

ACTUEL

GOURMAND



LES LEÇONS ITALIENNES DE

JOSÉE DI STASIO

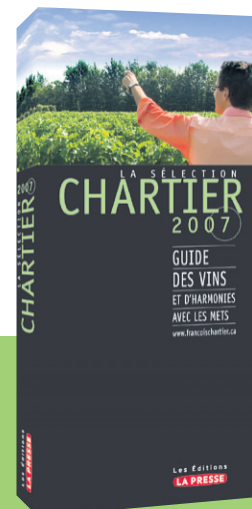
L'ANIMATRICE JOSÉE DI STASIO REVIENT D'ITALIE AVEC DANS SES BAGAGES SIX NOUVELLES ÉMISSIONS DANS AUTANT DE RÉGIONS GOURMANDES. HISTOIRE DE NOUS METTRE EN APPÉTIT, AVEC LA PREMIÈRE DIFFUSION, VENDREDI PROCHAIN, ELLE NOUS LIVRE UN APERÇU DE SON VOYAGE ET QUELQUES-UNES DE SES DÉCOUVERTES CULINAIRES. À LIRE EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

LA SÉLECTION
CHARTIER
2007

Tous vos plaisirs de la table réunis dans un seul et unique guide des vins...



Offert en librairie

Vous êtes abonné à La Presse?
OBTENEZ DE 10 % À 30 % de rabais sur l'achat en ligne de ce livre. Livraison à domicile gratuite.
C'est facile : www.cyberpresse.ca/privileges

ABONNÉS LA PRESSE

CLUB privilèges

JUSQU'À 30 % DE RABAIS

Plus de 1 500 nouveaux vins
2 500 Harmonies Vins & Mets

www.francoischartier.ca

ACTUEL GOURMAND



PHOTO FLAMMARION QUÉBEC

LES LEÇONS ITALIENNES

DE JOSÉE DI STASIO

Avec ses trois millions d'habitants, Rome n'échappe pas à la frénésie du métro-boulot-dodo des grandes métropoles. Pourtant, les Romains trouvent encore le temps de faire la « pausa » de mi-journée pour avaler des « pasta » fraîchement cuites, et choisissent encore d'acheter leurs fruits et légumes de saison au marché. Leçons pour une dolce vita au quotidien en compagnie de Josée di Stasio, qui en revient à peine.



Josée di Stasio s'est rendue en Italie pour le tournage de six nouvelles émissions *À la di Stasio*, qui seront diffusées les vendredis à Télé-Québec à partir du 5 janvier.

PHOTOS TÉLÉ-QUÉBEC



PHOTOS TÉLÉ-QUÉBEC

VIOLAINE BALLIVY

On pourrait croire que la cuisine italienne n'avait plus de secret pour Josée di Stasio, cette petite-fille d'Italiens qui ne laisse pas passer une semaine sans faire un saut au marché Jean-Talon. Erreur. Ce serait alors supposer qu'il n'y a qu'une Italie, bien uniforme, où l'on mange partout les mêmes pâtes.

De retour d'un séjour dans la botte, ponctué de six escapades dans autant de microcosmes gourmands, Josée di Stasio est plus que jamais convaincue du contraire. « Ici, il y a tellement de régionalismes que faire de la cuisine fusion revient presque à utiliser du pesto du Nord dans une recette du Sud », illus-

tion du poivre évoquerait alors la poussière de charbon qui tombait dans les plats. Mais la carbonara, c'est aussi un rappel des métissages qui ont marqué l'histoire de l'Italie. Un rappel que, bien avant que les Grecs n'apportent l'olive en Italie, les pâtes étaient cuites non pas dans l'huile, mais dans la graisse d'un morceau de viande.

« Trouver une bonne carbonara, bien réussie, est beaucoup plus dur qu'on ne le pense », dit Josée di Stasio. La crème doit être épaisse, mais pas écœurante. La viande pas trop salée. Et surtout, il faut réussir à mélanger les ingrédients sans faire cuire l'œuf tout en maintenant le plat chaud. « Tout est dans le tour de main », lance Josée di Stasio – cette expression propre à désigner la façon bien italienne de cuisiner de façon

cheur figurent systématiquement en tête des arguments de vente.

Secundo : le temps

« Les Italiens sont fascinants. Malgré tout ce qui se passe dans le monde, la guerre, les désastres écologiques, ils arrivent encore à s'arrêter pour débattre pendant deux heures du type de pâte à utiliser pour chaque recette », s'étonne Josée di Stasio. La « pausa » de mi-journée est capitale, comme en fait foi la visite d'un garage à Rome où, tous les midis, le chef mécanicien devient chef cuisinier au service de ses employés. Il leur mitonne de bons petits plats, des pâtes et des soupes, accompagnés d'un bon coup de rouge. Une cuisine simple et saine. Une habitude qui dénote un souci d'être attentif aux plaisirs de la vie loin, très loin de la philosophie bouffe-minute.

Tertio : la fierté

Faire son marché n'est pas une mince affaire à Rome. Quand on annonce l'intention de cuisiner un plat, chacun y va de son conseil. Un commerçant suggère d'ajouter une feuille de laurier, l'autre deux, et un troisième pas du tout. « Tout le monde a sa recette, héritée de sa mère ou grand-mère, ce qui donne lieu à des échanges interminables dont personne ne sort gagnant, car une recette familiale ne peut jamais l'emporter sur une autre », observe l'animatrice. Une manie qui a permis de préserver les traditions familiales et la richesse du patrimoine gourmand.

