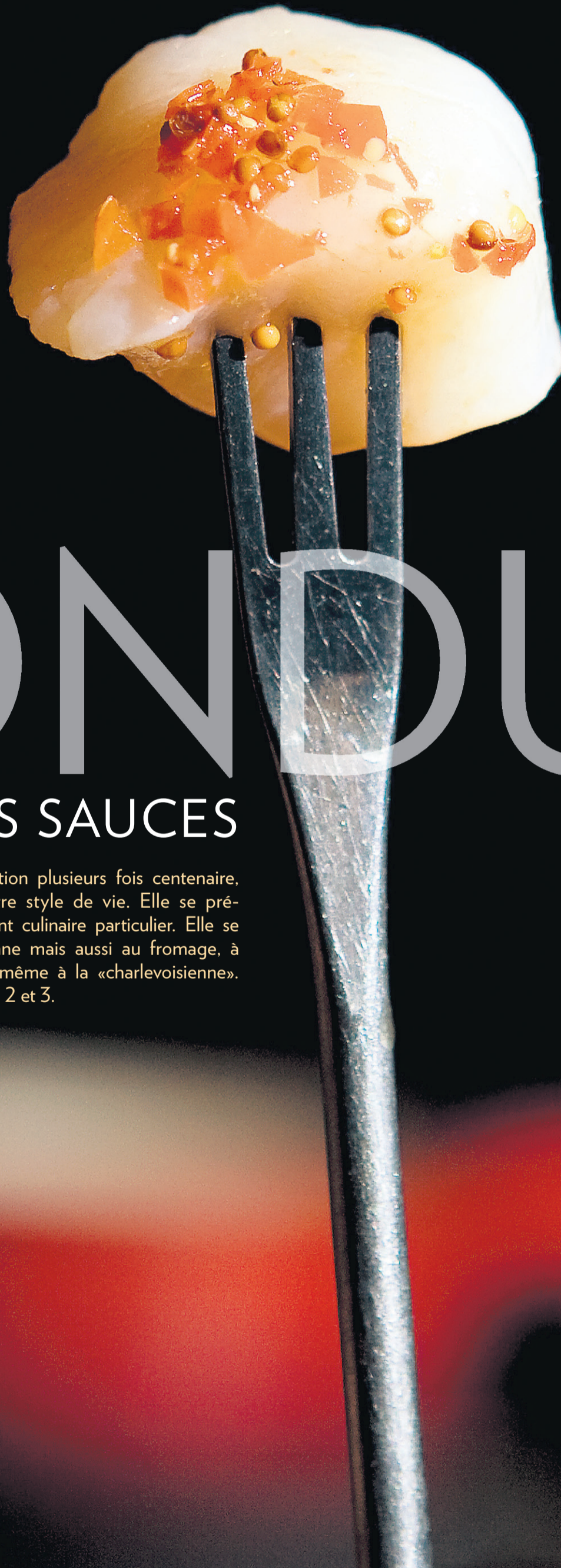
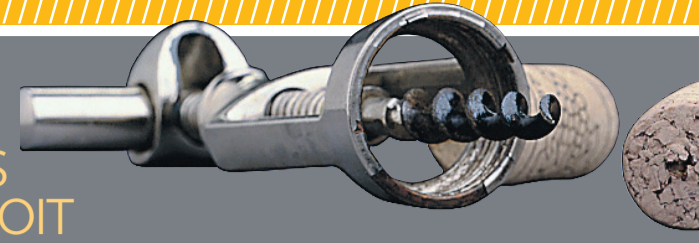


ACTUEL GOURMAND



RESTAURANTS
BEAVER HALL:
LA CRITIQUE DE MARIE-
CLAUDE LORTIE PAGE 6

VIN
LES CHRONIQUES
DE JACQUES BENOIT
ET FRANÇOIS CHARTIER PAGES 4 ET 5



FONDUE

À TOUTES LES SAUCES

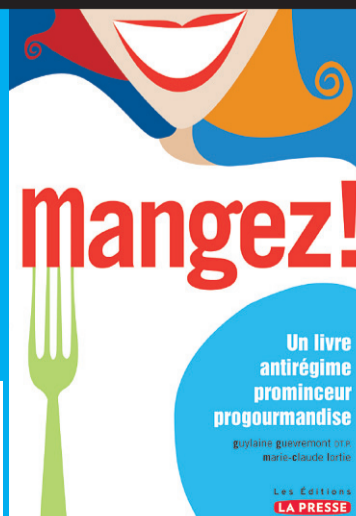
Conviviale à souhait, la fondue, une tradition plusieurs fois centenaire, répond à merveille aux exigences de notre style de vie. Elle se prépare à l'avance et ne demande aucun talent culinaire particulier. Elle se décline à la chinoise ou à la bourguignonne mais aussi au fromage, à la méditerranéenne, à la vietnamienne et même à la «charlevoisienne». Notre reportage et des idées-recettes en pages 2 et 3.

PHOTO FRANCOIS ROY LA PRESSE

Pour en finir avec les régimes...

mangez!

Une méthode antirégime et prominceur mise au point et éprouvée en clinique



Les Éditions
LA PRESSE

Offert en librairie
sur **librairie.
cyberpresse.ca**

www.mangez.ca

Un livre
antirégime
prominceur
progourmandise

Les Éditions
LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND



PHOTOS FRANCOIS ROY LA PRESSE



PHOTO FRANCOIS ROY LA PRESSE

LA FONDUE

À TOUTES LES SAUCES

ANNE DESJARDINS
COLLABORATION SPÉCIALE
LE SOLEIL

La fondue n'a jamais été aussi à la mode qu'aujourd'hui, ce qui n'étonnera personne puisqu'elle répond à merveille aux exigences de notre style de vie. Elle se prépare d'avance, ne demande aucun talent culinaire particulier, permet à celui qui reçoit de profiter de ses invités, s'adapte aux différents styles et habitudes alimentaires des convives, tout en favorisant les échanges à table.

Les différentes traditions du monde aidant, on peut aussi varier le contenu du caquelon pour parfumer ses bouillons et créer des sauces qui répondent à notre goût nouveau pour l'exotisme. Avec quelques épices et aromates judicieusement choisis, on pourra concocter facilement des fondues à l'indienne (cumin, curcuma, garam masala, graines de coriandre, yogourt, ail); à l'italienne (tomates, basilic, marjolaine, parmesan, tomates séchées); à la vietnamienne (sauce de poisson, citronnelle, coriandre fraîche, ciboule, gingembre); à la moyen-orientale (cumin, gingembre en poudre, cannelle, pâte de sésame, persil frais, oignon); à la méditerranéenne (graines de fenouil, origan, jus de citron, ail; délicieux avec le poisson) ou à la française

(vin rouge, échalote sèche, moutarde de Dijon, estragon).

