

LA PRESSE



CAMIONS DE RUE  
LA SAISON EST  
OUVERTE!  
PAGE 4

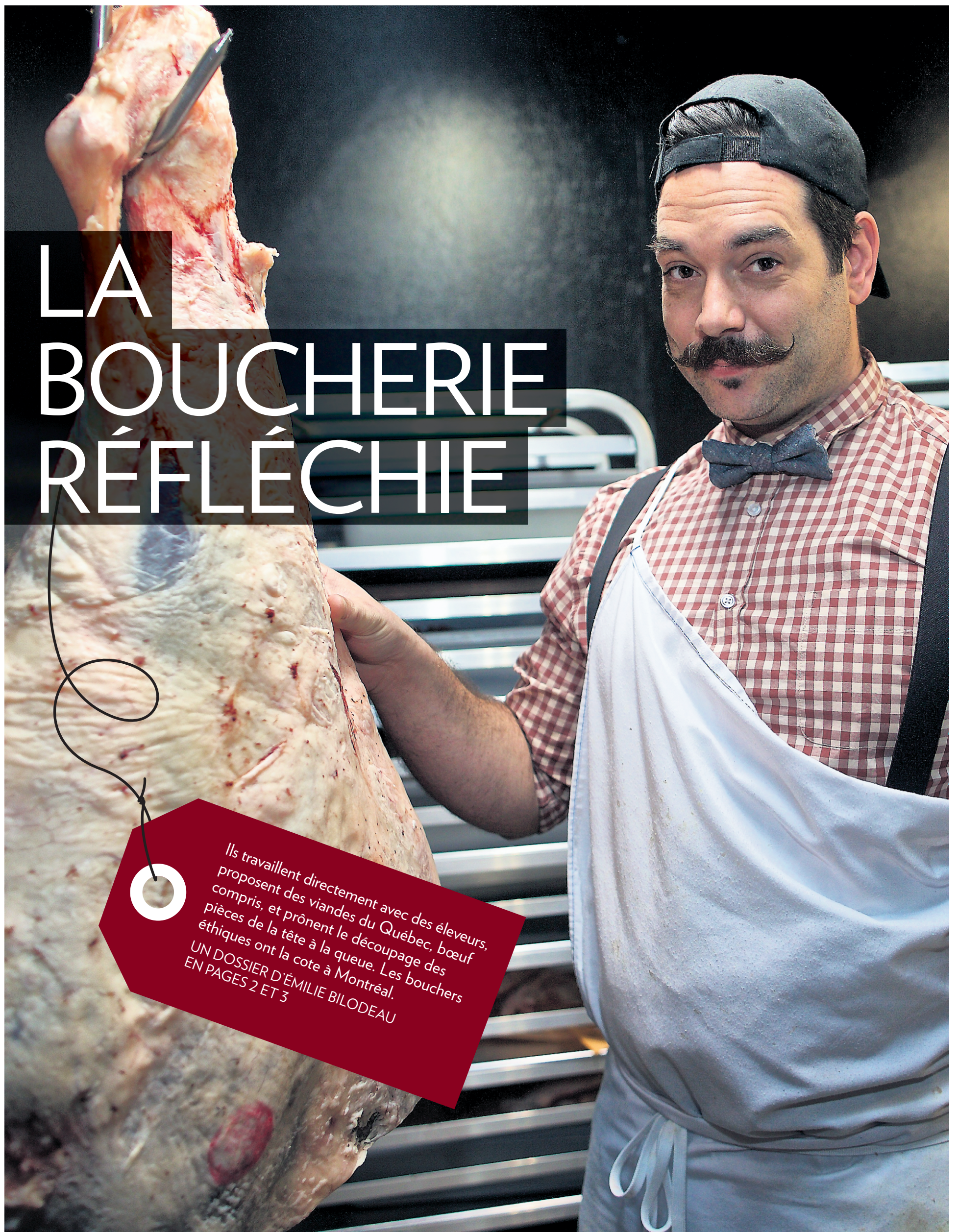


VIN  
GOÛTER  
LES CUVÉES NATURE  
PAGE 5

# GOURNMND



ATELIER  
DE CUISINE  
UN BOUQUET  
À CROQUER  
PAGE 6



## LA BOUCHERIE RÉFLÉCHIE

Ils travaillent directement avec des éleveurs, proposent des viandes du Québec, bœuf compris, et prônent le découpage des pièces de la tête à la queue. Les bouchers éthiques ont la cote à Montréal.  
UN DOSSIER D'ÉMILIE BILODEAU  
EN PAGES 2 ET 3

Alexis Bissonnette, de la boucherie Ça va barder.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE



« Une initiation rafraîchissante et très accessible. »

— Émilie Folie-Boivin, *Le Devoir* —



Choisir des fruits et légumes riches en vitamines et pauvres en pesticides



Planifier des menus pour se simplifier la vie et éviter le gaspillage



Utiliser ses restes de cuisine



Créer un potager de balcon



Trucs et conseils

Offert en librairie ou sur [editionslapresse.ca](http://editionslapresse.ca)  
Aussi en format PDF et E-pub



## GOURMAND



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

## BOUCHERS VÉRITABLES

Depuis 5 h du matin, Olivier Dupuy s'affaire à remplir son comptoir de viandes pour l'ouverture, dans quelques heures, de sa boucherie Père et fils. L'artisan, originaire du sud de la France, a eu un certain choc en lançant son commerce de l'avenue du Mont-Royal en 2013, à Montréal.



