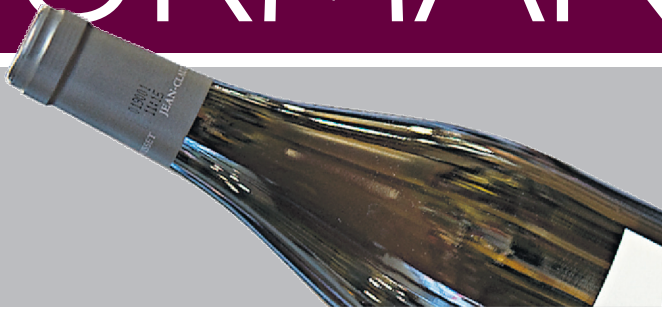


NOUVEAUTÉ
L'ail du Québec revient dans l'assiette des Québécois. À lire sur cyberpresse.ca/ail

RESTAURANTS
Lisez ou relisez nos critiques de restaurants sur cyberpresse.ca/restos

GOURMAND

VINS
DU CÔTÉ DE LA
BOURGOGNE
PAGE 5



RESTO
VIEILLE AUBERGE,
CUISINE RENOUVELÉE
PAGE 6



BLOGUES CULINAIRES **CERCLE DES FERMIÈRES 2.0**



Au Québec, le blogue culinaire devient de plus en plus populaire et inspirant. Fait amusant, mais peu surprenant: si ce sont surtout des hommes qui travaillent dans les cuisines de nos grands restaurants, les blogues sont presque tous tenus par des femmes. Cercle des fermières version 2.0? a proposé Émilie Robert, des Recettes d'Émilie. Une chose apparaît claire: les femmes ont plus que jamais envie de partager leurs connaissances en cuisine. Nous avons demandé à cinq blogueuses culinaires de nous proposer une recette sur un thème imposé et de saison: la pomme. Elles ont toutes relevé le défi. Avec brio.

UN DOSSIER D'ÈVE DUMAS À LIRE EN PAGES 2 ET 3

SEULEMENT

2\$
/MOIS

POUR LES ABONNÉS VERSION PAPIER
2 SEMAINES
D'ESSAI GRATUIT

OÙ QUE VOUS SOYEZ,
LA PRESSE SUR VOTRE ORDINATEUR
EN VERSION INTÉGRALE.

LAPRESSESURMONORDI.ca



LES BLOGUEUSES CUISINENT

ÈVE DUMAS

Elles nous font saliver devant l'écran avec leur food porn non censurée. Les blogueuses culinaires sont de plus en plus nombreuses au Québec. En voici cinq, particulièrement actives et inspirées, à qui nous avons demandé une recette tournant autour d'un ingrédient imposé : la pomme.

CHRISTELLE IS FLABBERGASTING

christelleisflabbergasting.com

Une jeune Française fraîchement arrivée à Montréal partage recettes, anecdotes (« car il y en a toujours », dit-elle) et adresses gourmandes, le tout sur un ton léger. En bloguant, Christelle s'est découverte une passion pour la photographie culinaire, qu'elle pratique à merveille, et le blogue en est devenu le terrain d'expérimentation. « Je propose des recettes parfois simples ou plus raffinées, mais en essayant toujours de montrer que ce n'est pas si compliqué de faire bon et beau, car je ne suis ni cuisinière professionnelle ni même la plus experte. » Ses influences culinaires? D'autres blogueuses, dont Aran Goyoaga du superbe Cannelle et Vanille (cannelle-vanille.blogspot.com), Béatrice Peltre (www.latartinegourmande.com), Fanny (www.foodbeam.com) et Valérie Szewczyk (bcommebon.canalblog.com).

MOELLEUX AMANDINE AUX POMMES POCHÉES

Pour 4 ramequins

INGRÉDIENTS

Pour pocher les pommes

- > 4 pommes du Québec variété Lobo (je les ai choisies pour leur côté miniature, pour les ramequins individuels, et le fait qu'elles restent fermes et sucrées à la cuisson)
- > 1/4 de tasse de sucre
- > 2 bâtons de cannelle
- > 2 ou 3 anis étoilés
- > 1 gousse de vanille fendue en deux et ses grains
- > Les graines de 3 gousses de cardamome
- > 4 tasses d'eau

Pour la pâte:

- > 1 1/2 c. à soupe de beurre mou
- > 1/4 de tasse de sucre
- > 1/3 de tasse de crème sûre
- > 1/2 tasse d'amandes en poudre
- > 1 œuf
- > 2 c. à soupe de cognac (facultatif)
- > 2 c. à soupe de farine
- > 1 c. à café de poudre à pâte ou levure

PRÉPARATION

Pocher les pommes

1. Peler les pommes et les épépiner si désiré. Dans une casserole, faire bouillir à feu moyen l'eau, les épices, la gousse de vanille et ses grains, le sucre et les pommes.
2. Vérifier la cuisson au bout de 20 minutes en piquant un cure-dent dans les pommes: si elles sont tendres, les retirer du sirop à l'aide d'un écumoire et les égoutter sur du papier absorbant pour qu'elles rendent un peu de leur eau.
3. À l'aide d'un chinois, filtrer le sirop de pochage et réserver.

Préparer le moelleux

1. Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre et faire blanchir. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
2. Ajouter la crème sûre, les amandes, le cognac, la farine et la levure et mélanger de nouveau pour amalgamer tous les ingrédients.
3. Remplir les ramequins environ à la moitié et placer une pomme pochée au centre. Cuire de 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 350°F ou jusqu'à ce que la pâte gonfle autour du fruit et soit dorée.
4. Servir immédiatement. On peut également servir le sirop de pochage en boisson (boisson aux pommes épicée) ou ajouter 2 c. à soupe de sirop de pochage à 4 c. à soupe de sirop d'érable et servir ce sirop épicé en accompagnement du moelleux.



