

CONSOMMATION

Les consommateurs pourront bientôt savoir exactement sur quel bateau le homard qu'ils achètent a été pêché! Découvrez comment sur cyberpresse.ca/homard

RECETTES

Consultez notre index des recettes proposées par des chefs spécialistes sur cyberpresse.ca/recettes

GOURMAND

RESTO
MINUTIEUX SUSHIS
PAGE 6



VINS
NOTER HAUT OU BAS?
PAGE 5



Le WHISKY dans L'ASSIETTE

Des accords mets-whisky? Pourquoi pas? Denise Cornellier et sa grande amie Martine Nouet, spécialiste des eaux-de-vie, bousculent les idées reçues en concoctant un menu tout en finesse où single malt, fruits de mer et cerf font très bon ménage.

LE REPORTAGE D'ÈVE DUMAS EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

zeste

zeste.tv

NOUVEAUTÉ
1 ingrédient
3 façons

avec
caroline mccann
DU LUNDI AU JEUDI 13H ET 19H



RECETTES de DENISE CORNELLIER

ÈVE DUMAS

SAUMON FUMÉ SUR CRÊPE À LA PATATE DOUCE VANILLÉE, CRÈME LÉGÈRE AU GLENROTHES



POUR 30 MINI-CRÊPES

INGRÉDIENTS

- 100 g (72 ml) de patates douces en purée
- 30 ml de beurre ramolli
- 25 g (45 ml) de farine
- 1 œuf
- 100 ml de yogourt nature
- Lait (au besoin)
- 2,5 ml d'extrait liquide de vanille naturelle
- Sel et poivre au goût

GARNITURE POUR 8 CANAPÉS

- 30 ml de crème 35 % à fouetter
- 80 g de saumon fumé, en tranches (3 ou 4 tranches)
- Quelques gouttes de whisky single malt (Glenrothes)
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Couper les patates douces en deux, dans le sens de la longueur. Déposer sur une plaque à cuisson contenant un peu d'eau, le côté coupé vers la plaque. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four à 350°F pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'on puisse insérer facilement une fourchette dans la chair.
2. Retirer la chair avec une cuillère et la piler avec un pile-patates ou un moulin à légumes. Ajouter le beurre et mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Assaisonner de sel et de poivre. Faire refroidir au réfrigérateur.
3. Dans un grand bol, battre légèrement les œufs, le yogourt et la vanille avec un fouet ou une fourchette. Intégrer la farine et la chair de patate douce et continuer de mélanger avec une cuillère de bois. La texture désirée pour le mélange est une pâte à crêpe épaisse; ajouter du yogourt ou du lait pour rectifier la consistance de la pâte si nécessaire.
4. Sur une poêle chaude, badigeonner un peu d'huile avec un essuie-tout. À l'aide d'une cuillère à soupe, verser délicatement de la préparation à crêpe de façon à former des crêpes rondes miniatures de 1 pouce à 1 1/2 pouce. Lorsque le dessous des crêpes est doré et qu'il ne colle plus, les retourner et cuire de l'autre côté.
5. Congeler l'excédent de crêpes cuites et les réutiliser au besoin dans les trois mois suivant la confection.
6. Avec un batteur électrique ou un fouet, fouetter la crème, l'assaisonner de sel et de poivre et y ajouter le whisky au dernier moment. Réserver au froid.
7. Trancher le saumon fumé en petites lanières d'environ 10 g par portion. Former de petites rosaces en enrollant la lanière de saumon fumé sur elle-même.
8. Sur chaque petite crêpe, déposer une rosace de saumon fumé et coiffer d'un soupçon de crème fouettée.

FILET DE CERF DE LA PETITE NATION MARINÉ AU WHISKY, SAUCE CACAO, CHAMPIGNONS SAUVAGES, CHÂTAIGNES ET COURGE RÔTIES



POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- Pour le cerf mariné :
- 240 g de filet de cerf
 - 5 ml de gruë de cacao
 - 5 ml de genièvre broyé
 - 5 ml de poivre noir entier
 - 40 ml d'huile d'olive
 - 20 ml de sucre
 - 15 ml de single malt whisky Glendronach 12 ans
- Pour la sauce :
- 500 ml de fond de veau maison ou de sauce demi-glace du commerce
 - 150 ml de vin rouge sec

EN ACCOMPAGNEMENT

- 16 châtaignes (marrons) achetées cuites, sous vide
- 60 g de champignons sauvages séchés
- 3 échalotes françaises
- 15 ml de beurre
- 60 ml de chutney de canneberges (voir recette ci-contre)
- 1 courge (Butternut ou poivrée)
- 40 ml de gras de canard ou autre corps gras
- 1 pincée de romarin haché
- 10 ml d'ail frais, haché
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

1. La veille, faire mariner la viande avec les épices, l'huile d'olive, le sucre et le whisky.
2. Faire tremper les champignons dans l'eau tiède pendant 20 à 30 minutes pour les réhydrater, puis laver plusieurs fois à l'eau. Dans une poêle, faire suer les champignons à feu doux avec le beurre et l'échalote durant 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.
3. Peler et vider la courge et la couper en frites minces. Dans un bol, mélanger les frites de courge avec le gras de canard, l'ail et le romarin. Déposer la courge aromatisée sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et faire rôtir au four à 350°F durant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les frites soient bien tendres. Rectifier l'assaisonnement.
4. Pour la sauce, faire réduire lentement le fond de veau (ou la demi-glace) et le vin rouge dans un petit chaudron, jusqu'à ce que le quart du liquide se soit évaporé. Ajouter les châtaignes dans la sauce pour les réchauffer. Réserver au chaud.
5. Au moment de servir, faire colorer les filets de cerf marinés dans une poêle à feu vif, dans un peu de beurre ou d'huile. Déglacer avec la sauce et terminer la cuisson au four à 350°F jusqu'à la cuisson désirée, soit environ 7 à 10 minutes pour une cuisson à point (médium).
6. Dans une grande assiette chaude, déposer le filet de cerf, recouvrir de champignons sauvages et napper de sauce. Disposer joliment dans l'assiette les courges rôties, les châtaignes et le chutney de canneberge.