Certes, ces règles ne sont pas l'appanage de Rome. Mais c'est peut-être là qu'elles frappent le plus l'esprit du touriste, avec pour toile de fond ses innombrables petits cafés et terrasses, ces images d'hommes costumés et cravatés qui savent prendre le temps de savourer une glace artisanale. « C'est une incroyable source d'inspiration, dit Josée di Stasio. Peu importe le mets cuisiné, on devrait toujours garder ce souci du produit frais et de la tradition. » C'est comme si l'Italie nous enseignait à être plus attentifs à nos propres produits québécois.

À Rome, les gens prennent encore le temps d'aller au marché, et quand ils vont au supermarché, proximité et fraîcheur figurent en tête des arguments de vente.

tre-t-elle. « La richesse, la diversité de la cuisine traditionnelle est éblouissante ». L'Italien s'est peut-être homogénéisé, mais chaque région, chaque village, chaque famille a conservé ses particularismes gourmands, comme si le code de la nourriture avait été plus fort que celui de la langue. De cette manière, chaque bouchée avalée ici est une relecture de l'histoire.

Que retient-elle alors de Rome, confluent de tous les chemins? Contre toute attente : les pâtes carbonara. Sans doute l'un des mets les plus sous-estimés de la cuisine italienne, taxé d'une réputation « banale » injustifiée, remarque Josée di Stasio. Son histoire est méconnue, controversée, énigmatique.

On raconte que ce sont des Romains qui auraient cuisiné les premières carbonara pendant la Deuxième Guerre mondiale pour remercier des GI de leur avoir offert une partie de leur ration d'œuf et de bacon. Une autre version veut que ce soient des charbonniers venus d'Ombrie qui auraient importé cette recette très nourrissante. L'addi-

« sentie » sans trop suivre les recettes, mais plutôt les conseils de l'épouse, la mère ou la grand-mère. Un respect du doigté qui s'inscrit dans une certaine philosophie de vie propre à l'Italie.

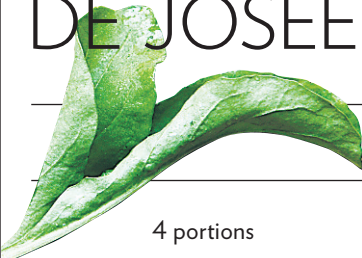
Primo : la fraîcheur

La cuisine italienne est généralement constituée de peu d'ingrédients, aussi faut-il qu'ils soient de la meilleure qualité possible. On choisit des produits de saison et locaux, quitte à devoir chambouler son menu. Josée di Stasio avait planifié de préparer des artichauts à la juive pendant son séjour. Il lui a été impossible d'en trouver. « Je n'avais pas prévu cela. Au Québec, on trouve de tout, tout le temps. À un point tel que c'est parfois abusif. On peut acheter des framboises en janvier, elles sont toutes blanches et ne jouissent rien, mais les gens les achètent tout de même parce qu'ils en ont la possibilité », déplore-t-elle. À Rome, les gens prennent encore le temps d'aller au marché, et quand ils vont au supermarché – de plus en plus souvent il est vrai – proximité et fraî-



PHOTO: IVANO H. DEMERS/LA PRESSE

LES RECETTES DE JOSÉE DI STASIO



Pâtes carbonara

4 portions

INGRÉDIENTS

- > 180 à 240 g de pancetta coupée en petits dés
- > 15 ml d'huile d'olive
- > 5 œufs à température ambiante
- > 500 g de spaghetti ou de spaghetti
- > 125 ml de fromage parmesiano-reggiano et/ou pecorino romano
- > Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Dans une marmite d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes en suivant les instructions du fabricant. Égouttez sommairement les pâtes et réservez environ 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson.
2. Dans une grande poêle, chauffez l'huile. Faites rissoler la pancetta à feu moyen pendant 5 à 10 minutes en brassant régulièrement.
3. Déglacez avec quelques cuillerées d'eau de cuisson des pâtes.
4. Dans un bol, mélangez les oeufs et le fromage. Poivrez.
5. Dans un grand bol de service chaud, mélangez ensemble les pâtes et la pancetta.
6. Ajouter les oeufs dans le bol de pâtes et mélangez rapidement. Poivrez et servez immédiatement.

Variantes : On remplace la pancetta par une livre d'asperges en tronçons d'un pouce, que l'on fait braiser dans l'huile et/ou le beurre. Puis, sans ajouter d'eau de cuisson, on verse les pâtes et après les oeufs et le fromage en suivant les mêmes indications que le carbonara traditionnel.

Torta Caprese tarte au chocolat et amandes

Une recette que M^{me} Edna Mastropasqua, de l'île d'Ischia, près de Naples, a fait découvrir à Josée di Stasio lors de son séjour en Italie.

INGRÉDIENTS

- > 200 g de sucre
- > 5 oeufs
- > 200 g de chocolat
- > 200 g de beurre
- > 125 ml (1/2 tasse) de café fort
- > 250 g d'amandes broyées avec la peau
- > 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 350 °F (175 °C).
2. Beurrez et enfarinez un moule à charnière de 25 cm (10 pouces) de diamètre. Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs au batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit fondu et le mélange blanchi et crémeux.
3. Au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre, puis ajoutez le café.
4. Ajoutez le mélange de chocolat au mélange d'oeufs et bien l'incorporer. Pliez les amandes moulées et la poudre à pâte dans le mélange.
5. Versez le mélange dans le moule. Cuire au four pendant 30 minutes et laissez tiédir sur une grille.
6. Lorsque le gâteau est refroidi, déposez-le sur une assiette de service et saupoudrez de sucre glace.