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

LES RECETTES D'ÉMILIE

recettesemilie.blogspot.com



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

Les recettes d'Émilie présente chaque semaine les plus récentes idées culinaires de son auteure. Ayant des allergies alimentaires, elle classe ses recettes en fonction du type de plat et des contraintes alimentaires (par exemple: sans œufs, sans gluten, etc.). « Je qualifierais mon style de cuisine de gastronomie pesco-végétarienne. Ce qui me plaît, c'est de "jouer au restaurant" à la maison. J'aime préparer des plats connus, mais les réinventer sans utiliser de viande. Au passage, j'y ajoute un brin d'originalité tout en misant sur la qualité des ingrédients. » La blogueuse accorde aussi beaucoup d'importance aux accords mets-vin. « Il faut dire que j'ai un photographe et dégustateur à la maison qui m'a encouragée en décidant de collaborer à mon blogue. » Grande admiratrice de Normand Laprise, chef propriétaire du restaurant Toqué!, elle a aussi beaucoup appris du chef végétarien et irlandais Dennis Cotter, qui a publié plusieurs livres de recettes.

BALUCHONS AU CHÈVRE, POMMES ET NOIX

Pour 8 baluchons, en entrée
(un ou deux par personne)

INGRÉDIENTS

- > 2 pommes, de variété Golden, Gala ou Cortland
- > 1 c. à table de beurre
- > 1 tasse de noix de Grenoble
- > 300 g de fromage de chèvre ferme (type cheddar de chèvre)
- > 2 branches de romarin frais

- > Sel, poivre
- > 16 feuilles de pâte phyllo
- > 1/3 tasse de beurre fondu
- > 4 oignons verts, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Couper les pommes en fines tranches.
3. Chauffer une poêle anti-adhésive à feu moyen et y faire fondre 15 ml de beurre.
4. Ajouter les tranches de pommes et cuire pendant environ 5 minutes. Retirer du feu.
5. Effeuilier les oignons verts afin de garder seulement les tiges vertes. Emplir à moitié un chaudron d'eau et porter à ébullition.
6. Faire bouillir les oignons verts de 4 à 5 minutes. Égoutter et réserver.
7. Hacher grossièrement les noix. Couper le fromage en tranches. Effeuilier et hacher le romarin.
8. Sur une grande surface de travail propre et sèche, placer 8 feuilles de pâte phyllo.
9. Badigeonner d'un peu de beurre fondu.
10. Plier en deux chacune d'elles. Ajouter sur chacune des feuilles une deuxième feuille de pâte, pliée en deux. Badigeonner de nouveau de beurre.
11. Au centre de chaque rectangle de pâte, placer un peu de fromage, noix, romarin, tranches de pommes cuites. Saler et poivrer au goût. Replier la pâte vers le centre afin d'obtenir la forme d'un baluchon. Nouer avec un oignon vert. Répéter l'opération pour les 8 baluchons. Badigeonner leur surface du reste de beurre.
12. Placer les baluchons sur une plaque à cuisson et cuire e 15 à 20 minutes.
13. Retirer du four et servir chaud ou tiède.



LA POPOTEUSE

lapoteuse.blogspot.com



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Camélia a créé son blogue pour gérer son « surplus créatif », pendant son congé de maternité. Elle a voulu rendre hommage à la popote maison, avec des recettes qui ont été testées et approuvées par elle-même et par ses proches. « De la bouffe simple mais savoureuse, décrit-elle. Ce n'est pas parce que nous sommes pressés que nous ne pouvons pas bien manger ! » La blogueuse offre également des trucs pour les nouvelles mamans : purées de bébé, jouets efficaces, sorties pour enfants. Ses sources d'inspiration culinaire principales ? Giada De Laurentiis, Laura Calder, The Barefoot Contessa (Ina Garten), Chuck Hughes et Aran Goyoaga, du blogue Canelle et Vanille.

RAGOÛT D'AGNEAU AUX POMMES ET À LA MOUTARDE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 c. à thé d'huile d'olive
- > 1 kg de cubes d'agneau
- > 1 oignon haché
- > 2 c. à table de moutarde de Dijon
- > 1 bouquet garni (ou 1/4 de tasse de persil frais, 1 branche de thym et 2 feuilles de laurier)

- > Sel et poivre, au goût
- > 1 c. à table de farine
- > 5 tasses de bouillon de poulet
- > 2 tasses de jus de pomme à l'ancienne (non filtré)

Pour la garniture

- > 2 c. à soupe de beurre
- > 3 pommes pelées, épépinées et coupées en quartiers

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et rissoler les oignons 2 minutes. Ajouter les cubes d'agneau et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrer de farine, mélanger et mouiller avec le bouillon de poulet et le jus de pommes. Ajouter la moutarde de Dijon et le bouquet garni.
2. Laisser mijoter à couvert pendant 1 h 45 ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Au besoin, ajouter du bouillon ou du jus de pomme (selon vos goûts) pendant la cuisson.
3. Au moment de servir, faire fondre le beurre dans une poêle et faire sauter les pommes de 2 à 3 minutes pour bien les colorer. Garnir le ragoût d'agneau de pommes et servir avec du riz basmati, des légumes grillés, des pommes de terre pilées ou des pâtes. Vous allez voir, c'est délicieux!

BRUT... ALIMENTATION

www.brutalimentation.ca

BRUT... alimentation se veut une source d'inspiration et d'information au quotidien pour ceux et celles qui veulent manger sainement, localement et de saison. Son auteure, Mariève Savaria, se définit comme étant « variétarienne ». « Même si je suis végétarienne, je veux pouvoir goûter à tout ce qui est fait avec cœur, dans le respect de la nature et de l'environnement. Ma cuisine, elle, est brute, nutritive, créative et préventive. J'aime les aliments sans ingrédients, idéalement biologiques ou cultivés dans cette optique. » Elle se dit inspirée par beaucoup de collègues blogueurs, dont les blogueuses de cet article. Elle admire Daniel Pinard pour son respect des agriculteurs et des produits locaux, son style de cuisine néo-traditionnel, ses recettes sans quantités ou presque, son humour. Katherine Kousmine, qui a inventé la crème budwig, a été pour elle un des premiers liens entre alimentation, santé et bien-être.

