

ACTUEL



SEMAINE DE MODE
AU TOUR DE RUDSAK ET MORALES PAGE 4

CALIFORNIE LE GAVAGE D'OIES ET DE CANARDS INTERDITS PAGE 6

LA RENTRÉE AUX FOURNEAUX

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est pas un hasard si ma première chronique de l'automne coïncide avec l'arrivée des oies blanches. Tout comme elles, je vous ai quitté à la fin du printemps et comme elles, j'ai entrepris un grand périple durant l'été. Dans l'ordre: Haute-Savoie, Suisse, route des vins de l'Alsace et de la Bourgogne et pour clôturer ce parcours gourmand, Vienne en Autriche. Un voyage de ressourcement.

Je me suis gavé de bonne nourriture certes, mais aussi de bonnes idées qui me seront très utiles pour amorcer une nouvelle saison d'écriture. Mon but étant toujours de vous faire saliver au maximum et de vous donner l'envie de vous mettre aux fourneaux, simplement en partageant ma passion de cuisinier et mes derniers coups de coeur.

Juste avant de partir en Europe où je devais quand même me reposer un peu... j'ai enregistré une série de 13 émissions culinaires pour le canal Évasion. La maison familiale a été littéralement transformée en studio de télé. Une expérience mémorable, mais je n'ai pas besoin de vous dire que ma petite famille et moi-même étions heureux à la fin du tournage.

Entre mon travail au restaurant et les courses au marché, j'ai aussi trouvé le temps d'empoter une vingtaine de produits différents : croses de fougères (têtes de violon) marinées, fleurs d'ail à l'huile, confiture de fraises des bois, chicoutai, petits bleuets du Lac-Saint-Jean et bien d'autres... Environ 1000 petits pots qui me permettront de conserver jalousement la belle saison. Et pour mettre du soleil dans votre assiette, je cuisinerai pour vous ces petits trésors durant les longs mois d'hiver.

Nouveautés

Cette saison, ma chronique paraîtra le premier vendredi de chaque mois. Deux nouveaux sujets: «Les secrets de l'atelier» où je traiterai des ustensiles indispensables, donnerai des trucs pour la cuisson et petits secrets pour mieux réussir vos recettes.

Le second, «Où faire son marché», portera sur la provenance des produits et les endroits où l'on peut se procurer divers ingrédients composant les recettes de cette chronique.

LE RETOUR DES OIES BLANCHES

Les gourmands, généralement, aiment bien l'automne. À cause de l'abondance des récoltes qui nous émerveillent encore, du fourneau qu'on rallume, des repas bien réconfortants qu'on mangera ensemble, dans la chaleur de cette maison qu'on redécouvre. Quoi de plus approprié, pour ces moments de cocooning bénis, qu'une bonne oie rotie ?

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Quand les oies survolent nos régions colorées et atterrissent dans nos champs, quand les jours raccourcissent et que le bois de foyer est bien cordé, il est temps de se rendre à Baie-du-Febvre ou au Cap-Tourmente pour observer les oies blanches avant leur départ vers le Sud.

Ce sont les principales haltes des «oies des neiges», ces volatiles palmipèdes d'une beauté à vous couper le souffle. Comme une nuage, elles passent au-dessus de vous et atterrissent dans les champs tels de gros et légers flocons de neige. Profitez d'une belle journée ensoleillée pour découvrir en famille ce monde fascinant de la migration des oies blanches.

Au Québec, la commercialisation de l'oie blanche est interdite, mais la chasse est permise deux fois par année au printemps et à l'automne (elle se poursuit jusqu'en décembre). Un chasseur peut abattre sur les terres publiques 20 oies par jour et la limite de possession est de 60. Les quotas diffèrent dans les réserves comme celle de Cap-Tourmente. Seuls quelques chasseurs ayant des amis chasseurs peuvent déguster ces oiseaux sauvages.

Au Québec, plusieurs éleveurs ont décidé de combler ce manque. Depuis une dizaine d'années, ils ont entrepris l'élevage de l'oie provenant de l'Ouest canadien, mais aussi de la grise des Landes en France, une variété domestiquée en Europe et importée ici.

Une oie idéale pour le gavage qui permet d'obtenir de superbes foies gras pouvant atteindre 1,2 kg et possédant une texture très crémeuse et un goût très fin.

L'oie d'élevage est excellente et représente certains avantages comparativement à l'oie sauvage. Sa saveur est un peu moins goûteuse vous diront, avec raison, les amateurs de chasse, mais en contrepartie, elle est plus tendre et juteuse après cuisson étant donné qu'elle ne vole pas et présente un surplus de gras.

Dans ma cuisine

Le fond obtenu à partir des os est excellent et permet de réaliser des sauces déliantes.

Je les parfume, entre autres, avec des baies de chicoutai, des canneberges et des pommes. Des fruits d'automne qui se marient à merveille avec la finesse de cette volaille et que l'on trouve dans les marchés au même moment.

› Voir OIES en page 3



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

EMBELLIR MONTRÉAL

Les meilleures idées des volets «citoyen» et «professionnel» seront publiées dans *La Presse* et sur cyberpresse.ca

PRÉSENTEZ UN PROJET QUI CONTRIBUERAIT DE FAÇON MARQUANTE ET INÉDITE À LA QUALITÉ DE VIE À MONTRÉAL.



EXIGENCES

Description du projet en moins de 300 mots accompagnée d'un support visuel (facultatif pour le volet «citoyen»)

Date limite pour la réception des projets : 9 octobre 2004

TOUS LES DÉTAILS : CYBERPRESSE.CA/EMBELLIR LA PRESSE

ACTUEL

SAVEURS

Lisez les étiquettes, qu'ils disaient



ARIANE KROL

À BOIRE ET À MANGER

Allergique ? Diabétique ? À la diète ? Hypertendu ? En convalescence d'un triple pontage ? Hypochondriaque de la fourchette ou simplement soucieux de bien vous alimenter ? Il y a 1000 raisons pour suivre le conseil fétiche des nutritionnistes : lisez les étiquettes.

Et de la lecture, il y en aura de plus en plus avec les nouvelles règles d'étiquetage de Santé Canada. Les fabricants ont jusqu'au 12 décembre 2005 pour s'y conformer — avec un sursis de deux ans pour ceux dont le chiffre d'affaires est inférieur à un million de dollars — mais plusieurs les utilisent déjà. Kellogg's a été l'un des pre-

Vos produits préférés, et ceux que vous refusez d'acheter à vos enfants, vont bientôt se découvrir une foule de qualités insoupçonnées.

miers à le faire avec certaines de ses céréales. Ce n'est pas pour blâmer l'entreprise, qui parle beaucoup de santé depuis quelques années, mais si c'est un indice de ce qui nous attend avec les nouveaux emballages, il va falloir écrire « Arrêtz fréquents » sur les paniers d'épicerie.

Je n'ai pas ouvert la boîte de 725 grammes de Mini-Wheats, mais je soupçonne que tous les petits carrés sont soigneusement disposés de façon à montrer leur côté nutritif au premier coup d'oeil. Contrairement au format de 475 grammes, qui propose un banal coupon applicable dans une boutique de CD sur Internet, le format de 725 grammes offre un véritable cours d'étiquetage nutritionnel. Plus de la moitié du carton y passe.

On y apprend que la taille de la portion servant à calculer la valeur nutritive est maintenant de 59 grammes, presque le double des anciennes boîtes. Il faut reconnaître que ça ressemble davantage à un bol de céréales moyen. Mais il y a autre chose. Comme l'indique Kellogg's avec une étonnante franchise, « cette nouvelle portion a entraîné une modification avantageuse des allégations ». Le fabricant peut maintenant affirmer que son produit est une « source

ÉLEVÉE de fibres », puisqu'il en contient plus de quatre grammes par portion. L'ancienne référence de 30g, qui ne contenait que trois grammes de fibres, n'aurait permis qu'un modeste « source de fibres ».

Comme monsieur Jourdain qui s'exasiait de faire de la prose sans le savoir, vos produits préférés, et ceux que vous refusez d'acheter à vos enfants, vont bientôt se découvrir une foule de qualités insoupçonnées. La nouvelle version du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments permet maintenant près de 50 allégations sur les propriétés des ingrédients. Il faut s'attendre à une surenchère de réclames sur la teneur en protéines, en lipides, en sodium et en sucres, ainsi que sur les vertus des vitamines A à E, du calcium et d'autres éléments du tableau périodique.