HOMARD, PÉTONCLES ET LANGOUSTINES EN RAVIOLI, BOUILLON DE HOMARD ET TUILE DE PAIN GRILLÉ



POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- Pour le bouillon de homard (environ 1,5 l) :
- 2 à 4 carcasses de homard ou autres carcasses de crustacés
- 1 carotte
- 1/2 oignon
- 1/2 poireau
- 2 branches de céleri
- 1 t. de vin blanc
- Sel et poivre au goût
- Épices Jardin Marin d'Olivier Roellinger ou un mélange d'algues dulces, de laitue de mer et de porphyre.

POUR L'ENTRÉE

- 3 pâtes à lasagne
- 120 g de pétoncles, frais
- 90 g de homard, frais (l'équivalent d'un homard d'une livre)
- 90 g de langoustines, fraîches ou surgelées (200 g non décortiquées)
- 1 t. d'épinards frais paquetés
- 1 feuille d'algue nori (algues à sushi)
- 1 morceau de pain baguette
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Épices Neptune d'Olivier Roellinger ou un mélange d'algues dulces, d'aneth, d'anis étoilé et de fenouil (au goût)
- Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Dans un chaudron, recouvrir les carcasses de homard avec de l'eau. Y ajouter les légumes, le vin blanc et les fines herbes et amener à ébullition. Laisser mijoter environ 1h30 à feu doux pour obtenir un bouillon clair. Passer le mélange au tamis. Rectifier l'assaisonnement et conserver au réfrigérateur. Le bouillon de homard se conserve bien une semaine au réfrigérateur ou trois mois au congélateur.
2. Pour les langoustines, ouvrir le dos des fruits de mer avec un petit couteau pour en retirer l'intestin (petit filet noir), puis retirer la carapace. Conserver 6 morceaux crus d'environ 15 g.
3. Pour le homard, retirer la chair des pinces ou de la queue à l'aide d'une fourchette après avoir brisé la carapace avec une masse ou un marteau. Conserver 6 morceaux crus d'environ 15 g.
4. Émincer les pétoncles crus en tranches fines de façon à obtenir 6 portions d'environ 20 g.
5. Réserver tous les crustacés crus au réfrigérateur, avant l'assemblage de l'entrée.
6. Tailler le pain en croûtons obliques très minces. Badigeonner d'huile et assaisonner avec le sel, le poivre et les épices Neptune. Passer au four jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et croustillants, soit environ 1-2 minutes de chaque côté sous l'élément chauffant du four (broil). Réserver.
7. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites et légèrement refroidies, couper en deux pour obtenir six carrés. Couper chaque carré en deux triangles.

8. Dans un petit chaudron, réchauffer le bouillon de homard. Plonger les fruits de mer crus et les faire pocher dans le bouillon durant trois à quatre minutes, juste pour qu'ils commencent à se raffermir. Ne pas trop cuire.
9. Émincer l'algue nori en fines lanières. Ciseler les épinards crus. Réserver séparément.
10. Dans chaque bol, déposer l'un des triangles de lasagne puis y ajouter les épinards ciselés. Superposer les trois fruits de mer cuits par-dessus. Déposer l'autre triangle de lasagne sur le dessus du montage et couvrir d'environ 125 ml (1/2 tasse) de bouillon chaud.
11. Parsemer d'algues émincées et accompagner d'un croûton de pain.

SUGGESTION

On prévoit de 40 à 50 g de fruits de mer par personne, quelle que soit la répartition entre ceux-ci. On peut préparer le bouillon avec les carapaces des fruits de mer choisis : crevettes, langoustines, homard, crabe, etc.

CHUTNEY DE CANNEBERGES

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 c. à soupe d'oignon ciselé
- 2 c. à thé de beurre
- 1 t. de canneberges, fraîches ou congelées
- 4 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe + 1 c. à thé de vinaigre de vin blanc
- 1 pincée de cardamome moulu
- 1 pincée de cannelle moulu
- 1 pincée de coriandre moulu
- 1 c. à soupe de gingembre frais, pelé, coupé en brunoise (dés très fins)
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire suer l'oignon dans le beurre.
2. Lorsque l'oignon est translucide, ajouter les fruits, le sucre, les épices et le vinaigre.
3. Faire mijoter 15 minutes à feu doux. Assaisonner de sel et de poivre.