SALADE POMME, COURGE ET ROMARIN

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 4 pommes coupées en petits dés
- > Jus de 1 à 2 citrons biologiques
- > 1/2 botte de persil frais haché
- > 1 courge poivrée ou musquée (butternut) coupée en deux, évidée puis recoupée en demi-lunes ou en tranches
- > 30 ml d'huile d'olive de première pression à froid
- > 10 ml de vinaigre de cidre de pomme

- > 10 ml de sirop d'érable
- > 1 branche de romarin frais, haché finement
- > 1 botte de roquette ou de kale bien lavée et émincée
- > 15 ml d'huile d'olive de première pression à froid
- > 1 ou 2 échalotes française hachées finement
- > 1/2 tasse de graines de tournesol crues
- > 1/2 tasse de noix de Grenoble hachées
- > 15 ml de moutarde à l'ancienne
- > 15 ml de vinaigre de Xérès
- > 8 dattes émincées
- > Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Mélanger les pommes, le jus de citron, le persil, saler, poivrer et réserver.
2. Faire cuire la courge, coupée en deux, au four sur du papier parchemin de 20 à 30 minutes, à 375 °F (10 ou 15 minutes de chaque côté).
3. Pendant que la courge cuit, mélanger les ingrédients de la vinaigrette : huile d'olive, vinaigre, sirop d'érable, romarin, sel et poivre. Une fois la courge cuite et tiède, la peler et la couper en petits cubes, puis arroser de vinaigrette.
4. Chauffer l'huile doucement et y faire ramollir l'échalote, ajouter les graines et noix et laisser griller 5 minutes. Ajouter la moutarde et déglacer au vinaigre de Xérès. Retirer du feu et ajouter les morceaux de dattes. Mélanger, laisser tiédir puis incorporer ce mélange aux feuilles de roquette au mélange de pommes citronnées et celui de courges au romarin.
5. Pour un repas complet, accompagner d'un croûton de pain artisanal et d'un fromage à pâte ferme, le Louis d'or.

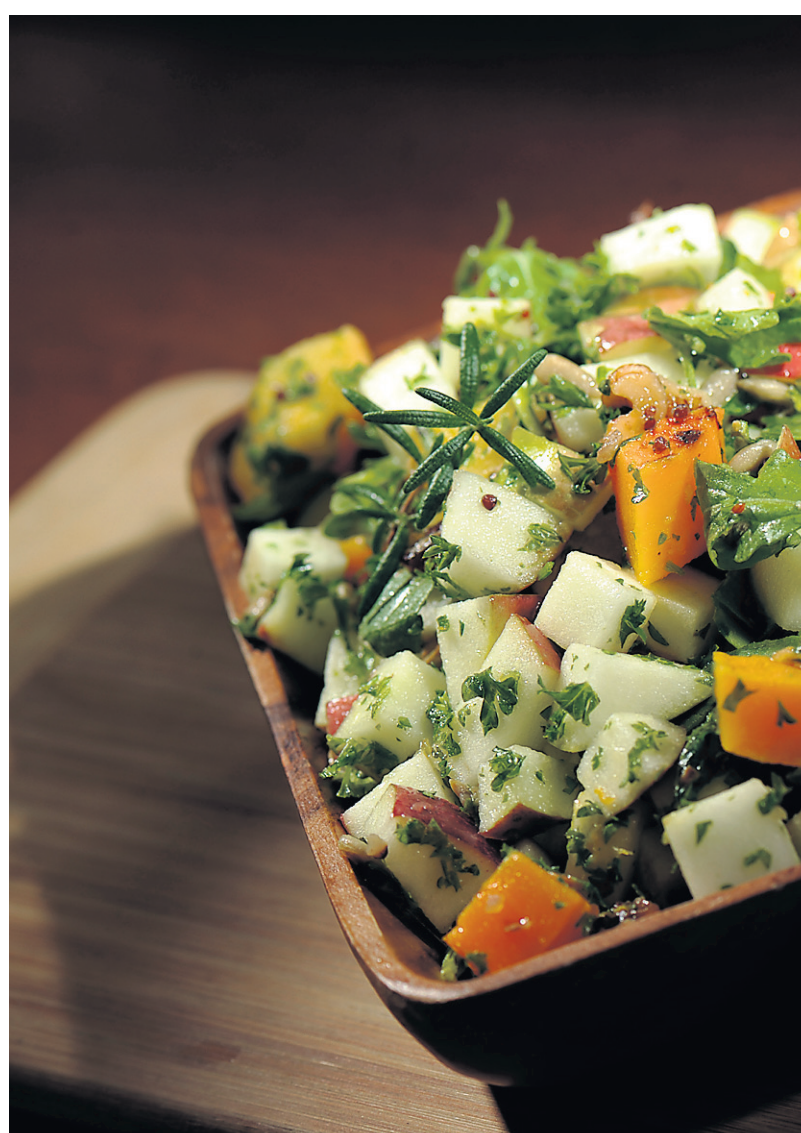


PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

LES BANLIEUSARDISES

www.banlieusardises.com



PHOTO MARTINE GINGRAS, COLLABORATION SPÉCIALE

Martine Gingras aime faire les choses elle-même : la cuisine, le jardinage, la déco... elle fait même ses propres cosmétiques. « Les Banlieusardises sont un espace où je partage mes expériences et mes découvertes. Je cuisine au jour le jour, à la bonne franquette, en profitant des produits saisonniers (et aussi des rabais de la semaine). Mais en même temps, j'expérimente beaucoup, j'essaie de surprendre, d'amuser, de charmer les papilles de mes filles (5 et 3 ans) et de mon chum. Pour résumer : c'est de la cuisine familiale créative ! » Elle doit une fière chandelle à Jehane Benoit. Un peu comme la Julie de Julie & Julia, elle a appris à cuisiner en suivant à la lettre *L'encyclopédie de la cuisine de M^{me} Benoit*.

RISOTTO D'AUTOMNE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 3 c. à soupe de beurre
- > 2 belles pommes Lobo pelées et coupées en gros dés
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 oignon rouge pelé et émincé
- > 1/2 petite courge musquée (butternut), pelée, épépinée et taillée en dés (environ 1 1/2 tasse)

- > 2 gousses d'ail pelées et émincées
- > 1 1/2 tasse de riz arborio
- > 1 litre de bouillon de poulet
- > 125 ml de cidre tranquille (comme le Légende d'automne)
- > 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- > 1/2 c. à thé de romarin frais
- > 100 g de cheddar fort râpé
- > 1 1/2 tasse de jambon méchoui ou de canard fumé, en petits dés

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre la moitié du beurre à feu moyen-doux et y faire dorer les pommes, puis réserver.
2. Ajouter l'autre moitié du beurre et l'huile d'olive dans la casserole. Faire revenir l'oignon et la courge jusqu'à coloration. Incorporer le riz et l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes.
3. Ajouter la moutarde, le romarin et verser le cidre, puis laisser le riz boire le liquide.
4. Verser le bouillon, une louche à la fois, toujours à feu moyen-doux. Mélanger constamment et laisser le riz boire le bouillon avant d'en ajouter une nouvelle « louchée ».
5. Quand tout le bouillon a été utilisé, incorporer le jambon, les dés de pommes dorées et le cheddar. Mélanger jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
6. Saler et poivrer, au goût. Décorer d'une tige de romarin (facultatif) et servir.