Heureusement, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) encadre le saupoudrage de ces belles paroles. Pas question d'autoriser un pot de cerises au marasquin ou d'olives farcies à claironner que les fruits et légumes aident à réduire le cancer. L'obligation de déclarer des ingrédients qui n'étaient pas mis en relief auparavant, comme les gras trans, pourrait aussi inciter des fabricants à reformuler leurs recettes.

Mais comme tous les beaux parleurs, les nouveaux emballages exigeront une double dose d'esprit critique. Ce dessert qui se vante de contenir « moins de gras » renferme-t-il aussi plus de sucres que sa version non allégée ? Cette boisson « sans calorie » contient-elle quoi que ce soit d'autre qui la rende digne d'être ingurgitée ?

Glucides lucides

Par contre, les jours des allégations de type « faible en glucides » sont comptés, a récemment rappelé l'ACIA. En décembre 2005, elles seront hors-la-loi. Même chose pour les calculs comme ceux qu'on retrouve à l'endos des boîtes de Special K Gluci Fit, lancées il y a à peine deux mois.

Selon le fabricant, ces céréales contiennent neuf grammes de « glucides nets » par portion, un chiffre obtenu en soustrayant les fibres des glucides. La méthode Atkins considère que les fibres « ne comptent pas » mais pour l'ACIA, cette histoire ne s'appuie sur aucun consensus scientifique et risque d'induire les consommateurs en erreur.

De toute façon, les adeptes des régimes faibles en hydrates de carbone pourront se faire leur propre idée, puisque les nouveaux emballages devront indiquer la teneur en glucides et en fibres par portion. Il leur suffira... de lire les étiquettes.

MOCHETÉ CULINAIRE DE LA SEMAINE



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

Pas mal déprimants, les déjeuners de Couche-Tard.

Les « déjeuners » à 99 cents Couche-Tard

ARIANE KROL

Étymologiquement, l'appellation est correcte. Le déjeuner est le premier repas de la journée, celui quirompt le jeûne de la nuit. Mais du point de vue nutritionnel, c'est un peu fort de café.

Un chausson aux pommes ou un muffin aux brisures de chocolat, c'est une excellente source de gras et de sucre, mais pour la valeur nutritive, on repassera. Et comment

peut-on suggérer qu'un biscuit aux brisures de chocolat constitue un déjeuner digne de ce nom pour une fillette du primaire ?

La plus grosse chaîne de dépanneurs au Québec nous avait fait sourire avec ses pubs de « sloche » marécageuse et de bons macarons. Au moins, elle ne faisait pas passer ces produits pour meilleurs qu'ils ne le sont. Cette fois, elle indigne et déprime. On n'a pas besoin de ça le matin dans le métro.



PHOTO RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Elounda se spécialise dans les produits de la mer.

La Grèce en famille

MARIE-CLAUDE LORTIE

RESTO

Je l'ai déjà dit et je le répète, il n'y a rien de pire pour le *baby blues* que se priver d'aller au restaurant. Si, il y a pire encore : fréquenter des restaurant soi-disant familiaux où la qualité de la salle de jeu spécialement aménagée pour les bambins est inversement proportionnelle à la qualité de ce qui se retrouve dans l'assiette.

À quoi bon aller au restaurant si c'est pour manger et faire manger de la *junk* ? Et ne dites pas que c'est pour éviter le trouble, une fois de temps en temps, de préparer le souper. Il est toujours plus simple (et meilleur) de faire des pâtes au pesto que de paqueter les petits pour sortir de la maison en direction d'un établissement où l'on ne sait pas plus préparer une sauce qu'une salade.

Heureusement, nous ne sommes pas condamnés à rester à la maison à manger des pâtes. Il existe en effet à Montréal toute une catégorie de restaurants conviviaux où l'on sait préparer à manger, avec tout juste le degré de décibels nécessaire pour banaliser les cris de la petite dernière. J'ai nommé les Daou, Pazzesco, Sirène de la mer et compagnie. Des restaurants que je classerais tous ensemble sous la bannière ethnico-chic-familial.

Généralement, on y mange une cuisine traditionnelle raffinée qui ne révolutionne rien mais qui ne casse pas la banque non plus. Et on peut y aller en *gang*. Y aller en gros ou en petit groupe, que ce soit pour une fête entre adultes (la sortie annuelle de votre chorale, mettons, ou l'anniversaire de votre grand-tante préférée) ou un repas du vendredi soir avec les enfants.

À mon répertoire j'ajoute maintenant dans cette catégorie le restaurant Elounda, un grec installé depuis quelque temps à Saint-Laurent, à l'angle des boulevards Côte-Vertu et Marcel-Laurin.

Elounda est le nom d'un lieu de villégiature ultra-chic en Crète. Mais le restaurant n'a rien de crétin et n'est surtout pas snob. Le

décor est simple, confortable, sans chichi.

En entrant, la première chose qu'on aperçoit, dans le fond, est un étalage de poissons bien luisants et un aquarium rempli de homards. Elounda se spécialise dans les produits de la mer. Même s'il y a quelques grillades au menu (côte d'agneaux notamment), c'est vraiment du côté des poissons et fruits de mer que les plats offerts sont les plus intéressants.

Pour calmer les appétits et faire plaisir aux enfants, puisqu'ils étaient là tous les trois, nous avons rapidement commencé le repas par une assiette de calmars frits, qui sont arrivés accompagnés d'une sauce cocktail assez banale. Les céphalopodes, en revanche, coupés en généreuses tranches, étaient surprenants et tout en tendresse grâce, notamment, à la légèreté de l'appareil dans lequel on les avait enrobés pour les faire cuire.

Rapidement, on a aussi apporté les amuse-gueule maison qu'on sert d'emblée à tous les convives, une assiette comprenant entre autres des bouchées de feta crémeux, des beignets à l'orange et des morceaux de feuilleté aux épinards et à la menthe — le fameux spinakopita — moelleux grâce à leur pâte maison. En entrée, nous avons aussi continué avec une salade de pieuvre grillée et un plat de tranches de courgettes et d'aubergines frites à tremper dans le tzatziki. Le poulpe était tendre et tout juste assez imprégné des parfums de suc carbonisés pour évoquer des souvenirs de Cyclades au mois d'août. Un peu de sel a toutefois été essentiel pour donner au plat toute sa profondeur.

Les légumes, de leur côté, étaient croustillants, parfaitement cuits et en harmonie avec la sauce où il fallait les tremper : un tzatziki bien costaud — donc préparé avec du yaourt grec très épais — et très relevé côté ail, comme il se doit.

En plat principal, évidemment, nous nous sommes dirigés vers les poissons. Le serveur, particulièrement sympathique avec tout le monde, nous a suggéré un petit bar à la fois juteux et facile à manger pour les enfants, donc sans trop

Elounda

1818, boulevard de la Côte-Vertu
Montréal
(514) 331-4040

Prix > Un généreux repas pour deux parents et trois enfants avec deux verres de vin nous a coûté 120 \$ après taxes mais avant pourboire. Ce n'est quand même pas si mal, surtout qu'on n'a pas besoin de payer la gardienne (ni de la ramener à la maison).

Stationnement > Comme on est à Saint-Laurent, il y a de la place ! Et donc un bon parking, juste en face du restaurant. On n'est pas dans le Plateau.

Qui va là ? > Des familles avec enfants, parents, grands-parents. On y parle français, anglais, grec. On y va généralement en *gang*, pas pour des tête à tête.

Détail > Un ami critique de restaurant rouspète tout le temps quand l'huile d'olive n'est pas de bonne qualité ni de la même origine que la cuisine proposée. Chez Elounda, on utilise la Irini première pression, extra-grecque. Ils sont carrément allés chercher la bouteille en cuisine pour nous la montrer.

d'arêtes. On nous l'a préparé au four, avec de l'huile d'olive, du jus de citron et des câpres : un délice cuit à point, encore très fondant.