ÉMILIE BILODEAU

Pour lui, travailler avec de petits éleveurs locaux et valoriser la viande de la tête à la queue, c'est une philosophie qui allait de soi. Lorsqu'il a présenté une carcasse d'agneau à un employé qui détenait un diplôme et de l'expérience en boucherie, ce dernier s'est senti désemparé devant la bête.

« En boucherie, c'est facile d'acheter une boîte de viandes emballées sous vide pour la mettre dans ton comptoir.

Quand un boucher arrive à 9 h du matin parce que c'est tout ce qu'il a à faire, ce n'est pas un boucher, c'est un marchand de viandes », explique celui qui a tenu deux boucheries réputées à Marseille.

Alexis Bissonnette, qui vient de fonder Ça va barder dans le quartier Ahuntsic, s'est rendu à Paris il y a quelques années pour parfaire sa formation auprès d'Yves-Marie Le Bourdonnec, un artisan considéré comme l'un des meilleurs au monde. Le fait d'être en relation directe avec les éleveurs a complètement bouleversé tout ce qu'il avait appris lors de sa formation en boucherie, en Outaouais.

Dans sa nouvelle « boucherie-charcuterie créative » de la rue Fleury Ouest, il pousse encore plus loin l'approche qu'il mettait de l'avant au Latina, l'épicerie fine où il s'est fait connaître pour sa vision moderne de la boucherie. Ça va barder propose donc des viandes uniquement de provenance québécoise, même le bœuf, une denrée rare dans les boucheries de la province.

Lorsqu'il descend au sous-sol pour visiter sa salle de vieillissement, Alexis Bissonnette ressemble à un enfant dans un magasin de jouets. Il se déplace d'une côte de bœuf à l'autre pour lire le carton beige noué à chaque pièce de viande. « Tu vois, ça, c'est la vache de Patrick Marcoux. Là, j'ai celle de Réal Cormier. Là, j'ai la ferme du Perche », énumère-t-il dans son antre.

Pour Alexis, c'est primordial d'avoir rencontré l'éleveur derrière chacune des viandes qu'il propose à ses clients et d'avoir discuté avec lui. En échangeant avec les producteurs, il peut savoir comment les animaux ont été nourris, l'espace qu'ils ont eu pour grandir, la qualité des prés où ils ont gambadé...

« Le trip, c'est d'être des acheteurs de viandes, pas des revendeurs. C'est la grosse nuance. Je peux aller voir l'éleveur à la ferme et lui faire part de ce que je cherche. Si les agneaux de Jeannot sont trop petits, je peux lui demander de leur faire prendre du poids. Je peux lui parler des races que je trouve intéressantes. On a des relations avec les éleveurs qui nous permettent de faire ça », raconte-t-il.

Alexis Bissonnette partage d'ailleurs son local avec le charcutier Jean-Simon Petit, un ancien de l'émission *Les chefs!* qu'il a recruté après son départ de Pork Shop. Ensemble, ils optimisent les carcasses qu'ils reçoivent et réduisent le plus possible le gaspillage. « Si une semaine, les gens n'avaient pas envie

de manger de l'agneau et qu'il me reste 15 kg, bien coudonc, ça arrive! Jean-Simon, lui, va trouver une manière cool de l'utiliser », dit le boucher.

## Rare bavette

Tout comme Olivier Dupuy et Alexis Bissonnette, David Aghapekian travaille avec des carcasses entières à sa boucherie Dans la côte, qui a ouvert il y a un mois dans le Quartier des spectacles. Un bœuf lui permet de découper beaucoup de viandes, mais seulement deux filets, deux bavettes et un onglet. Lorsque ces morceaux sont vendus, il doit valoriser d'autres pièces auprès de ses clients.

« Lorsque je reçois une carcasse, c'est à moi de maximiser le boulot. Je travaille avec de petits éleveurs à moins de 250 km de la boucherie. Ils ont des élevages de 30 ou 40 têtes, parfois un peu plus, alors je ne peux pas prendre mon téléphone et leur demander une caisse de bavettes pour le lendemain matin. Ça ne marche pas comme ça », explique l'ancien chef du restaurant Le Réservoir.

« Il faut quand même faire quelque chose avec la cuisine, ajoute-t-il, citant un exemple parmi tant d'autres. Ce n'est pas nécessaire de tout transformer en viande hachée ou en nourriture à chien. Ce sont des pièces qui méritent d'être valorisées. »

## Lueur d'espoir

Lorsque les clients se présentent à la boucherie Ça va barder, Alexis s'anime: il leur parle des morceaux moins connus, leur dévoile l'origine des viandes, les informe que son bacon n'est pas injecté d'eau et que la terrine de lapin n'est pas coupée avec du porc. « Il éduque tellement le client, dit Thierry Holdrinet, l'un des trois copropriétaires de l'endroit. Il a un étalage baptisé le morceau du boucher. Toutes les pièces coûtent le même prix et dans 90 % des cas, les clients n'ont jamais vu ces pièces de leur vie. »

À voir le nombre de curieux qui entrent dans la nouvelle boucherie de David Aghapekian, celui-ci est convaincu que le discours est en train de changer. Mais ce discours, il faut le pousser encore plus loin, déclare-t-il.

« Oui, c'est du poulet et du porc du Québec. Mais est-ce que c'est du bon poulet et du bon porc du Québec? Est-ce qu'ils ont bien été nourris, élevés et traités? Il ne faut plus se contenter de l'étiquette "produit au Québec". Il faut mener la réflexion plus loin que ça. »

## SIX BOUCHERIES MODERNES

## &gt; LAWRENCE

En offrant de la viande respectueusement produite et provenant d'éleveurs québécois, Lawrence a été un précurseur de la boucherie moderne à l'ouverture de son commerce, en 2013.