PHOTO FLAMMARION QUÉBEC

JOSÉE DI STASIO EN BREF

Pourquoi je suis chef?

Je ne me considère pas chef! J'aime cuisiner, tout simplement.

Ma plus importante source d'inspiration

La cuisine méditerranéenne, qui est pour moi la cuisine simple et conviviale par excellence. Mais je suis aussi très inspirée par la cuisine familiale, une cuisine réconfortante, pleine d'astuces et de « tours de main ».

Le plat le plus « flyé » que j'aie mangé

Je ne suis pas très portée sur la cuisine flyée. Avant de flyer, il me reste encore suffisamment de recettes (plus classiques) à essayer.

Mon ingrédient préféré

Cela change vraiment au fil du temps, des saisons et des découvertes. Ce n'est un secret pour personne que le citron, le fenouil et la roquette me font craquer. Mais si je devais choisir un seul ingrédient, je dirais que c'est la farine puisqu'elle nous donne le pain et les pâtes.

Ce que je fais quand je ne cuisine pas

Je lis. Jusqu'à tout récemment, ma table de chevet était ensevelie sous une pile de livres de cuisine, mais maintenant, j'essaie de diversifier un peu. Enfin, j'essaie!



PHOTO TÉLÉ-QUÉBEC

J'AI TESTÉ MARIE-CLAUDE LORTIE

1, Pâtes Garofalo

À Naples, tout le monde vous le dira : les meilleures pâtes italiennes sont fabriquées à Gragnano, un village de Campanie reconnu pour la qualité de ses sources et de son blé. À Montréal, difficile de trouver des pâtes de Gragnano, surtout en version artisanale, mais on distribue les pâtes Garofalo, qui se défendent admirablement, grâce à leur goût de vrai blé et leur texture juste assez douce, juste assez résistante. Pour les vrais amoureux fous de cuisine italienne.

En vente chez Diabolissimo 1256, avenue du Mont-Royal Est, 514-528-6133 ; aux Douceurs du marché, Marché Atwater, 514-939-3902, et chez Piccole Stelle 277, rue de La Commune Est, 514-876-1001. Environ 2,75 \$ le paquet de 500 g



2, Crème choco-noisettes chic

Cette crème au chocolat et à la noisette est une version chic et de bon goût de la Nutella industrielle bien connue ici. Plus légère, plus vraie, la Crema alle nocciole est produite par Baratti & Milano. Cette entreprise, dont tous les produits sont fabriqués à Bra, berceau du slow food, est bien connue pour son légendaire café situé à Turin. Un beau cadeau à offrir à ceux qui aiment le gianduja (mélange chocolat et noisette typiquement piémontais) et qui apprécieront aussi le bel emballage.

Au Douceurs du marché, marché Atwater, 514-939-3902, 6,99 \$ pour 200 g.



3, Chocolat Steiner au rhum et au piment fort

Les amoureux de chocolat noir qui pensent avoir tout vu, tout lu, tout compris, devraient essayer ce chocolat absolument décoiffant. C'est piquant, c'est bon, et ça laisse tout, sauf indifférent. Un produit importé de Toscane. Très bien fait. À offrir au plus blasé des chocoaholiques.

En vente chez Confiserie Louise Décarie, 4424, rue Saint-Denis, 514-499-3445, ou Fouvrac 1451, avenue Laurier Est, 514-522-9993, ou 1404-A, rue Fleury, 514-381-8871. Environ 5 \$.

ACTUEL GOURMAND



Passe-partout du Nouvel An

MÊME APRÈS LES RIPAILLES DE LA VEILLE ET DU JOUR DE NOËL, LES PLATS DU «VRAI» TERROIR QUÉBÉCOIS ONT ENCORE LA COTE TANT POUR LE RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN QUE POUR LE PREMIER SOUPER DE L'ANNÉE. IL FAUT DIRE QU'IL N'Y A RIEN DE PLUS SIMPLE QUE D'ENFOURNER UN DINDON ET QUELQUES TOURTIÈRES POUR SUSTENTER UNE GRANDE TABLÉE D'AMIS ET DE PARENTS. AFIN QUE LE VIN SOIT AUSSI À L'HONNEUR, VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS DE DERNIÈRE MINUTE.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

De la tourtière au dindon, en passant par le ragoût de pattes, ces mets généreux et parfumés sont essentiellement bâtis pour être escortés de vin rouge. Mais quand il s'agit de rillettes et de pain de campagne, pour bien trancher dans le gras, rien de mieux qu'un blanc sec et vivifiant, possédant une certaine densité. Ce que démontre avec assurance un blanc à base d'aligoté, de chenin blanc ou de sylvaner. Le plus que parfumé, croquant et étonnamment persistant **Sylvaner René Muré 2005 Alsace, France (17,30 \$; S-10656556)** fera le travail de « dégraissage » et de mise en bouche avec brio.