GOURMAND

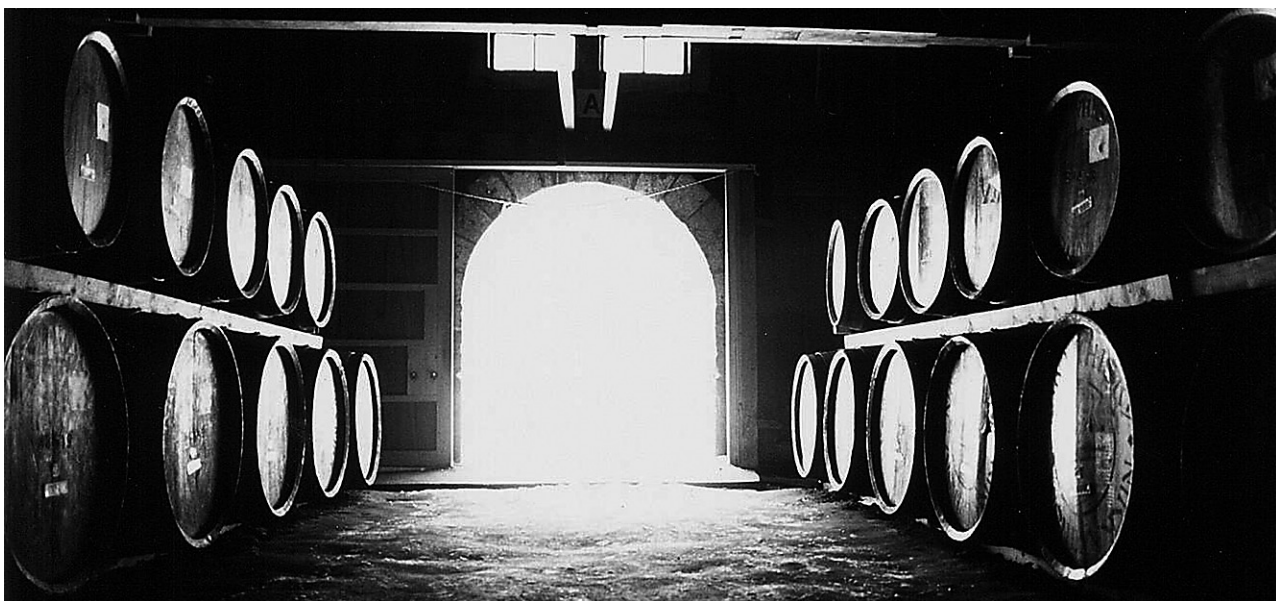


PHOTO BLOOMBERG

Décoiffantes cuisine et harmonies au scotch



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

Qu'est-ce que le whisky exactement? Pour faire simple, disons que c'est de la «bière», sans houblon, qui a été distillée, puis élevée en barriques de chêne de diverses origines. Quant au scotch écossais, pléonasmé s'il en est un (!), c'est de la «bière» distillée à base de malt. Plus précisément d'orge maltée séchée au feu de tourbe. Ce sont ces trois ingrédients, le malt, la fumée de la tourbe et le séjour plus ou moins long en fûts, qui procurent au scotch son singulier profil aromatique, sa complexe signature moléculaire.

Le malt, comme c'est le cas pour les bières, génère des arômes caramélisés, torréfiés, sucrés et fruités. La barrique, comme pour les vins, transfère dans le scotch une grande palette de composés volatils. Encore plus que dans le vin, d'ailleurs, étant donné le fort pourcentage d'alcool du scotch, comparativement à celui du vin.

L'alcool agit comme un puissant extracteur de molécules, ces dernières étant de beaucoup plus solubles dans ce liquide. On y retrouve des composés proches parents à ceux exprimés par le malt, avec des tonalités caramélisées, fruitées et lactées provenant de la grande famille des lactones.

Quant à la tourbe, qui sert de combustible pour sécher l'orge lors du maltage – cette étape est cruciale dans l'apparition des précieux composés volatils du malt –, elle apporte, entre autres, des arômes de fumée, qui créent une synergie unique avec les aliments tout aussi fumés, multiples essais à l'appui,

ainsi que des notes iodées-tourbeées, qui apprécient les produits de la mer.

Parmi les composés aromatiques qui dominent le profil du scotch, et qui sont des pistes parmi les plus intéressantes à suivre pour la création de recettes en cuisine, tout comme dans l'harmonie entre scotch et mets – pratique que j'effectue depuis presque 20 ans –, il y a la grande famille des lactones. Les lactones sont des molécules présentes dans plus de 120 produits alimentaires, ce qui explique leur importance dans l'industrie des arômes.

Elles sont en général à l'origine de notes aromatiques caramélisées, fruitées, lactées. L'élevage en barriques de chêne, préalablement brûlées, procure aux vins et aux eaux-de-vie, dont le scotch, de nombreuses molécules aromatiques de cette famille. Plus particulièrement, deux d'entre elles signent le profil qualifié de «boisé torréfié». Ce sont le méthyl-octalactone (mieux connu sous le nom de «whisky lactone» ou de «oak lactone»), par son odeur de noix de coco, et le maltol, par son odeur de sucre brûlé, rappelant la barbe à papa.

D'un point de vue organoleptique, les notes aromatiques des lactones les plus fréquentes sont celles de la «pêche», du «porc» et de la «noix de coco». Certaines lactones ont un arôme qualifié de «gras», et une odeur légèrement «beurrée» et «musquée». D'autres lactones sont plus «noisette», «amande», «caramel» ou «coumarine» (qui est aussi une lactone présente, entre autres, dans les fèves de tonka).

Il y a aussi d'autres lactones, comme le solerone, aussi connu sous le nom de «sherry lactone», par sa présence dans le xérès (de son nom anglo-saxon sherry), tout comme dans les portos, ainsi que dans les scotchs élevés dans des barriques ayant préalablement servi à l'élevage des xérès.

Donc, pour vous amuser à cuisiner avec le scotch, tout en maximisant la synergie des composés volatils de ce dernier avec les aliments cuisinés, comme c'est le cas sans équivoque entre les aliments au goût fumé, réservez-lui une cuisine dominée avant tout par les aliments partageant des composés sapides de la famille des lactones.

Ce qui inclut la viande de porc grillée, la pêche, l'abricot, la noix de coco, les figues séchées, les dattes, le caramel, la vanille, la fève tonka, la réglisse, le girofle, la cannelle, la racine d'angélique confite, la chicorée et les feuilles de tabac de grands havanes (il suffit de dérouler un cigare de qualité pour réaliser une décoction ou une infusion à chaud dans un liquide comme la crème servant à cuisiner des truffes au chocolat noir).