5237, boulevard Saint-Laurent, Montréal  
boucherielaurence.com

## &gt; GRINDER

Le restaurant du même nom lancera sa boucherie en juin, rue Notre-Dame. Bœuf, agneau et porc du Québec y seront offerts. « Ça va ressembler davantage à une bijouterie qu'à une boucherie », promet le propriétaire Jean-François Corriveau. À découvrir!

1654, rue Notre-Dame Ouest  
boucheriegrinder.com

## &gt; ÇA VA BARDER

Le boucher Alexis Bissonnette et le charcutier Jean-Simon Petit partagent cette adresse. À essayer: plein de choses, dont le saucisson café-cumin concocté spécialement pour le café Le Brûloir. Complètement addictif!

55, rue Fleury Ouest, Montréal  
cavabarder.ca

## &gt; DANS LA CÔTE

Les commerces de proximité ne pullulent pas dans le centre-ville de Montréal. On se réjouit donc de l'arrivée de cette boucherie, ouverte par David Aghapekian, l'ancien chef du restaurant Le Réservoir.

2123, rue De Bleury, Montréal  
boucheriendanslacote.com

## PÈRE ET FILS

Olivier Dupuy a été parmi les premiers bouchers de Montréal à travailler directement avec des éleveurs locaux.

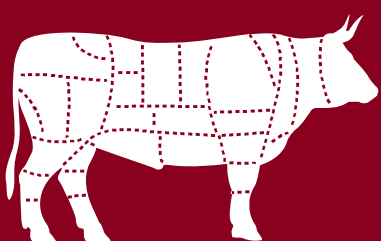
1881, avenue du Mont-Royal Est

## EUMATIMI

La boucherie de la rue Saint-Joseph Est, à Québec, est la vitrine de la ferme du même nom, située à Saint-Majorique, près de Drummondville.

241, rue Saint-Joseph Est, Québec  
facebook.com/eumatimi

— Émilie Bilodeau





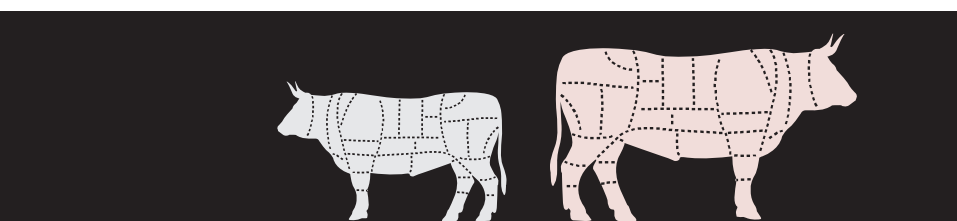
La boucherie Dans la côte.

PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE



La boucherie Père et fils, sur le plateau Mont-Royal.

PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE



Olivier Dupuy et Alain Lardeux, de la boucherie Père et fils.

PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE



Boucherie Ça va barder.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

## L'AVIS DU BOUCHER

TROIS BOUCHERS RÉPONDENT À NOS QUESTIONS SUR LA VIANDE, LES MARINADES, CE QU'ILS MANGENT... ET LEURS CLIENTS.

— ÉMILIE BILODEAU



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

### DAVID AGHAPEKIAN, DANS LA CÔTE

#### Votre pièce de viande préférée?

La côte de bœuf pour son goût et sa tendreté. C'est une pièce à griller et c'est le fun de la cuire avec son os, parce que ça apporte beaucoup de goût et ça protège la viande.

#### Marinade: un peu, beaucoup, à la folie ou pas du tout?

Un peu. Avec des pièces un petit peu moins nobles qui méritent peut-être d'être attendries, comme le flanc ou la bavette.

#### Une anecdote de boucher?

Quelqu'un m'a demandé de la couenne,

samedi dernier, pour faire des oreilles de crisse. J'ai rarement vu du monde en faire à la maison. Ça s'est présenté et j'étais content de pouvoir répondre à la demande de mon client.

#### Ce que les gens ignorent de la boucherie?

La provenance des choses qu'ils achètent.

#### Lorsqu'il n'y a pas de viande dans votre assiette...

Des légumes! Je mange de la viande une fois ou deux par semaine.



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

### OLIVIER DUPUY, PÈRE ET FILS

#### Votre pièce de viande préférée?

Si c'est pour un plat cuisiné d'hiver, la macreuse de bœuf. Si c'est pour une grillade, l'onglet de bœuf.

#### Marinade: un peu, beaucoup, à la folie ou pas du tout?

Pas du tout parce que la marinade atténue le goût de la viande.

#### Une anecdote de boucher?

Il y a des gens qui savent précisément ce qu'ils veulent pour essayer des recettes que je ne voyais pas en France, par exemple une côte de bœuf en croûte de sel. Les gens restent plus linéaires et traditionalistes en France.

#### Ce que les gens ignorent de la boucherie?

Que la viande, ça n'arrive pas sous vide au magasin et qu'il faut la faire vieillir pour lui donner un meilleur goût.

#### Lorsqu'il n'y a pas de viande dans votre assiette...

De la tristesse. Il y a cinq ans encore, je mangeais deux repas de viande par jour. Aujourd'hui, j'en mange une fois par jour et je me fais une bonne salade pour le second repas.



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

### ALEXIS BISSONNETTE, ÇA VA BARDER

#### Votre pièce de viande préférée?

L'onglet de bœuf cuit rapidement sur le barbecue ou à la poêle.

#### Marinade: un peu, beaucoup, à la folie ou pas du tout?

Un peu. J'aime goûter le vrai goût de la viande. Chaque morceau a ses particularités.

