe fruits rouges à des nuances comme de pruneaux cuits. Dense, corsé, harmonieux, ses tannins sont gras. Grand vin de Californie.

139\$, ★★★, 18,5, \$\$\$\$\$, 2008-2010?

– **Ribera del Duero 1996 Unico Vega Sicilia** (30). Un des vins rouges les plus réputés d'Espagne, fait quasi uniquement de Tempranillo. Grenat-acajou, son bouquet, légèrement confituré, évoque les très grands bourgognes. Relativement corsé (mais servi un peu trop chaud), distingué, il a de l'éclat et son après-goût persiste un long moment. Grand vin.

275\$, ★★★, 18,2, \$\$\$\$\$, 2008-2011

– **Priorat 2004 Trio Infernal** (34). Autre magnifique vin rouge espagnol, fait uniquement de vieux Carignans, au bouquet de fruits rouges, encore plutôt unidimensionnel, mais très prometteur.

D'un velouté de texture et d'une longueur en bouche irrésistibles.

82\$, ★★★, 18, \$\$\$\$\$, 2008-2012

– **Sancerre 2005 Les Romains Domaine Vacheron** (55). Un Sancerre hors normes, au bouquet généreux, très mûr, relevé de notes rappelant les conifères. Moelleux, ses saveurs sont éclatantes, mais avec une acidité tranchante. Très bon.

42\$, ★★★1/2, 17,8, \$\$\$\$, 2008-2012.

– **Vin de Pays de l'Hérault 2004 Grange des Pères** (51). Vin rouge de Syrah et de Mourvèdre surtout, assez peu coloré, rouge clair. Le bouquet est complexe, avec des nuances à la fois de fruits rouges et cuits. Moyennement corsé, flatteur, son goût évoque les meilleurs bourgognes rouges. Hors normes, et jouissant d'un grand prestige.

62\$, ★★★1/2, 17,5, \$\$\$\$1/2, 2008-2010

– **Mendoza Perdriel 2004 Malbec Renacer** (7). Richement coloré, son bouquet, de fruits rouges et noirs, invitant, est bien mûr. Relativement corsé, charnu, ses tannins sont enrobés, aimables. Savoureux.

45\$, ★★★1/2, 17,4, \$\$\$\$, 2008-2012

– **Mendoza 2005 Grand Corte VII** (9). Autre vin d'Argentine, fait surtout de Malbec (30%) et de Merlot (27%), au bouquet exubérant, aguicheur, aux notes de mûres. Plus que moyennement corsé, velouté, il est flatteur, sans l'être... trop. Sans doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix de l'opération.

25\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$, 2008-2010

– **Vinho Regional Alentejano 2004 Dona Maria** (75). Vin rouge portugais dans lequel entrent surtout du Tempranillo, ou Aragonès (50%) et du Cabernet Sauvignon (20%), et qui était le... 33^e vin goûté. Bien coloré, son bouquet, qui ne manque pas de nuances, m'a semblé marqué par des notes de fruits cuits bien que ce ne soit un vin déclinant. Nettement plus que moyennement corsé, c'est un vin à boire, à mon sens, et non à mettre en cave. Très bon.

39\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$\$, 2008-2009

– **Barossa Valley 2005 Shiraz Amon-Ra** (15). Très beau vin de Syrah d'Australie, bien coloré, au bouquet de fruits rouges relevé par un boisé élégant, dépourvu de ces notes d'eucalyptus ou de menthe si fréquentes dans les vins rouges australiens. Charnu, nettement plus que moyennement corsé, de facture moderne, mais sans excès. Et savoureux.

59\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$\$1/2, 2008-2010

– **Brunello di Montalcino 2001 Riserva Terrasole** (67). Robe grenat-acajou de vin déjà évolué, un bouquet également évolué (fruits cuits, pruneaux cuits, etc.), une bouche dense, aux tannins serrés, avec des arômes faisant sucre brûlé.