Quant aux vins pour accompagner ces plats, si vous ne désirez pas vivre la décoiffante expérience «scotch et mets», il vous faudra sélectionner des vins richement pourvus en molécules de même famille que le scotch. Ce qui est le cas des vins blancs méridionaux dominés par le cépage roussanne, tout comme des chardonnays du Nouveau Monde élevés en barriques.

En rouge, optez pour les crus de soleil, ayant aussi séjourné en fûts de chêne, comme ceux de pinot noir ou d'assemblage grenache-syrah-mourvèdre. Enfin, de vibrantes harmonies sont aussi à envisager avec les vins de xérès, de type amontillado et oloroso, car sachez que les barriques ayant servi à l'élevage de ces crus andalous sont fréquemment achetées par les distilleries d'Écosse pour en faire vieillir leur scotch. Ceci explique cela!

François Chartier est l'auteur du guide des vins *La sélection Chartier 2011* et du livre *Les recettes de Papilles et Molécules* (éditions La Presse). Suivez-le sur facebook.com/papillesetmolecules

SCOTCHS POUR CRÉATION EN CUISINE ET HARMONIES

Macallan 12 ans

Scotch Highland Single Malt, The Macallan Distillers, Écosse
82\$, SAQ, S (186 429), ★★★★★



Référence absolue en matière de single malt 12 ans d'âge, le Macallan offre puissance et subtilité, richesse et détails, dans une harmonie de saveurs tout simplement unique. Tourbe, foin coupé, épices douces et notes boisées s'y entremêlent avec éclat et justesse. Parfait pour se faire plaisir, ne serait-ce qu'une fois l'an... Il entre en symbiose parfaite avec un pouding poché au thé Earl Grey, beurre de cannelle et scotch highland single malt, soit avec un cigare comme le churchill Sancho Panza Corona Gigante.

The BenRiach 15 ans «Tawny Port Wood Finish»

Scotch Speyside Single Malt, The BenRiach Distillery, Écosse
87,50\$, SAQ, S (11 092 457), ★★★★★



Une édition spéciale, tirée à seulement 2040 bouteilles, élevée en fûts ayant préalablement contenu du porto tawny. Le nez sucré est d'un charme invitant, laissant apparaître des notes de figue séchée, de noix de coco, d'épices douces, de pêche et de sucre brûlé. La bouche suit avec texture et ampleur, se montrant presque grasse, égrainant de très longues saveurs de havane, d'épices orientales, d'abricot, de noix et de porto tawny. Pénétrant. Ne fait qu'un avec un camembert aux noix mélangées, éclats de chocolat noir et scotch (préalablement macérés quelques jours au centre du fromage), tout comme avec un dessert à base de pêches caramélisées et épicees ou de noix de coco grillée.

Ardbeg 10 ans

Scotch Single Islay Malt, Ardbeg Distillery, Écosse
90\$, SAQ, S (560 474), ★★★★★



Provenant de l'île d'Islay, ce scotch est on ne peut plus marqué par les notes caractéristiques d'iode et de tourbe que l'on retrouve dans tous les whiskies des îles. Il se démarque des autres par sa grande distinction et son élégance, ainsi que par ses notes très «smokey» provenant de son élevage unique à 100% dans des fûts ayant servi au préalable au vieillissement de bourbon. Bois brûlé, fumée et iode, non sans rappeler l'odeur du saumon fumé (!), participent au cocktail aromatique. Une bouche aérienne et élancée tapisse longuement le palais. Chaque fois que je le sirote avec des canapés d'esturgeon fumé, tout comme avec un vieux cheddar, le paradis n'est pas loin. Idem lors des moments de détente avec un churchill San Luis Rey.

Talisker Single Malt 10 ans

Scotch, Talisker Distillery, Écosse
69,75\$, SAQ, S (249 680), ★★★★★

Vous devriez être charmé, comme je le suis depuis longtemps, par ce scotch single malt provenant de l'île de Skye. Ses puissants arômes d'iode, rappelant la tourbe, le poivre et le vieux cuir, ainsi que son gras et sa rondeur en bouche, vous feront littéralement craquer! Tout comme la simplissime et décoiffante harmonie avec un pain pumpernickel à la moutarde de Meaux et au saumon fumé. Chez les cigares, optez pour un robusto de Hoyo de Monterey Epicure no. 2, qui lui donne écho par ses volutes aromatiques.

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER

UN SÉJOUR DE 2 NUITS
POUR 2 PERSONNES
Forfait Immersion Santé
Mieux-Être du Spa Eastman
Un court séjour déterminant pour
adopter un nouveau style de vie

OU UN ENSEMBLE-CADEAU
de nos partenaires majeurs
d'une valeur totale de 250\$



Venez déposer votre coupon à l'Expo Manger Santé et Vivre Vert de Montréal du 18 au 20 mars au stand La Presse # 427 au Palais des Congrès de Montréal. Le tirage aura lieu le mercredi 23 mars 2011 à 15 h 30 au bureau de l'Association Manger Santé Bio.

Vous pouvez également retourner votre coupon avant le mercredi 23 mars à 17 h 30 à l'adresse suivante : Concours Expo Manger Santé et Vivre Vert Bureau de l'Association Manger Santé Bio C.P. 325 succ. C Montréal H2L 4K3

CONCOURS EXPO MANGER SANTÉ et VIVRE VERT 2011

Nom : _____
Adresse : _____ Ville : _____ Code postal : _____
Courriel : _____ Téléphone : _____

Question : Quelles dates aura lieu à Montréal l'Expo Manger Santé et Vivre Vert ?