Les inconditionnels du vin blanc, qui sont malheureusement devenus une espèce en voie de disparition, préféreront le blanc de dindon. Essayez la recette de dindon rôti et sa farce aux pommes et épices. Pour soutenir cette chair relevée, ainsi que les pommes et les épices, vous servirez soit un vin blanc de soleil, donc gorgé de fruits comme le sont certains blancs du Nouveau Monde, soit un blanc à base de pinot gris ou de viognier, les deux plus rouges des cépages blancs!

Optez pour le souple et crispy **Chardonnay Koonunga Hill 2005 South Eastern Australia, Penfolds Wines, Australie (15,85 \$; C-321943)**, plus aromatique, plus engageant et plus loquace que ne l'était le plutôt discret et simple 2004; ou encore, choisissez le plus exotique, généreux et fort réussi **Viognier Domaine des Salices 2005 J. & F. Lurton, France (14,95 \$; C-10265061)**, obturé par une ingénieuse capsule à vis qui vous évitera les inopportuns goûts de bouchon du liège, surtout si vous n'avez qu'une seule bouteille sous la main le soir du 31.

Du rouge s'il vous plaît!

Servez la traditionnelle tourtière de votre belle-mère en entrée, avec un rouge à la fois souple et épicé, presque dodu, comme le sont les vins rouges du Midi de la France ou d'Italie ainsi que certains crus d'Espagne. L'aubaine en matière de plaisirs harmoniques avec la tourtière est sans contredit le velouté et confituré **Tempranillo Campobarro 2005 Ribera del Guadiana, Espagne (9,55 \$; C-10357994)**. Un rouge franc et honnête, presque gourmand.

Vous pourriez aussi opter pour le cépage vedette de l'année, le désormais célèbre pinot noir, qui s'acquitte aussi à merveille avec le blanc de dindon. Pour la cause, sélectionnez le gourmand, presque dense, généreux et épicé à souhait **Pinot Noir Yellow Label Wolf Blass 2005 Victoria, Australie (19 \$; S-902940)**.



« Les amateurs de mets traditionnels aux saveurs pénétrantes, comme le dindon sauce au porto LBV ou le ragoût de pattes, auront besoin d'un rouge à la fois charnu, texturé et presque capiteux. Pour les accompagner, l'aubaine de l'heure chez les grandes pointures est le nouvel arrivage du Dehesa La Granja, Vino de Mesa, Alejandro Fernández, Espagne (22,40 \$; S-928036). »

PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Difficile de trouver mieux parmi les pinots style Nouveau Monde qui sont offerts sous la barre des vingt dollars. Il fera d'ailleurs une remarquable rencontre avec la parfumée et épicée recette de pastilla de dinde donnée lors de l'émission À La Di Stasio du 15 décembre.

Les amateurs de mets aux saveurs pénétrantes, comme le brun de dindon, servi soit en sauce au porto LBV soit avec des canneberges confites, ou encore le bourratif ragoût de pattes, auront besoin de remplir leur verre d'un rouge à la fois charnu, texturé et presque capiteux. Pour accompagner ce style de plats en sauce, l'aubaine de l'heure chez les grandes pointures est le nouvel arrivage du Dehesa La Granja, **Vino de Mesa, Alejandro Fernández, Espagne (22,40 \$; S-928036)**. Non, ne cherchez pas le millésime sur l'étiquette. Comme c'est un vin de table, il n'y apparaît pas. C'est plutôt sur le bouchon que se trouve la réponse & Ce nouveau 2001 donc se montre coloré, très aromatique, au nez richement fruité et épicé, à la bouche ample, pleine et très fraîche, comme l'est bon an mal an cette nouvelle référence.

Enfin, si vous ajoutez une touche d'exotisme à ce repas en cuisinant votre dindon avec une sauce teriyaki, vous choisirez un rouge d'une belle fraîcheur, aux tanins tendres et à l'acidité présente, afin de rafraîchir le palais. Un vin rouge trop tannique se durcirait au contact de cette

sauce et un rouge trop généreux s'amaigrirait.

Donc, deux choix pour s'unir à l'exotisme. Primo, le poivré, rafraîchissant et très beau **Château Cahuzac « L'Authentique » 2003 Côtes-du-Frontonnais, France (10,35 \$; C-606418)**, à base de l'originale négrette (complété par la syrah et le cabernet), au corps assez nourri et aux tanins fins. Secondo, l'une des vedettes de fin d'année, le rouge espagnol **La Vendimia 2005 Rioja, Bodegas Palacios Remondo, Espagne (17,45 \$; S-10360317)** qui, après une bonne oxygénation d'une heure en carafe, livre ses parfums de fruits rouges et de café ainsi que sa texture ample et veloutée, aux tanins très fins et aux saveurs de fruits très jeunes et frais, sans aucune trace de bois.

Sur ce, je profite de cette dernière chronique de l'année pour vous souhaiter une année 2007 sous le signe de la santé, afin que vos papilles soient plus en forme que jamais! Je vous donne rendez-vous l'année prochaine, donc samedi prochain, pour ma première chronique Vins & Mets de l'année.