GOURMAND

Clos Saragnat: 20 ans de cidre de glace



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

C'est pendant l'hiver 1989-1990 que, de l'idée à la pratique, les premières pommes gelées à même les arbres ont été récoltées, au sac à dos, afin d'en extraire leur substantifique moelle qui allait ainsi se voir magnifier en cidre de glace. Un moment historique, dont la paternité revient à Christian Barthomeuf.

Le caractère novateur de la démarche de cet ardent défenseur de ce produit noble, aujourd'hui distribué en Europe, en Asie et aux États-Unis, trop souvent usurpé par des ersatz dont il se passerait, tout comme nous, a été souligné en juin dernier par l'attribution du tout premier prix du Gouverneur général pour les arts de la table.

Aujourd'hui, cet artisan allumé est à la tête de son domaine Clos Saragnat (cidredeglace.org) où il signe, entre autres, ses deux cuvées, Avalanche et L'Original, références absolues en la matière. D'une définition aromatique unique et d'une vibration quasi minérale, ses cidres de glace sont dans une classe à part. Il y a le style Barthomeuf, et il y a les autres cidres de glace.

Pour preuve, le 23 septembre dernier, le maître des cidres de glace nous a fait le privilège d'une dégustation de 18 millésimes de ses pénétrants cidres, remontant jusqu'au tout premier à avoir été élaboré et mis en bouteille, non seulement au Québec, mais dans le monde, le millésime 1990. Dégustation historique. Malgré le côté très artisanal et approximatif de sa démarche au cours des premières années, force est



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Fabrication du cidre de glace Clos Saragnat avec le propriétaire Christian Barthomeuf à Frelishburg. On voit, en premier plan, des pommes gelées dans les arbres.

aromatique de noisette, d'hydromel, de figue séchée et de vanille Bourbon. Les 1998 et 1999 abondent un peu dans le même sens, avec des notes d'expresso très tassé pour le 1998 et de scotch fumé-tourbé pour le 1999. Chose certaine, osez conserver vos flacons des meilleurs cidres de glace en cave plus

Le Clos Saragnat L'Original 2003, et encore plus les 2005 et 2007, sont des modèles de haute définition, tout comme l'Avalanche 2007 (voir commentaire détaillé). Vous pourrez lire les commentaires détaillés de chaque millésime de cette dégustation mémorable sur mon site francoischartier.ca.

Enfin, une fois le cidre de glace à table, dans vos verres, il vous faudra, dans vos assiettes, penser aux aliments complémentaires à ce dernier. Et puisque certaines molécules aromatiques du sirop d'érable sont fortement représentées dans la cannelle, et que ceux-ci s'expriment haut et fort dans les cidres de glace, qui sont pourvus de cette même signature moléculaire, il faut opter pour les recettes à base de sirop d'érable et de cannelle.

Tout comme celles dominées par les ingrédients complémentaires à la cannelle, tels l'amande, le caramel, la camomille, les agrumes, le clou de girofle, le cumin, la figue fraîche, le gingembre, les noix, le pastis, le piment fort, le safran et la vanille.

François Chartier est l'auteur de la 15^e édition du guide des vins et des mets *La sélection Chartier 2011* (en librairies depuis le 30 septembre).

CLOS SARAGNAT «AVALANCHE» 2007

Cidre de Glace, Clos Saragnat,
Explorage Inc., Frelishburg
26,90\$ (200 ml)
(11133221) ★★★★★, \$\$½ MODÉRÉ+



L'Avalanche se montre d'une couleur orangé foncé caramélisé. D'un nez d'une étonnante définition, unique et hors normes, dans une classe à part. Pureté, profondeur et fraîcheur, où s'entremêlent des notes complexes de pomme mûre, de compote, de cassonade, d'érable, d'abricot et de poire chaude. Belle liqueur, onctueuse à souhait, mais immense finale à l'acidité vibrante et aux saveurs prenantes, d'une vibration unique et d'une grande ampleur. Accompagnez-le d'un plateau de fromages: époisses accompagné de pain aux figues et gorgonzola accompagné de marmelade d'oranges.

D'une définition aromatique unique et d'une vibration quasi minérale, ses cidres de glace sont dans une classe à part. Il y a le style Barthomeuf, et il y a les autres cidres de glace.

de constater que ce Gaulois défroqué, comme il aime à se qualifier, savait déjà faire avec la chose.

De plus, ses Pomelière 1990 et 1992 (nom que portait son cidre de glace à l'époque) ont conservé une fraîcheur étonnante après toutes ces années sous le bouchon. On a même l'impression d'être en présence d'un vénérable et juvénile vin blanc moelleux de la Loire, tel un vouvray 1959 de Gaston Huet... Et que dire du 1996, floral au possible avec ses airs de vin blanc mature de gewurztraminer!

Tandis que son Pomelière 1995, atypique, certes, ressemble à s'y méprendre à un vin santo toscan avec son profil

de 10 ans. Des profils aromatiques d'épices douces, de sirop d'érable, de sirop de Liège, de caramel au beurre doux, de rose séchée, de safran, de scotch, de raisin de Corinthe et de figue vous seront offerts.

Très hétérogène comme style d'un millésime à l'autre dans la décennie 90, l'artiste appose sa griffe et établit son style dès le millésime 2002. Depuis, même si chaque année porte bien son empreinte du climat et du travail naturel des levures indigènes, ses cidres de glace ont atteint une richesse juste, une profondeur inouïe, une patine singulière et une harmonie d'ensemble remarquable.