Cochez ici si vous désirez recevoir des offres promotionnelles de La Presse
 Cochez ici si vous désirez recevoir des nouvelles de l'Expo

Le concours s'adresse aux 18 ans et plus. Un seul coupon par enveloppe. Les reproductions électroniques et la fac-similés ne seront pas acceptés. Les conditions et règlement du concours sont disponibles au bureau de l'Association.
Valeur totale des prix : 1685 \$

Les suites de



VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

Un peu plus de cinq mois après la grave agression armée dans une succursale de la SAQ de Baie-d'Urfé, qui a laissé une employée quadriplégique, la police n'a toujours pas arrêté les responsables, mais la société d'État s'appête à revoir les conditions de travail dans ses points de vente.

Le 18 octobre dernier, un ou des malfaiteurs sont entrés dans la succursale et ils ont fait feu sur la dame de 58 ans qui se trouvait alors dans l'entrepôt.

Dans les jours qui ont suivi, le syndicat des employés de bureaux et de magasins de la SAQ a dénoncé le travail en solo dans de petites succursales, affirmant qu'une telle pratique place ses membres dans une situation de vulnérabilité.

Outre la police, qui poursuit son enquête, la CSST est aussi intervenue après le drame.

Dans un rapport d'intervention que La Presse a obtenu, la CSST indique avoir demandé à la SAQ, par courriel le 13 janvier, «que les moyens visés devraient faire en sorte qu'un travailleur seul en succursale n'ait pas à effectuer des tâches dans l'entrepôt ou toute autre tâche qui l'empêche d'assurer une surveillance des entrées de clients et de la circulation dans le magasin».

Pour des raisons stratégiques, la SAQ ne divulguera pas le détail des nouvelles mesures, mais on apprend dans le rapport de la CSST que «les mesures correctives envisagées toucheront la nature des tâches assignées au travailleur seul, l'aménagement des lieux physiques, l'organisation du travail, certains outils de travail et de communication afin d'assurer une présence constante du travailleur dans le magasin et d'assurer sa sécurité».

On ajoute: «La SAQ a décidé de faire de la gestion des clientèles difficiles une priorité en 2011. La direction des Ressources humaines, la direction des Ventes et la direction

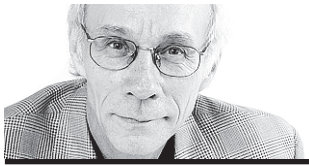
«La SAQ a décidé de faire de la gestion des clientèles difficiles une priorité en 2011.»

Prévention des pertes et sécurité d'entreprise conjugueront leurs efforts dans cette démarche.»

Après une telle agression, sans compter les cas de vols et de violence dans certains succursales des quartiers chauds de Montréal, le contraire aurait été étonnant.

Le syndicat représentant les employés en magasin accuse depuis quelques années la société d'État de maximiser les profits de son réseau au détriment de la sécurité dans les

Noter haut... ou noter bas ?



JACQUES BENOIT
DU VIN

Faut-il noter haut... ou noter bas ?

Qu'ils notent les vins dans leur catégorie ou dans l'absolu – comme le font la plupart des journalistes québécois du vin, dont l'auteur de ces lignes –, tous les chroniqueurs ont un jour ou l'autre à se poser la question.

Dans les faits, deux écoles s'affrontent.

D'un côté les chroniqueurs états-uniens, australiens et canadiens-anglais, d'une formidable générosité, et aux yeux desquels les grands vins, notés 90 sur 100, ou même davantage, sont légion.

De l'autre côté, les Européens, comme les Anglais ou les Français, mais également les Québécois, beaucoup plus exigeants. Et qui, dans leur très grande majorité, notent bas.

Aussi bien le répéter, j'estime, pour ma part, qu'il vaut mieux être exigeant et donc noter bas. Pourquoi ?

Tout bonnement parce que la perfection, en matière de vin, est rarissime et qu'il est presque toujours possible, pour les viticulteurs, de faire mieux – et donc de trouver mieux pour ce qui est du consommateur.

Ce n'en est qu'un exemple, mais éloquent.

Goûté récemment, à bouteille découverte, le Saint-Estèphe 2005 Château Montrose, très cher (186\$ la bouteille, 918 730), au beau bouquet tout à fait classique de bordeaux rouge, de fruits noirs surtout, et relevé par une note florale, comme de violette, et en bouche relativement corsé, serré et puis assez

austère, me sembla – malgré toutes ses qualités – mériter tout au plus 17,5 sur 20, soit 87,5 sur 100.

C'est... tout juste entre les notes des Français Bettane et Desseauve (17/20) et du guide *Les meilleurs vins de France 2010* (18/20).

Les Américains, eux, ont porté ce vin aux nues. Quatre-vingt-quinze sur 100 dans le cas de Robert Parker, 94 pour ce qui est du *Wine Spectator* et 93 en ce qui concerne *l'International Wine Cellar* de Stephen Tanzer.

À mon avis, enfin, ce ne sont pas les Américains qui ont raison, malgré ce qu'en pense sans doute la SAQ.

Bourgogne 2009
Louis Latour, 17,95\$
(55 533). ★★★. \$\$\$.
2011-2013.

Très beau bourgogne blanc, au bouquet nuancé, et si discrètement boisé qu'on dirait presque, au nez, qu'il s'agit d'un chablis. Plutôt léger, d'un équilibre exemplaire, et non sans finesse, ses saveurs sont franches et son boisé tout aussi peu appuyé au plan gustatif, le passage en barriques étant de six mois seulement. D'un grand millésime pour la Bourgogne. 12,8% (180 caisses).

Petit Chablis 2009
Domaine Millet, 18,20\$
(10 516 473). ★★★. \$\$\$.
2011-2012.