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2007*, 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

HARMONIES DU NOUVEL AN

Rillettes et pain de campagne
Sylvaner René Muré 2005 Alsace,
France (17,30 \$; S-10656556)

Blanc de dindon ou dindon rôti
et farce aux pommes et épices
Chardonnay Koonunga Hill 2005
Penfolds Wines, Australie
(15,85 \$; C-321943)
Ou
Viognier Domaine Des Salices
2005 Vin De Pays D'oc, France
(14,95 \$; C-10265061)

Tourtière, blanc de dindon ou
pastilla de dinde à la di Stasio
Tempranillo Campobarro 2005
Ribera Del Guadiana, Espagne
(9,55 \$; C-10357994)
Ou
Pinot Noir Yellow Label Wolf Blass
2005 Australie (19 \$; S-902940)

Brun de dindon sauce au porto
Lbv ou ragoût de pattes
Dehesa La Granja, Vino De Mesa,
Alejandro Fernández, Espagne
(22,40 \$; S-928036)

Dindon avec une sauce teriyaki
Château Cahuzac « L'Authentique »
2003 Côtes-du-frontonnais,
France (10,35 \$; C-606418)
Ou
La Vendimia 2005 Rioja, Bodegas
Palacios Remondo, Espagne
(17,45 \$; S-10360317)

Les repas-partage pour les Fêtes

PRESSE CANADIENNE

Lorsqu'elle songe à un souper de Noël, Jean Pare, d'Edmonton, ne s'en remet pas à la chance.

« Je pense plutôt à un repas-partage », dit cette auteur et cofondatrice de Company's Coming, une maison d'édition albertaine spécialisée dans les ouvrages de cuisine. Elle est très habituée à de grandes tables et elle a déjà reçu 30 personnes à la sienne à l'époque de Noël. Voilà une bonne raison de pou-

voir compter sur les contributions des invités, que ce soit sous forme d'amuse-gueule, de salades, de plats d'accompagnement, de dessert ou de vin.

« Je ne veux pas qu'ils apportent tous une salade, dit-elle en riant. Aussi, en règle générale, je fournis la viande et le dessert et je laisse le soin des autres plats à mes invités. »

C'est aussi la formule que privilégie Rose Murray, de Cambridge, en Ontario, conceptrice de recettes. Elle explique qu'il faut de nombreuses mains utiles pour réussir un tel repas.

« Chaque personne qui apporte un plat doit s'assurer de le réchauffer (au besoin) et de le servir, dit-elle. Ça rend la chose plus conviviale et ça allège la circulation dans la cuisine. »

Autre détail important : ceux qui apportent un plat doivent savoir combien de personnes seront à table.

De son côté, madame Pare conseille à la personne qui fournit une salade d'apporter la vinaigrette à part pour qu'elle puisse être ajoutée au moment de servir. Il faut aussi un bol assez grand pour pou-

voir mélanger la salade.

Si l'espace sur les comptoirs et la cuisinière est restreint, elle suggère de réchauffer dans une mijoteuse les plats préparés dans leurs contenants. « Il m'est déjà même arrivé d'apporter une rallonge avec moi au cas où il n'y aurait aucune prise disponible dans la cuisine », raconte madame Pare.

CONSEILS POUR RÉUSSIR UN REPAS-PARTAGE

• Vous êtes l'hôte d'un souper de Noël et vous souhaitez qu'un invité apporte

des amuse-gueule : ne choisissez pas quelqu'un qui est toujours en retard!

• Vous êtes un des invités et vous apportez un plat : apportez aussi le contenant et les ustensiles pour le servir. (Récupérez vos contenants et vos ustensiles avant de partir.)

• Apportez un plat que vous avez déjà réussi plutôt qu'une nouvelle recette qui ne marchera peut-être pas.

• Les hôtes devraient faire provision de contenants de plastique à utilisation unique pour que les invités puissent rapporter les restes chez eux.



Dégustations non-stop!



JACQUES BENOIT
DU VIN

« Je consomme du champagne en deux occasions. Quand je suis amoureux, et quand je ne le suis pas », aimait à dire la célèbre couturière Coco Chanel.

Premier ministre d'Angleterre au moment où faisait rage la Deuxième Guerre mondiale, Winston Churchill en buvait lui aussi... à profusion.

« Pour célébrer nos victoires, mais aussi en cas de défaite, alors que j'en ai grandement besoin », disait-il.

C'est entre autres par ces deux mots, marqués au coin de l'humour et cités par Christian Pol Roger, que s'est ouvert cette année, à la fin du mois de novembre, l'événement phare du monde du vin, Montréal Passion Vin.

Arrière-petit-fils du fondateur de la maison de Champagne Pol Roger, il fit déguster six millésimes de la cuvée prestige Sir Winston Churchill, ainsi nommée à cause de la passion que nourrissait Churchill pour les champagnes de ce producteur.

Des 10 dégustations qui se sont tenues ces deux jours-là (les vendredis et samedi 24 et 25 novembre), certaines donnèrent lieu à des commentaires mitigés.

Parmi les quelque 300 participants, certains aimaient, d'autres pas...

La cuvée Sir Winston Churchill (1996, 1995, 1993, 1990, 1988 et 1986), elle, ne s'attira que des éloges, et fit donc l'unanimité, tant ce vin est exceptionnel.

Le plus impressionnant, à l'évidence, était le 1996, monumental, d'une ampleur incroyable, alliant, comme on le voit rarement dans ces vins, puissance et finesse.

Selon Christian Pol Roger, il a « un potentiel de vieillissement extraordinaire », d'environ une vingtaine d'années, et on n'a pas de difficulté à le croire.

Suivaient, par ordre personnel de préférence, le 1990, dans le même style que le 1996, mais en moins puissant, puis le 1995, « un demi-octave sous le 1996 », disait Christian Pol Roger, le 1988, très séduisant, le 1993, et enfin le 1986, évolué et à boire sans tarder.