#### Une anecdote de boucher?

Il y a un morceau de boucher qui s'appelle la langue de chat. C'est un petit morceau sur le dessus du rumsteck. Une cliente m'a dit qu'elle voulait le morceau en me le montrant du doigt. Quand je lui ai appris le nom, elle m'a répondu: « Franchement, monsieur, vous n'allez pas appeler ça comme ça. » J'ai essayé de lui expliquer que c'était bel et bien le nom de cette

pièce de viande dans la nomenclature française, mais ça n'a pas passé et elle est partie. Je ne peux pas gagner toutes mes batailles.

#### Ce que les gens ignorent de la boucherie?

Souvent, ils ne savent pas d'où provient le bœuf. Dans environ 85 % des cas, il vient de gros abattoirs de l'Ouest et c'est impossible d'établir une traçabilité.

#### Lorsqu'il n'y a pas de viande dans votre assiette...

Du poisson! Mais je mange de la viande quand même assez régulièrement. Une fois par semaine, j'ai une journée végétarienne. Ça, je n'ai pas le choix. Ça a été statué avec ma blonde.

## GOURMAND

## Du Conti au Rouge Gorge

MARIE-CLAUDE LORTIE  
CRITIQUE

Avant de devenir critique gastronomique, je pouvais me faire le cadeau d'aller toujours aux mêmes restaurants.

Je ne me plains pas de mon sort actuel, loin de là, mais il y a un grand plaisir à devenir une « habituée » d'une table qu'on aime bien.

À l'époque, sur ma liste, il y avait Ouzeri, le Laurier, l'Arahova de la rue Saint-Viateur (parfait avec de jeunes enfants), Tchang Kiang y a aussi longtemps figuré. À Ottawa, où j'ai habité quatre ans, c'était le Deluxe et Domus.

Et puis il y a eu le Continental, rue Saint-Denis.

À une certaine époque, j'y mangeais tout le temps.

J'aimais l'ambiance et la déco avec cette improbable hélice d'avion, je prenais toujours la salade d'épinards aux amandes avec une vinaigrette aux agrumes. J'adorais revoir les mêmes visages, être accueillie par le même maître d'hôtel, qui connaissait mon nom.

J'ai arrêté d'aller au Continental en particulier et fait une pause des restaurants en général le jour où les nausées de femmes enceintes m'ont coupé l'appétit, notamment parce qu'à l'époque, il était encore permis de fumer dans les lieux publics. Lorsque j'ai essayé d'y retourner, quelques enfants plus tard, ce n'était plus pareil.

C'est donc avec un mélange d'appréhension et aussi sincèrement d'un peu de nostalgie que je me suis rendue récemment à quelques reprises chez Rouge Gorge, le bar ouvert par des anciens du Continental, fermé l'an dernier après 27 ans en affaires.

L'ancienne bande, dont Alain Rochard qui est encore et toujours à l'accueil et qui travaille maintenant avec son fils Julien en cuisine, a transporté ses pénates avenue du Mont-Royal Est. L'adresse est facile à retenir: 1234.

Ce n'est pas un restaurant comme avant, mais bien un bar à vins, et la carte qui



PHOTO SARAH MONGEAU-BIRKETT, LA PRESSE

Le décor est signé Zébulon Perron et nous plonge immédiatement dans une atmosphère de brasserie à la française sans tomber dans les clichés de l'imitation.

leur est consacrée est effectivement fort intéressante, avec beaucoup de crus naturels ou bio bien faits, à prix abordables.

Et c'est pour cela qu'on y va et qu'on y retourne. Pour le bon vin et, comme au vieux Conti, pour l'atmosphère.

n'était pas aussi tendre qu'on l'aurait espéré pour ce genre de mijoté, mais le plat de type brasserie était néanmoins fort savoureux. La salade de betteraves avec fromage de chèvre frais, déposé dans l'assiette comme une pommade, est aussi agréable

ou de charcuteries locales servies sur une planche de bois. Pensez mousse de foies de volaille, salami, jambon de canard... Servi avec de petites marinades maison. Goûteux, pas banal. Et le pain est bon, comme il était bon, je me rappelle, au Conti.

**Ce n'est pas un restaurant comme avant, mais bien un bar à vins, et la carte qui leur est consacrée est effectivement fort intéressante, avec beaucoup de crus naturels ou bio bien faits, à prix abordables.**

Mais on peut aussi y manger. La carte est courte, mais accessible, à prix sympathiques. On y retrouve la salade verte du Conti, un classique pas compliqué avec une vinaigrette un peu asiatique. Il y a un osso buco de jarrets de porc, servi avec du topinambour et des petits champignons de Paris. La viande

sans révolutionner le genre. J'ai adoré le tataki d'espadon, tendre et très frais, proposé avec quelques carottes et des haricots verts encore bien croquants.

Comme c'est un bar à vins, on peut aussi ne pas se casser la tête et tout simplement commander une assiette de fromages d'ici

Au départ, la maison ne servait pas de dessert, juste du salé pour aller avec le vin. Mais les clients ont demandé de petits plats sucrés et c'est ainsi que des gâteaux préparés par la maison SoupSoupe ont atterri sur le menu. Il y a le fameux pudding chômeur à l'érable, que j'ai trouvé, je dois le dire, très savoureux

parce que vraiment bien sucré au sirop, mais somme toute un peu sec. Tout ça pour ça? Peut-être faut-il encore changer la recette? Le cake à l'orange, aux amandes et au coco, sans gluten, est lui aussi très costaud, servi avec une sauce au chocolat. On pourrait faire tout aussi satisfaisant en un peu moins lourd.