Certains producteurs de Chablis déplorent l'existence du Petit Chablis, la plus humble des appellations de ce vignoble. Ne boudons pas notre plaisir! Petit Chablis tant qu'on voudra, son bouquet, fin et à la note minérale caractéristique, très chablis, enchante. Léger, ses saveurs sont pures et rehaussées par une certaine quantité de gaz carbonique. Délicieux. 12% (100 caisses).

Bourgogne 2006
Les Ursulines Jean-Claude Boisset, 24,20\$
(11 008 121). ★★★. \$\$\$\$.
2011-2012.

Restons-en pour le moment à la Bourgogne, vignoble de tous les enchantements... Bourgogne rouge qui est de retour, ce vin surpasse nettement ce qu'on peut attendre de son appellation. Rouge clair, son bouquet, plein de fraîcheur, associe fruits rouges et fruits cuits, et la bouche suit. Nuancée, souple, d'un charme évident. 13% (230 caisses).

Rioja 2009 La Vendimia,
15,70\$ (10 360 317),
★★★. \$ 1/2. 2011-2013.

Très joli vin rouge de la Rioja, fait à parts égales de Tempranillo et de Grenache, et élevé en fûts de chêne français (80%) et américain (20%). Le bouquet est tout en fruit, avec une note sucrée, la bouche un peu plus que moyennement corsée, peu tannique, avec de l'éclat. On dirait presque un très bon beaujolais! 14% (337 caisses).

Willamette Valley
Vineyards 2007 Pinot
Noir, 29,50\$ (11 333 804),
★★★ 1/2. \$\$\$ 1/2.
2011-2013.

Vin d'Oregon, de Pinot noir, il montre à quel point ce cépage réussit à cet État américain. Sédusant, un peu vanillé au nez (20% du vin est élevé en fûts neufs français), de corps moyen, tendre, on dirait... un croisement de bourgogne et de vin de Pinot noir de Nouvelle-Zélande. Savoureux. 13% (66 caisses).



Pago Guijoso 2007
Crianza Sanchez Multiterno,
24,95\$ (11 195 851),
★★★ 1/2. \$\$\$\$.
2011-2016.

Vin rouge d'Espagne, bien différent des matamores, ou « blockbusters », de ce pays, et noté, en ce qui me concerne, exactement comme le Château Montrose à... 186\$! Vin de Castille-La Manche, associant Merlot (58%), Cabernet Sauvignon (26%) et Tempranillo (16%), son bouquet, un peu épicé, mûr, séduit d'emblée. Même chose pour la bouche, concentrée sans excès, distinguée, aux beaux tannins bien enrobés. Élevage en fûts de chêne français. 13,5% (106 caisses).

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Mendoza 2009 Malbec Reserva Nieto Senetiner

Quasi opaque, ce vin rouge argentin, de Malbec, compte de toute évidence parmi les aubaines du moment. Ample, net, quoique plutôt d'un bloc, le bouquet est dominé par des nuances de petits fruits noirs, avec aussi quelques notes de fruits rouges. La bouche est dense, corsée, avec les mêmes arômes de petits fruits noirs qui s'imposent, le tout bâti sur des tannins aimables, et en même temps serrés, 40% de la cuvée étant élevée en fûts de chêne français qui ont déjà servi, d'où l'absence de notes boisées trop marquées. Sérieux et à prix très

doux. 13,5% (1411 caisses).
13,50\$ (10 669 883), ★★★, \$ 1/2, 2011-2015?



★ 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

Baie-d'Urfé

UN PEU PLUS DE 20 \$

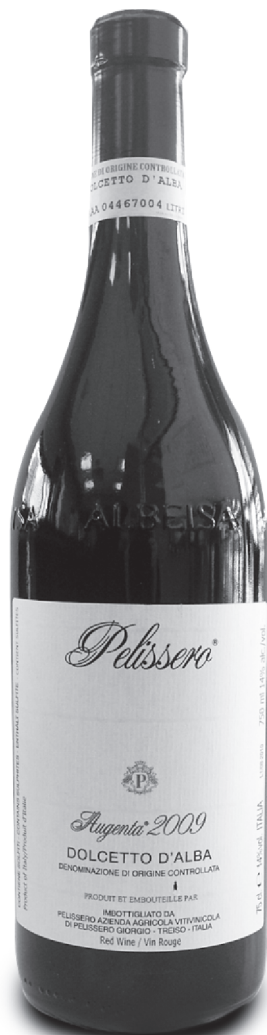
Pelissero, Augenta, Dolcetto d'Alba
2009 (code SAQ: 10 856 793),
20,05\$

Ayant depuis toujours une relation, disons, difficile, avec les vins du Piémont, j'ai abordé cette bouteille sans trop d'attentes. Jolie surprise! Délicat et frais, entre la cerise et la prune fraîche, dirais-je. Ce vin reviendra sur ma terrasse, cet été, avec des bruschetta et autres antipasti. Si l'été peut finir par revenir, évidemment...

succursales. Il semble bien, à la lumière du rapport de la CSST, que la pratique du travail solo ne sera pas abandonnée, mais seulement revue, ce qui ne satisfera pas totalement le syndicat.

La CSST est systématiquement prévenue par la police lors d'agressions graves survenues dans un milieu de travail. La Commission était notamment intervenue après le meurtre d'une jeune caissière, en pleine nuit, dans une station-service de Montréal, il y a cinq ans.

La CSST avait recommandé, entre autres choses, de laisser les vitrines des commerces libres afin de ne pas obstruer la vue depuis l'extérieur.



Pelissero, Augenta, Dolcetto d'Alba 2009
PHOTO IVANO DEMERS. LA PRESSE

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



ALEXANDRE BRUNET
révèle tous les
secrets des pizzas
STROMBOLI.