Élégance, finesse, puissance contenue – ainsi pourrait-on tenter de définir en quelques mots le style de cette maison.

« Le champagne stimule la matière grise, sans détruire l'intelligence », disait ce jour-là Christian Pol Roger.

Vins blancs de Bourgogne

Il est permis de rêver... À l'ouverture le lendemain, ce furent donc deux vins blancs de Bourgogne, parmi les plus rares

et les plus chers, qui lancèrent la journée : Bâtard-Montrachet Jean-Noël Gagnard (2004, 2003, 2002) et Montrachet Jacques Prieur (2002, 1999, 1993).

Très jeune, généreux sans qu'il y paraisse, et boisé avec retenue, le Bâtard 2004 me sembla particulièrement réussi et délectable.

Pour le Montrachet, vin énorme, très boisé, ce fut au contraire le plus âgé (1993), au boisé maintenant intégré et aux nuances très fumées dans l'après-goût, qui était, à mon avis, le plus digne de louanges.

Des vins rouges

Sacré vin de l'année 2006 par le magazine Wine Spectator, le Napa Valley 2002 Insigna Joseph Phelps, servi à table le vendredi midi... ne cachait pas ses origines.

Quasi opaque, son bouquet de fruits noirs, d'une profondeur incroyable, vous en met plein la vue, et même chose en bouche : très dense, très serré, bien californien, il a le suprême mérite d'être malgré tout équilibré.

Suivaient dans l'après-midi six millésimes de ce vin rouge mythique qu'est Grange, d'Australie (2001, 1994, 1991, 1990, 1987, 1980), élaboré presque toujours avec au moins 90 % de Syrah, ou Shiraz, comme disent les Australiens.

L'expérience fut jugée décevante par certains.

Très dense, très riche, mais sans lourdeur, marqué pour les millésimes âgés par des nuances comme de tabac et (mais c'est discret) d'eucalyptus, c'est pourtant un vin qui tient très bien la route, comme le montrait notamment le 1987, évolué, oui, mais sans rien de déclinant.

« C'est mon vin fétiche », disait de son côté un amateur qui est propriétaire d'une cave fabuleuse...

Bref, on aime ou pas !

Château Ausone

Autre vin mythique, le Saint-Émilion Grand cru classé Château Ausone, qui compte parmi les huit premiers grands crus classés du Bordelais, fut lui aussi critiqué par certains, qui le jugeaient trop concentré...

Le propriétaire de ce domaine minuscule (7 hectares de vignes), Alain Vauthier, en fit déguster six millésimes, soit 2002, 2001, 1998, 1996, 1995 et 1982.

Trop concentré ? Pas du tout, du moins à mon sens, puisqu'il s'agit d'un vin plein d'éclat, compact sans excès, aux tannins très serrés, quoique dépourvus de toute rugosité.

Le 1982, aux arômes de pruneaux cuits, a sans doute déjà été meilleur, mais tous les autres étaient de grands vins, le 1995, toujours très jeune, m'étant apparu comme le plus charmeur des six.

Deux autres bordeaux

« J'appartiens à l'école classique. Je fuis les vins hyper-concen-



Christian Pol Roger, de la maison de Champagne Pol Roger, à l'ouverture de Montréal Passion Vin.

PHOTO FRANÇOIS ROY. LA PRESSE ©

trés. Il faut que le vin raconte son histoire, et pas la mienne », disait Alexandre Thienpont, en guise de présentation de trois millésimes (2001, 2000, 1998) de son Pomerol Vieux Château Certan.

Quelle histoire, si je puis dire ! Élaboré avec principalement du Merlot, c'est un vin qui se présente avec un velouté comparable à celui des plus grands bourgognes rouges, et donc aux tannins tendres, de corps moyen, distingué, et d'un charme irrésistible.

Les trois millésimes avaient droit au titre de grands vins, avec en tête le 2000, plus ample et plus accompli que les deux autres.

Goûtés tout de suite après, les trois millésimes (2000, 1996 et 1990) du Saint-Julien Château Gruaud Larose avaient, en comparaison, quelque chose d'austère, presque de dur.

Encore là, c'était le 2000, corsé et compact, qui dominait.

Enfin, des participants furent déçus par certains des cinq bourgognes, blancs et rouges, de Louis Jadot, servis au banquet de clôture.

Le fait qu'on goûte souvent moins au milieu du brouhaha des conversations, y fut sans doute pour quelque chose, mais il y a aussi que les bourgognes,

surtout les rouges, plus fluides que les bordeaux, peuvent avoir certaines difficultés à s'imposer en présence de mets aux saveurs relevées.

Deux vins de Jadot se détaillaient devant les autres. Soit, en blanc, le Criots-Bâtard-Montrachet 2001, nettement plus réussi que le Meursault Les Genevrières 1^{er} cru 2003, au boisé très marqué, et, en rouge, le Corton-Pougets 1999, aux saveurs bien mûres.