Un globe-trotter se pose en Ontario



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT
DU VIN

Un jour, Norman Hardie a décidé qu'il voulait faire du vin. Avant de se lancer, toutefois, il a fait ses devoirs. Et un tour du monde, par la même occasion.

Arrivé au Canada à l'âge de 14 ans, en provenance de l'Afrique du Sud en plein apartheid, ce bonhomme costaud et sympathique a pris ensuite la direction de l'Université de Dijon, où il a obtenu son diplôme de sommelier dès la jeune vingtaine.

Retour à Toronto. En tant que sommelier au prestigieux hôtel Four Seasons, il a mûri pendant quatre ans son désir de faire lui-même du vin.

Mais avant de planter ses premières vignes, il lui manquait quelque chose: l'expérience, la pratique du métier de vigneron.

Comme il voulait faire des vins de type bourguignon (des blancs issus du chardonnay et des rouges à partir du pinot noir), il a décidé de parcourir le monde durant six ans, en stage dans ce qu'il considérait comme les meilleures maisons en Bourgogne, en Nouvelle-Zélande, en Californie, en Oregon, et en Afrique du Sud.

Il a notamment vinifié lui-même (preuve de la confiance que lui accordaient les propriétaires) le millésime 2001 d'Au Bon Climat, un des meilleurs



PHOTO BERNARD BRAULT, ARCHIVES LA PRESSE

Un vignoble du Prince Edward County, région considérée comme le nouveau front viticole ontarien coincée entre le lac Ontario et l'autoroute 401, entre Kingston et Toronto.

(à mon humble avis) producteurs californiens de pinot noir. Coïncidence, j'ai eu l'occasion il y a quelques années de déguster ce pinot noir 2001. Pas de doute, M. Hardie a autant de talent que de détermination.

Après son voyage initiatique dans les meilleurs vignobles de type bourguignon, Norman Hardie est revenu au Canada, posant cette fois ses valises dans la région du Niagara, puis c'est là que ça devient particulièrement intéressant, dans le Prince Edward County (PEC), nouveau front viticole ontarien (grosso modo: région coincée entre le lac Ontario et l'autoroute 401, entre Kingston et Toronto).

M. Hardie n'est pas arrivé là par hasard, il a étudié les cartes, les sols, il a fait une analyse rigoureuse du terroir, du climat et a conclu que l'endroit avait le potentiel qu'il recherchait pour faire les meilleurs pinots noirs et chardonnays du Canada. Et puis, autre facteur non négligeable, les terres sont abondantes et abordables dans le PEC.

Est-il arrivé à faire les meilleurs vins de type bourguignon au Canada? Question parfaitement subjective, évidemment. D'abord, il faudrait avoir goûté tout ce qui se fait au Canada dans le genre pour l'affirmer et puis, les goûts, c'est bien connu, ne se discutent pas. Chose certaine, M. Hardie vient d'élever la barre de la qualité pour les régions du Niagara et du Prince Edward County.

«Cette région a un potentiel énorme, de par son emplacement particulier, l'influence des Grands Lacs et son microclimat. Le sol ressemble aussi au terroir bourguignon. J'ai fait des analyses, des tests, mais je ne savais pas tout, alors je suis allé cogner à la porte d'un vieil agriculteur du coin et en quelques heures, il m'a dit des choses que j'aurais mis des années à comprendre», a expliqué Norman Hardie lors d'une dégustation, récemment, dans un restaurant de Montréal.

Comme ses vignes du Prince Edward County sont

encore jeunes, M. Hardie croit que ses vins ne sont pas arrivés à leur plein potentiel dans ce coin. Il cultive aussi de la vigne au Niagara et se tape chaque semaine des centaines de kilomètres pour faire l'aller-retour.

Ses raisins aussi voyagent d'une région à l'autre puisque Norman Hardie assemble Niagara et PEC dans certaines de ses cuvées.

Les vins de M. Hardie, rouges et blancs, ont une particularité: pas de bois excessif, comme certains californiens et un trop grand nombre d'australien.

«Je ne veux pas de goût de bois travaillé dans mes vins, dit-il. Nous dépensons beaucoup d'argent dans les meilleures barriques de bois français pour ne pas avoir, justement, ce goût exagéré de bois.»

Parmi les vins dégustés ce jour-là, le chardonnay 100% Niagara m'a semblé mieux réussi, mais les pinots noirs du Prince Edward County

étaient tous bien ciselés, précis et concentrés. Clos Jordanne, producteur exceptionnel de l'Ontario, a maintenant de la concurrence.

Normand Hardie, qui produit seulement quelques milliers de caisses par année, écoule presque toute sa production dans les restaurants (surtout à Toronto, mais un peu aussi à Montréal). On peut se procurer ses vins (pas tous) par l'entremise de l'agence Vinéal.

Ils se détaillent de 26\$ (pour le melon de Bourgogne) à plus de 40\$ pour ses plus grands pinots noirs.

Après avoir relevé le défi de la qualité dans un nouveau terroir, M. Hardie doit maintenant abattre les préjugés persistants au sujet des vins canadiens.

Le bonhomme a toutefois pleine confiance en ses vins. «Les vignes et les barriques sont de France; le terroir est de l'Ontario, mais la bouche et le nez sont de moi», peut-on lire dans ses communiqués.

Moins de 20\$

Val Caudalies, Vidal, 2008, 13\$ (au Marché des saveurs du marché Jean-Talon, au vignoble et sur commande)

Si vos pérégrinations automnales vous mènent dans le magnifique coin de Dunham, faites un arrêt dans ce petit vignoble pour cueillir ce vin sans prétention, mais ma foi fort bien fait. Un vidal 100% tout en nuances, avec un peu de pêche en bouche. Avec une salade crevettes-avocat, c'était pas mal du tout.



Pour joindre notre journaliste: vincent.marissal@lapresse.ca

Parlons bourgogne...



JACQUES BENOIT
DU VIN

Comment expliquer l'attrait qu'exerce le bon bourgogne, blanc et rouge, sur tant de consommateurs et d'amateurs?

Purété du fruit, élégance, finesse, subtilité et complexité qui ne s'acquiescent en règle générale qu'après un certain nombre d'années, le tout sans lourdeur, avec même souvent quelque chose... d'aérien – telles sont certaines des caractéristiques auxquelles ces vins doivent leur attrait incomparable.