Mais ce n'est pas pour ça qu'on va au Rouge Gorge. C'est pour un bon verre de pinard, les copains et même le match de hockey sur l'écran géant dans le fond du bar, pour ceux que ça intéresse, élément crucial par les temps qui courent.

**LE ROUGE GORGE**

1234, avenue du Mont-Royal Est, Montréal  
514 303-3822

> **Prix:** Plats entre 8\$ et 25\$. Assiette de fromages à partager à 13\$, de charcuteries à 15\$. Desserts 7\$.

> **Carte des vins:** Vraiment très intéressante, avec beaucoup de belles bouteilles provenant de petits producteurs naturels, bio ou tout simplement « propres » ou authentiques, à prix très variés. Beaucoup de trouvailles fort accessibles.

> **Service:** Accueil chaleureux, efficace, même si le lieu était toujours archiplein quand j'y suis allée.

> **Atmosphère:** Beaucoup de gens du Plateau qui se retrouvent entre copains. Le genre d'endroit où l'on peut aussi aller seul et tomber sur des amis ou manger au comptoir tranquille.

> **Décor:** Le décor est signé Zébulon Perron et nous plonge immédiatement dans une atmosphère de brasserie à la française sans tomber dans les clichés de l'imitation. On aime le comptoir de marbre, les grandes fenêtres dégagées, l'éclairage précis.

⊕ **L'atmosphère, l'accueil, la carte des vins.**

⊖ **Les desserts un peu lourdauds.**

On y retourne? C'est déjà fait.



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, ARCHIVES LA PRESSE

Au programme cet été: une quarantaine de camions (dont une douzaine de nouveaux) et quelques disparus sur 38 sites.

## RESTAURATION

## C'est reparti pour la cuisine de rue

Les camions de cuisine ont repris d'assaut les rues de Montréal pour l'été. Aperçu des nouveautés, dont 12 nouveaux camions.

ÈVE DUMAS

Hier, 1<sup>er</sup> mai, la Ville de Montréal et l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) ont inauguré la saison des tacos, pogos artisanaux, sandwichs au porc effiloché et autres desserts glacés. Au programme cet été: une quarantaine de camions (dont une douzaine de nouveaux) et quelques disparus sur 38 sites (49 emplacements) dans 6 arrondissements.

Le calendrier voulait que le 1<sup>er</sup> mai soit également le premier vendredi du mois. L'ARRQ a donc tenu son

événement mensuel sur l'esplanade du Stade olympique, avec une trentaine de camions. Une nouveauté cette année: la buvette Alsace et Beaujolais, avec ses 300 places et son service aux tables. La vice-présidente, Gaëlle Cerf, estime que l'Association devrait tenir en moyenne une activité par semaine pendant tout l'été. Ce n'est toutefois pas l'ARRQ qui supervisera les activités de la Ville cette année, mais l'application *Streetfood Quest*.

À la Ville, un comité de sélection, composé de Jean-Paul Grappe, Christine Plante et Pasquale Vari, a choisi les 35 camions qui ont droit à un permis. Ceux-ci se partageront les 49 emplacements, ce qui, mathématiquement, implique plusieurs places vides, puisque les restaurateurs de rue sont confinés à une seule niche par jour.

C'est jusqu'au 31 octobre qu'on pourra profiter de la cuisine mobile. L'arrondissement de Ville-Marie a même annoncé que cinq de ses emplacements resteraient ouverts à l'année. Et que ça roule!

Infos:  
cuisinederue.org  
montreal.streetfoodquest.com

## LES DISPARUS

WINNEBURGER  
SAIGON  
CHAUD DOGS  
GOURMAND VAGABOND  
CAFÉ LARUE ET FILS  
FOUS TRUCK

LES NOUVEAUX  
CAMIONS MEMBRES  
DE L'ARRQ

## LES ALIMENTS PYZA

C'est l'ancien Euro-Polonia, qui était en remorque l'an dernier, avec ses pierogis et sa choucroute maison.

## DUCK TRUCK

Un camion tout canard, signé Thierry Baron, chef du restaurant Vertige.

## LE NICE TRUCK

Non, ce n'est pas le nice truck, mais le camion niçois! Pan-bagnat, pissaladière et autres spécialités du sud de la France.

## LA BOÎTE À GRILLADES

Cette petite remorque qui ressemble à une cabane de pêche vient de Lavaltrie. Les « grillades » sont des « chips épais » de flanc de porc, cuites à la plancha.

## LA QUEUE DU DIABLE

Dans ce camion muni de lance-flammes, on réinventera le pogo.

## QUEEN B

Au menu: des bols « burrito », donc riz, viande, légumes, herbes. « Très frais », précise Gaëlle Cerf.

## L'AIR DE BŒUF

Du bœuf local servi à toutes les sauces, y compris dans un sandwich de bœuf effiloché.

## LAHMADJOUNE

Comme son nom l'indique, ce camion sert des pizzas arméniennes.

## MI CORAZON

Ici, on veut mitonner une cuisine mexicaine bien authentique.

## POP ARTS

Le triporteur rafraîchit les papilles avec ses popsicles bien fruités.

Non-membres de l'ARRQ, mais qui seront présents dans la ville:  
DECCA 77 MOBILE et  
L'EXPRESS MOBILE

## LE COURRIER DE LA SOMMELIÈRE

Envoyez vos questions sur le vin à [vrivest@lapresse.ca](mailto:vrivest@lapresse.ca)

## Le vin tout nu

VÉRONIQUE RIVEST  
COLLABORATION SPÉCIALE

Le 23 avril, la SAQ a mis en vente six vins nature. Une première pour la société d'État, qui permet ainsi aux consommateurs de se familiariser avec ces vins dont on parle beaucoup. Mais qu'est-ce qu'un vin nature, au juste?