Comme c'est trop souvent le cas même dans les bons restaurants grecs, le riz et les légumes vapeur — chou fleur, carottes, etc. — qui servaient d'accompagnement ne sont jamais passés proche de voler la vedette au plat dont ils se faisaient le contrepoint.

Au dessert, une assiette de fruits bien mûrs et un baklava sirupeux à souhait ont satisfait amplement les parents et leur progéniture. Je ne dirais pas que c'est le meilleur baklava que j'aie jamais mangé — c'est celui de mon amie Sofia — mais il se classait là haut dans les très bons, car au-delà des noix et du sirop au miel, de petites notes de beurre se laissaient deviner, juste assez coquines pour clore le repas en nous laissant l'impression d'avoir un peu pêché.

RECETTES

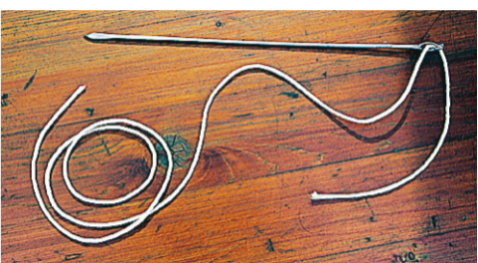
ACTUEL

LES SECRETS DE L'ATELIER

1- Une bonne rôtissoire au fond et aux côtés épais, de 42 cm X 35 cm, suffisamment grande pour recevoir l'oie. Acheter une bonne rôtissoire, même si elle est chère comme une All-Clad, par exemple, est un placement à long terme vu la durabilité et la longévité d'un tel outil. Sans oublier qu'on maximise ainsi les chances de réussir un bon rôti tant pour la cuisson que pour la sauce.



2- Une aiguille à brider pour refermer la cavité.



3- De la bonne corde pour ficeler la volaille afin de conserver sa forme originale.

4- Une poire à jus pour arroser fréquemment l'oie afin d'obtenir une peau croustillante.

5- Une minuterie pour surveiller les différentes étapes de la cuisson.

6- Un couteau bien affûté — un trancheur de type Global ferait bien l'affaire — pour couper de fines tranches.

7- Une planche à découper avec un récupérateur de jus.



LE MARCHÉ

Dans Lanaudière, à Saint-Alexis-de-Montcalm, il existe depuis cinq ans une ferme nommée L'Oie Naudière. Ses propriétaires, Sylvie Renaud et Alain Dansereau, y élèvent des oies destinées au gavage et à la production d'un magnifique foie gras. Pour visiter la ferme et pour plus de renseignements, consulter le site Internet www.loienaudiere.com

À Montréal, on peut acheter ces oies à la boucherie-charcuterie des Tours au marché Atwater et à Québec chez Gibiers Canabec qui dessert plusieurs boucheries et restaurateurs au Québec.

Les amateurs de produits biologiques seront heureux d'apprendre que l'oie bio est maintenant disponible grâce à Lucie Rioux de la ferme Logiebio de Baie-du-Febvre. Elle élève des oies nourries de grains certifiés biologiques. Les oiseaux sont très goûteux et charnus, mais un peu moins gras. La chair est très délicate et présente moins de perte après la cuisson. La distribution au Québec est effectuée par Gibiers Canabec.

On peut trouver toutes ces oies dans plusieurs bonnes boucheries du Québec, mais il est toujours préférable de les commander à l'avance. Votre boucher s'occupera de les faire venir dans votre région ou il ira les chercher directement à la ferme.

SAVIEZ VOUS QUE ?

La migration des oies est un phénomène naturel et mérite qu'on s'y attarde un peu.

Ces oiseaux sont dotés d'un sens de l'orientation peu ordinaire et d'une prédisposition naturelle à se gaver. Ils le font pour se préparer au long voyage au cours duquel les haltes pour se nourrir se font rares.

Les oies peuvent atteindre 1,5 mètre une fois leurs ailes déployées et pèsent autour de trois kilos pour le mâle et un peu moins pour la femelle.

Les oies blanches passent tout l'hiver entre le New Jersey et la Caroline du Sud. Au printemps, elles remontent tranquillement (entre 60 et 100 km/h) la côte est des États-Unis et font une halte au Québec, notamment au Cap-Tourmente et à Baie-du-Febvre.

Dans les marais, à marée basse, elles enfouissent leurs têtes dans la boue et se nourrissent du rhizome d'une plante très riche appelée «scirpe d'Amérique». Lorsque la marée est haute, elles atterrissent dans les champs pour se nourrir de nouvelles pousses, ce que les cultivateurs détestent d'ailleurs. Bien engraisées, elles entreprendront par la suite un long voyage de 3000 kilomètres... qui les mèneront au nord de la Terre de Baffin en passant par la péninsule d'Ungava.

Là, elles trouveront les conditions idéales (nourriture en abondance et peu de prédateurs) pour pondre leurs oeufs. Les oisons naissent vers le milieu de juillet et atteindront 20 fois leur poids en huit semaines.

Puis au mois de septembre, avant que le gel ne s'installe dans l'Arctique, elles refont le trajet inverse et reviennent en grand nombre au Québec, au début d'octobre, où elles restent une période de trois semaines, avant de repartir dans le Sud. Parfois, les oies les plus vieilles ou fatiguées restent pour se reposer jusqu'au début de l'hiver avant d'aller retrouver leurs camarades.

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Oie d'élevage de l'Oie Naudière rôtie et farcie aux pommes et jus à la Cuvé Stéphanie

INGRÉDIENTS

POUR L'OIE

1 oie gavée de L'oie Naudière de 3 à 4 kg
30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
Au goût: sel et piment d'Espelette ou poivre du moulin

POUR LA FARCE

1 oignon moyen
675 g (1 1/2 lb) de pommes Redcort ou Lobo
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de beurre frais demi-sel
30 ml (2 c. à soupe) d'herbes fraîches hachées (estragon, ciboulette, romarin)
Au goût: sel, poivre

POUR LA PRÉPARATION DU JUS À LA CUVÉ STÉPHANIE

2 branches de céleri
2 carottes épluchées
1 poireau nettoyé
3 gousses d'ail en chemise
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier
250 ml (1 tasse) de fond brun de volaille
1 verre (250 ml) de Cuvé Stéphanie, un vin de vendange tardive de la maison québécoise Dietrich Josse
Au goût: sel, poivre

TECHNIQUES POUR L'OIE

1- Dans un premier temps, vider l'intérieur de l'oie.

2- En général, on y retrouve le cou qu'on pourra couper en trois ou quatre morceaux.

3- Couper ensuite le bout des ailes près des pilons et les déposer avec le cou au fond de la rôtissoire.

PRÉPARER LA FARCE

1- Éplucher l'oignon et le hacher finement. Éplucher vos pommes et retirer le coeur à l'aide d'un vide-pomme. Tailler les en cubes de 1,5 cm. Hacher les fines herbes.

4- Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et l'huile, puis revenir les oignons à feu moyen, et poursuivre en ajoutant les pommes et les fines herbes; assaisonner avec le sel et le poivre, refroidir quelques minutes.

OIE: FARCE ET CUISSON

1- Préchauffer votre four à 450 °F.

2- Assaisonner l'intérieur de l'oie et remplir la cavité avec la farce.

3- Coudre à l'aide d'une aiguille à brider et d'une corde à rôtir l'embouchure de l'oie, quelques points suffisent à empêcher la farce de s'échapper pendant la cuisson. (Il est possible de faire la même opération sans aiguille à brider en perçant de petits trous avec la pointe d'un couteau et d'y faufiler la corde, puis terminer en faisant un noeud.)

4- Croiser le bout des pattes et les ficeler ensemble. Cette étape se réalise mieux à deux, le but étant de conserver la forme de l'oie.

5- Déposer l'oie dans la rôtissoire sur les morceaux d'ailerons et de cou pour la maintenir en place.

6- Tailler les légumes de la grosseur d'une fine mirepoix (macédoine).

7- Les déposer autour de l'oie et la badigeonner avec le beurre fondu et assaisonner.

8- Placer la rôtissoire sur la grille du centre du four et rôtir pendant 20 minutes.

9- Réduire la température à 250 °F et cuire doucement pendant quatre heures en arrosant fréquemment avec le jus et le gras de l'oie avec une poire à jus.