Ces dernières années, les ustensiles de travail ont aussi changé pour simplifier et diversifier ce sympathique repas au coude à coude. Au caquelon à branchement électrique hypersécuritaire s'ajoutent des plats à fondue doubles qui permettent de servir deux types de fondue en même temps. D'autres offrent deux récipients, l'un en céramique pour la fondue au fromage ou au chocolat, l'autre en acier inox pour la fondue chinoise ou bourguignonne. J'en ai vu qui permettent aux invités d'opter simultanément pour une raclette ou une fondue, car ils intègrent les deux techniques de cuisson.

Enfin, certains modèles de caquelon sont munis d'un embout magnétique qui évite l'emmêlement des fourchettes dans le caquelon. Et tant qu'à être pratico-pratique, soulignons

l'avènement des épuisettes, qui permettent de cuire des ingrédients fragiles comme les boulettes de viande ou les crevettes, et le repose-fourchette, qui évite de salir sa belle nappe avec des fourchettes à fondue.

Fondue: à chacun sa tradition

La légende veut que la fondue ait été inventée vers 1134 dans le canton suisse de Vaud par un aubergiste en mal de reconnaissance, désirant créer un plat à forte identité nationale.

Mais dans les faits, on attribue la naissance de la fondue au fromage à des bergers suisses de la région de Fribourg qui, au XVII^e siècle, se retrouvant isolés en haute montagne, auraient eu l'idée de réunir leurs croûtes de fromage et leurs quignons de pain rassis avec un coup de blanc pour constituer un plat nourrissant à base de restes. Les militaires ont par la suite peaufiné la recette et l'ont plus largement diffusée, créant une fondue à base de gruyère et d'emmen-

thal avec un peu de kirsch dilué dans de la fécule de maïs. En revanche, ce sont les guerriers mongols qui ont créé l'ancêtre de la fondue chinoise, car ils ont été les premiers à faire usage de bouillon pour cuire leurs morceaux de mouton dans une marmite en forme de cheminée au centre de laquelle ils plaçaient des charbons ardents.

Les Chinois du Nord sont aussi friands d'une fondue dans laquelle tripes de bœuf, piments et poivre viennent parfumer un bouillon très relevé. Née sur les quais de Chongqing, au bord du fleuve Yangtsé, pour réchauffer des matelots transis, elle a généré une tradition qui se poursuit aujourd'hui dans cette ville dotée de nombreux restaurants à fondue. On y utilise souvent du canard ou du poulet en plus des tripes.

Adaptation et influences

En Occident, l'avènement des sports de montagne dans les années 60 a contribué à populariser la fondue. Ce mets en constante évolution, qui sait s'adapter à toutes les influences, est donc vraiment une icône de l'hiver et du besoin que nous avons de nous serrer les coudes pour mieux nous tenir au chaud, exactement comme ces marins chinois... À vous maintenant de créer votre propre tradition de fondue!



Quelques adresses

La fondue, c'est généralement à la maison, pour un souper convivial, que ça se prépare. Si on veut manger un tel plat, on ne pense pas nécessairement à aller au restaurant. Ils ne sont pas légion, d'ailleurs. Mais il existe quelques tables spécialisées dans la fondue. En voici trois :

LA FONDERIE
964, rue Rachel,
Montréal
514-524-2100

FONDUMENTALE
4325, rue Saint-Denis,
Montréal
514-499-1446

CAPRICE FONDUE
20, rue Prince-Arthur,
Montréal
514-845-0183

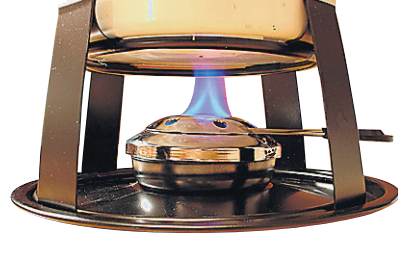




PHOTO MARTIN CHAMBERLAND LA PRESSE



PHOTOS FRANCOIS ROY LA PRESSE

IDÉES RECETTES

FONDUE CHARLEVOISIENNE

Inspirée de la fondue savoyarde, cette recette met en vedette des ingrédients de Charlevoix.

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- > 500 g (1 lb) de fromage Hercule de Charlevoix, râpé
- > 250 g (1/2 lb) de cheddar fort de la Laiterie Charlevoix, râpé
- > 250 g (1/2 lb) de Migneron de Charlevoix, râpé
- > 90 ml (6 c. à soupe) de mistelle de glace Pedneault
- > 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- > 500 ml (2 t) de cidre sec des vergers Pedneault
- > 2 gousses d'ail, écrasées
- > Poivre du moulin, au goût



POUR TREMPER

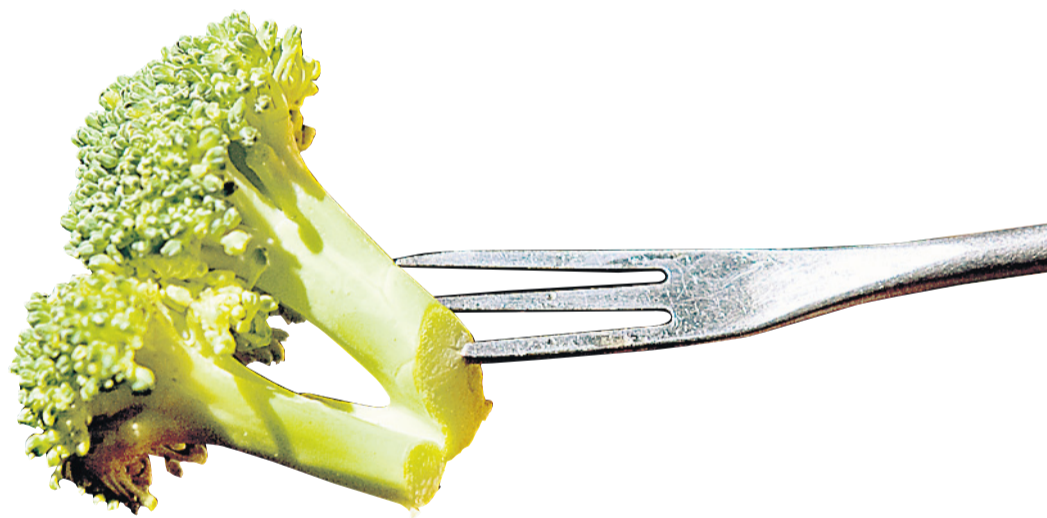
- > 8 tasses de pain aux noix, en cubes
- > 2 tasses de jambon biologique de Charlevoix, en cubes
- > 20 à 30 languettes de canard fumé de la Ferme basque
- > 20 à 30 languettes de saumon fumé du Fumoir Charlevoix
- > 2 tasses de champignons de Paris, en tranches épaisses
- > 4 tasses de fleurettes de brocoli, blanchies une minute et égouttées
- > 2 tasses de pommes en tranches épaisses, citronnées