Le vin nature ou naturel est élaboré de la façon la plus naturelle qui soit. Bio à la base, donc, le vin nature n'est en outre jamais exposé à des produits chimiques dans le vignoble et il est vinifié sans ajout d'additifs ni manipulations qui viendraient l'altérer.

Mais il n'y a pas de certification officielle ou de définition légale pour le vin nature, contrairement au vin bio, ou biodynamique, pour lequel existe un cahier des charges détaillé quant à la culture de la vigne et à l'élaboration du produit. Même si on s'entend sur les grandes lignes, il y a de la discorde chez les adeptes, principalement sur l'utilisation de sulfites. Il y a ceux qui clament haut et fort qu'aucun sulfite ne doit être ajouté dans l'élaboration d'un vin nature, et ceux qui permettent son utilisation à doses minimales, bien en deçà des doses permises pour les vins bio, afin de stabiliser le vin. À mes yeux, et au risque de m'attirer la foudre des puristes, ce n'est qu'un détail. Le pire, ce sont les réactions virulentes de part et d'autre de ce débat.

D'un côté, il y a ceux qui ne jurent que par le vin 100% nature. Déjà, c'est discutable, parce que, à la base, cultiver la vigne pour faire du vin n'a rien de naturel. Laissez pousser la vigne de façon naturelle et elle ne produira pas des raisins aptes à faire du bon vin. La viticulture, de façon imagée, c'est un peu comme la culture d'un bonsaï: les vigneron passent

des heures et des heures à la tailler pour lui donner une forme qui favorise la production de raisins destinés à faire du vin.

De l'autre côté, il y a ceux qui jurent que tous les vins nature sont déviants, bourrés de défauts et pas buvables.

Vous savez tout ce qui m'intéresse? C'est de boire du bon vin. Et un bon vin pour moi est un vin qui a de la gueule, c'est-à-dire qu'il goûte ce qu'il goûte parce qu'il est le reflet de l'endroit qui l'a vu naître. On peut très bien aujourd'hui faire un vin sur mesure, décider du profil aromatique et gustatif qu'on veut lui donner, et le «fabriquer» en conséquence. On peut trouver un vin d'Australie, un vin du Languedoc et un vin du Chili (ou de n'importe où) qui goûtent exactement pareil. Ce sont des vins industriels, ou des vins de marché, élaborés en fonction de ce que recherche une clientèle particulière. Et ils ont leur place. Mais ce ne sont pas les vins qui m'allument. Un vigneron bourguignon me disait récemment que le vin n'est pas un objet, c'est un instant: c'est ce qu'il nous fait ressentir qui compte.

L'idée de travailler de façon la plus naturelle possible est très louable. Éliminer les produits chimiques qui nuisent à la santé des sols, de la vigne, des gens qui travaillent dans le vignoble et des consommateurs ne peut être qu'une bonne chose. Tout comme la volonté de produire des vins de terroir, en évitant toutes ces techniques qui permettent de les façonner à l'image que l'on souhaite et qui effacent la singularité de leur lieu d'origine. Mais faire l'éloge de vins défectueux n'aiderait en rien la cause des vins naturels. Tout comme il y a de bons et de mauvais vins en agriculture traditionnelle et en bio, il y a de bons et de mauvais vins nature. Ça aide, bien sûr, de connaître les défauts du vin afin de pouvoir les identifier et pas bêtement les associer au terroir.

Puis simplement, il faut y goûter et se faire sa propre idée.



## À DÉCOUVRIR

Trois vins que j'ai beaucoup appréciés parmi les vins nature offerts à la SAQ\*

**Domaine Catherine et Pierre Breton Chinon Beaumont Épaulé Jeté 2012 22,70\$ (12517921)**

12%

Un domaine que j'affectionne particulièrement dans la Loire et un couple de vigneron qui travaillent de façon irréprochable. Un cabernet franc aromatique et juteux, aux notes de framboise et de mine de crayon. Archi-sec et d'une grande fraîcheur, croquant et digeste, avec des tanins fins, et une longue finale à la minéralité caillouteuse. Délicieux et on ne peut plus authentique. (Plusieurs des vins du domaine sont régulièrement vendus à la SAQ, et ils sont tous très recommandables.)

**Henry Marionnet Première Vendange Touraine 2013 24,20\$ (12517875)**

12,5%

Un gamay gourmand et gouleyant, aux arômes de petits fruits rouges et de fleurs (pivoine), avec une pointe d'épices. Léger, frais et juteux, c'est un vin de soif parfait pour l'apéritif, un plateau de charcuteries ou un poulet rôti.

**Trinchero Terra del Noce Barbera d'Asti 2008 24,50\$ (12517710)**

14%

Ce domaine spécialiste du barbera dans le Piémont nous offre ici un vin très aromatique, aux notes de cerise, de fruits secs et confits, d'anis, de terre fraîche et de tabac. La bouche est ample, riche et complexe, mais reste fraîche, sans aucune lourdeur. Des tanins mûrs et enrobés viennent resserrer le tout dans une finale savoureuse.

\* La SAQ dit avoir voulu respecter l'esprit du vin nature et n'a pas exigé de teneur minimum en sulfites pour ces vins. Ils ont par contre profité d'un transport réfrigéré, à une période plus fraîche de l'année. Ce ne sont pas des vins qui peuvent rester longtemps sur les tablettes (ils sont plutôt à traiter comme des produits frais); il n'y a donc pas de grosses quantités et on les trouve principalement à Montréal et à Québec, ainsi que sur le site saq.com.