LES ÉDITIONS
LA PRESSE

En vente en librairie ou
sur librairie.cyberpresse.ca



Capez le pictogramme avec votre iPhone!

GOURMAND

Passage japonais à HoMa

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
RESTAURANTS

Sacré quartier tout de même, Hochelaga-Maisonneuve! Lieu de rencontre (et juxtaposition) de plusieurs mondes: petits bourgeois dans la trentaine, ouvriers et assistés sociaux qui se croisent et se toisent. En tout cas, les nouveaux commerces qui s'établissent par ici s'adressent davantage aux premiers qu'aux seconds.

Sata sushi, un petit bar à la japonaise et lieu très convivial qui se consacre exclusivement aux sushis, s'est installé dans le quartier il y a cinq ans. Dans un décor simple avec beaucoup de bois, quelques miroirs dans des cadres baroques, on n'y trouve que quelques tables, une banquette et des tabourets, réunis autour d'un vrai bar où l'on peut simplement se faire dire «irashaimase».

On craint toujours le bâclé des franchises à sushi qui poussent comme des champignons partout en ville. Mais on est émerveillé et ravi quand on apprend quelque chose de cette cuisine si originale, quand elle sort des sentiers battus.

J'aime beaucoup cette adresse, tenue avec souplesse, mais où la nourriture est faite à la minute où vous la commandez et où les compositions, si elles ne sont pas toujours authentiquement nippones (les sushis y sont moins sauvages, moins perturbants), sont néanmoins parfaitement adaptées à nos limites culturelles. Ici donc, pas d'oursin ou de méduse séchée, ni de tentacules de pieuvre bouillis, rien que du saumon, du thon, des pétoncles, mais aussi du crabe et du homard.

Deux femmes itamae (rarissimes en Asie), l'une tatouée de haut en bas, l'autre coréenne, préparent, découpent

et assemblent les petites bouchées d'une impeccable fraîcheur dès le moment où vous les commandez. Ce n'est pas surprenant que l'endroit attire des amateurs, sans parler des habitants du quartier qui en commandent pour aller les manger devant le match de hockey. Que vous pouvez voir parfois sur place aussi, comme le soir où nous y étions.

Il y a quelque chose d'important en cuisine: on tâtonne, on a envie, on a de la bonne volonté, mais on craint toujours le bâclé des franchises à sushi qui poussent comme des champignons partout en ville. Et puis, au bout du compte, on est émerveillé et ravi quand on apprend quelque chose de cette cuisine si originale, quand elle sort des sentiers battus. Et les sushis qui sont présentés ici – surtout à la carte, les combos étant surtout destinés aux néophytes – sont exceptionnellement fins et modernes.

Du goût en miniature

Nous commençons avec des sushis «tenus dans la main», les nigiris, coiffés d'un petit pétoncle et garnis de quelques tranches de ciboules, présentés sur une belle assiette blanche. Puis de makis aux asperges et assaisonnés avec un peu de sauce teriyaki. Ensuite, du thon blanc gratiné sur une feuille de soja. Magnifique. Un peu croustillant, étonnant même. Avec ce plat, des algues wakame émincées finement et assaisonnées aux graines de sésame rôties. On continue avec des makis enroulés dans des feuilles d'algues nori, mais farcies de chair de crabe, pétante de fraîcheur, dans lequel on a mis un peu de concombre, de l'avocat, de la mayonnaise épicée et de la noix de coco. Le résultat, encore une fois, détonne avec les lieux communs. C'est si beau, ces miniatures, délicates, subtiles et pourtant tellement goûteuses.

Du reste, vous vous prenez vous-même au jeu des baguettes avec lesquelles vous faites des maelströms de doigté pour tenir ces bouts de riz humide, de chair de poisson et de légumes marinés. C'est un peu comme si on nageait au milieu d'un récif de corail, avec toutes ces couleurs, ces textures. On regarde ces



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

Sata sushi propose un décor simple avec beaucoup de bois, et bien sûr un vrai bar.

SATA SUSHI

3349, rue Ontario E., 514-510-7282

Prix: Les combos de 14 à 64 morceaux sont proposés entre 10 \$ et 48 \$. Les duos typiques à la carte: entre 3 \$ et 7 \$. On peut compter une centaine de dollars avec le saké pour deux, les taxes et le service et une sélection impressionnante de bouchées.

Faune: Imaginez-la un peu jeune, dégingandée, sans postures. Une assez bonne pulsion générale.

Service: Efficace, sympa, comme si on se connaissait bien.

Vin: Courte carte, quelques sakés et bières. Ce qu'il faut.

⊕ Une salle de bain parmi les plus attrayantes que j'ai vues. On aurait presque envie de s'y installer pour lire un bouquin.

⊖ On ne voit pas les poissons dans le comptoir, opaque, qui sépare les itamae des clients. Bon! C'est vrai que nous ne sommes pas à Tokyo!

On y retourne? Oui, chaque fois qu'on aura une envie de chair marine.



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Marc-André Leclerc, Hilary McGown et Gaëlle Cerf se déplacent à bord de leur Grumman 78, qui a donné son nom à leur entreprise de restauration mobile.

RECOMMANDATION

Des tacos nocturnes ou ambulants

MARIE-CLAUDE LORTIE

Prenez un ancien chef du café McKiernan, Marc-André Leclerc, et son épouse Hilary McGown, formée en cuisine elle aussi, ajoutez à cela Gaëlle Cerf, ancien bras droit de Martin Picard au Pied de cochon, et vous voilà avec l'équipe de Grumman78, une petite entreprise de restauration ambulante spécialisée dans le néo-mexicain urbain.