99\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$\$\$, 2008-2009.

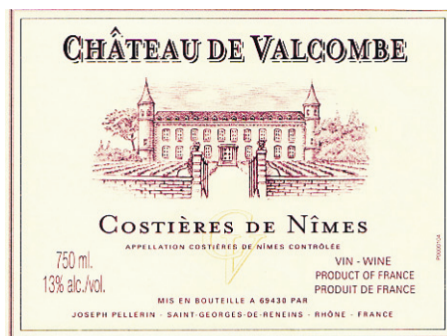
– **Barbaresco 2003 Vigneti Staderi La Spinetta** (61). Vin de Nebbiolo, à la robe acajou. D'ampleur moyenne, le bouquet, aux nuances de fruits séchés et cuits, bien Nebbiolo, est distingué, mais retenu. Bouche aux saveurs bien mûres et complexes, sans rugosité. Très réussi.

119\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$\$, 2008-2012?

– **Toscana 2005 Redigaffi Tua Rita** (65). La robe, bien colorée, est jeune, le bouquet de fruits rouges, au boisé correctement dosé, est pour l'instant discret, peu intense. Vin fait uniquement de Merlot, il ne manque ni de chair, ni de corps, et ses tannins sont serrés, sans dureté. Très, très... cher, cependant.

225\$, ★★★1/2, 17, \$\$\$\$\$, 2008-2012?

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin rouge de la vallée du Rhône, fait à parts égales de Grenache et de Syrah, savoureux malgré son taux d'alcool élevé (14,5%), le **Costières de Nîmes 2006 Château de Valcombe**, bien coloré pour un vin de ce vignoble, plaira par la netteté de ses arômes, au nez comme en bouche, à la fois de petits fruits rouges et noirs. Non boisé, élaboré comme dans le Beaujolais (sans fouler les raisins), il a le fruité direct que procure cette méthode. Peu tannique, il gagnera à être servi frais (13-14 degrés). Et son prix a de quoi... rafraîchir, si l'on peut dire.

C, 279 463, 10,95\$, ★★ 1/2, \$, 2008-2009.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Tandem 2005 Syrah (numéro 70). Autre vin rouge de l'opération Grands vins du monde, du Maroc, de Syrah, produit par deux viticulteurs français, dont Alain Graillot. On ne reconnaît pas la Syrah, à mon sens, dans ce bouquet d'ampleur moyenne, net, dominé par des arômes de fruits rouges. Alors que la bouche, charnue sans être très concentrée, se distingue par l'amabilité de ses tannins. Très réussi. **20\$, ★★★, 16,7 sur 20, \$\$, 2008-2011.**

Châteauneuf-du-Pape 2005 Haute Pierre Delas (numéro 52). Bien coloré pour l'appellation, son bouquet de fruits rouges est on ne peut plus Grenache. De corps moyen, velouté, il brille par la pureté de son fruit. Très beau Châteauneuf-du-Pape, et à prix correct. **30\$, ★★★, 16,8, \$\$\$1/2, 2008-2010.**

Corbières 2003 Pièce de Roche (54). Un Corbières fait seulement de Carignan, très coloré, au bouquet étonnamment large, avec du corps, des tannins fermes, et non sans austérité. Une agréable surprise, mais le prix est salé pour l'appellation... **32\$, ★★★, 6,8, \$\$\$1/2, 2008-2010.**

Valais 2004 La Trémaille (76). Vin blanc suisse, de Petite Arvine (un cépage local, mais cultivé aussi en Italie) et de Chardonnay. Le bouquet est franc, non boisé, avec un beau fruit genre Chardonnay peu aromatique. Moyennement corsé, ses saveurs sont tout aussi nettes que l'annonce le bouquet. Délicieux. **25\$, ★★★, 16, \$\$\$1/2, 2008-2009.**

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	½	Égale une ½ étoile

LA RÈGLE

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > C indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.
- > S désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

LES VINS DE **Umberto Cesari**

TAULETO

GAGNANT TROPHÉE SANGIOVESE 2007

The INTERNATIONAL WINE and SPIRIT COMPETITION

WINE & SPIRIT

LIANO

MOMA

+10446962

+927707

+10544781

10% de rabais 6 au 24 mars

UNI VINS.ca

www.umbertocesari.it

La modération a bien meilleur goût.