## À BOIRE

## De la microdistillation dans la métropole

Du gin artisanal fait à Montréal? Ça y est, après Brooklyn, Seattle, Vancouver et plusieurs autres, Montréal se met à la microdistillation. Rencontre avec des nouveaux maîtres de l'alambic de la métropole.

ÈVE DUMAS

DISTILLERIE 1769 :  
LES CLASSIQUES

Bien que la microdistillation ne jouisse pas encore d'une définition ni d'un statut légal au Québec, on peut s'entendre pour dire qu'il s'agit de production de spiritueux fins à très petite échelle.

Madison Park London Dry Gin est un produit de la toute nouvelle Distillerie 1769 (date historique correspondant à l'ouverture de la première distillerie québécoise). Il vient de remporter une médaille de l'American Distilling Institute, même s'il n'est encore offert sur aucun marché. Vous le verrez toutefois apparaître dans les bars et restaurants de la ville à l'été, puis à la SAQ à l'automne. Des variations sur ce gin et un whisky de seigle suivront.

Comme la plupart des microdistilleries, 1769 ne distille pas elle-même la base de son gin. Elle achète de l'alcool de grain neutre, fait avec du maïs. Andrew Mikus, copropriétaire et maître distillateur, repasse ensuite l'alcool dans son alambic Artisan avec du genièvre et des aromates. Le résultat est un London Dry Gin classique et élégant, très genièvre, avec des notes d'agrumes bien présentes.

DISTILLERIE  
WOLFELBERGER :  
LE BOUILLEUR DE CRU

Lilian Wolfelsberger a reçu son permis de distillateur l'hiver dernier. Il n'a pas tardé à distiller ses premiers litres d'eau-de-vie de poire et de prune québécoises.

Le professeur de politique au collégial vient d'une famille alsacienne de bouilleurs de crus, qui distillent les fruits de leur verger, ou, dans le cas des bouilleurs ambulants, ceux des vergers environnants.

Les eaux-de-vie de la Distillerie Wolfelsberger sont faites uniquement avec du fruit pressé et fermenté, sans ajout de sucre ni d'alcool. Après son passage dans l'alambic, le distillat passe six mois dans des dames-jeannes de 45 L. Les distillats qui «le

DISTILLERIES CIRKA :  
DU GRAIN AU VERRE

Cirka, qui devrait entrer en production à l'été, souhaite être ouverte au public et travailler sans rien cacher. Elle attend que son alambic arrive d'Europe avant de pouvoir finaliser la demande de permis. « Ici, nous voulons produire ET éduquer. Nous souhaitons que les gens visitent la distillerie, apprennent comment on fait un spiritueux. Ce serait bénéfique pour Montréal, pour le tourisme, et même pour la SAQ, qui aurait des consommateurs plus curieux et connaisseurs », affirme JoAnne Gaudreault, l'une des trois partenaires de Cirka, avec le distillateur Paul Cirka et l'entrepreneur général John Frare.

« Ici, nous voulons produire ET éduquer. Nous souhaitons que les gens visitent la distillerie, apprennent comment on fait un spiritueux. » — JoAnne Gaudreault, de Cirka

méritent » sont ensuite versés dans des barils de chêne ou de noisetier pour être oubliés pendant plusieurs années.

Bientôt, le Québécois d'adoption enverra ses eaux-de-vie dans les concours et rêve de battre les Européens avec des fruits de chez nous! Il travaille aussi sur d'autres produits, à base de petits fruits comme le sureau et l'argousier, de cépages québécois comme le Maréchal Foch et de sirop d'érable.

Il ne reste plus qu'à souhaiter que les consommateurs québécois aient bientôt accès à ces produits d'exception.

De plus, le trio s'impose de distiller toutes ses bases. « C'est la différence entre une soupe faite avec un bouillon maison et une soupe faite avec un bouillon commercial, croit M<sup>me</sup> Gaudreault. Ici, on veut faire notre propre bouillon. »

Ainsi, la vodka sera distillée sur place de A à Z, puis le produit brut servira de base à un gin infusé d'herbes et d'épices traditionnelles, mais aussi d'aromates typiquement québécois. Évidemment, on mettra aussi du whisky à vieillir dans des fûts; un single malt, de surcroît.



Le fromage Laliberté, du Presbytère

PHOTO LA PRESSE CANADIENNE

## Grands Prix des fromages canadiens

## Le Québec triomphe encore

VIOLAINE BALLIVY

Le talent des fromagers québécois s'est encore fait remarquer lors de la remise des plus récents grands prix décernés par l'industrie laitière du Canada, où ils ont (encore!) triomphé dans plus de la moitié des catégories.

Hé oui, encore une fois, la fromagerie, maintes fois étoilée, du Presbytère, à Sainte-Élizabeth-de-Warwick, est repartie avec le plus prestigieux des honneurs, remis au meilleur fromage canadien, toutes catégories confondues. Or, cette fois, ce n'est pas avec son désormais célèbre Louis D'or, mais avec le Laliberté, un fromage à pâte coulante triple crème et à croûte fleurie, baptisé en hommage à un sculpteur de la région, Alfred

Laliberté. Son petit frère, le Bleu d'Élizabeth, a de plus été sacré meilleure pâte persillée du pays.

Mais la remise des prix a aussi été l'occasion de souligner le travail de l'un des pionniers de la fromagerie artisanale au Québec, celui de Fritz Kaiser, à Noyan. Fondée au début des années 80, cette fromagerie continue de se démarquer par la qualité de son travail, avec trois prix pour ses produits phares: la raclette (nature), la raclette aromatisée à la bière Griffon et la raclette au poivre.