10- Ce jus devrait être de plus en plus abondant au cours de la cuisson.

11- Au terme de cette longue cuisson, retirer la rôtissoire du four et mettre l'oie sur une tôle à pâtisserie. Réserver.

POUR LE JUS D'OIE À CUVÉ STÉPHANIE

1- Mettre la rôtissoire à feu doux sur la cuisinière en conservant les os et les légumes, puis déglacer avec la Cuvé Stéphanie.

2- Ajouter le fond brun de volaille ou à défaut, un cube de bouillon de boeuf (on doit avoir un peu plus d'un bon litre de jus dans la rôtissoire, sinon compléter avec un peu d'eau).

3- Faire mijoter pendant 20 minutes et verser le

contenu de la rôtissoire dans un chinois étamine et filtrer dans un récipient en verre.

4- Je jette les os et je laisse reposer le bouillon une dizaine de minutes. Je peux donc observer le jus se séparer du gras; ensuite, à l'aide d'une louche, je retire le gras à la surface du jus. Une fois cette opération terminée, je transverse le jus dans une petite casserole et le réserve au chaud.

5- Quelques minutes avant de servir, placer la tôle avec l'oie au four à 450 °F et terminer la cuisson pour obtenir un rôtissage parfait.

6- Cela peut prendre une quinzaine de minutes. Attention de ne pas la brûler. Sortir l'oiseau du four et retirer les ficelles.

POUR LE TRANCHAGE, DEUX OPTIONS

1- La première est de séparer les cuisses de l'oie et de les tailler en trois morceaux, ensuite on dégage les suprêmes de la carcasse et on les taille en aiguillettes assez épaisses. Cette approche permet de conserver la peau croustillante. On peut servir le jus à part.

2- La seconde consiste à couper les suprêmes en fines tranches un peu comme pour une dinde, ensuite sectionner les cuisses et les couper en trois parts. Dans ce cas-ci, on nappera plutôt les fines tranches avec le jus bouillant.

EN GUISE D'ACCOMPAGNEMENT !

1- La dernière fois que j'ai préparé une oie, je l'ai servie avec des bouquets de choux-fleurs rôtis et caramélisés au beurre frais et, pour compléter, des pâtes fraîches parsemées de bon parmigiano-reggiano fraîchement râpé.

2- La tombée de choux aux lardons est très classique mais toujours appréciée avec l'oie rôtie. Une bonne purée de pommes de terre nappée avec le jus d'oie reste pour moi le nec plus ultra. En Alsace, on la sert carrément avec de la choucroute.

3- Ceux qui aiment faire des repas thématiques peuvent se lancer dans la fabrication des spätzles, un accompagnement que l'on trouve dans les pays germaniques. Il s'agit de petites quenelles de pâte que l'on poche dans de l'eau bouillante salée et que l'on saute par la suite à la poêle pour leur donner une légère coloration. Ils accompagnent à merveille l'oie rôtie. J'en ai dégusté cet été en Suisse, plus précisément à Bâle qui se trouve non loin de l'Alsace. On me les a servies avec un excellent émincé de veau à la zurichoise.

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS - ENCANS

Appel d'offres

Beaconsfield
Baie d'Urfé

Montréal

Le Directeur des affaires publiques et du greffe de l'arrondissement Beaconsfield-Baie d'Urfé receva, sous pli cacheté, au plus tard le mardi 19 octobre 2004 à 10h00, au bureau d'arrondissement, 303, boulevard Beaconsfield, Beaconsfield, (Québec), H9W 4A7, des soumissions pour :

PROJET 04-AR-311

REPLACEMENT DU REVÊTEMENT DE SOL DE LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE
303 BOULEVARD BEACONSFIELD

Les documents de soumission peuvent être obtenus au comptoir « accueil et information » au bureau d'arrondissement Beaconsfield-Baie d'Urfé, 303, boulevard Beaconsfield, Beaconsfield (Québec) H9W 4A7, moyennant le versement d'une somme de cinquante (50,00 \$) dollars, non-reimboursable, incluant la taxe fédérale sur les produits et services et la taxe de vente du Québec, payable comptant ou par chèque visé fait à l'ordre de la Ville de Montréal. Les documents de soumission seront disponibles à compter de 10h00, lundi le 4 octobre 2004.

Les soumissions devront être accompagnées d'un cautionnement de soumission au montant de dix pour cent (10 %) du montant total de la soumission, valide pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours de la date d'ouverture des soumissions ainsi que d'une lettre d'une compagnie d'assurance s'engageant à fournir un cautionnement d'exécution et un cautionnement des obligations de l'entrepreneur pour gages, matériaux et services correspondant chacun à 50 % du prix du contrat.

Les soumissions dans des enveloppes scellées, seront reçues au bureau du Directeur des affaires publiques et du greffe, arrondissement Beaconsfield-Baie d'Urfé, 303, boulevard Beaconsfield, Beaconsfield (Québec) H9W 4A7, jusqu'à 10h00, le mardi 19 octobre 2004, pour être ouvertes publiquement au même endroit, le même jour et à la même heure.

Une visite de l'emplacement des travaux est prévue mardi le 12 octobre 2004 à compter de 10h00 en présence du chef de section - projets. Pour toute information supplémentaire, veuillez communiquer avec M. André Gervais, chef de section - projets, au (514) 428-4500.

La Ville de Montréal, arrondissement Beaconsfield-Baie d'Urfé ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues sans encourir aucune obligation ni aucuns frais d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires.

Johanne Legault
Directeur des affaires publiques et du greffe

Donnez le don de la vue

Contribuez à la lutte contre la cécité dans les pays en voie de développement grâce à un don, un don commémoratif ou à des lunettes usagées.

Action universelle de la vue

1-800-585-8265 (514) 484-5757

No d'enregistrement d'organisme de bienfaisance 11906 8995 RR0001

www.giftofsight.com

HÔPITAL LOUIS-H. LAFONTAINE

APPEL D'OFFRES

Projet : MODERNISATION DES ÉQUIPEMENTS TÉLÉPHONIQUES

Travaux : L'Hôpital Louis-H. Lafontaine situé au 7401, rue Hochelaga à Montréal lance un appel d'offres pour la fourniture et l'installation d'un nouveau système téléphonique pour son établissement principal avec les applications de messagerie vocale unifiée et un logiciel de gestion pour l'administration du système et la gestion des communications sur une base clés en main. D'autres applications et remplacements de système pour certains points de service sont demandés en option.

Fournisseurs invités : Les fournisseurs appelés à répondre à cet appel d'offres doivent être accrédités par un manufacturier reconnu.

Date de dépôt des offres : LE JEUDI 28 OCTOBRE 2004 AVANT 14 H

Les entreprises intéressées peuvent obtenir dès maintenant l'appel d'offres et le devis descriptif sur le site SÉAO à l'adresse suivante : www.seao.ca, numéro de référence 20434.

Une réunion d'information se tiendra le 5 octobre 2004 à 10 heures précises. Cette réunion comprendra la visite du local technique et elle sera précédée d'une séance d'information ainsi que d'une période de questions. Cette visite est obligatoire.

Chaque fournisseur doit confirmer sa présence ainsi que le nombre de participants par télécopieur ou par courriel avant 10 heures le 4 octobre 2004 à :

MADAME ODETTE LAROQUE
RESPONSABLE - TÉLÉCOMMUNICATIONS
Télécopieur : (514) 251-2536
Courriel : olarocqu@ssss.gouv.qc.ca

Les participants sont priés de se présenter à la réception principale de l'Hôpital, pavillon Bourget, au 7401, rue Hochelaga à Montréal.

Afin d'évaluer la proposition des appareils ou du système sans fil, une copie des plans des locaux visés sera remise aux fournisseurs présents à la réunion d'information moyennant une somme de cinquante dollars (50 \$) par chèque libellé au nom de l'Hôpital Louis-H. Lafontaine.

De plus, les dessins d'armoires du système téléphonique actuel seront remis aux seuls fournisseurs qui en feront la demande.

SAQ

APPEL D'OFFRES

Numéro de dossier : SP-1253

Projet : Service de traduction pour la Direction des communications électroniques SAQ.com

Des soumissions pour des services de traduction du français vers l'anglais seront reçues au plus tard à 11 h 00 (heure locale), le 18 octobre 2004 par la Société des alcools du Québec (SAQ).