C'est «le grand frisson», affirme à leur sujet, avec raison, dans une interview qui paraît dans le plus récent numéro de *Cellier* le sommelier Ghislain Caron, désormais directeur des services personnalisés SAQ Signature (un poste de création encore récente, soit dit en passant).

«On n'en décroche plus», ajoute le sommelier, lequel s'intéresse néanmoins aux vins de la planète entière.

Autre élément qui joue en faveur des bourgognes: leurs prix, même ceux de vins très recherchés (il y a bien sûr des exceptions), restent grosso modo raisonnables. Surtout par comparaison avec la centaine de bordeaux rouges les plus

réputés, vendus désormais, on le sait, à des prix délirants...

On en a un bon exemple (voir plus bas) avec le Chambolle-Musigny 2006 Vieilles Vignes Frédéric Magnien, dont il ne reste plus – hélas! – que quelques dizaines de caisses, commercialisé au prix de 73,50\$, et qui possède, à mon sens, ce plus qui lui donne droit au titre de grand vin.

Fait aussi à ne pas oublier: contrairement à plusieurs autres types de vin, dont le bordeaux qui séduit d'emblée par sa couleur, sa concentration et son fruit, le bourgogne est jusqu'à un certain point un vin «d'arrière», comme disent les Italiens à propos du Barolo. Autrement dit, rares sont les consommateurs qui l'aiment spontanément – on apprend à l'aimer au fur et à mesure qu'on le découvre.

Cinq bourgognes

Bourgogne 2006
«Les Ursulines» Jean-Claude Boisset, 23,95\$ (11008121), ★★★, \$½, 2010-2013

Peu concentré, ce bourgogne générique élaboré par un vinificateur de grand talent – Grégory Patriat – a néanmoins tout pour charmer l'amateur de ces vins. Rouge clair, son bouquet, de petits fruits rouges, est très discrètement boisé, non sans une certaine complexité (avec notamment quelques nuances de fruits cuits), toutes choses que l'on

retrouve en bouche. Nette du fruit, tannins tendres – on le boit avec grand plaisir. 13% d'alcool (243 caisses).

Mercrey 2008 Château de Chamirey, 26,25\$ (962589), ★★★, \$½, 2010-2018

Bien connu sur notre marché, ce bourgogne rouge plutôt carré, charnu, tannique et même assez austère dans sa jeunesse reste fidèle à lui-même dans ce nouveau millésime. Avec l'âge, toutefois, comme le montrait un très beau 1999 dégusté (et bu!) en août, il acquiert de la finesse, tout en tenant fort bien la route. Très bon. 13,1% (98 caisses).

Chambolle-Musigny 2006 Vieilles Vignes Frédéric Magnien, 73,50\$ (746388), ★★★★★, \$½, 2010-2015

D'une plus grande concentration qu'on ne s'y attend de cette appellation (à cause de l'âge des vignes, sans doute), son bouquet de bonne

ampleur est pur, expressif, relevé de notes rappelant un peu le pain grillé (le bois). La bouche suit, équilibrée, les saveurs sont bien mûres, pleines d'éclat, ses tannins aimables. Grand vin. 13% (31 caisses).

Montagny 2008 Domaine Faiveley, 19,75\$ (10897270), ★★★, \$½, 2010-2013

Bourgogne blanc de la côte chalonaise, un peu plus que moyennement corsé, au boisé uniquement perceptible par ses notes genre fruits confits. Assez peu complexe, néanmoins très réussi, il a entre autres le grand mérite d'être vendu à prix correct. (La SAQ a commandé 140 caisses additionnelles de ce vin.) 13% (49 caisses).

Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2008 Château de Maligny, 35,25\$ (480145), ★★★½, \$½, 2010-2014

Chablis non boisé, son bouquet est délicat, pur, retenu,

mais un peu plus expressif en agitant le vin dans le verre. Alors que ses saveurs, par contre, sont bien affirmées, le tout donnant un chablis distingué, fin, ne manquant pas de caractère, et dont l'après-goût persiste un bon moment. Délicieux. 12,5% (90 caisses).

Côtes du Roussillon Villages 2008 Les Millères Domaine Gardiès, 22,50\$ (10781402), ★★★★★, \$½, 2010-2014

Violacé, très coloré sans être opaque, ce magnifique vin, surtout de Grenache (40%) et de Syrah (35%), et dont la moitié est élevé sous bois, au bouquet de fruits noirs et aux notes d'épices chaudes, brille par l'éclat de son fruit. Dense, corsée, la bouche n'est pas en reste, pleine d'éclat, avec des tannins serrés. Mais... attention, il fait 15% d'alcool, sans qu'on le perçoive vraiment. 15% (84 caisses).



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Bourgogne Aligoté 2009 Jaffelin



Vin blanc du cépage Aligoté, et d'un très bon, sinon excellent millésime pour la Bourgogne, ce 2009, non boisé, se présente avec un bouquet net, tout en fruit, avec quelque chose comme une nuance de pomme verte. Bien goûteux pour un vin blanc de ce cépage, ses saveurs sont tout aussi franches

que le donne à penser le bouquet, et rehaussées (comme dans tant de vins blancs) par un peu de gaz carbonique. À boire à l'apéritif ou encore pour accompagner un poisson, des fruits de mer, etc. 12% (448 caisses). 15,95\$ (53868), ★★★½, \$½, 2010-2011.

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

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

SUR CYBERPRESSE.CA

D'autres notes de dégustation à lire sur cyberpresse.ca/benoit

Fraises: fin d'une saison exceptionnelle

FLORENCE TURPAULT-DESROCHES

Amateurs de fraises, faites des réserves puisque la saison de ces petits fruits rouges et sucrés se termine bientôt. D'ici deux semaines, les fraisières devraient cesser leur production.

Cette saison aura été exceptionnelle, après avoir débuté en mai, trois semaines plus tôt que d'habitude. Les températures chaudes du mois d'avril et de mai et le peu de neige de l'hiver dernier ont notamment contribué à allonger la durée de la saison.

«L'année dernière a été une très mauvaise année pour les petits fruits. Le temps a été très pluvieux, et la production a été plus difficile. Mais cette année, c'est tout le contraire», affirme le producteur Michel Sauriol, président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec.