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU, COLLABORATION SPÉCIALE

LIVRAISON DE PANIERS BIO

C'est le moment de s'inscrire pour recevoir un panier de fruits et légumes bio à chaque semaine, durant l'été. Équiterre invite la population à s'inscrire auprès d'une ferme du réseau d'Agriculture. Cette année, 114 fermes participent au projet et 33 000 citoyens pourront en bénéficier. Sur le site internet d'Équiterre, on trouvera la ferme la plus proche de chez soi et l'endroit de livraison. Le coût varie d'une ferme à l'autre, mais on peut compter environ 20\$ le panier par semaine, durant 20 semaines. Il s'agit d'un panier pour deux à quatre personnes.

Info : www.equiterre.org ou 514-522-2000

PHOTO ÉQUITERRE, NATHALIE BERGERON



FESTIVAL BEAUCERON DE L'ÉRABLE

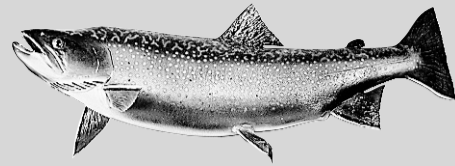
Du 12 au 16 mars, la région offre tout un programme sur le thème de l'érable : exposition sur le temps des sucres, promenades en carriole, coulées de tire, visites de cabanes à sucre et soirées récréatives.

Info: 418-227-4642 www.festivalbeucerondelerable.com

LE POISSON À LA PERFECTION

Le réputé chef Michel Rundstadler, originaire d'Alsace, fera une démonstration culinaire à la SAQ du centre Rockland en préparant plusieurs plats de poisson le jeudi 13 mars, de 18h30 à 20h. Un vin sera servi en accord.

Coût : 40 \$ (sur réservation) Info : www.saq.com, 514-733-7843



La chef française Anne-Sophie Pic.

PHOTO AFP



Racha Bassoul

PHOTO ROBERT NADON, LA PRESSE



Anne Desjardins

PHOTO PIERRE MC CANN, LA PRESSE



Elena Faïta

PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE



Dyan Salomon

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

Les oubliées



MARIE-CLAUDE LORTIE CHRONIQUE

Quand Marie-Chantal Lepage a pris les commandes des cuisines du Manoir Montmorency, près de Québec, on lui a dit « Tu va tougher six mois. » Elle y est restée 10 ans.

Quand on l'a invitée pour la première fois à participer à un banquet réputé, avec d'autres chefs, on lui a demandé de préparer le... granité.

« J'ai été tellement insultée! Mais apparemment, j'ai bien réussi parce que l'année suivante, ils m'ont demandé de choisir mon plat. »

Lepage est chef du Monte-Cristo, le restaurant du Château Bonne-Entente à Québec. Dans la capitale provinciale, elle fait partie des chefs qui comptent.

Dans quelques jours, elle s'envolera vers Dallas pour préparer un grand repas visant à donner

envie à une clientèle américaine triée sur le volet de venir à Québec dans le cadre des célébrations du 400^e.

La semaine dernière, elle était l'invitée de Montréal en lumière.

Bref, pas mal d'eau a coulé sous les ponts depuis ses débuts en 1982, quand on lui disait fréquemment: « Les femmes c'est bon en cuisine, mais à la maison. »

En fait, c'est tout le monde de la gastronomie qui a changé depuis. Ou, devrait-on dire, commencé à changer, car cet univers demeure très masculin.