Le document complet d'appel d'offres est disponible du lundi au jeudi (inclusivement) de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h ainsi que le vendredi de 8 h 30 à 12 h 30, aux adresses suivantes :

Siège social 905, avenue De Lorimier
Montréal (Québec) - H2K 3V9

Centre de distribution de Montréal 7500, rue Tellier
Montréal (Québec) - H1N 3W5

Centre de distribution de Québec 2900, rue Einstein
Sainte-Foy (Québec) - G1X 4B3

Un versement non remboursable de cinquante dollars (50 \$) est requis pour obtenir un document d'appel d'offres ainsi que pour chaque exemplaire additionnel. Ce montant est payable en argent comptant ou par chèque certifié fait à l'ordre de la Société des alcools du Québec. Le document complet d'appel d'offres est également disponible gratuitement pour consultation sur place.

Seules les personnes, sociétés, compagnies et corporations ayant obtenu le document d'appel d'offres directement de la SAQ et ayant une place d'affaires au Québec sont admises à soumissionner.

La SAQ ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues.

SOUMISSIONS PUBLIQUES

Fourniture de loges temporaires pour le réseau du métro

Disciplines concernées : métaux ouvrés et menuiserie

Documents disponibles : SÉAO (1-866-669-7326), à compter du vendredi 1^{er} octobre 2004. Informations : (514) 280-4779 (Jean-Claude Bigaouette).

Dépôt des soumissions : STM, 800, de La Gauchetière O., bur. 8100, portail Nord-Est, Montréal, au plus tard le mercredi 20 octobre 2004 à 15 h. Ouverture publique suivra.

Rencontre d'information : jeudi 7 octobre 2004 à 13 h 30.

Garantie de soumission : cautionnement de soumission équivalent à 10 %. La STM ne s'engage à accepter, ni la plus favorable, ni aucune des soumissions.

Référence : STM-9 285 030-A-03

Louise Pouliot
Secrétaire adjointe

STM

VILLE DE MASCOCHE

APPEL D'OFFRES

SEL À GLACE / MAS-2004-1260

DEMANDE DE SOUMISSIONS :
La Ville de Mascouche demande des soumissions pour la fourniture et la livraison de sel à glace.

DOCUMENTS :
Les documents de soumission pourront être obtenus à compter du 4 octobre 2004 au bureau de la réceptionniste à l'hôtel de ville de Mascouche, 3034, chemin Sainte-Marie, Mascouche (Québec) J7K 1P1 durant les heures d'ouverture soit de 8h15 à 12h00 et de 13h15 à 16h30 du lundi au vendredi.

EXIGENCES :
La soumission devra être accompagnée d'un chèque visé à l'ordre de "Ville de Mascouche" au montant de mille dollars.

DATE DE RÉCEPTION :
Les soumissions, sous enveloppe scellée avec la mention "SOUMISSION", adressées à M^{re} Danielle Lord, greffière, seront reçues à son bureau au 3034, chemin Sainte-Marie, Mascouche (Québec) J7K 1P1 jusqu'à 10 heures, le 20 octobre 2004 et seront ouvertes publiquement dès la clôture des soumissions.

INFORMATION :
Pour toute information concernant ce devis d'appel d'offres, veuillez communiquer avec :

Mme Isabella Cellini, ing. directrice
Service des travaux publics
3394, chemin Sainte-Marie
Mascouche (Québec) J7K 1P7
Téléphone : (450) 474-4133, poste 415

La Ville de Mascouche ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues.

Donné à Mascouche, ce 1^{er} octobre 2004.

La greffière,
Danielle Lord, notaire

ACTUEL

Rudsak a 10 ans

SOPHIE ST-LAURENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Le designer Evik Asatoorian avait de quoi jubiler mercredi soir dernier, en présentant sa vision du printemps prochain sur passerelle. Non seulement un défilé est-il une raison de se réjouir, mais l'homme d'affaires derrière le label de cuir Rudsak célébrait aussi la première décennie de sa griffe. « Nous avons livré notre première commande en septembre 1994, lance-t-il, visiblement ému. Avec le recul, je suis très fier de ce qu'on a accompli. Notre carnet de commandes se porte bien et nous comprenons mieux que jamais ce que désire notre clientèle. Mais après 10 ans dans l'industrie, nous sommes plus sages et matures, ce qui veut dire que nous n'avons plus envie de faire vite, nous voulons simplement bien faire. »

Dès ses débuts, la marque montréalaise a séduit grâce à ses coupes urbaines. Mais on lui reconnaît avant tout ses traitements innovateurs pour les peaux, sa façon de leur conférer une valeur ajoutée en les modifiant de leur aspect brut. On se souviendra des premiers cuirs faussement vieillis, craquelés, patinés, etc. Avec ses nombreuses expérimentations, Rudsak a fortement contribué à inscrire le cuir comme matière fétiche de la garde-robe moderne.

Sur une passerelle décorée de



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©
La minijupe en cuir revue par Evik Asatoorian.

peaux de vachette et de poney, les mannequins ont présenté des silhouettes échafaudées autour de thématiques récurrentes chez Rudsak comme le look motard chic et les inspirations rock star. Au programme, des coupes ciselées à la perfection, des formes près du corps, des cuirs d'agneau ultra souples et des doublures ludiques ornées de pois et de fleurs. Les détails ornementaux occupent une place de choix, quoique toujours

Artistiquement Morales

SOPHIE ST-LAURENT
COLLABORATION SPÉCIALE

La designer Renata Morales a choisi une formule informelle pour le dévoilement de sa collection printemps-été 2005. Cette fois, donc, pas de défilé, juste une mise en scène sympathique dans le hall d'entrée du très design hôtel Gault. À la manière d'une exposition, on pouvait admirer les vêtements de la créatrice par l'entremise d'un mélomèle de superbes clichés du photographe Serge Paré, de bustes fixes et de mannequins déambulant parmi les invités.

La créatrice est avant tout une artiste peintre qui s'est engagée dans la voie de la mode en autodidacte après avoir été formée aux beaux-arts. Dans sa galerie d'un soir, on a pu voir une collection à la fois éclatée et raffinée, issue d'une démarche cérébrale et artistique très articulée.

Celle qui a volontairement décidé de fermer sa boutique du Vieux-Montréal pour se libérer de contraintes administratives et se consacrer à part entière à sa création, a

exposé des pièces travaillées avec minutie. Jamais elle ne se contente de tailler la matière dans son aspect brut. Elle ennoblit un simple canvas de coton fleuri en lui superposant une dentelle fine entrelacée de fils dorés ou, encore, elle taille des lanières de matière chatoyante et extensible qu'elle fait ensuite tricoter par une spécialiste pour créer une robe fourreau ajourée ou une veste maxi lumineuse. À l'inverse, elle démocratise une étoffe luxueuse en la javellisant de manière à lui conférer un aspect suranné.

Toute la richesse et la singularité de ses propositions se trouve dans les mélanges inusités de matières. Pour le printemps, les dentelles délicates ou grossières se mélangent au lin et au satin. Les dorures côtoient la palette des blancs jaunés et des mauves.

Véritable signature de la griffe, Morales propose à nouveau cette saison des pièces en vannerie textile, une technique inventive que la designer a développé qui consiste à tresser, à la manière d'un panier, des lanières de tissus hétéroclites. Ses plus belles déclinaisons de-

en subtilité. Le designer a donc misé cette saison sur des nouages délicats ou des fentes d'aisance à fermeture à glissière aux coudes, des boucles de ceinture en guise de décoration au bas d'un pantalon capri, des chaînettes garnies de cristaux lumineux, des micro-perforations sportives et des grosses fleurs de cuir en guise de parures sur une veste étriquée.

Les pièces phares de la collection féminine, des vestes à poches plaquées ceinturées d'un ruban de gros-grain et des blousons zippés à capuchon, trouveront sans doute rapidement leur chemin dans la penderie des accros de la griffe. Les plus audacieuses choisiront une pièce vert pomme, alors que les autres auront le loisir de piger dans une jolie série de vêtements noirs illuminés par un liseré de ruban frangé couleur limette. Les bourses plus limitées peuvent toujours se rabattre sur la maroquinerie qui se déclinera ce printemps en coloris aussi toniques que rafraichissants.