PRÉPARATION

1. Enrouler le canard autour des quartiers de pommes. Enrouler le saumon fumé autour des tranches de champignons. Disposer dans une assiette de service avec le reste des ingrédients de la garniture.
2. Frotter le caquelon à fondue au fromage avec deux gousses d'ail écrasées. Mettre sur la cuisinière. Verser le cidre et amener à ébullition à feu moyen. Ajouter le fromage peu à peu, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il fonde.
3. Entre-temps, diluer la fécule de maïs dans la mistelle de glace et l'incorporer au mélange, après l'avoir réchauffée avec un peu du mélange de fromage fondu. Poivrer au goût.
4. Allumer le réchaud du plat à fondue et y placer le mélange de fromage. Déguster.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE



FONDUE À L'ITALIENNE

POUR QUATRE À SIX PORTIONS

INGRÉDIENTS

- > 1 l (4 t) de bouillon de boeuf
- > 1 grosse boîte de tomates en dés, avec le jus
- > Tomates italiennes séchées, hachées finement
- > Gousses d'ail, écrasées
- > 1 gros oignon, haché finement
- > 1 branche de céleri, avec les feuilles, hachée finement
- > 1 branche de thym
- > 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
- > 10 ml (2 c. à thé) de basilic séché

GARNITURE

- > 2 courgettes moyennes, en tranches
- > 1 poivron rouge doux, en larges lanières
- > 1 poivron vert doux, en larges lanières
- > 1 gros bulbe de fenouil, en morceaux
- > 1 kg (2,2 lb) de boeuf à fondue chinoise
- > 250 ml de minifromages bocconcini

QUATRE SAUCES

- > 125 ml (1/2 t) de pesto du jardin Le Grand
- > 60 ml (4 c. à soupe) de parmesan-reggiano râpé très finement
- > 5 ml de zeste de citron

- > 125 ml (1/2 t) de fromage ricotta en crème
- > 60 ml (4 c. à soupe) d'olives noires dénoyautées hachées
- > 15 ml (1 c. à soupe) de pâte d'anchois

- > 125 ml (1/2 t) de mayonnaise
- > 45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomate
- > 2 gousses d'ail écrasées

- > 60 ml (5 c. à soupe) d'huile d'olive extravierge
- > 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de truffe blanche
- > 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- > Un trait de sauce piquante

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients du bouillon, mettre dans un chaudron et amener à ébullition. Laisser cuire une vingtaine de minutes. Entre-temps, préparer les sauces et verser chacune dans un petit récipient de service.
2. Préparer ensuite les autres ingrédients des garnitures. Allumer le réchaud à fondue. Transférer le bouillon très chaud dans le caquelon et le déposer sur le réchaud, au centre de la table.
3. Enrouler parfois un morceau de boeuf autour d'un minibocconcini.



FONDUE VIETNAMIENNE

POUR QUATRE À SIX PORTIONS

BOUILLON

- > 750 ml (3 t) de bouillon de boeuf
- > 750 ml (3 t) de bouillon de poulet
- > 125 ml (1/2 t) de tiges et racines de coriandre, hachées
- > 30 ml (2 c. à soupe) de citronnelle fraîche, finement hachée
- > 45 ml (3 c. à soupe) de gingembre frais, haché
- > Gousses d'ail écrasées
- > 1 piment oiseau, haché
- > 45 ml (3 c. à soupe) de sauce au poisson (nuoc nam)

TROIS SAUCES

- > 175 ml (5 c. à soupe) de sauce chili
- > 10 ml (2 c. à thé) de sauce soya
- > 1 gousse d'ail écrasée

- > 275 ml (5 c. à soupe) de sauce soya
- > 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- > 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame rôti
- > Un trait de sauce piquante

- > 375 ml (5 c. à soupe) de mayonnaise
- > 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, râpé
- > 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée
- > Un trait de sauce au poisson (nuoc nam)

POUR TREMPER

- > 2 douzaines de crevettes crues, décortiquées et déveinées, de taille moyenne
- > 2 douzaines de boulettes de porc haché (mélanger 500 ml de porc extramaigre haché, 2 gousses d'ail écrasées, 15 ml de

- sauce soya, 45 ml de coriandre fraîche)
- > 250 g (1/2 lb) de fines languettes de poulet, crues
- > 250 ml (1 t) de pois mange-tout
- > 250 ml (1 t) de chou chinois, en morceaux
- > 250 ml (1 t) de champignons, en moitié
- > 250 ml (1 t) de brocoli, en fleurettes

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients du bouillon, mettre dans un chaudron et amener à ébullition. Laisser cuire une vingtaine de minutes. Entre-temps, préparer les sauces et placer chacune dans un petit récipient de service. Confectionner les boulettes de porc. Préparer ensuite les autres ingrédients des garnitures. Allumer le réchaud à fondue. Transférer le bouillon très chaud dans le caquelon et le déposer sur le réchaud, au centre de la table.



ACTUEL GOURMAND

J'AI TESTÉ JANIE GOSSELIN

L'AMANDIER DU VENTOUX

Sans farine, ni gluten, les gâteaux de la Biscuiterie de Provence sont importés de France. Surprenant comme ils sont moelleux et frais. Le gâteau amandes-citron a un goût acidulé et fruité. Mais nous lui avons préféré l'amandes-chocolat, plus gourmand, sans trop de sucre. Ils sont vendus dans des contenants de métal qui ne nécessitent aucun ouvre-boîte.



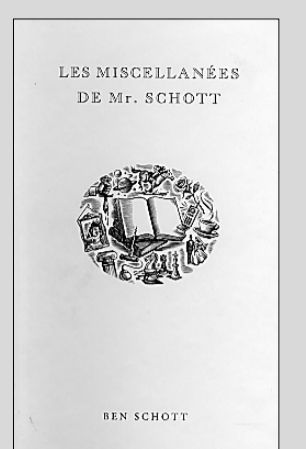
Environ 6,50\$ le gâteau pour deux-trois personnes et 13,95\$ celui pour quatre-cinq personnes. En vente au marché Atwater (Les douceurs du marché) et chez Fouvrac.

J'AI LU VIOLAINE BALLIVY

LES MISCELLANÉES CULINAIRES DE MR SCHOTT

Il n'y a certainement qu'un bouquin – celui-ci! – où l'on peut à la fois apprendre comment lire les feuilles de thé, découvrir que les Smarties oranges sont les plus populaires et que les termites ont un goût de laitue. Ou, plus bizarre encore, que pendant le siège de Paris en 1870, des restaurateurs ont acheté et cuisiné des animaux du zoo municipal, offrant à leurs clients affamés de la terrine d'antilope et du civet de kangourou. Les miscellanées culinaires de Mr Schott sont inclassables, sinon dans la catégorie pur délire. Chaque page est une mine d'informations – parfois historiques, rarement utiles, toujours stupéfiantes – ayant pour seul dénominateur commun l'alimentation. Naviguant sur plusieurs registres, l'auteur recense aussi bien la recette de l'omelette norvégienne que toutes les manifestations d'anthropophage au cinéma. De quoi alimenter bien des discussions et des rires à table.