Ainsi, il n'y a qu'une seule femme à la tête d'une table consacrée trois étoiles par le guide Michelin en France. C'est Anne-Sophie Pic, de la Maison Pic, qui a reçu le grand honneur au classement 2007. Elle est la quatrième Française à obtenir la distinction.

Avant elle, il y a eu Eugénie Brazier et Marie Bourgeois en... 1933! Puis Marguerite Bise en 1951. En outre, une seule femme française a deux étoiles, Hélène Darroze.

En revanche, deux Espagnoles ont déjà eu droit à leurs trois étoiles - Carme Ruscalleda en Catalogne et Elena Arzac dans le pays basque - et trois Italiennes, Annie Feolde à Florence, Luisa Valazza dans le Piémont et Nadia Santini en Lombardie.

Au Québec, on aimerait se croire plus à l'avant-garde, mais ce n'est pas encore le cas.

De façon générale, au Québec, les femmes chefs à la tête de leur cuisine se comptent encore presque sur les doigts de la main, en commençant par Racha Bassoul, de Bazaar; Anne Desjardins, de L'eau à la bouche; Denise Cornellier, traiteur; Alba Delgado, de Bu. Graziella Batista, que l'on connaissait bien du temps d'Il Sole et que l'on croyait disparue de la scène gastronomique, vient d'ouvrir Graziella dans le Vieux-Montréal... On pourrait aussi parler de Dyan Solomon, copropriétaire et chef pâtissière

les coulisses de la gastronomie. « Des femmes maintenant, on en voit partout, dans toutes les cuisines, dit M^{me} Lepage. Elles ne sont pas chefs, mais elles sont là. »

Ainsi, même si Daniel Vézina est le visage officiel du Laurie Raphaël de Montréal, c'est Cynthia Moreau qui en pilote la cuisine, tandis que Masami Waki fait des miracles en pâtisserie au Club Chasse et Pêche dans l'ombre du chef Claude Pelletier. Et près de la moitié de l'équipe du Monte Cristo est féminine. Et il ne faut pas oublier Cheryl Johnson, sous-chef de Normand Laprise.

Et c'est sans parler de toutes ces femmes qui gèrent les restaurants pendant que les gars donnent les entrevues et tournent des documentaires: Christine Lamarche, du Toqué!; Gaëlle Cerf, au Pied de Cochon; Suzanne Gagnon, au Laurie-Raphaël...

Et là encore, je suis certaine que j'en oublie. Pas étonnant parce que ces filles-là, on ne les voit pas. Ou plutôt on les voit partout, mais on les oublie quand même.

À vous toutes, joyeux 8 mars!

De façon générale, au Québec, les femmes chefs à la tête de leur cuisine se comptent encore presque sur les doigts de la main.

En neuf ans, le festival Montréal en lumière n'a jamais choisi une femme comme présidente d'honneur et il ne corrigera pas cette aberration l'an prochain puisque la vedette invitée est Alain Passard, du restaurant parisien Arpège.

chez Olive & Gourmando; de Marie-Fleur St-Pierre, chez Tapeo; d'Elena Faïta, qui dirige l'école de cuisine Mezza Luna. Et évidemment, je dois en oublier quelques-unes.

Ce qui a cependant beaucoup changé, c'est ce qui se passe dans

ENVIE DE SIROP D'ÉRABLE?

RICARDO
Le temps des SUCRES...
20 pages de recettes d'hier à aujourd'hui
LES ADOS AUX FOURNEAUX: Hallucinante, notre poutine dessert!
FACILE ET PRATIQUE Les bouillons et les fonds maison
PLUS DE 50 RECETTES
CRAQUANTS Nos déjeuners de Pâques

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisez avec Ricardo en semaine à 11h sur les ondes de Radio-Canada.

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10% de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES

RADIO-CANADA
TÉLÉVISION

LES ÉDITIONS
GESCA