À force de constance dans le style et dans la qualité, Rudsak a su se tailler une place enviable sur le marché canadien. L'heure est maintenant venue de penser à l'exportation. « Nous envisageons une percée imminente en Europe. Nous prévoyons d'ailleurs ouvrir bientôt des salles de montre en France et en Italie », conclut Evik Asatoorian.



PHOTO ADRIAN WYLD, CP
Morales a aussi présenté sa collection à Toronto la semaine dernière.

viennent des robes de sirènes longilignes qui collent au corps comme une deuxième peau. Grâce à sa vision unique inspirée de son riche parcours artistique, la contribution de Renata Morales à la mode montréalaise est aussi appréciable que vitale.

Forum universel de Barcelone: bilan mitigé

LOUIS-BERNARD-ROBITAILLE
COLLABORATION SPÉCIALE

BARCELONE — Le Forum universel des cultures, le premier du genre, a fermé ses portes dimanche soir à Barcelone, après un peu plus de trois mois d'expositions, de débats et de spectacles en tout genre. Et sur une note mitigée.

Pour l'essentiel, il y aura quand même une suite, en 2007, à Monterey, au Mexique, avec une deuxième présentation de ce Forum qui, en principe, devrait se tenir de façon permanente, à tous les quatre ans. Avec, pour gérer ce nouveau rendez-vous permanent, une fondation établie à Barcelone.

C'est l'histoire du verre à moitié vide ou à moitié plein. D'un côté, le Forum affiche une fréquentation de plus de trois millions de visiteurs pendant ces trois mois d'été. Les détracteurs du projet répondent que, pour dépasser la barre des trois millions, il faut comptabiliser les deux millions de billets vendus pour les nombreux spectacles qui se donnaient dans Barcelone : Bob Dylan, Phil Collins, Rostropovitch, Bob Wilson, Peter Brook, ou encore *La Celestina* dans la mise en scène

de Robert Lepage.

Le porte-parole du Forum, Oleguer Sarsadenas, avait fixé la barre à cinq millions de visiteurs : on est loin du compte. Et seulement 8 % des visiteurs venaient de l'extérieur de l'Espagne. « Il n'en reste pas moins, nous dit le même Sarsadenas quelques jours avant la clôture, que ce Forum, qui avait un budget de 347 millions d'euros (544 millions CAN) pour la programmation, s'achèvera sur un déficit zéro : on comblera le manque à gagner en « louant » dans les mois à venir l'exposition des guerriers de Xian et en vendant quelques actifs. »

Sur le fond, le Forum a amené à Barcelone pendant tout l'été une énorme effervescence culturelle. Et il a été l'occasion d'une gigantesque opération de rénovation urbaine, un peu à l'image des Jeux Olympiques de 1998. Tout un quartier pratiquement insalubre, à l'extrémité est de la ville, face à la mer, est maintenant en voie de réhabilitation, avec un centre de conférences de 15 000 places, deux nouveaux hôtels modernes, une salle de concert de plus de 3000 places. Une opération de rénovation qui, d'ailleurs, n'est pas allée

sans polémique, beaucoup accusant les responsables d'avoir favorisé une forte spéculation sur les terrains.

Quant au contenu du Forum lui-même, le bilan est mitigé. Sur les grandes expositions thématiques permanentes, *Le Monde* écrit que, « à force d'être consensuelles, elles sont d'une vacuité totale ». Même reproche concernant les débats, sur la paix, le développement durable, les religions, etc. De l'avis général, on est resté dans les limites d'un credo progressiste, une sorte d'altermondialisme *soft*, qui mettait tout le monde d'accord, mais ne suscite pas grand intérêt. Qui est contre le dalaï-lama ou Jacques Delors ?

Forum universel, ou plutôt hispano-tiersmondiste ? En tout cas, quand on consulte les volumineux recueils de presse, on trouve en quantité innombrable des articles de médias latino-américains. Et, en attendant le choix du site de 2111 — quatre candidats, de trois continents différents —, la ville qui prendra la succession de Barcelone en 2007 est mexicaine. Il s'agit de Monterey, qui aura tout de même un budget de 200 millions d'euros pour sa programmation.

FAITES LE BILAN

LA PRESSE AFFAIRES.com



VINS ET METS
François Chartier
collaboration spéciale

Fromage comté et vins

L'automne est la période idéale pour remettre les pendules à l'heure en matière d'harmonie entre les vins et les fromages. C'est en effet le moment de l'année où les gâteaux de fin de semaine se multiplient et, surtout, se complexifient. On a déjà beaucoup palabré sur l'accord vins et fromages ; pourtant, j'ai l'impression qu'il reste beaucoup à dire et parfois à contredire... Commençons notre périple fromager avec le remarquable comté, qui possède une personnalité sibylline lui permettant, à différents stades d'affinage, de s'harmoniser tant avec les rouges tanniques qu'avec les vins blancs secs, les champagnes et les bières.

Un fromage artisanal

Le comté est un fromage français de type gruyère, c'est-à-dire à pâte pressée et cuite, originaire des montagnes jurassiennes. Ce fromage naturel, d'appellation d'origine contrôlée, est issu du lait cru de vache, de la race Montbéliard, vierge de colorants, d'additifs chimiques et de manipulations industrielles. Le comté, à l'instar des grands vins, a le temps pour plus précieux allié. Si l'affinage minimal est de quatre mois, il lui faut au moins 18 mois pour révéler tous ses secrets. Comme pour de nombreux fromages, la flore, le sol et le climat ont une influence directe sur le profil des comtés provenant des diverses zones de production. Chaque cru et chaque stade d'affinage lui procurent des arômes bien distincts. À cet égard, l'un des plus beaux est certes le comté Fort des Rousses, de Jean-Charles Arnaud. Du fruités au végétal, en passant par la noisette, la noix de Grenoble, le bouillon de légumes, l'oignon blondi et les saveurs de torréfaction des vieux comtés (café, chocolat noir, cuir neuf, grillé), on dénombre près de 100 arômes dans les différents crus de comté! Je vous le disais plus tôt, ce fromage est comme un grand vin...

Question d'âge

Jeune, c'est-à-dire entre quatre et 12 mois, le comté est surtout marqué par des saveurs fruitées et lactiques, ainsi que par une pointe de sel. Avant 12 mois d'affinage, il s'accorde merveilleusement avec les jeunes vins blancs secs et les aussi jeunes rouges aux tanins gouleyants. Pour vous en convaincre, optez pour un rouge, tel le surprenant de fraîcheur et de corps **Valpolicella Classico Superiore**

Tedeschi 2001 Italie (15,45 \$; C-537316). Wow, quel valpo! De la couleur, du fruit, de la fraîcheur, des parfums exacerbés en bouche (lys, violette, cerise au marasquin, cassis, poivre), des tanins fins et de la persistance, tout y est! Ou alors, choisissez un blanc, comme le très réussi **Château des Matards 2003 Premières-Côtes-de-Bordeaux** (15 \$; C-477257), un blanc sec marqué par le sceau du millésime solaire qu'a été 2003, c'est-à-dire au nez riche et mûr, très aromatique et détaillé, aux notes de miel, de menthe fraîche et d'agrumes, à la bouche généreuse, suave et satinée, tout en étant très fraîche.

De 12 à 18 mois

Une fois parvenu à une certaine maturité, c'est-à-dire entre 12 et 18 mois, le comté gagne en densité, en onctuosité, en gras, en saveurs fruitées plus complexes, avec une pointe de noix qui commence à apparaître, tout en s'asséchant et en entamant sa cristallisation subtile. À ce moment commence la grande séduction! Il s'ouvre à une plus large palette d'harmonies avec les vins. Il y a les blancs secs à base de chardonnay, qui épousent le gras de la pâte, tout en unissant leurs fruités et leurs saveurs qui tâtent du monde des fruits secs. Essayez donc l'italien **Rapitalà Catarratto-Chardonnay 2003 Sicilia** (14,05 \$; C-928739), élaboré à base du cépage autochtone catarratto et de l'international chardonnay, aux effluves de banane et de goyave, à la bouche coulante, ronde et texturée... Ou encore le français **Beune du Château Premier Cru 2002 Domaine Bouchard Père et Fils** (38,50 \$; S-872515), très minéral, d'une grande fraîcheur aromatique et d'une belle précision, aux courbes texturées, aux saveurs riches, rappelant la pomme golden, les fleurs et la vanille.