Si la saison a été plus longue, le volume de fraises récoltées n'aura toutefois pas été très différent de celui des autres années. En raison de

l'importante canicule qui a frappé le Québec durant l'été, les plants de fraisières ont subi un stress important et ont donc produit moins que la normale.

La récolte a été meilleure dans la région de Québec qu'à Montréal, parce que la chaleur y a été moins oppressante.

M. Sauriol est toutefois satisfait de constater que de plus en plus de Québécois préfèrent les petits fruits d'ici à ceux de la Californie. «Ce n'est pas seulement important d'acheter local, mais c'est également une question d'environnement. En limitant les importations de fruits qui viennent de l'extérieur, on diminue le transport et on contribue à améliorer la couche d'ozone, et ça aussi, c'est primordial pour nous.»



LA SÉLECTION CHARTIER FÊTE SES 15 ANS.

VOS PAPILLES SERONT COMBLÉES PLUS QUE JAMAIS !

LES ÉDITIONS LA PRESSE

En vente en librairie ou sur librairie.cyberpresse.ca

GOURMAND

AUBERGE LE VIEUX SAINT-GABRIEL

Spectaculaire

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
RESTAURANTS

L'Auberge Le Vieux Saint-Gabriel est sur le circuit touristique de la vieille ville. Il y a quelques années, sa cuisine s'était endormie sous un nuage d'insignifiance, dans un décor suranné et poussiéreux. Pourtant, le lieu ne manquait pas d'un charme rustique, mollement vieille France. Ces deux bâtiments en pierre qui datent du XVII^e siècle ont été repris par un quatuor formé d'un administrateur, d'un financier, d'un artiste et d'un chef. Nous dirions que c'est la combinaison idéale. Talent, fric et saine gestion s'additionnent pour donner des possibilités incalculables! Et le talent, ici, c'est surtout le décor insolite et déluré de Bruno Braën et la cuisine du chef d'origine provençale Éric Gonzalez.

La cuisine d'Éric Gonzalez me plaît infiniment. Pourquoi? Parce qu'elle est suprêmement élégante, simple. Malgré le travail de finesse, d'appoint et de finition, malgré une volonté d'évoquer la rusticité, les goûts sont limpides, les saveurs transparentes, le tout servi par une technique pratiquement sans faille. La cuisine peut être apprêtée de manière complexe, sa charpente peut être savante. Mais elle doit rester lisible pour ceux qui la mangent, on doit pouvoir s'en approcher avec aisance. Friser de peu le grotesque, mais ne jamais sombrer dedans: c'est ça, la grande cuisine.

C'est vrai, la carrière de ce très grand chef, dont la formation a commencé quelque part sur la côte méditerranéenne dans les palaces étoilés, n'a pas connu que des hauts. Il a été brillant au Lutetia, savant et audacieux au Cube, puis son voyage l'a emmené trop



Le talent, à L'Auberge Le Vieux Saint-Gabriel, c'est surtout le décor insolite et déluré de Bruno Braën et la cuisine du chef d'origine provençale Éric Gonzalez.

loin de son port d'attache, quelque part entre un resto d'hôtel rococo et un bistro de quartier. Des lieux qui ne rendaient pas justice à son talent, il me semble. En tout cas, nous attendions qu'il s'en trouve un à la mesure de ses compétences. C'est fait.

Au menu du soir, des compositions autour d'un soliste (crevettes, foie gras, tartare de bœuf, demi-poulet fermier, morue charbonnière) et des accompagnements ou des contrepoints circonspects qui ne font pas ombrage à l'ingrédient principal, mais l'appuient au contraire. Et, pour une fois, le menu du jour est tout aussi recherché que celui du soir, mais facturé légèrement.

Ainsi, une salade d'endi-

ves et de physalis au parfum tomate, parce que c'est la saison et que c'est bon et tonique. Ces légumes sont soutenues par un ensemble aromatique vigoureux – vinaigre de Xères, sucre de canne, raisins blonds sautés au beurre – et servies sur une ardoise brute. Puis, des crevettes de Gaspésie montées au yaourt, au piment d'Espelette et avec une sorte de salsa de tomates et de mangues, proposée comme un tableau abstrait et disloqué.

En plat, nous choisissons la joue de bœuf braisée à la façon d'un «bœuf carottes» ménager, présenté avec soin, de manière cartésienne, les joues divisées en quatre morceaux (c'est copieux). Autour, un assemblage de haricots frais, de racines bien caramélisées

mais encore un peu raides au centre en dépit des heures de cuisson, et un jus dense absolument admirable à la moutarde de Meaux. Classique et inventif à la fois. Le chef s'amuse avec les expectatives, nous surprend avec des touches qui font glisser vers un autre angle le sens d'un plat. Il le fait aussi ce jour-là avec un « spaghetti bolognaise », des pâtes enroulées autour d'un bâton, la sauce pas complètement celle qu'on espère, le fromage là où on ne l'attend pas, et la viande déconstruite de la sauce et servie séparément. Et tout est absolument parfait: goût, parfums, assaisonnement, cuisson. On trouvera aussi au menu des choses surprenantes comme les plats de la roûisserie mécanique,

installée au devant de la salle à manger.

Les finales sont comme le reste, spectaculaires malgré des intitulés d'apparence sobre. Une sorte de crumble aux pommes autour d'une écume au caramel, nappé à la minute d'une sauce au caramel au beurre salé, ou un autre aux bananes et à l'arachide avec du chocolat et du rhum. Cette Auberge, en un mot, est redevenue une vraie ivresse gastronomique. Précipitez-vous.

AUBERGE LE VIEUX SAINT-GABRIEL

426, rue Saint-Gabriel, Vieux-Montréal
514-878-3561

On y retourne? Avec cette qualité de cuisine, oui, et même le plus souvent possible.

Prix: franchement, on s'en tire à très bon compte. Et pour une cuisine exceptionnelle: entrées autour de 15\$, plats autour de 30\$. Le jour, une formule de trois services qui commence à 18\$ constitue l'affaire du moment dans le Vieux. Comptez autour de 50\$ le jour tout compris pour deux, et autour de 100\$ le soir, avant le vin mais avec les taxes et le service.

Faune: Chic le soir, avocats le jour. Il y a bien quelques touristes qui ne se doutent pas qu'ils mangent dans l'une des meilleures tables de la ville.