Les miscellanées culinaires de Mr Schott de Ben Schott, Éditions Allia, 2007, 24,94\$



La biodiversité vitivinicole renaît

À l'occasion de la première visite au Québec de 42 viticulteurs du regroupement la Renaissance des appellations (biodynamy.com), invités par Slow Food Montréal (slowfoodquebec.com), avec sous le bras leurs vins nés sous les auspices de la biodynamie, je vous propose une visite au cœur de la biodiversité vitivinicole mondiale. L'idée est de vous mettre sur la piste des vins singuliers, marqués par la vérité de leurs lieux d'origine, donc par une signature géographique, ayant une capacité hors du commun à réaliser de vibrantes harmonies à table, par, entre autres, leur grande digestibilité. Donc, un salon de vins à ne pas manquer, à Montréal, le 11 février.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS & METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Vous vous demandez peut-être pourquoi consacrer une chronique entière aux vins bios et aux principes de la biodynamie? Tout simplement parce que ces vigneron artisans, tous des références dans leurs appellations, excluent, entre autres, l'utilisation d'engrais chimiques, de pesticides, ainsi que tous les produits finissant en «ides». Tout comme ils préfèrent les levures indigènes aux levures exogènes, la plupart du temps utilisées pour aromatiser les vins, ainsi qu'ils s'amourachent des vignes de sélection massale, ce qui accroît la biodiversité et la pluralité des goûts, plutôt que de «suivre» l'uniformi-

conviction profonde qui génère les croyances, au savoir et donc à une démonstration plus rigoureuse, il n'y a finalement ici qu'un pas à franchir.» J'ajouterais celui d'absolument assister à la dégustation du 11 février. Ou encore celui de vous amuser aux plaisirs harmoniques, à la maison, avec ces quelques vins empreints d'une grande digestibilité.

Autour des épices

Ricardo Palacios, avec l'aide de son oncle Álvaro Palacios, célèbre viticulteur du Priorat, a réussi un **Pétalos 2006 Bierzo, Descendientes de J. Palacios, Espagne (23,70\$; 10 551 471)** tout en chair, en rondeur et épicé à souhait. Le nez est enchanteur, d'une belle intensité, mais avec élégance. La bouche suit avec des courbes sensuelles, des tannins enrobés, qui ont malgré tout un très beau grain, une acidité fraîche, mais discrète, ainsi que des saveurs pulpeuses de bleuet, de framboise, de violette, de girofle et de café.

et étonnant de simplicité chili de Cincinnati, mais rehaussé d'une bonne pincée de clou de girofle, qui recèle les mêmes principes actifs que ce bierzo. Ou étonnez-le avec un fromage à croûte fleurie que vous aurez «trafiqué» avec des clous de girofle concassés très fins, saupoudrés sur la face intérieure du fromage, après l'avoir coupé à l'horizontale, où ils auront macéré quelques jours en emballant le fromage. C'est l'apport de cette épice qui permet l'union belle avec ce fromage qui, servi seul, désarçonnerait complètement cet espagnol.

Demeurez dans l'univers des épices douces et confectionnez, comme dans le premier livre de Di Stasio, un champvallon (oignons, cubes d'agneau ou de porc et pommes de terre), que vous prendrez soin de magnifier, même si ce n'est pas kasher, des cinq épices chinoises. À moins que vous n'optiez plus subtilement épicé foie de veau baigné d'une sauce à l'estragon?

Puis, servez à vos invités pour ces deux plats, à la ligne harmonique épicée, le richement aromatique (épices douces, framboise, prune, café), profond et texturé **Château le Puy 2003 Bordeaux-Côtes-de-Francis, J.P. & P. Amoreau, France (23,35\$; 709 469)**, aux tannins extrêmes et aux saveurs précises qui ont de l'éclat et de la prestance. Il faut savoir que, depuis 1610 (!), les vins du Château le Puy sont issus de raisins de culture biologique, et maintenant en biodynamie. Un terroir d'exception, magnifié par la dynamique, sympathique et inspirante famille Amoreau.

À moins qu'il faille maintenant vous compter parmi les accros du braisé de bœuf à l'anis étoilé de la reine des vendredis soir de Télé-Québec? Alors là, remplissez vos verres du tout aussi pénétrant et anisé **Alter 2000 Côtes-du-Roussillon-Villages, André et Bernard Cazes, France (22,30\$; 10 507 366)**. L'Alter de la famille Cazes se montre plus fruité, plus fumé, plus épicé et plus torréfié que



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Ricardo Palacios, qui a participé à la renaissance de l'appellation Bierzo, a réussi un **Pétalos 2006 Bierzo, Descendientes de J. Palacios, Espagne (22,65\$; 10 551 471)** tout en chair et en rondeur, épicé à souhait.

l'Ego 2000. La bouche abonde dans le même sens, soit plus pulpeuse, plus ronde et plus généreuse, avec des tannins soutenus, tout en étant enveloppés dans une gangue moelleuse, qui fait écho à ce plat expansif. Fruits presque confits, fumée et café donnent le ton en bouche, avec une finale un brin anisée, à cette cuvée à l'accent méditerranéen.

Dégustation Renaissance des appellations

Donc, Slow Food Montréal vous propose de déguster plus de 120 vins, au cours d'un cocktail dînatoire, en présence de 42 vignerons, dont Ricardo Palacios (Bierzo, Espagne), Jean-Michel Deiss, Olivier Humbrecht et André Ostertag (Alsace), Jean-Louis Trapet (Bourgogne), Jean-Pierre Amoreau (Château le Puy, Bordeaux), Stéphane Tissot (Jura), Bernard Cazes (Roussillon),

Nicolas Joly (Coulée de Serrant, Savennières), Guy Bossard (Domaine de l'Écu, Muscadet), Laura Collobiano (Tenute di Valgiano, Toscane) et James Milton (Nouvelle-Zélande).

Le 11 février, pour le grand public de 18h30 à 21h30 (les médias et les professionnels de la restauration sont conviés de 10h à 17h). Lieu: ITHQ (3535, rue Saint-Denis à Montréal). Coût: 70\$ par personne (60\$ pour les membres de Slow Food), au profit de Slow Food Montréal. Réservation téléphonique: 514-282-5162 (conciergerie de l'ITHQ).

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

Pourquoi pensez-vous que certains des plus grands vins de notre planète proviennent de domaines cultivés en biodynamie?

isation des goûts par l'utilisation de clones.