Vous pourriez aussi étonner vos amis en servant des bulles, qu'elles proviennent d'un champagne ou d'une bière. Pour y parvenir, il vous faudra alors un champagne vineux, comme le pénétrant **Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve** (53 \$; C-031286), richement aromatique, intensément savoureux, plein, quasi joufflu, vineux, laissant de longues et belles traces de brioche française, de biscuit sec, de noisette et d'amande grillée. Vous pourriez aussi opter pour un mousseux californien, comme le **Roederer Anderson Valley Brut** (31,50 \$; C-294181), aux riches parfums de biscuit, de pomme et de praline,



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

brioché à souhait, à la bouche ample, moelleuse et texturée. Si vous préférez la bière, il faut choisir une ale relevée, comme l'idiosyncrasique bière **Golding, «Indian Pale Ale», Brasserie Bièropholie**. C'est une ale comme les Britanniques l'aiment : amère, ambrée assez foncée, nez parfumé, houblonné et marquée par des notes d'agrumes, de carvi, de coriandre et de sucre brun. À l'attaque en bouche ample et ronde, suivie de l'emprise de l'amertume, elle ne fera qu'une bouchée d'un comté Fort des Rousses de 18 mois.

De 24 à 30 mois

De 24 à 30 mois, le comté se densifie et se complexifie. Pour l'accord classique, le vin jaune fait figure de référence, mais le rouge tannique entre aussi en jeu. En effet, la cristallisation du grain du comté semble s'accrocher au grain des tanins des jeunes vins rouges tanniques. Pour en faire la preuve,

dégustez le **Pozuelo Reserva 2000 Yecla, Bodegas Castano, Espagne** (16,95 \$; S-725150) — une vraie bombe ! —, d'une belle intensité, aux tanins tissés serrés, d'une belle fraîcheur et aux saveurs vibrantes (fruits rouges, torréfaction, épices) d'une bonne allonge. Vous pouvez aussi faire l'exercice avec le **Château de Crouseilles 2000 Madiran, France** (23,90 \$; S-968735), ultra-coloré, richement aromatique, aux effluves profonds de fruits noirs et de bois, à la bouche débordante de fruit, ample, juteuse, tannique, solide, sans dureté, aux tanins enveloppés. C'est aussi le royaume des grandes cuvées de champagne âgées de plus de 15 ans ainsi que des meursaults de plus de 10 ans et des références de Savennières, telle la Coulée de Serrant de Nicolas Joly, transvasée en carafe quelque 24 heures avant la dégustation. Comté, quand tu nous tiens...

QUELQUES HARMONIES

Fromage comté (4 à 12 mois d'affinage)

- Valpolicella Classico Superiore Tedeschi 2001 Italie (15,45 \$; C-537316)

- Château des Matards blanc 2003 Premières-Côtes-de-Bordeaux (15 \$; C-477257)

Fromage comté fort des rousses (18 mois d'affinage)

- Rapitalà Catarratto-Chardonnay 2003 Sicilia (14,05 \$; C-928739), Beune du Château Premier Cru 2002 Domaine Bouchard Père et Fils (38,50 \$; S-872515)

- Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve (53 \$; C-031286) Roederer Anderson Valley Brut (31,50 \$; C-294181)

- Bière Golding, «Indian Pale Ale», Brasserie Bièropholie

Fromage comté (24 à 30 mois d'affinage)

- Pozuelo Reserva 2000 Yecla, Bodegas Castano, Espagne (16,95 \$; S-725150)

- Château de Crouseilles 2000 Madiran, France (23,90 \$; S-968735), Champagne Cuvée Prestige (quinze ans d'âge et plus), Meursaults (de plus de dix ans) ou Savennières-Coulée de Serrant (transvasée en carafe 24 heures)



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

NOTES DU SOMMELIER

Une blanche chez Boréale

L'excellente nouvelle bière Boréale Blanche, des Brasseurs du Nord, se hisse assurément parmi les meilleures blanches élaborées au Québec. Elle est disponible en fût, depuis le printemps 2004, et en bouteilles, depuis la fin août, dans les dépanneurs et les épiceries de la province. Elle a tout pour plaire... Nez très aromatique, fin et d'une belle complexité, aux subtils effluves de graine de coriandre, de gari (gingembre rose mariné) et de zeste d'agrumes. Bouche vaporeuse et aérienne, très fraîche et d'une belle tenue, carbonisée à souhait et digeste comme pas une. Il faut savoir que toutes les bières Boréale sont élaborées à partir d'orges maltés de haute qualité, provenant de l'Ouest canadien et de Grande-Bretagne, ainsi que de différents types de houblons américains. Blé, avoine et épices (secrètes!) complètent l'assemblage de cette nouvelle blanche. Pourquoi ne pas la servir, pendant le week-end de l'Action de grâce, avec des pétoncles à l'émulsion de thé au citron ou avec une fricassée de poulet au gingembre ? À moins que vous ne préfériez l'harmonie blanche et fromages, tel le Victor et Berthold ?

Capsule à vis, plus que jamais!

De plus en plus, la capsule à vis gagne du terrain sur le traditionnel et souvent défectueux bouchon de liège. Même dans les grands domaines de ce monde. À preuve, André Lurton, propriétaire de quelques châteaux bordelais, a osé l'impensable au printemps 2004, en proposant ses vins blancs des châteaux Bonnet, Couhins-Lurton et La Louvière, tous trois obturés d'une capsule à vis Stelvin. Il était temps qu'un vigneron d'aussi grand renom

emboîte le pas en adoptant la solution de rechange qui s'avère, à l'heure actuelle, la meilleure pour éviter les faux goûts et le vieillissement précoce causés par le liège. Comme M. Lurton le dit : «La capsule à vis a comme qualité essentielle d'être étanche à l'oxygène, l'ennemi numéro 1 du vin blanc. À mes yeux, elle s'impose donc pour des vins blancs de garde, et tout particulièrement pour des grands vins blancs comme Couhins-Lurton et La Louvière.»

Identifiez le cépage...

Le cépage blanc de l'énigme de ce vendredi est célèbre pour les vins blancs secs qu'il engendre, surtout ceux provenant de la province italienne qui a vu naître et mourir l'amour impossible de Roméo et Juliette. Lorsque ses rendements sont pléthoriques, et Dieu sait qu'il en est capable, ce vigoureux cépage offre des vins blancs insipides. Par contre, lorsqu'il est contraint à de petits rendements et qu'il est cultivé en coteaux, il offre des vins blancs secs aux parfums invitants de fleurs, de miel et de poire, à la bouche à la fois vivifiante et satinée, élançante et enveloppante. Prédominant dans les vins qu'il engendre, il est souvent accompagné par le trebbiano, le pinot bianco ou le chardonnay. Lorsqu'il est laissé quelques semaines à sécher, après avoir été récolté très mûr, il se transforme en de délicieuses vins blancs liquoreux aux saveurs de beurre d'érable, d'abricot confit, de miel et de caramel. Pour pouvoir le déguster, il vous faudra toutefois être au rendez-vous vendredi prochain!

COURRIER DU VIN

Q YVES GOSSELIN, LONGUEUIL : Lors d'un séjour en France en 2000, ma conjointe a reçu en cadeau un Château de Pommard 1993. J'aimerais savoir : 1. Avec quels mets s'accorde-t-il? 2. Quelles sont ses saveurs? 3. Comment conserver le vin et jusqu'à quel moment on peut faire vieillir le vin? 4. Quelle est sa valeur financière?