Tacos, burritos, tamales ou même soupes, salades, pudding chômeur au *dulce de leche*... Le menu du Grumman78 change selon l'endroit où vous le retrouvez.

Car oui, le Grumman78 bouge. C'est un camion GM. Son nom est d'ailleurs celui de son modèle et de son année de fabrication.

Festivals, marchés aux puces, fêtes privées... Comme les cantines ambulantes sont interdites dans les rues de Montréal, le Grumman va où il a le droit d'aller, où on l'invite à porter. Récemment, il était dans le Vieux-Port dans le cadre de la Nuit blanche et au marché aux puces organisé par POP Montréal, à l'église Saint-Enfant-Jésus. L'équipe y a notamment servi ses tacos au porc effiloché ou végétariens, doucement relevés, tous préparés avec des produits frais.

En fait, les plats sont cuisinés non pas sur place, dans le camion, mais plutôt dans une cuisine de Saint-Henri, qui sert de base à l'équipe. Là est haché finement le coriandre qui entre dans la composition des tacos, là est cuite la viande jusqu'à tendreté, là sont écrasés les piments des sauces épicées.

Cet été, le Grumman78 espère bien se balader de festival en festival pour vendre ses produits directement du camion. En attendant, on peut essayer les tacos, burritos (10 \$) et compagnie en allant au Nouveau Palais, au 281 rue Bernard O., de minuit à 3 h du matin, les jeudis, vendredis et samedis soirs.

Une fois le restaurant fermé, l'équipe se déplace à l'intérieur et vend ses tacos et autres aux sorteurs affamés.

GRUMMAN78

514-290-5125 ou www.grumman78.com.
Sur Twitter: @grumman78

On y va pour: le plaisir de manger des tacos savoureux et de rêver qu'un jour, Montréal sera aussi ouvert que New York, Los Angeles, San Francisco ou Portland, à ce mode de restauration convivial et inclusif.

iBurger: des écrans tactiles pour commander

TRISTAN PÉLOQUIN

Les propriétaires de l'iBurger le disent d'emblée: les tables tactiles interactives qui servent de menu dans leur restaurant ne sont qu'un gadget. « Si au milieu de votre repas chez nous, vous avez oublié la table, on a réussi notre pari », note Frank Roche, un des proprios.

Fraîchement ouvert dans la rue Metcalfe, au centre-ville de Montréal, le resto de hamburgers haut de gamme est le premier établissement montréalais à mettre des tables tactiles à la disposition de leurs clients pour que ceux-ci passent leurs commandes. Le système a été entièrement conçu à Montréal, selon les spécifications des trois propriétaires, qui se sont connus dans les cuisines du Newtown, sur Crescent.

Le trio refuse de dévoiler le moindre détail sur la quincaillerie technologique qui compose ses tables. Tout ce qu'on sait, c'est qu'ils ont rejeté d'emblée les technologies offertes par les grands fournisseurs, comme Apple et Microsoft. La table Surface, de Microsoft, par exemple, est utilisée dans un bar branché de Las Vegas, mais coûte 10 000 \$, et n'est absolument pas adaptée aux aléas de la restauration. En revanche, les tables de l'iBurger coûteraient autour de 3000 \$ à fabriquer (sans les logiciels) et résisteraient à tout: café, nourriture, couteau qu'on échappe. « On travaille présentement sur les égratignures. C'est complexe », dit Alexandre Maher, autre copropriétaire.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Les tables tactiles du restaurant iBurger sont censées résister à tout: café, nourriture ou même couteau qu'on échappe!

En plus de l'attrait marketing évident qu'elles provoquent, les tables tactiles de l'iBurger permettent aux chefs d'apporter facilement et rapidement des changements au menu. « Et ce n'est pas parce que les commandes sont passées sur une table tactile que les serveurs vont disparaître dans notre resto, affirme Alexandre Maher. Au contraire, notre système nécessite encore plus de coordination. Et à tout moment, on peut sortir les menus en papier s'il le faut. Notre but, c'est d'être de bons restaurateurs, de faire de bons burgers. La table, c'est juste un petit plus qui fait jaser ».

CYBERPRESSE

Voyez le reportage sur les tables tactiles de l'iBurger de Tristan Péloquin à cyberpresse.ca/iburger

UN MONTRÉALAIS S'ILLUSTRE AUX « OSCARS DU LIVRE DE CUISINE »

Le Montréalais Gamal El Fakih Rodriguez s'est illustré aux « Oscars du livre de cuisine » qui se sont déroulés la semaine dernière, à Paris. Son livre *Recettes oubliées des Andes vénézuéliennes* a en effet remporté le troisième prix aux Gourmand World Cookbook Awards dans la catégorie Meilleure photographie, en plus de figurer dans les finalistes de la catégorie Meilleure cuisine régionale. Les photos du livre – dont plusieurs représentent des mamies dans leurs cuisines – sont l'œuvre du photographe français Jean-Luc Crucifix. « Pour être honnête, j'étais un peu surpris, parce que nous avions très peu de photos de plats, souligne M. Rodriguez. Je pensais avoir plus de chances dans

l'autre catégorie! » Cette mention sera surtout bonne pour la visibilité, ajoute le Vénézuélien d'origine, qui travaille actuellement à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Il est déjà question d'une traduction chinoise-espagnole et d'une traduction exclusivement française pour l'Europe francophone. M. Rodriguez espère en outre que son livre sera traduit en anglais. « C'est mon objectif cette année », dit-il. *Recettes oubliées des Andes vénézuéliennes* est un livre de cuisine aux contours ethnologiques: on y présente plusieurs plats en voie de disparition, dont les recettes sont transmises oralement par de vieilles femmes de la région montagnaise isolée. — Jean-Christophe Laurence