Les candidatures de près de 270 fromages au lait de vache avaient été soumises au concours cette année – un record – et 81 finalistes ont été retenus. Des prix ont été décernés dans 27 catégories.

## PRÉCISION

## BOURGOGNE SECRET DE FAMILLE

Le très bon Bourgogne rouge 2012 Secret de Famille (22 \$, 11153281, 16/20), dont notre chroniqueur Jacques Benoit a fait sa recommandation de la semaine samedi dernier, sera commercialisé dans les succursales de la SAQ à partir de jeudi uniquement, information que n'avait pas reçue notre chroniqueur. D'ici là, on peut se le procurer uniquement sur SAQ.com. Nous en sommes désolés.



## L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ!



# Un bouquet à croquer



**CHRISTELLE TANELIAN**  
TEXTE ET PHOTO  
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour fêter les mamans, le week-end prochain, j'ai eu l'idée de vous offrir un bouquet à manger.

Un bouquet frais, coloré, croquant et tout simple à réaliser.

On peut bien y glisser les légumes qu'on veut et se laisser inspirer par la saison: quelques

radis traînent dans le frigo? Tranchez-les en fines lamelles et n'hésitez pas à en rajouter dans vos bouquets. Je vous propose un festival de couleurs: orange-carotte, rouge-poivron, vert pour l'avocat, la coriandre et les pousses de pois; mais vous pourriez aussi vous tourner vers du chou rouge croquant, quelques feuilles de menthe et, pourquoi pas, de la betterave crue et une pomme verte taillée en julienne. Votre imagination est la seule limite!

On roule le tout dans une feuille nori et on offre à la maman choisie, qui enrobera son bouquet d'une sauce crémeuse aux arachides et à la lime. Comme on a à cœur de la rassasier, on peut multiplier les bouquets et lui en offrir jusqu'à plus faim. Après tout, c'est le moins qu'on puisse faire pour lui dire qu'on l'aime!

## RECETTES

### BOUQUETS DE NORI AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS

Pour 4 petits bouquets

#### INGRÉDIENTS

##### Pour les rouleaux

- > 125 ml (1/2 tasse) de riz rond à sushi cuit et refroidi
- > 1 petite carotte, pelée et tranchée en julienne
- > 1/2 avocat, dénoyauté et finement tranché
- > 1 concombre libanais, sans les graines, tranché en julienne
- > Une quinzaine de feuilles de coriandre fraîche
- > 1/4 de petit poivron rouge, épépiné et tranché en julienne
- > Quelques pousses de pois ou autre pousse
- > 2 feuilles d'algues nori, coupées en deux dans la largeur

##### Pour la sauce:

- > 4 c. à soupe de beurre d'arachide
- > Le jus de 1 lime
- > Un morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre, pelé et finement haché
- > 2 c. à soupe de sauce soya ou tamari
- > 2 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
- > Sambal oelek ou flocons de chili, au goût
- > Eau, au besoin

#### PRÉPARATION

1. Préparer un bol rempli d'eau froide, le riz cuit et toutes les garnitures à portée de main.
2. Sur un plan de travail propre, disposer une vers le dessous et le côté le plus long vers vous.
3. Répartir verticalement une mince couche de riz (environ 2 c. à soupe) sur le premier tiers de la feuille. Ajouter le quart des garnitures sur le riz. Rouler sur la diagonale de façon à former un bouquet en serrant le plus possible et en humidifiant les bords de la feuille nori pour refermer le bouquet. Répéter l'opération pour les autres bouquets.
4. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce afin qu'elle soit lisse, épaisse, mais coulante. Ajouter un peu d'eau, au besoin.
5. Servir les bouquets immédiatement accompagnés de la sauce ou les réfrigérer emballés de film plastique étirable jusqu'au moment de servir.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand [christelleisflabbergasting.com](http://christelleisflabbergasting.com)

## À NOTRE GOÛT

# Le bio, bon et beau caramel de La Cardeline

VIOLAINE BALLIVY

Le caramel a tellement la cote au Québec qu'on ne compte plus le nombre d'artisans qui l'ont ajouté à leur palette de produits, peu importe que ce soit leur spécialité ou non. C'est toujours un bon vendeur. Ce n'est pas si complexe à maîtriser. Mais on n'y met pas toujours les ingrédients de la première qualité: beaucoup de sirop de maïs et d'autres substituts s'y glissent. La Cardeline, à Montréal, a opté pour une recette traditionnelle française, qui n'utilise que de la crème fraîche, du beurre salé et du sucre blond, biologique de surcroît. Quatre parfums viennent d'être lancés: deux plus classiques, à la fleur de sel de Camargue, région d'origine des propriétaires, et à la vanille de Madagascar; et deux plus originaux, à la lavande et au citron. Le mélange avec la fleur n'est pas

chose facile: les produits qui en sont parfumés ont parfois un petit goût de lessive (oui!), mais ici, l'équilibre est assez réussi. N'empêche que c'est celui au citron, original et subtil, qui a obtenu le plus de succès parmi nos testeurs. Quiconque aime un tant soit peu la tarte au citron succombera. On peut s'en servir sur les tartines, mais aussi pour en farcir un banal gâteau au yaourt, qui gagnera quelques lettres de noblesse au passage. «Il faut jouer avec les contrastes, dit Virginie Cros, de La Cardeline. Les sablés à la lavande vont très bien avec le caramel au citron, et inversement.» De nouveaux parfums seront lancés, par groupe de quatre, chaque saison. On a déjà hâte de voir la suite.

Vendus dans une vingtaine d'épicerie fines de Montréal et à la biscuiterie La Cardeline [lacardeline.ca](http://lacardeline.ca)