Et je ne parle même pas de l'apport qualitatif pour les vins, disons dans le jargon commercial «la valeur ajoutée», une fois que l'on a redonné vie aux sols par l'utilisation des principes de la biodynamie. Vous êtes sceptiques? Alors pourquoi pensez-vous que certains des plus grands vins de notre planète proviennent de domaines cultivés en biodynamie, comme le sont ceux de la famille Zind Humbrecht, en Alsace, d'Anne-Claude Leflaive, en Bourgogne et de Nicolas Joly, à La Coulée de Serrant à Savennières?

Comme le dit si bien Nicolas Joly, de La Coulée de Serrant, fondateur de ce regroupement et grand orateur (c'est le Fabrice Luchini de la biodynamie!): «Pour passer de la

Cette cuvée est le petit frère du Corullón – dont le remarquable **Corullón 2004 (63\$; 10 823 140)**, nouvellement arrivé, commence à peine à être distribué en succursale –, l'une des grandes pointures de ce domaine phare qui a participé à la renaissance de cette appellation de Galice. Il faut savoir que les vins de Bierzo, à base de l'autochtone et noble cépage mencia, sont d'une race évidente, rappelant quelquefois le profil des grands saumur-champigny de la famille Foucault du Clos Rougeard. À cause de sa filiation avec le cabernet franc, le cépage mencia engendre des rouges d'un satiné de texture hors norme, se révélant pleinement à table, surtout lorsque cultivé en biodynamie par les Palacios.

Pour preuve, osez-lui un fumant

Un alambic high-tech, ça vous tente?



VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

Nous avons tous dans notre famille, dans notre voisinage ou parmi nos collègues un amateur de vin qui a succombé à la doctrine DIY (*do it yourself*) et qui, chaque fois qu'il en a l'occasion, sert fièrement ses bouteilles produites dans son sous-sol à partir de moût de raisin et d'un peu de levure.

En tout respect pour ces passionnés qui y passent des heures, je n'ai jamais goûté de vin maison bon au point de me donner envie de me lancer à mon tour dans l'aventure. Au contraire... (Inutile de m'envoyer des échantillons de vos plus récents crus,

je n'ai plus de place dans ma cave.)

L'ère des installations artisanales et des cinq gallons qui macèrent en dessous de l'escalier de la cave ou dans le garage sera peut-être bientôt révolue. Voici le premier alambic high-tech.

Un inventeur californien, qui a travaillé précédemment dans l'industrie des semi-conducteurs à Silicon Valley, a inventé une machine appelée WinePod, qui permet de faire du vin apparemment de très grande qualité pratiquement sans manipulation, le tout contrôlé par un logiciel relié à votre ordinateur personnel.

En plus, ce qui ne gâche rien, l'appareil de 1,2 mètre de hauteur est très beau avec sa cuvette de 75 litres en inox et son support en bois. On dirait un gros verre à vin futuriste.

Science-fiction? Non, pas du tout. Le WinePod est déjà en vente et la petite entreprise qui le fabri-

que, ProVina, ne fournit pas à la demande. Seulement 25 appareils vendus autour de 3500\$ ont été livrés l'an dernier et il faut maintenant s'inscrire sur une liste d'attente pour espérer en acquérir un prochainement.

Le WinePod s'occupe de tout, du pressage à la fermentation, jusqu'au niveau de sucre, le tout sous contrôle électronique qui transmet les données sur votre ordinateur et vous guide pas à pas. Suffit de mettre les raisins dans la cuve (ProVina vend des raisins de qualité provenant de vignobles de Napa et des Sonoma, mais il est plus que douteux que les douaniers laissent entrer les paquets de raisins congelés au Canada). L'appareil peut produire environ 48 bouteilles à la fois. Vaut mieux que ça fonctionne aussi bien que l'affirme son inventeur, autrement, ça fait quatre caisses de piquette à boire. Ou à donner à vos amis...

Allez jeter un œil à la «patente»,

ça vaut le détour: www.personalwinemaking.com (le site a même une section en français très bien présentée).

Grand film grand vin

J'ai eu le plaisir de trinquer avec le réalisateur Denys Arcand la semaine dernière sur le plateau de *Bazzo.tv* (avec mon compère Joseph Falco et Marie-France Bazzo), à l'occasion d'une première chronique vin qui reviendra aux deux semaines, les jeudis.

Un moment agréable qui nous a permis de parler, entre autres choses, de cette scène touchante dans *Les invasions barbares* où Rémi, mourant, refuse un verre de bon vin (Excelsus, de la maison Banfi, en Toscane) alors que tous ses amis réunis trinquent à table. C'est à ce moment que ceux-ci réalisent que la fin est proche pour leur vieux copain.

En plus d'un oscar et des élo-

ges, *Les Invasions barbares* auront aussi valu à son auteur un jéroboam de ce grand vin toscan et une invitation permanente à visiter le vignoble, m'a raconté M. Arcand hors caméra.

Un employé de la maison Banfi a vu le film d'Arcand en salle à Florence. Il en a parlé à ses patrons qui sont aussi allés le voir et ont été apparemment émus de voir leur vin ainsi mis en vedette dans un film québécois. À sa grande surprise, le réalisateur a donc trouvé un matin à son bureau une immense caisse de bois provenant d'Italie et contenant un jéroboam (4,5 litres) d'Excelsus et une carte d'invitation.

Et dire que certaines entreprises, comme Coca-Cola ou Budweiser, sont prêtes à payer des millions pour «placer» leurs produits dans des films...

COURRIEL

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

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN, COLLABORATION SPÉCIALE



PÂTE D'ÉPICES ASIAN GOURMET

Vous n'avez ni le temps, ni l'énergie, ni le savoir-faire de produire des currys thaï ou indien, des soupes indonésiennes ou chinoises, des nouilles sautées vietnamiennes ou malaises ? Les enveloppes Asian Gourmet contiennent des pâtes d'épices, déjà préparées (et sans agent de conservation) dans les plus pures traditions des

différents pays asiatiques. Chaque pâte est d'ailleurs identifiée par une couleur : le rouge pour les mélanges thaïs, bleu pour le Vietnam, orange pour l'Indonésie, vert pour la Malaisie. On suit les instructions toutes simples et l'on peut réaliser un pad thaï, une laksa singapourienne, un riz à l'ananas, un rendang de Sumatra en quelques minutes.

En vente dans la plupart des épicerias asiatiques. Sachet de 50g, 1,50\$.

MARQUISE DE SÉVIGNÉ, CHOCOLAT FOURRÉ MILLEFEUILLES

Tous les chocolats ne sont pas égaux. Mais les plus fins sont souvent hors de prix. Voici un compromis de qualité, à prix raisonnable. La marque Marquise de Sévigné, née de la boutique parisienne de la Madeleine, propose des chocolats de plusieurs variétés dont des ganaches et pralines commerciales, pourtant d'excellente facture. Produits de l'exportation, les créations originales se multiplient et enrichissent un répertoire déjà passablement varié. Ainsi, ces tablettes de 100 g, se déclinent maintenant en plusieurs variétés dont ces millefeuilles (chocolat au lait, fourré d'une mince feuille de crème), chocolat et caramel au beurre salé et chocolat noir fourré au citron ou aux écorces d'orange.