Événement très couru, Montréal Passion Vin, dont c'était la cinquième édition, se tient toujours (pour ainsi dire) à guichets fermés.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

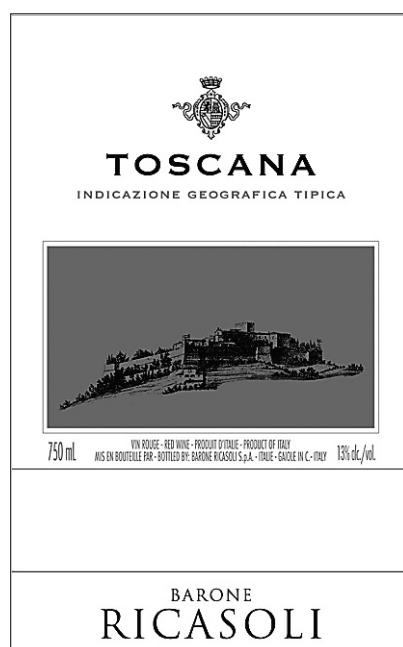
Alsace 2004 Pinot gris Léon Beyer. Très beau vin blanc d'Alsace, ample, moelleux, étonnamment aromatique, et aux saveurs franches. Et sec (bravo !), comme on souhaiterait que le soient d'autres vins blancs alsaciens. À servir par exemple avec une viande blanche. **\$, 968214, 19,95 \$, ★★★, \$\$, 2007-2011?**

Cahors 2004 Cuvée Particulière Château Lamartine. Cahors de facture traditionnelle, quasi opaque, au bouquet de fruits noirs large et profond, avec des nuances comme de truffes noires. Dense, concentré, tannique, passablement carré, il brille avant tout par sa générosité. Très bon dans son genre. **\$, 862904, 21,45 \$, ★★★, \$\$ 1/2, 2007-2013.**

Argentina 2002 Poesia. Vin d'Argentine très coloré, de Malbec (60 %) et de Cabernet Sauvignon (40 %), produit par la famille Garçin du Pomerol Clos l'Église, et élevé en fûts neufs de chêne français, d'où le côté très fumé — un peu trop, à mon sens — du bouquet. Tendré en bouche, avec encore là des arômes fumés bien présents, il séduit par sa chair sans être trop concentré, et par le velouté de sa texture. Très bon, et même excellent, mais il en reste bien peu. Pour amateurs de vins exclusifs. **À Signature, 10395288, 58 \$, ★★★1/2 et même ★★★★, \$\$\$\$ 1/2, 2006-2011.**

Mount Veeder Napa Valley 2001 Zinfandel Sky Vineyard. Très concentré dans le millésime 97, c'est en 2001 un vin à la robe rouge clair, à reflets orangés, au bouquet exubérant, de volume moyen, et dont le caractère Zinfandel ressort de plus en plus avec l'aération. Moyennement corsé, souple, son goût persiste un long moment. Un verre à demi-plein laissé intentionnellement à l'air libre avait conservé, après deux jours, presque tous ses arômes... Particulier, et impeccable. **À Signature, 728709, 52 \$, ★★★ 1/2, \$\$\$\$ 1/2, 2006-2009.**

LARECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin élaboré avec uniquement du Sangiovese, le **Toscana IGT 2005 Barone Ricasoli**, d'un pourpre un peu prune, a de quoi plaire aux amateurs de chiantis. Peu complexe, son bouquet de fruits rouges a toutefois, en effet, une telle franchise qu'il ne peut que séduire, tout comme d'ailleurs la bouche, plus que moyennement corsée, au bon goût de fruits rouges, tannique et non sans astringence - comme bien des chiantis-, sans que ce soit exagéré, d'autant plus qu'à table les aliments arrondiront les angles. Aussi, il tiendra tête sans crainte à la dinde de Noël. Savoureux dans son genre.

C, 10286161, 15 \$, ★★ 1/2, \$1/2, 2007-2010.

ACTUEL GOURMAND

RESTAURANTS

Coups de coeur et bilan 2006

MARIE-CLAUDE LORTIE
ET ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

L'année qui se termine a vu plusieurs tendances se dessiner dans le monde des restaurants. La première et la plus importante : le nombre de restaurants a pratiquement explosé ! Beaucoup de nouvelles tables en ville, beaucoup de beaux restos, beaucoup d'originalité au menu.

Cela pourrait malheureusement se traduire par... plusieurs fermetures dans l'année qui vient, à moins que les enfants des baby-boomers fassent gonfler le nombre de Montréalais fréquentant les restos. Espérons, en tout cas, que les meilleurs resteront ouverts ! En attendant, voici le palmarès annuel de nos coups de coeur, ces endroits où nous sommes allés manger dans l'année et où nous avons eu un coup de foudre. Nous n'avons pas encore eu le temps d'essayer tous les petits nouveaux de 2006, donc on vous parle uniquement de ceux où nous sommes déjà allés. On se parle des autres en 2007!

Bottega Pizzeria

65, rue Saint-Zotique Est, 514-277-8104
Exit la pizzeria poussiéreuse où les murs sont tachés de gras. Place au décor lumineux, aux pizzas napolitaines de haute facture, faites par un jeune chef qui a les mains habiles et habituées. Après avoir passé une soirée entre ses mains expertes, la pâte n'est plus jamais la même, et le convive non plus. Une réelle découverte, possiblement la meilleure pizza en ville ! R.B.

Cuisine et dépendance

4902, boul. Saint-Laurent, 514-842-1500
Mon coup de coeur dans l'assiette s'est passé dans ce nouveau restaurant simple et élégant, où l'on sert la meilleure joue de veau braisée en ville. Décor épuré, cuisine française précise où la viande n'a pas de complexe de finesse, prix raisonnables. M.-C.L.