Service: Avec aisance.

Vin: Des sélections très originales, recommandées par une sommelière sympathique et pas coincée!

⊕ Dans les détails: la vaisselle, les carafes, la roûisserie à l'entrée, le souci de faire distinct.

⊖ Pas pratique si on vient en auto – il est difficile de se garer.

FABERGÉ

Des œufs et encore des œufs dans le Mile End

MARIE-CLAUDE LORTIE
SUR LE POUCE

La hollandaise ne goûtait pas assez le citron. Les pommes de terre étaient couvertes d'épices salées un peu piquantes rappelant celles qu'on achète, déjà mélangées, au supermarché. Mais le nouveau restaurant Fabergé a quelque chose de charmant qui dépasse ses défauts et le peu d'originalité de la cuisine.

On s'y sent chez soi. L'atmosphère est décontractée. Le décor contemporain – avec des notes rétro –, tout en contreplaqué et joliment construit sur mesure, avec chaises Eames de rigueur, fait penser aux appartements des hipsters du coin. Une murale, peinte par un artiste du quartier, Philippe Legris, et représentant Montréal, affiche une fierté citadine sympathique. La musique est intéressante. Pas trop excentrique. Mais surtout pas commerciale ni «néo-musak lounge»...

Bref, si la cuisine de Fabergé ne vaut peut-être pas le détour de l'autre bout de la métropole, la chaleur et la solidité du concept sont là et le resto a la charpente pour s'améliorer.

Installé dans le Mile End, ce restaurant sert un menu de brunch durant toute la journée. Œufs bénédicte, œufs pochés, brouillés, tournés... «Œufs dans le trou» servi dans un pain au fromage. Tout, sur le menu, évoque les petits déjeuners traditionnels anglo-saxons:



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Chez Fabergé, on se sent chez soi.

bacon, jambon, saucisses et pommes de terre inclus, avec jus d'agrumes frais pressés. Mais la cuisine reste très sage. Il y a des fruits, coupés très simplement en salade. Du pain grillé. On est loin de la recherche et du doigté au fourneau qui a fait la marque du Sparrow, par exemple, voisin de quartier spécialisé lui aussi dans les menus du matin et du midi.

Toutefois, Fabergé, malgré son nom qui évoque les trésors de la Russie tsariste, reste dans une simplicité qui plaît. L'accueil est souriant, le menu ne cache jamais sa sobriété derrière une quelconque prétention. On ne se donne aucun air. Aussi, on n'hésite pas à ajuster les plats pour plaire aux préférences de chacun.

On a l'impression que les

proprios ont conçu le restaurant où ils aimeraient eux-mêmes traîner, avec un iPad, quand les matins s'étièrent et qu'on ne sait plus si c'est le temps de petit-déjeuner ou de luncher...

FABERGÉ
25, avenue Fairmount Ouest,
Montréal
514-903-6649

⊕ Un décor contemporain simple mais sympathique, moderne, lumineux, de la bonne musique et un accueil sympathique.

⊖ Une cuisine trop simple, pas assez recherchée et originale.

On y retourne? On va attendre que la créativité et la modernité du lieu transparaissent un peu plus dans les plats.

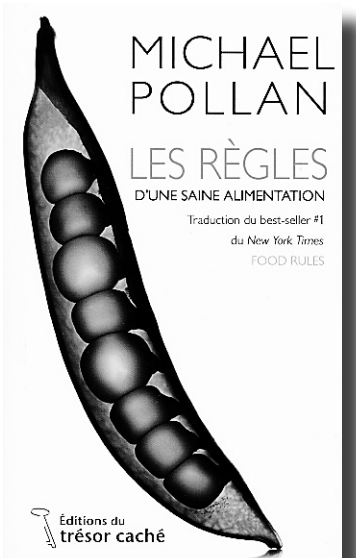
J'AI LU

Bien manger pour les nuls

Bien sûr, nous savons tous qu'il faut consommer plusieurs portions de fruits et légumes par jour, réduire notre consommation de viande, favoriser les légumineuses. On sait aussi qu'un verre de vin, c'est bien, mais que quatre, ça l'est peut-être moins. Mais saviez-vous qu'il vaut mieux éviter tout ce qui se veut «santé» ou est annoncé à la télé, qu'il vaut mieux manger à table et jamais seul, et que c'est finalement très bien de laisser quelque chose dans son assiette (malgré ce que disait votre mère)?

Tout récemment traduit de l'anglais, les *Règles d'une saine alimentation* (Food Rules) de Michael Pollan, un recueil d'une soixantaine de petites règles, aurait pu être un peu rasoir. Préchi-précha. C'est tout le contraire. Écrit avec beaucoup d'humour, il est léger, plutôt sympa. Un exemple? Ne consommez pas d'aliment préparé dans un endroit où le port d'un bonnet de chirurgien est obligatoire (18^e règle); si on vous a servi au volant de votre voiture, ce n'est pas de la nourriture (20^e règle); payez plus, mangez moins (44^e règle).

— Silvia Galipeau



Les règles d'une saine alimentation
Michael Pollan, éd. du Trésor
caché, 9,95\$

Recettes simples, mais pas banales

De tous les cours de cuisine que j'ai pris dans ma vie, ce sont probablement ceux de Marie-Fleur St-Pierre qui m'ont laissé le plus de recettes. De recettes, en fait, que je cuisine encore. Car Marie-Fleur, qui dirige les cuisines du restaurant montréalais Tapéo, rue Villeray, est spécialiste d'une approche essentielle en cuisine en 2010, le minimum d'efforts pour un maximum d'impact. Aussi simples soient-elles – tomates sur vigne confites avec chèvre frais, escabèche de maquereau ou de saumon –, ses recettes ne sont jamais banales. Palourdes aux artichauts et au citron confit, morue avec vinaigrette aux tomates... On redécouvre les produits grâce à ses combinaisons ensoleillées, originales, ponctuées de saveurs franches. Habités, par les temps qui courent, aux livres de cuisine léchés, on ne sera pas surpris par le style convenu de celui-ci. Qu'importe. Le contenu vaut le détour.

— Marie-Claude Lortie



Les tapas de Marie-Fleur
Marie-Fleur St-Pierre, éd. de
l'Homme, 32,95\$