Tablette de 100 g, 3,50\$ environ. En vente dans les épicerias fines dont La Pomme D'Api (2599, boulevard Rosemont, Montréal).



De nouveaux produits courants



JACQUES BENOIT
DU VIN

Depuis le début de l'année, la SAQ a inscrit à son répertoire général 24 nouveaux vins, blancs, rouges et rosés, tous vendus à moins de 20\$, à une exception près.

La presse spécialisée a pu goûter tout récemment les 24 vins en question, à l'occasion d'une dégustation mise sur pied par la société d'État.

Lesquels offrent le plus d'intérêt et les meilleurs rapports qualité-prix, du moins à mon sens ? On le verra un peu plus bas.

La SAQ a pour objectif d'introduire au répertoire général quelque 120 nouveaux produits par année, comme l'explique son directeur de mise en marché, Dean di Maulo. Il y en aura donc autant qui disparaîtront...

Mais, d'abord, rappelons que les produits courants, et donc commercialisés dans de nombreuses succursales, sont tous astreints à des quotas de vente, souvent très élevés.

Résultat, les vins et les spiritueux qui ne réussissent pas à atteindre leur quota sont retirés du répertoire général (délistés, dit-on dans le jargon du milieu) et sont alors remplacés par d'autres produits.

En bref: on compte environ 1300 produits courants, qui représentent 80 % du chiffre d'affaires de la SAQ.

Or, la SAQ a pour objectif d'introduire au répertoire général quelque 120 nouveaux produits par année, comme l'expliquait ce jour-là son directeur de mise en marché, Dean di Maulo. Il y en aura donc autant qui disparaîtront...

Les vins

Ces 24 vins étant de types très différents, je les ai goûtés à bouteilles découvertes, mais en masquant le prix, car le fait de connaître le prix risque, comme

on sait, de nous influencer, dans un sens ou dans l'autre. De tous ces vins, le meilleur m'a semblé être le **South Australia 2006 Cabernet Sauvignon Koonunga Hill Penfolds**, d'Australie, très coloré et au bouquet ample, de fruits noirs surtout, plutôt tout d'un bloc, mais sans rien de ces notes d'eucalyptus peu agréables de bon nombre de vins rouges d'Australie. La bouche suit, dense, charnue, relativement corsée, avec des tannins gras, bien enrobés. Très bon.

C, 10 845 980, 17,80\$, ★★★, \$\$, 2008-2010.

Vin non millésimé, et vendu à prix très doux, le **Robertson Chapel Red**, d'Afrique du Sud, passablement coloré également, affiche un bouquet au boisé séduisant, avec du corps, bien qu'il n'ait pas la concentration

du précédent, et des tannins veloutés. Seul bémol: son boisé tout aussi présent qu'au nez, et qu'on souhaiterait un peu moins appuyé. Mais à ce prix...

C, 10 845 568, 9,85\$, ★★ 1/2, \$, 2008-2009.

Est-ce le millésime qui parle ? Toujours est-il que le **Bergerac 2005 La Truffière**, élaboré avec du Merlot (90 %) et du Malbec (10 %), d'une couleur quasi opaque, au bouquet de petits fruits noirs et au boisé discret, m'a paru moins dense, moins corsé qu'on ne s'y attend à en juger par la couleur. Tannique, assez ferme, il n'a cependant rien d'agressif. Fort bon également, et à prix très correct.

C, 10 846 000, 12,60\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2008-2009.

Seul vin à coûter plus de 20\$, le **Marlborough 2006 Pinot Noir Kim Crawford**, de Nouvelle-Zélande, plutôt léger et au bon goût de fruit, aux saveurs relevées par un peu de gaz carbonique, bien typé Pinot noir au nez et en bouche, montre

C, 10 845 710, 11,25\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

une fois de plus à quel point la Nouvelle-Zélande réussit de belles choses avec ce célèbre cépage de Bourgogne.

C, 10 754 261, 21,75\$, ★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2008-2009.

Vin d'un cépage qui a ses inconditionnels (le Nero d'Avola), le **Sicilia 2004 IGT Meridiane**, au bouquet d'ampleur moyenne et marqué par une note bien présente comme de réglisse, est pour sa part un vin peu corsé, souple et facile, ne manquant pas d'un certain charme.

C, 10 845 701, 8,75\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

Elaboré avec du Grenache uniquement, le **Campo de Borja 2006 Tocado**, d'Espagne, dont le bouquet évoque quelque chose comme les prunes bien mûres, aux tannins tendres et aux saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, comme disent les Australiens), au plus moyennement corsé, est un de ces vins appelés à faire un malheur, vu son prix imbattable !

C, 10 845 605, 13,25\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2008-2009.

Dernier vin rouge que j'ai noté plus de deux étoiles (mais peut-être ai-je été trop généreux), le **South Eastern Australia 2006 Cabernet Merlot Hardys**, d'Australie, de corps moyen, aux tannins aimables, laisse toutefois dans l'après-goût des notes comme de sciure de bois, quoique ce ne soit pas très marqué.

C, 10 754 578, 12,75\$, ★★ 1/2, \$ 1/2, 2008-2009.

Ice Wine 2004 Cabernet Franc Pilliteri. Autre curiosité que ce vin de glace de l'Ontario, élaboré avec du... Cabernet franc. D'une couleur foncée, orange-acajou, il se présente avec un bouquet exubérant, complexe, aux nuances évoquant la marmelade, les fraises, etc. Onctueux, très sucré, avec des saveurs insistantes de fruits rouges, son goût persiste un long moment. À boire entre autres en digestif. Très cher.

S, 10 287 640, 65\$ la demi-bouteille, ★★★, \$\$\$\$\$, 2008-2013?

Barbaresco 2001 Campo Quadro Punset. Magnifique vin rouge du Piémont, de Nebbiolo, de raisins issus de l'agriculture biologique, bien coloré pour l'appellation, au bouquet large, dense, aux nuances étonnamment fruits rouges et relevé par un boisé aux odeurs comme de... madrier. La bouche n'est pas en reste, charnue, corsée, avec des saveurs éclatantes et des tannins à la fois solides, très fermes, mais sans dureté désagréable. Grand vin, et qui ira loin.

S, 10 816 679, 62\$, ★★★★, \$\$\$\$ \$ 1/2, 2008-2018 au moins.