L'Atelier

5308, boul. Saint-Laurent, 514-273 7442
Pour la morue noire, le foie gras, la salade de betteraves jaunes, le décor chic et les photos sympathiques des fournisseurs sur le mur. M.-C.L.

Le Margaux

5058, avenue du Parc, 514-448-1598
C'est un peu la quintessence du bistro contemporain français, convivial et sophistiqué à la fois. Les mets qu'on y sert sont robustes, goûteux et pourtant trousseés avec la main légère, le chef repense la cuisine de ses ancêtres avec la conscience de son époque. R. B.

Les deux singes de Montarvie

176, rue Saint-Viateur Ouest, 514-278-6854
Unique en ville : bistro de quartier qui propose une cuisine élégante et moderne, astucieusement réveillée par l'audace, une ambiance déléurée, une carte des vins où tous les crus sont offerts au verre, sans exception. R. B.

M Sur Masson

2876, rue Masson, 514-678-2999
Preuve qu'avec un peu de soin, de courtoisie et d'imagination, on peut sortir des sentiers (et des quartiers) battus et faire un tabac. Ce M, installé à Rosemont, a tout du bistro de poche avec de grandes qualités : cuisine impeccable, ambiance chaleureuse. R.B.

Tri Express

1650, avenue Laurier Est, 514-528-5641
Tri, ce très bon spécialiste des sushis, passé maître dans l'art de la découpe et de la miniature, est venu s'enraciner dans ce quartier avec un tout petit troquet où l'on fait la queue pour y manger. Ce qui n'a rien de surprenant si



La Bottega, une véritable découverte où l'on sert probablement la meilleure pizza en ville.

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Tri Express, ce très bon spécialiste des sushis, passé maître dans l'art de la découpe et de la miniature.

l'on considère que sa cuisine est un hymne d'amour aux produits frais et aux idées japonisantes. R.B.

SUR LE POUCE

La succursale du MBCo de l'aéroport Dorval.

Oui, c'est un plus cher que dans les autres casse-croûte mais, grâce à MBCo, on peut enfin manger quelque chose de savoureux et de moderne à l'aéroport ! Il était temps. Sandwichs aux poivrons rôtis ou au saumon grillé, muffins au chocolat noir et à l'orange... Si on continue comme ça, ils vont nous féliciter non plus seulement dans *Gourmet*, mais aussi dans *Wallpaper*. M.-C. L.

Le Daylight Factory

1030, rue Saint-Alexandre, 514-871-4774
Pour un repas pas cher. Un des rares endroits branchés à Montréal qui trouve grâce à mes yeux. Ce mignon bar-resto, qui rappelle par son menu ceux de Milan ou de Paris, a toutes les qualités des lieux de frime sans les défauts : bonne cuisine, ambiance géniale, brigade qui s'y connaît et qui, par sa courtoisie, tient à vous faire passer un bon moment. R.B.

Bombay Mahal

1001, rue Jean-Talon Ouest, 514-273-3331
Oubliez décor et service : ces petits soins bien occidentaux sont inconnus dans ces lieux. Pensez cuisine authentique – du sud de l'Inde surtout – et régaliez-vous pour quelques dollars. R.B.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Dans un décor chic, l'Atelier a impressionné avec sa morue noire, son foie gras et sa salade de betteraves jaunes.

Tendances 2007

MARIE-CLAUDE LORTIE
ET ROBERT BEAUCHEMIN

Bistro, bistro, bistro

Le bistro est partout. De quartier, chic, à l'anglaise ou à l'italienne, moitié bar moitié cafés, ils ouvrent dans tous les quartiers. Et ça marche, preuve qu'on en a besoin.

Festival des tapas

Le festival des tapas. De plus en plus de restaurants choisissent cette formule, où le concept entrées et plats de résistance est

remplacé par de petites assiettes qui se suivent, toutes du même format. Souvent on partage et on en choisit quatre ou cinq.

Maisons de thé

Bonjour le thé. De plus en plus de restos font un effort de ce côté et de plus en plus de maisons de thé ouvrent leurs portes en ville.

Vin raffiné

Le vin se raffine. Les Californiens et autres Australiens sans subtilité ont moins la cote. L'ère

des gros rouges sucrés commence à battre de l'aile. On redécouvre – ou l'on découvre – les petits crus de provinces françaises, italiennes, portugaises et espagnoles moins connus.

« Rustique »

Avant, on disait « terroir ». Maintenant, « rustique » est très à la mode. On parle de cuisine simple, proche de la terre. Cet automne, elle était tout en chorizo, champignons, viandes braisées, joue ou ventre de porc et légumes-racines.

Eau en bouteille

L'eau en bouteille omniprésente. Le chic du chic : on vous l'offre. Plus courant : on vous la facture.

Desserts

Pour finir en beauté, côté desserts, les chocolats infusés (à la coriandre, à la lavande, au jasmin), la pistache, les macarons, le caramel, sont très tendance. Par contre, on délaisse les fruits exotiques qui viennent de trop loin.

Restaurant Le Fripon
Cuisine française et fruits de mer

SUPER RÉVEILLON JOUR DE L'AN 9 SERVICES

Cotillons, chansonnier, danse jusqu'aux petites heures

Le personnel et la direction du restaurant Le Fripon vous souhaitent de joyeuses fêtes!

436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
514-861-1386