R Ce très bon vin, dans lequel vous devriez détecter des saveurs de sous-bois, de cerise à l'eau-de-vie, ainsi qu'une bouche passablement substantielle, aux tanins un brin fermes, est à boire au cours des trois prochaines années. Il fera sensation avec un filet de boeuf servi avec une poêlée de champignons sauvages, tout comme avec un magret de canard sauce au pain d'épices. Le Château de Pommard 1999 se détaille actuellement 71\$ à la SAQ.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2005*, aux Éditions *La Presse* (qui paraîtra à la fin d'octobre). On peut lui envoyer des questions par courrier électronique «actuel@lapresse.ca» ou par la poste : 7, rue Saint-Jacques, Montréal (Québec) H2Y 1K9.

le bonheur est dans l'arôme

ROBERT MONDAVI
Private Selection

À GAGNER :

L'une des 15 luxueuses batteries de cuisine ANOLON en inox haute performance. Une valeur de 650 \$ ch.

Bulletin de participation disponible dans les SAQ participantes ou en visitant le

WWW.GAGNEZAVECROBERTMONDAVIPS.COM

ANOLON CLAD
La référence des connaisseurs

ROBERT MONDAVI
Private Selection

32/7635A AUCUN ACHAT REQUIS. Ouvert uniquement aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus. Le concours débute le 12 septembre 2004 et se termine le 9 octobre 2004. Tirage le 22 octobre 2004. Pour plus de détails, visitez le www.gagnezavecrobertmondavips.com 32/7637

ACTUEL

Le gavage d'oies et de canards interdit en Californie

«De la manipulation», disent les producteurs français de foie gras

AGENCE FRANCE-PRESSE

LOS ANGELES – Le gouverneur de Californie Arnold Schwarzenegger a signé mercredi une loi interdisant le gavage forcé des oies et des canards, suivant les appels de stars du spectacle, dont Paul McCartney et Kim Basinger, révoltées par les méthodes employées pour produire du foie gras.

La loi, promulguée mercredi par l'ancien acteur, avait été adoptée par le Parlement californien le mois dernier. Elle n'entrera en vigueur qu'en 2012, afin, précise le texte, de permettre aux fermes de gavage « de modifier leurs méthodes de travail ». Mais à terme, le foie gras pourrait bel et bien être disparaitre totalement des tables californiennes.

En France, les producteurs de foie gras ont réagi hier entre fatalisme et colère à l'annonce de cette interdiction, même si les exportations françaises de ce produit aux États-Unis, qui n'ont jamais été très élevées, étaient déjà interdites pour raison sanitaire depuis le début de l'année.

« Nous déplorons une nouvelle fois une manipulation d'élus par

des activistes plus ou moins « secteux » prônant une non-consommation de viande », a déclaré Marie-Pierre Pé, déléguée générale du Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG). Le texte de loi précise qu'un « produit ne pourra être vendu en Californie s'il est le résultat d'un gavage de force dans le but d'augmenter la taille du foie du volatile au delà de sa taille normale ».

Une fois la loi en vigueur, les contrevenants auront à verser jusqu'à 1000 \$ d'amende pour chaque violation et jusqu'à 1000 \$ par jour d'astreinte, s'ils ignorent cette législation. Depuis plusieurs mois, une coalition réunissant des célébrités et des groupes oeuvrant pour la protection des animaux était partie en campagne pour faire interdire le gavage des oies et canards, bien qu'il n'existe que deux élevages spécialisés dans tous les États-Unis, l'un dans la vallée de Sonoma en Californie et l'autre dans l'État de New York.

À eux seuls, ces deux élevages assurent une grande partie de la consommation de foie gras frais aux États-Unis, mets considéré comme incontournable dans le menu des



PHOTO AP ©

La ferme Sonoma Foie gras, de Farmington, en Californie, gave environ 20 000 canards par an. Avec un autre élevage de l'État de New York, Sonoma assure une grande partie de la consommation de foies gras frais aux États-Unis.

restaurants de luxe du pays. Sonoma Foie gras gave environ 20 000 canards par an.

L'an dernier, le chef français d'un restaurant en vue de San Francisco,

Laurent Manrique, avait été pris à partie par des activistes des droits de l'animal qui avaient endommagé sa maison et sa voiture, pour protester contre la présence sur les

menus de son établissement de plats de foie gras.

Samedi dernier, une quinzaine de manifestants étaient allés protester contre le gavage, en brandissant de grandes photos de canards morts, devant The French Laundry, à Yountville dans la vallée de Napa, considéré comme l'un des meilleurs restaurants des États-Unis.

Comme chez une demi-douzaine d'autres grands noms de la restauration de cette fameuse vallée vinicole, The French Laundry affiche sur sa carte un « sauté de foie gras de canard Moulard », contre un modique supplément de 20 \$. Il propose aussi un foie gras poché en terrine accompagné d'une frisée aux truffes du Périgord.

Réagissant à l'avance à la promulgation de la loi, les propriétaires de The French Laundry avaient déclaré à la presse locale qu'elle ne les mettrait pas sur la paille et que les vrais perdants seraient les clients qui devront se priver de foie gras. Au début de l'année, les autorités américaines avaient déjà interdit l'importation de foies gras français et de charcuteries en évoquant une déficience du système de contrôle sanitaire français.

Y a-t-il une règle qui dit que le luxe n'est réservé qu'à l'élite ?



PDSF : 34 995 \$*

AMANTI

2004 de Kia

Du style et du contenu. L'élégance pour tous. L'Amanti de Kia contourne les règles existantes du domaine automobile. Mieux encore, elle les brise et les réinvente ! Elle évalue les changements des conditions routières bien avant que vous ne les remarquiez, grâce à son Système de traction asservie (TCS). Son Programme de stabilité électrique (ESP) se met continuellement à jour sur les fonctions clés du véhicule. Ses huit coussins gonflables entourent et protègent conducteur et passagers. Ses appuie-tête actifs réagissent instantanément afin de minimiser l'impact d'une collision arrière. Les préférences de réglage du siège des conducteurs peuvent être enregistrées dans le système et activées par la simple pression d'un bouton. De plus, son rétroviseur se tamise automatiquement au besoin. C'est beaucoup plus qu'une nouvelle règle pour une voiture. C'est un nouveau standard.



Location à partir de 379 \$ par mois/60 mois*

Tout équipée pour moins de 35 000 \$



GARANTIE PARE CHOCS À PARE CHOCS DE 5 ANS/100 000 KM*
GARANTIE SUR LE GROUPE MOTOPROPULSEUR DE 5 ANS/100 000 KM
ASSISTANCE ROUTIÈRE AVANTAGE PLUS DE 5 ANS/100 000 KM

CHANGEMENTS D'HUILE ET DE FILTRE À VIE*



www.kia.ca

3269610



PHOTO ALAIN ROBERGE. LA PRESSE ©

Le fond obtenu à partir des os d'oies permet de réaliser des sauces délirantes que Daniel Vézina parfume, entre autres, avec des pommes. De beaux fruits d'automne qu'il utilise aussi pour confectionner la farce (voir recette en page 3).

Le retour des oies blanches

OIES suite de la page 1

Avec les suprêmes ou les magrets (suprême provenant d'une oie givée), je marque la peau en quadrillage et assaisonne avec de la fleur de sel et du poivre long. Puis je les saisis du côté peau pour ensuite les passer quelques minutes au four.

Je tranche alors de belles aiguillettes rosées que je dépose sur des assiettes bien chaudes et je nappe de sauce. Une poêlée de champignons sauvages ou un gratin de courge complètent bien ce plat de roi.

Pour terminer, je ne peux pas passer à côté des cuisses que je mets 12 heures dans le sel avec des graines de moutarde séchées et des baies de genièvre broyées au mortier. Après cela, je les plonge dans le gras d'oie pour les faire confire trois ou quatre heures à 250° F, avec leurs gésiers. Je marcherais des kilomètres à genoux pour savourer des gésiers confits sur une salade arrosée d'une vinaigrette aux lardons déglacés avec un peu de vieux vinaigre de vin rouge.

Mais quoi de mieux qu'une oie rôtie au four comme premier repas d'automne.

J'adore rôtir l'oie, l'arroser avec soin de son jus de cuisson, flamber le fond de la rôtissoire avec un alcool pour confectionner la sauce et pour couronner le tout, la trancher habilement devant mes amis qui salivent juste à la regarder.

C'est ce que je vous propose comme recette cette semaine, l'art de rôtir une oie blanche.



TOUS
LES
SCÉNARIOS...

CINÉMA

Tous les samedis dans
LA PRESSE