D'autres vins

Du Chili celui-là, le **Casablanca 2006 Merlot Veramonte** est de style fort différent. Quasi opaque, il se présente avec un bouquet large, de grand volume, assez boisé, de sorte que la note bien chilienne genre plant de tomate reste à l'arrière-plan. Tannique, ferme, ses tannins sont un peu secs, mais, à table, les angles s'en trouveront arrondis. Lui aussi fort bon m'a-t-il semblé.

C, 10 845 701, 11,25\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

Elaboré avec du Grenache uniquement, le **Campo de Borja 2006 Tocado**, d'Espagne, dont le bouquet évoque quelque chose comme les prunes bien mûres, aux tannins tendres et aux saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, comme disent les Australiens), au plus moyennement corsé, est un de ces vins appelés à faire un malheur, vu son prix imbattable !

C, 10 845 701, 8,75\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

Elaboré avec du Grenache uniquement, le **Campo de Borja 2006 Tocado**, d'Espagne, dont le bouquet évoque quelque chose comme les prunes bien mûres, aux tannins tendres et aux saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, comme disent les Australiens), au plus moyennement corsé, est un de ces vins appelés à faire un malheur, vu son prix imbattable !

C, 10 845 701, 8,75\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

Elaboré avec du Grenache uniquement, le **Campo de Borja 2006 Tocado**, d'Espagne, dont le bouquet évoque quelque chose comme les prunes bien mûres, aux tannins tendres et aux saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, comme disent les Australiens), au plus moyennement corsé, est un de ces vins appelés à faire un malheur, vu son prix imbattable !

C, 10 845 701, 8,75\$, ★★ 1/2, \$, 2008.

Elaboré avec du Grenache uniquement, le **Campo de Borja 2006 Tocado**, d'Espagne, dont le bouquet évoque quelque chose comme les prunes bien mûres, aux tannins tendres et aux saveurs comme un peu sucrées (*sweet fruit*, comme disent les Australiens), au plus moyennement corsé, est un de ces vins appelés à faire un malheur, vu son prix imbattable !

C, 10 845 701, 8,75\$, ★★ 1/2, \$, 2008.



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Il y a des vins courants qui n'ont pas à rougir à côté de vins dits de spécialité vendus nettement plus cher. Exemple éloquent, le **Médoc 2005 Réserve de L'Estey Calvet**, d'un grand millésime pour le Bordelais. Vin fait de Cabernet Sauvignon (75 %), de Merlot (15 %), de Malbec (5 %) et de Petit Verdot (5 %), d'un pourpre un peu prune passablement soutenu, son bouquet de bonne amplitude est franc, non sans profondeur, légèrement boisé, avec une bouche de même niveau. De la matière, donc, du corps, des saveurs franches, le tout bien équilibré et bâti sur des tannins aimables. Un régal, et à prix bien raisonnable.

C, 38208, 16,65 \$, ★★★, \$\$, 2008-2013.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Bourgogne 2005 Couvent des Jacobins Louis Jadot. Bourgogne blanc... très habilement ficelé (si on peut se permettre l'expression), de couleure un peu paille, au beau bouquet invitant, boisé, mais sans excès aucun. Vin de corps moyen, ses saveurs sont nettes et il procure autant de plaisir au plan gustatif. S, 10 264 915, 19,60\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2009.

Tokaji 2006 Furmint Antaloczy Cellars. Curieux vin blanc de Hongrie, fait d'un cépage local (le Furmint), non boisé, et qu'on pourrait prendre à l'aveugle pour un vin de Chardonnay du Languedoc. Plus que moyennement corsé, franc de goût, il renferme une certaine quantité de gaz carbonique, ce qui en rehausse les saveurs. À petit prix. S, 860 668, 12,80\$, ★★, \$ 1/2, 2008.

Ice Wine 2004 Cabernet Franc Pilliteri. Autre curiosité que ce vin de glace de l'Ontario, élaboré avec du... Cabernet franc. D'une couleur foncée, orange-acajou, il se présente avec un bouquet exubérant, complexe, aux nuances évoquant la marmelade, les fraises, etc. Onctueux, très sucré, avec des saveurs insistantes de fruits rouges, son goût persiste un long moment. À boire entre autres en digestif. Très cher. S, 10 287 640, 65\$ la demi-bouteille, ★★★, \$\$\$\$\$, 2008-2013?

Barbaresco 2001 Campo Quadro Punset. Magnifique vin rouge du Piémont, de Nebbiolo, de raisins issus de l'agriculture biologique, bien coloré pour l'appellation, au bouquet large, dense, aux nuances étonnamment fruits rouges et relevé par un boisé aux odeurs comme de... madrier. La bouche n'est pas en reste, charnue, corsée, avec des saveurs éclatantes et des tannins à la fois solides, très fermes, mais sans dureté désagréable. Grand vin, et qui ira loin. S, 10 816 679, 62\$, ★★★★, \$\$\$\$ \$ 1/2, 2008-2018 au moins.

Mieux choisir POUR ANNONCER 514-285-7163

Restaurant Japonais
Yokojo SUSHI
Sushi à volonté 18,99\$
MAKIS NIGIRIS SASHIMIS
Spécial du midi SUSHI À VOLONTÉ 9,99\$
844, Mont-Royal Est, métro Mont-Royal près de St-Hubert
Réservations : 514 529.6286
Lundi, mardi, mercredi, dimanche de 17 h à 22 h
Jeudi, vendredi, samedi de 17 h à 22 h 30

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

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

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU

PORTUGAL ET VINS DOUX

Le 31 janvier, Guénaël Revel présente le dernier volet consacré aux vins du Portugal à la SAQ du centre Rockland. Une découverte de moscatel, madère et porto ainsi que de vins liquoreux qu'il sera possible de déguster en accord avec quelques mets.

De 18 h30 à 20 h. Coût: 40\$ sur réservation.
Info: 514-733-7843

VIDÉO SUR LE VIN

La SAQ du centre Rockland propose de déguster du vin tout en visionnant une vidéo sur les vins aujourd'hui, de 12 h à 15 h.

L'activité est gratuite.
Info: 514-733-7843

BISTRO ENGAGÉ

Tout l'hiver, le bistro culturel engagé In Vivo, rue Sainte-Catherine Est, propose plusieurs activités culturelles, telles que des spectacles de jazz acoustique et de Folk-Rock en passant par des défilés de mode et des expositions. Aujourd'hui, les Sexy Sadies offriront un hommage aux moins grands succès des Beatles, à 21 h.

Entrée: 8\$.
Info: 514-223-8116



L'art de ne pas décevoir

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

«C'est quoi, toi, ton restaurant préféré?» On me pose cette question au moins une fois par semaine. Des fois plus. À chaque occasion, la réponse est banale: «Ça dépend.»

Il n'y a pas de restaurant idéal dans l'absolu. Ou à tout le moins, je n'y suis pas encore allée.

En attendant, je connais des restaurants qui font parfaitement bien ou très bien ce qu'ils annoncent ou proposent. Et Beaver Hall, le nouveau restaurant du chef Jérôme Ferrer – celui qui pilote déjà Europea – fait partie de ces établissements qui tiennent leurs promesses: un bon lunch, sans facétie, mais préparé avec soin et sans tricherie.

Beaver Hall s'est installé dans la côte du Beaver Hall, là où était autrefois le restaurant Briskets, qui a déménagé quelques portes plus loin.

Le décor n'a pas été beaucoup transformé. Plafonniers, banquettes... Tout est encore là. Pareil. Même l'ancien plancher de bois franc n'a pas été reverné. Le style général a quelque chose à la fois du bistro et du steak house. Pour apprécier les lieux, vaut mieux choisir une place qui permet de regarder vers dehors que vers dedans, surtout que des fenêtres, on aperçoit, au loin, au bout d'une rue transversale, le dôme de cuivre vert de la cathédrale Marie-Reine-du-Monde, un cadeau dans cette ville avare de perspectives.

Le Beaver Hall, qui a ouvert ses portes l'automne dernier, est déjà une adresse fort fréquentée. Il n'est pas rare de ne pas y trouver de place si on ne réserve pas suffisamment à l'avance. Le restaurant n'offre que le lunch. Du lundi au vendredi.

Et il est rempli, justement, de gens d'affaires, d'avocats, de courtiers en bourse, d'entrepreneurs, bref, de toute cette faune qui travaille au centre-ville et cherche des solutions du midi efficaces, fiables, constantes.



Beaver Hall propose les classiques des bistros français et quelques pièces-clés des restaurants nord-américains. Ci-dessus, les soeurs Johanne et Geneviève Racine s'approprient à savourer l'assiette de cochonnailles.

Au menu, on retrouve les classiques des bistros français et quelques pièces-clés des restaurants nord-américains: burgers, tartares, steak-frites et pavés de thon grillé, jarrets d'agneau braisés... Et solution toute prête pour ceux qui veulent du vin: chaque plat du jour a sa suggestion d'accompagnement, au verre ou à la bouteille.

Le midi où nous y sommes allés, le potage du jour était au poisson et articulé autour d'un fumet à la crème ponctué de

petits morceaux de chair blanche, un peu comme un fin chowder. L'assiette de cochonnailles, elle, proposait une terrine de volaille délicate et légère, du jambon de Parme très finement tranché et quelques saucissons solides et goûteux. Pour accompagner le tout, un petit morceau de beurre doux et frais, saupoudré de quelques flocons de fleur de sel, qui avait ce goût fleuri du beurre artisanal.

En plat principal, les gnocchis, simples et très corrects, se démar-

quaient surtout par la justesse de cuisson des légumes grillés qui les accompagnaient: poivrons rouges, courgettes, aubergines imbibées de juste assez d'huile d'olive et particulièrement savoureuses.

De l'autre côté de la table, la salade de chèvre chaud imposait une élégance d'une certaine austérité, avec ses juliennes de pommes, ses raisins verts et son abondant mesclun d'une fraîcheur au demeurant impeccable, comme si on l'avait destinée

BEAVER HALL

1073, côte du Beaver Hall
514 8 661 331

Prix: Le menu du jour propose des plats qui vont généralement de 13,50 \$ à 23,50 \$, et cela inclut une entrée. Les vins au verre proposés avec les plats du jour partent en général à 6,50 \$ mais ne dépassent guère les 10,50 \$.

Faune: Avocats, entrepreneurs et autres financiers qui travaillent au centre-ville.

Genre: Bistrot.

Décor: Il y a fort à parier que ce restaurant ne gagnera pas de prix de design cette année. Mais en même temps, on ne paie pas pour des lampes importées d'Italie ou des tables dessinées par un créateur danois.

Service: Courtois mais pour un repas du midi, on aurait aimé un peu plus de rapidité.

⊕ De la qualité sans prétention.

⊖ Le décor pourrait être un peu plus travaillé.

Air frais coréen

ROBERT BEAUCHEMIN SUR LE POUCE COLLABORATION SPÉCIALE

On les voudrait tous comme ça nos petits troquets ethniques: décor immaculé, accueil sympa, cuisine bien faite et bon marché. Et qu'importe si on ne parle pas un mot de français, rien n'est jamais parfait dans notre centre-ville, mais pour une fois, on se dit qu'ils apprendront bien, tant que le reste est impeccable.

Vu le quartier, on ne peut pas dire que pour un resto coréen c'est spécialement exotique. L'intérieur ressemble à un de ces petits restos qui chevauchent le monde de la restauration rapide et celui de la cuisine maison. On a décoré sobrement, quelques affiches, quelques tableaux, une lanterne, un autel, tout est fait dans le souci d'éviter le kitsch de style quartier chinois.

Côté menu, on propose le midi des combinaisons de plats, soupe miso et thé «pop-corn», avec lesquels on fait quelques compromis aux goûts locaux, salade iceberg avec mayonnaise commerciale et quelques tranches de concombre frais histoire d'ajouter un peu de vitamine C à tous ces glucides et protéines qui font tant de bien durant la

TOWA

1832, rue Sainte-Catherine Ouest
514-303-6045

⊕ La gentillesse du service, les beaux sourires à l'accueil. On avait presque perdu l'habitude, tiens!

⊖ Un menu truffé de (sérieuses) fautes de français.

saison froide. Heureusement pour le reste, les cuisiniers, tous jeunes et fringants, ne sont pas du genre à popoter dans la concession. Les soupes au bœuf et aux nouilles sont garnies de beaucoup de piments, de quoi donner des chaleurs (plutôt bienvenues ces jours-ci) aux convives.

Sinon, on fait les grillades habituelles de bœuf (bulgogi) ou de porc ou même de fruits de mer, parfois marinés parfois simplement nappés d'huile de sésame et de sauce soja. Ou même des plats de nouilles froides de pommes de terre, sautées avec des légumes, (délicieux et déconcertant, surtout la texture un peu élastique des nouilles); des plats de riz frit au bœuf mariné dont la technique de préparation se distingue de celle adoptée par les Chinois ou les Vietnamiens, sans oublier de très bonnes «crêpes» de fruits de mer et d'échalotes (les Jon), plat qu'on



Les cuisiniers ne sont pas du genre à popoter dans la concession. Les soupes au bœuf et aux nouilles sont garnies de beaucoup de piments, de quoi donner des chaleurs (plutôt bienvenues ces jours-ci) aux convives.

retrouve maintenant dans tous les restos du genre avec un degré de succès qui va de l'affolant au chef-d'œuvre. On classerait celui de

ToWa dans la seconde catégorie, tant on reconnaît le soin mis à la préparation. Oubliez le sucré en finale, ce n'est pas une coutume

coréenne, contentez-vous de faire le plein de thé, idéal dit-on pour lutter contre tout ce qui est vilain, de l'humidité au cancer.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE