

ACTUEL

magazine



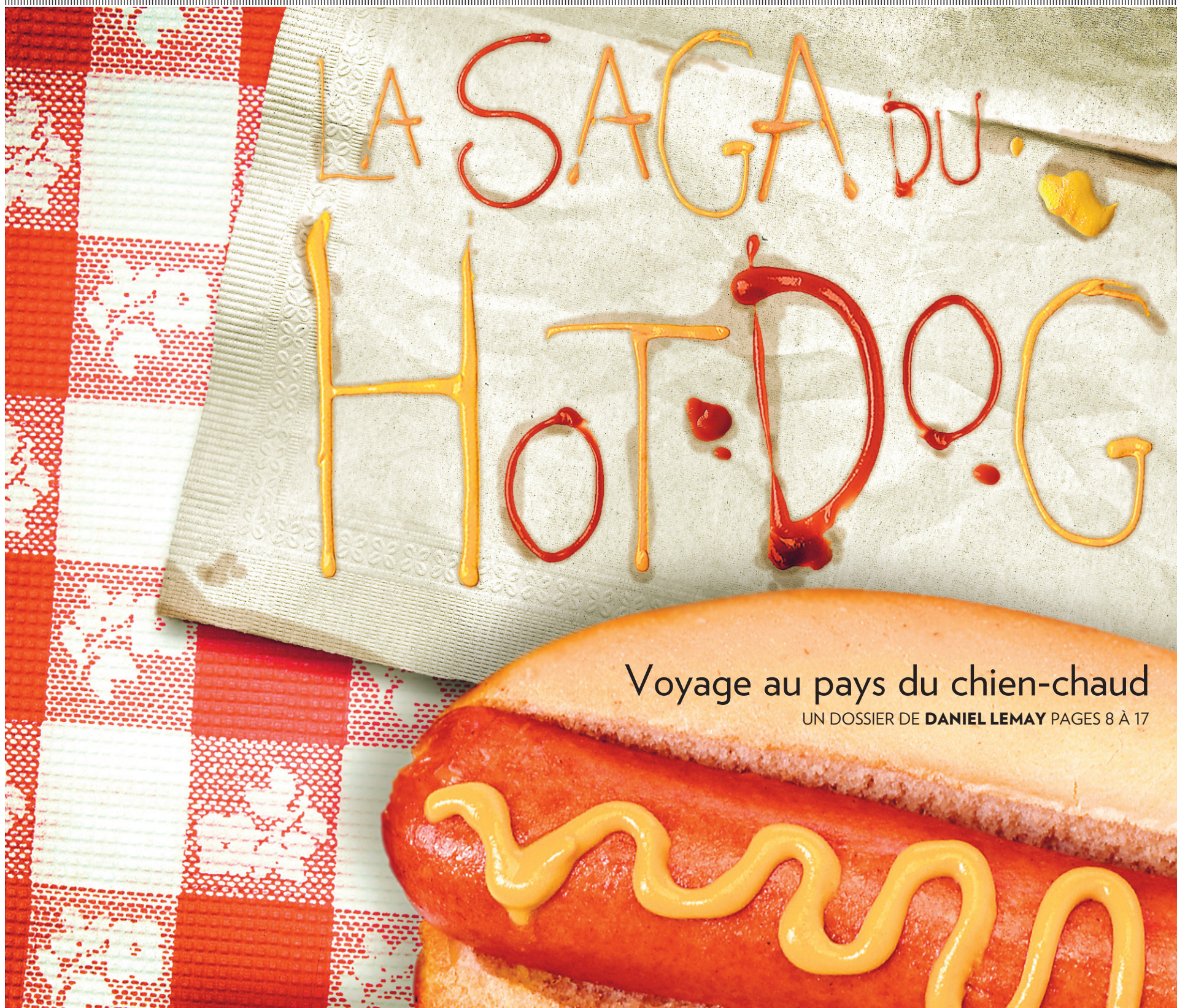
voilà!

Votre guide télé

25 ANS DE
BROUE HA HA

GOURMANDISE RENCONTRE AVEC DONNA HAY

PAGES 20 À 25



Voyage au pays du chien-chaud

UN DOSSIER DE DANIEL LEMAY PAGES 8 À 17

LA SÉLECTION CHARTIER 2004

**Guide
d'achat
des Vins
et
d'harmonisation
avec
les Mets**



Les Éditions
LA PRESSE

*François Chartier est le seul
canadien à avoir remporté
le prestigieux Grand Prix
Sopexa International
couronnant le meilleur
sommelier au monde
en vins et spiritueux
de France.*

**Best-seller
depuis sa première
parution en
1996**

Notation de plus de
1 000 vins et autres produits

2 000 suggestions
de combinaisons mets-vins

Liste détachable à garder sur soi

*En vente partout
dès maintenant
24,95 \$*

NOUVEAUTÉS

Recommandations sur :

l'union des vins avec
les mets asiatiques, les fromages
québécois et les desserts

les liqueurs et eaux-de-vie – brandy,
bourbon, cognac, grappa, etc.

les meilleurs produits artisanaux
québécois – cidres, eaux-de-vie,
hydromels, liqueurs et vins

PARTEZ EN Toscane!

Détails du concours dans le Guide

INSOLITE



PHOTO AP, LOUISE MURRAY, OCEAN IMAGES

Non, on ne vient pas de découvrir une vraie sirène nageant seule dans la Méditerranée... Il s'agit plutôt de la plongeuse britannique Hannah Stacey, qui remonte à la surface après avoir essayé de briser le record féminin britannique de plongée en apnée, en plongeant dans les eaux de l'île grecque Spetses. M^{me} Stacey a déjà brisé le record britannique en plongeant à 50 mètres de profondeur.

CETTE SEMAINE

EN COUVERTURE

La saga du hot-dog.
Un reportage de Daniel Lemay
Pages 8 à 17

LES FLEURS ET LE POT

Page 4

QUESTIONS EXISTENTIELLES

Par Nicolas Langelier
Page 5

LE LOOK DE LA SEMAINE

Page 6

JE T'AIME MOI NON PLUS

La chronique de Rafaële Germain
Page 7



VA SAVOIR

Une page mondaine et insolite
Page 18

FAITS ET GESTES

La chronique de François Berger
Page 19

GOURMANDISE

Une rencontre avec Donna Hay.
Un reportage de Marie-Claude Lortie
Pages 20 à 25

DU VIN

La chronique de Jacques Benoit
Pages 26 et 27



VINS ET METS

La chronique de François Chartier
Pages 28 et 29



RESTAURANTS

La chronique de Françoise Kayler
Pages 30 et 31

LE CHAT

Page 32

EN COUVERTURE:

PHOTOMONTAGE DAVID LAMBERT, LA PRESSE®

LES FLEURS ET LE POT

SITE WEB DE LA SEMAINE

« O.K., juste un dernier Tetris avant de commencer... »

La technologie Flash donne envie à certains designers Web d'essayer de se rendre intéressants avec des sites beaucoup trop lourds et remplis de gadgets inutiles. D'autres, heureusement, l'utilisent à des fins beaucoup plus profitables pour l'humanité. Par exemple en créant de charmants petits jeux qui sont particulièrement bienvenus quand vient le temps de briser la routine d'une journée de travail ou de procrastiner encore un peu avant d'entreprendre cette tâche aussi urgente que peu emballante. Et, dans le genre, ce site est un véritable Eldorado : des dizaines de jeux d'arcade, d'aventure, d'action, de cartes et de sport, pour des heures et des heures de divertissement sain et joyeux. Vous pouvez dire adieu à votre productivité.

<http://www.2flashgames.com/>

LES FLEURS ET LE POT

LES FLEURS

Aux habitants de la petite ville équatorienne de Lago Agrio, qui ont le courage de s'attaquer à l'une des plus puissantes compagnies au monde : ChevronTexaco. Dans un procès historique qui s'est amorcé la semaine dernière, les membres de cette communauté autochtone exigent que la multinationale soit punie pour les dommages environnementaux causés entre 1964 et 1992 alors qu'elle a retiré 1,5 milliards de baril de pétrole du sous-sol équatorien. Si elle est reconnue coupable, ChevronTexaco pourrait devoir payer plus d'un milliard de dollars en dédommagements...

LE POT

Au mois de novembre, qui fait aujourd'hui son arrivée, promettant son lot de grisaille, de froid humide et de matins pluvieux où on aura juste envie d'appuyer sur le bouton *snooze* et de se rendormir jusqu'au printemps. Et, bon, ça n'a pas vraiment rapport avec quoi que ce soit, mais on aimerait aussi souligner que novembre est le Mois de la sensibilisation aux problèmes d'incontinence.

NICOLAS LANGELIER
collaboration spéciale

CITATION PLUS OU MOINS PROPHÉTIQUE DE LA SEMAINE

« Vous serez surpris par la qualité des jeunes choisis. Ils sont brillants, s'expriment bien. »

— Guy Cloutier, dans *L'actualité*, à propos des participants à *Loft Story*

INSOLITE

En Floride, le Gymnase du Seigneur



PHOTO AGENCE FRANCE-PRESSE

Au Lord's Gym (le « Gymnase du Seigneur »), les murs sont tapissés de textes extraits de la bible.

PASCAL BAROLLIER
AGENCE FRANCE-PRESSE

CLERMONT, Floride — « Dieu te bénisse ! » clients et employés de Lord's Gym s'échangent les salutations d'usage, au siège de la première chaîne américaine de clubs de sports chrétiens, où le muscle se construit au son du rock chrétien, entre des murs peints de fresques bibliques.

« Sa peine, ton gain » proclament les tee-shirts collés de sueur de quelques adeptes du jogging sur tapis roulant devant le lion de Juda qui domine ce club de sport du centre de la Floride. La phrase, slogan du club, est librement adaptée de l'expression « No pain, no gain » (on n'a rien sans rien).

Et le logo du club représente un Christ aux deltoïdes sailants, écrasé d'une croix portant les mots « les péchés du monde ».

Debout près de l'ascenseur dont la porte s'ouvre dans le rocher représentant « la tombe vide de Jésus », le directeur du club, Jamie Barkley, 39 ans, marié, huit enfants dont cinq adoptés, explique le suc-

cès de Lord's Gym par « l'ambiance dépourvue de drague, la tenue vestimentaire et les valeurs chrétiennes ».

« J'ai travaillé dans des clubs de gym pendant 10 ans avant d'être ici, j'en avais assez de la mentalité, les femmes pomponnées, les strings qui dépassent... Ici, le code vestimentaire est très modeste : pas de shorts moulants, soutien-gorge et tee-shirt longs obligatoires », explique M. Barkley.

Son club compte 3300 membres. « Certains veulent perdre plus de 100 kilos, ils ne veulent pas voir des poupées Barbie autour d'eux. Ici, ils se sentent bien, ils n'ont pas à regarder des gens à moitié nus », poursuit le directeur, lui-même d'allure ascétique, crâne rasé, fine moustache et bouc soulignant sa mâchoire.

« Nous adoptons une éthique chrétienne mais ne vous forçons pas à avaler nos croyances religieuses », dit encore M. Barkley même s'il admet qu'entre les aimants portant des extraits de la bible à coller devant soi « pour méditer », les murs tapissés de commandements et la musique chrétienne, Dieu et Jésus sont om-

niprésents à travers les 1200 m² du club.

Shelly White, 26 ans, mère d'un petit garçon de 18 mois, a choisi Lord's Gym « pour la garderie gratuite et l'atmosphère chrétienne ». « La musique qu'on entend, les employés qui s'intéressent vraiment à vous, des gens qui ont eux-même une famille et l'aspect chrétien, c'est un plus, une bonne motivation », explique la jolie blonde, qui n'a aucun kilo à perdre.

Le club appartient à un chiropraticien et sa femme, Paul et Julie Sorchy, qui viennent de racheter la franchise Lord's Gym. Cinq autres clubs fonctionnent en Floride, tous à but lucratif, alors qu'une dizaine d'autres clubs du même nom mais sans but lucratif existent en Californie.

À la réception, le Nouveau Testament ouvert devant lui, il accueille chaque visiteur avec le même sourire. Derrière lui, un employé du café Jardin d'Éden prépare les cocktails de jus de fruit naturels : « Arbre de vie », « Terre où coule le lait et le miel » ou « Surprise de Joseph ». Deux taille de gobelets : David ou Goliath.

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

Le changeur est parti, les souris passent

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Tard, un mardi soir, dans une station de métro déserte. Je me présente au guichet pour payer mon passage et je découvre que l'employé a abandonné sa cabine en laissant le tourniquet déverrouillé. N'ayant aucune idée de la durée de son absence et ne disposant pas de la monnaie exacte, je choisis de passer sans payer. Est-ce éthique ?

STÉPHANE TREMBLAY
Montréal

R Passer sans payer alors que l'employé est sorti fumer une cigarette ou faire autre chose : tentant, oui. Éthique ? Non. Vous auriez dû attendre son retour, aussi frustrant que cela puisse paraître. D'abord, c'est illégal. Le point 4, sous-section I, de la section III du règlement R-037 de la Société de transport de Montréal le dit clairement : « Tout usager du métro, des autobus ainsi que des services de transport adapté doit, selon le tarif applicable et de la manière prévue, acquitter son droit de passage en payant comptant le prix d'un passage à l'unité ou en utilisant un titre de transport de type unitaire ou de type abonnement reconnu valide par la Société. » Aucune exclusion dans le règlement, donc, pour ces situations où

l'employé est absent, ou endormi, ou comateux, alors que le métro s'en vient. Vous l'entendez, et vous allez le manquer si vous ne passez pas sans payer et alors Dieu sait ce qui arrivera, vous allez peut-être même être en retard !

Et au cas où ce règlement ne serait pas suffisant pour vous convaincre, sachez qu'une infraction est passible d'une amende de 150 \$, plus les frais. Ce qui, à notre époque, signifie probablement une facture totale de 1375 \$ ou quelque chose comme ça, nous n'en avons aucune idée.

Mais au-delà de ces considérations juridico-financières, passer sans payer est éthiquement répréhensible sous plusieurs aspects. Sur le plan collectif, d'abord : en ne payant pas votre part, vous augmentez le fardeau financier qui devra être assumé par l'ensemble des autres usagers. Bien sûr, plus ou moins 2 \$, sur un budget annuel de plusieurs millions, ne causera pas directement une augmentation des tarifs. Mais en éthique, l'intention compte souvent plus que le résultat.

Ensuite, en ne payant pas votre passage, vous pénalisez la STM et ses usagers pour ce qui est, à la base, un manquement professionnel de l'un de ses employés, dont elle ne peut être tenue responsable en tout temps. La situation aurait pu être différente si, au lieu d'un « changeur humanoïde », l'entrée avait été gardée par une machine défectueuse.

Finalement, l'exemple donné aux au-

tres est un aspect important de l'éthique. Votre geste aurait pu être vu par un autre usager qui aurait décidé de vous imiter, et aurait pu lui-même être imité par d'autres, multipliant ainsi les effets négatifs de votre action. Bien qu'on ne puisse être tenu responsable des gestes d'autrui, il faut reconnaître l'influence de notre comportement. Il est toujours plus tentant d'agir de manière immorale quand quelqu'un vient de le faire sous nos yeux...

Q Une fille me réclame mon vélo, prétextant que c'était le sien avant qu'il ne soit volé. Elle a des factures de réparation qui semblent prouver qu'elle dit vrai. Que dois-je faire ?

MARIANNE TRUDEAU
Montréal

R L'éthique demande d'agir de manière moralement acceptable, pas de croire sur parole le premier étranger venu. Après tout, comme vous l'avez sûrement déjà envisagé, il est possible que vous ayez ici affaire à un nouveau type d'arnaque. Agir éthiquement ne signifie pas agir naïvement.

De toute évidence, la responsabilité de clarifier cette situation revient à celui qui vous a vendu le vélo (si vous l'avez volé, la situation est évidem-

ment fort différente, mais je présume que ce n'est pas le cas, à moins que vous ne soyez une voleuse dotée d'étranges soucis éthiques). Bon, si vous l'avez acheté au coin de la rue de quelqu'un disant tout bas, en jetant des coups d'oeil nerveux autour de lui, l'avoir « trouvé », la dame qui vous le réclame a de bonnes raisons de croire qu'il s'agit du sien (et vous d'appréhender des problèmes de karma). Mais si vous avez acheté votre vélo d'un revendeur légitime, il est de son ressort de régler les problèmes liés à cette transaction.

Vous pourriez aller vous-même lui en parler afin de dénouer la situation (s'il croit la version de la dame ou veut éviter des problèmes, il pourrait vous rembourser, par exemple). Mais cela ne corrigerait pas la situation qui risquerait de se reproduire avec d'autres acheteurs. Si le vélo que vous avez acheté est effectivement d'origine illícite, le commerçant est coupable de recel, une infraction criminelle.

Votre responsabilité est donc de rapporter cette affaire aux autorités compétentes. Allez voir les policiers pour leur exposer la situation et laissez-les régler la question.

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ? Écrivez-nous à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal (Québec) H2Y 1K9

La Petite Sirène du port de Copenhague est de retour sur son piédestal

ASSOCIATED PRESS

COPENHAGUE – Après une opération de restauration pour réparer les dégâts causés par un vandale, la Petite Sirène a regagné lundi son piédestal dans le port de Copenhague.

La statue de 1,60 mètres avait été déboulonnée à l'explosif de son rocher en septembre par des agresseurs qui courent toujours.

La Petite Sirène s'en est tirée avec des trous au genou et au poignet, et son visage était endommagé.

« Nous lui avons refait le genou, un nouveau nez et une nouvelle bouche »,

a expliqué le fondateur Peter Jensen. Une chirurgie sur métal payée par la mairie de la ville.

La statue de bronze de 171 kilos, vieille de 90 ans, a souvent été la cible de vandales. Elle a été décapitée deux fois, amputée d'un bras, sans parler du nombre de fois où on l'a recouverte de peinture.

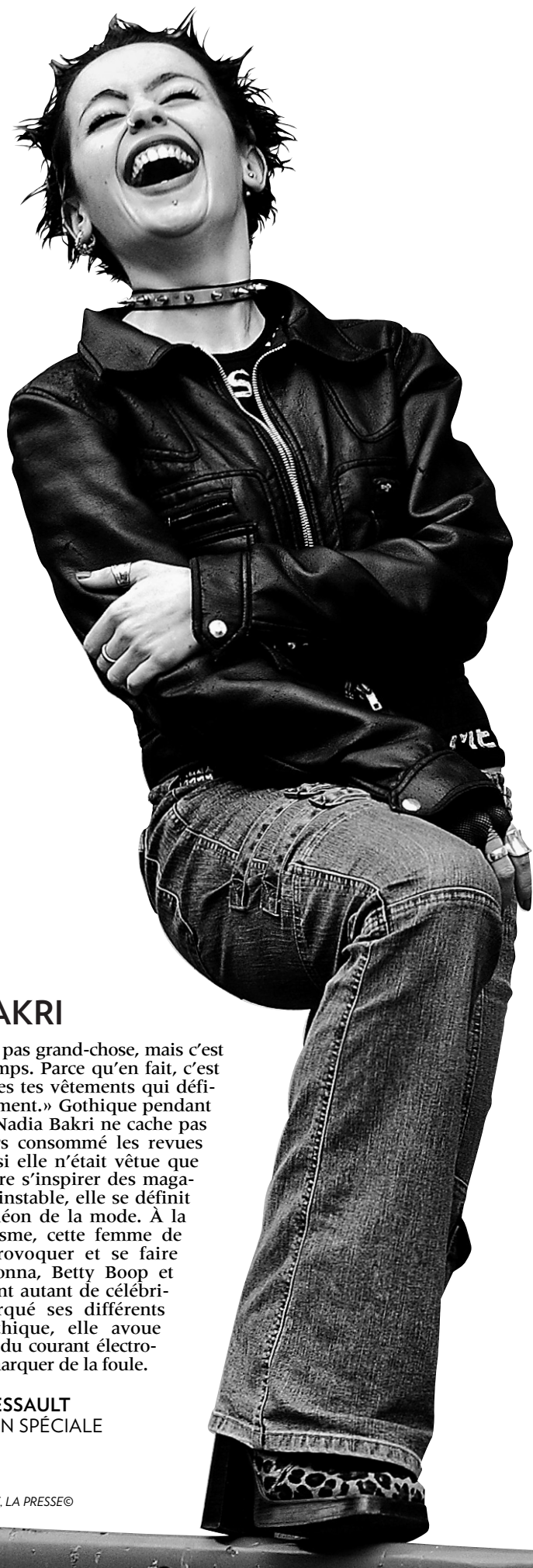
Symbole de la ville, la Petite Sirène représente la triste héroïne mythique du conte d'Hans Christian Andersen, cette fille à queue de poisson du roi de la mer, qui tombe amoureuse d'un prince et doit attendre 300 ans pour devenir humaine.



PHOTO ASSOCIATED PRESS

La Petite Sirène, vieille de 90 ans, a souvent été la cible de vandales.

LE LOOK DE LA SEMAINE



NADIA BAKRI

«Le look, ce n'est pas grand-chose, mais c'est tout en même temps. Parce qu'en fait, c'est comment tu portes tes vêtements qui définit ton comportement.» Gothique pendant près de six ans, Nadia Bakri ne cache pas qu'elle a toujours consommé les revues de mode même si elle n'était vêtue que de noir. Elle adore s'inspirer des magazines. De nature instable, elle se définit comme un caméléon de la mode. À la limite du fétichisme, cette femme de 22 ans adore provoquer et se faire remarquer. Madonna, Betty Boop et Cyndi Lauper sont autant de célébrités qui ont marqué ses différents styles. Punk-gothique, elle avoue parfois s'inspirer du courant électro-clash pour se démarquer de la foule.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

TROUVAILLE



REUTERS/SHANNON STAPLETON

LOUISE LABRECQUE COLLABORATION SPÉCIALE

On pensait que le blanc n'était réservé qu'à l'été. Il n'en est rien! Le blanc, pur et opalescent, est LA couleur de l'automne. Osez le porter de la tête aux pieds façon années 60 ou associez-le à du noir, en version plus «op» comme nous le présente le designer Narciso Rodriguez. Emboîtez le pas, suivez la tendance et visez juste avec la botte blanche de cuir verni à talons hauts et bouts pointus. Et avec une longueur mimollet, la jambe se fait mince... Succès garanti!



BELLINI CHAUSSURES, (225 \$)
119 RUE STE-CATHERINE
OUEST, 514-288-6144

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE©

JE T'AIME MOI NON PLUS

Rafaële Germain
collaboration spéciale

On ne sait jamais

Je regarde d'un bout à l'autre de la salle, en essayant de repérer Nathalie dans la foule. L'endroit est bondé. Jamais je n'aurais cru qu'un lancement de disque puisse attirer autant de monde. Il y a des gens assis au bar, d'autres debout, des gens coincés entre la porte des cuisines et celle des vestiaires. Ils ont tous un verre à la main et, dans certains cas, un petit four dans l'autre.

La foule est jeune, belle et remarquablement uniforme : tout le monde est habillé en noir, dans le même style minimaliste, et tout le monde affiche le même air infiniment *cool* et détaché, genre «c'est pas parce que je suis dans un lancement de disque que je vais m'énerver, j'en ai vu d'autres — et des meilleures». Je jette un coup d'oeil *débiné* à mes vêtements (noirs, minimalistes), me compose un air *cool* et détaché qui me semble de circonstance et je pars à la recherche de Nathalie.

«Je ne sais plus comment tu es supposée trouver un *chum* en 2003, dit Nathalie. Le Lovers, le «speed dating», Internet, les «blind dates»... J'ai même pensé aux petites annonces.»

Je fais le tour de la place quatre fois avant de la trouver — à cinq pieds et trois pouces, Nathalie se perd facilement dans une foule. Je m'approche d'elle et lui fait un compliment sur sa tenue (noire, minimaliste). Elle lève les yeux aux ciel.

«C'est original, hein?»

— Pas exactement, non.

— Avoir su, je me serais habillée en rose fluo, dit-elle. Elle soupire, regarde autour de nous, l'air dégoûté.

— Ça va?

— Non, répond Nathalie. Ça me fait chier d'être ici, je suis de mauvaise humeur.

— Pourquoi es-tu venue?

Elle me dévisage comme si j'étais une débile légère. «C'est mon job, je te signale. Je suis attachée de presse. Faut bien que je vois ce qui se passe en ville, faut bien que je fasse un peu de P.R.»

— Ah! Au moins c'est un beau lancement.

— Bien oui. Puis ça aussi ça m'écoeure.

J'haïs ça quand je vois des beaux lancements puisque ce n'est pas moi qui les ai organisés.

Elle fait signe au barman de lui servir un autre martini.

«C'est fini avec le gars du dépanneur, me dit-elle. Je l'ai *dompé*.»

— Trop paresseux?

— Trop tout. Je savais dès le début que ça ne marcherait pas, de toute façon.

— Belle attitude. Pourrais-tu être plus pessimiste, tu penses?

— Tu peux bien parler, toi! Tu as un *chum*, puis ça va bien. Moi, j'en ai plein mon casque d'essayer de trouver un gars qui a de l'allure. Je ne sais plus comment rencontrer du monde.

— Dans des lancements de disque, peut-être?

— Non. Je connais presque tout le monde ici...

Elle fait un geste découragé vers la foule. «Non, sérieux, je ne sais plus comment tu es supposée trouver un *chum* en 2003. Et encore, j'ai un job qui me fait rencontrer plein de gens différents. Mais quand même... Le Lovers, le «speed dating»,

Internet, les «blind dates»... *Crisse*, j'ai même pensé aux petites annonces.

— Bien quoi?

— Il me semble que les petites annonces, c'est comme le dernier des derniers recours. Tout ce que je t'ai énuméré, ce sont des

façons *artificielles* de rencontrer l'âme soeur. C'est à se demander s'il y a encore des gens qui rencontrent leur *chum* ou leur blonde sans un genre d'intermédiaire plate et pas vraiment romantique.

— Mais oui, ça arrive.

— Ah oui?

Et pour prouver à Nathalie qu'il y a encore, dans le monde, des petits moments de grâce assez drôles et charmants pour faire pâlir n'importe quelle comédie romantique, je lui raconte l'histoire de mon amie Julie.

— Quand j'ai rencontré Julie, une jolie recherchiste de 28 ans, elle venait de se séparer et avait visiblement peu de foi en l'amour. Jusqu'à ce qu'un jour, elle aille prendre un café avec une amie et qu'elle aperçoive, assis à une table à quelques mètres d'elle, un beau jeune homme qui discutait tranquillement avec quelqu'un d'autre.

Elle l'a observé durant toute l'heure qu'a duré le café. Ce n'était pas son genre de s'amouracher d'un inconnu mais, décidément, celui-là avait quelque

chose qui retenait son attention. Ses gestes peut-être, sa façon de parler, de regarder. Quand Julie s'est levée, elle a remarqué que la personne avec qui s'entretenait le beau jeune homme était l'ami d'un ami. Elle ne le connaissait pas assez pour aller lui parler, mais elle a quand même téléphoné à leur ami commun le lendemain.

Deux jours plus tard, elle était en contact avec l'interlocuteur et lui demandait poliment l'adresse électronique du beau jeune homme (un certain François, comme elle allait l'apprendre), en lui répétant plusieurs fois qu'elle n'était ni folle ni dangereuse. On vit dans une drôle d'époque, allait-elle dire plus tard. On doit presque se justifier de vouloir en savoir davantage sur quelqu'un qu'on a croisé par hasard.

Mais Julie a fait fi des diktats de l'époque et elle a écrit à François. Elle lui a dit qu'elle l'avait aperçu au café, lui a rappelé qu'elle n'était ni folle ni dangereuse et lui a proposé un rendez-vous.

«J'ai été chanceuse pour deux choses», dit-elle aujourd'hui. «D'abord, François a accepté de me rencontrer, ce qui n'était quand même pas donné, et en plus, il avait de l'allure.»

En effet, François aurait très bien pu être un fou furieux ou, simplement, d'un ennui mortel. Mais il n'en était rien, il était doux et drôle. Lui aussi avait remarqué Julie dans le petit café. C'était il y a un peu moins d'un an. Julie et François ont emménagé ensemble il y a trois mois et filent, littéralement, le parfait bonheur.

— OK, OK, dit Nathalie. Mais pour une histoire comme celle-là, tu as 12 000 histoires plates de rendez-vous ratés, de relations *foireuses* et de filles célibataires et amères comme moi.

— Tu exagères, Nat. Qu'est-ce que tu fais de mon autre amie qui s'en allait à la pharmacie acheter des antidépresseurs? Quand le mignon pharmacien l'a vue, il a refusé de lui vendre les 20 pilules qu'elle demandait. Il lui a dit: «Je t'en vends 10 et en fin de semaine, je t'emmène skier avec moi. Je te promets que tu n'auras jamais besoin des 10 autres». Ils vont se marier au mois de juin».

Cette fois, Nathalie ne peut s'empêcher de sourire. «Des antidépresseurs? C'est

très drôle, ça... D'accord, c'est peut-être vrai qu'il se produit des miracles de temps en temps. Sauf que ça ne tombe pas souvent sur moi...»

— Arrête. Il faut juste que tu gardes l'oeil et le coeur ouverts. Je suis d'accord que ce n'est pas évident, mais c'est moins rare qu'on le pense. Au pire, si tu veux, j'ai même l'histoire de mon ami Martin qui a maintenant deux enfants avec une fille qu'il a rencontrée... dans les petites annonces.

— Ça va, ça va, dit Nathalie en riant. Elle *scanne* encore la foule, l'air un peu moins bête cette fois. «On se prend un autre verre, me demande-t-elle. Qui sait, peut-être que l'amour de ma vie est dans la salle. Après tout, on ne sait jamais.»

— Non, on ne sait jamais.

Questions? Commentaires? On peut écrire à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.

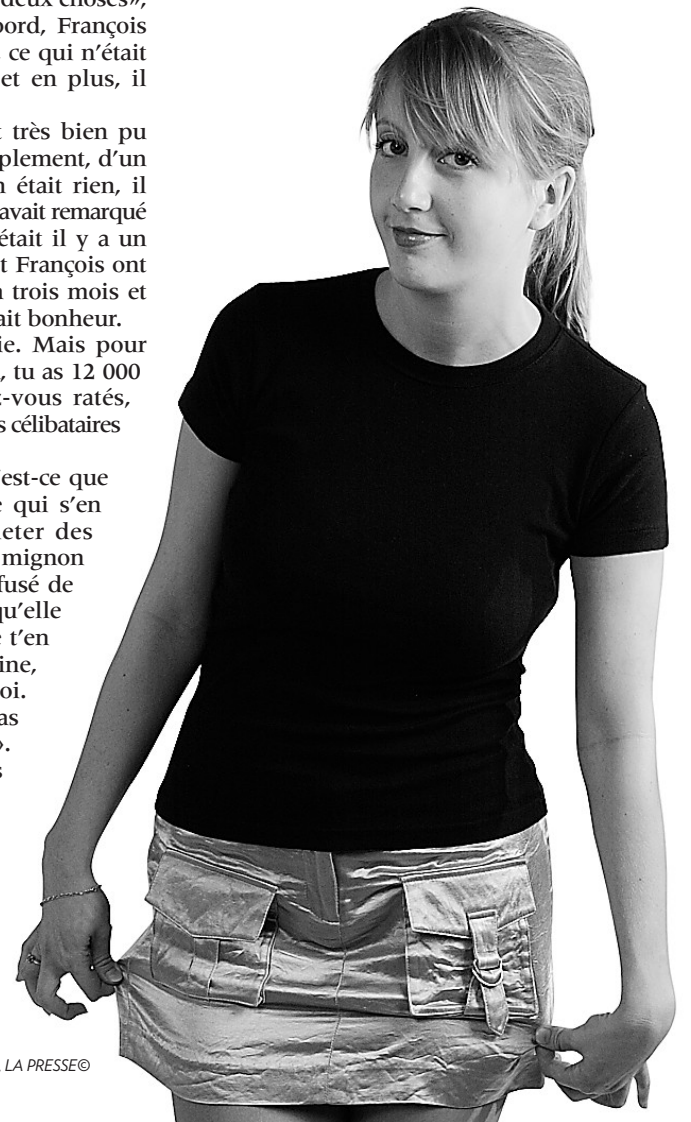
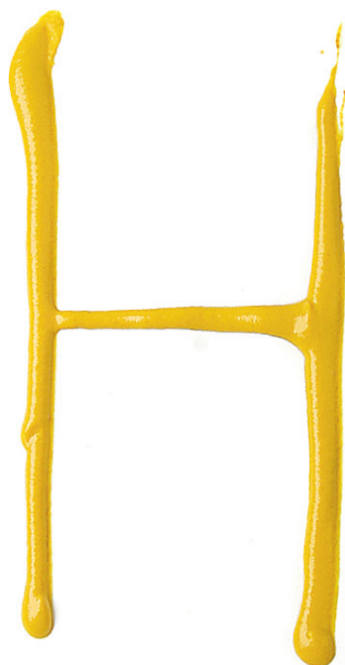


PHOTO PIERRE McCANN, LA PRESSE®

DOSSIER



DANIEL LEMAY

uitième siècle avant Jésus. Les humains de l'âge de pierre font des gâteaux durs avec du blé et de l'orge broyés à la pierre. Le pain est né, de la première recette inventée par l'homme. Ou est-ce la femme? Les anciens Grecs discutaient déjà des vertus respectives du blanc et du brun.

Plus tard, des cuisiniers inventifs ont commencé à remplir des intestins d'animaux évidés (ou des estomacs et des vessies aussi) avec tout ce qui restait de chair sur les os des animaux dépecés, ces bouts de muscles — et plus — trop petits pour être salés ou fumés. Voilà la saucisse, la forme la plus ancienne de viande transformée, dont parlait déjà Homère dans son *Odyssée*. Pas vraiment un aliment de pauvres car la viande, dans bien des sociétés, était l'apanage des riches, tout comme les épices (poivre, cumin, etc.) qui servaient à la conserver. Une fois démocratisée et soumise aux façons et ressources régionales, la saucisse en vint à contenir à peu près toutes les parties de l'animal. Ainsi, un

adage culinaire de l'Amérique coloniale conseillait aux ménagères d'utiliser, pour la saucisse de porc, «toutes les parties du cochon, sauf le cri».

Il y a 25 siècles, l'homme et la femme avaient en mains les deux composantes essentielles du hot-dog : la saucisse dans l'une, le pain dans l'autre. Mais la saucisse était brûlante...

Cent ans de chiens-chauds

Accélérons l'Histoire. En 1390, la ville de Dijon (France) réglemente la fabrication de la moutarde, que les Chinois connaissaient déjà, comme plante, 1000 ans avant notre ère. En 1634 (année de la fondation de Trois-Rivières), statuts et ordonnances viennent régir la profession de moutardier et la protéger «contre les intrus et les malfaçons».

En 1852, la Guilde des bouchers de Francfort (Allemagne) lance une saucisse fumée et épicée qui sera connue sous le nom de Frankfurter Wurst (saucisse de Francfort). >>>



PHOTO BERNARD BRAULT LA PRESSE©
Du vieux Forum au Centre Bell, on le sait, les fantômes n'ont pas tous suivi. Ceux du hot-dog, oui, avec leur vrai grillé que Salem Tohme déguste, comme l'adulte nord-américain moyen, en 6,1 bouchées.

DOSSIER

Vingt ans plus tard, un boucher d'origine allemande du nom de Charles Feltman ouvre un comptoir à New York et, dès la première année, vend plus de 3500 *franks* qu'il sert dans de petits pains au lait. Pour éviter que ses clients ne se brûlent les doigts, *Smart Charlie*. Mais personne ne commande encore de «hot-dog».

La première référence documentée du vocable hot-dog a été notée en 1895, dans le *Yale Record* de l'université américaine (Connecticut) du même nom. En référence sarcastique à leur contenu douteux, les étudiants appelaient «dog wagons» les charriots des

vendeurs de saucisses chaudes servies dans de petits pains. Mais l'expression «hot-dog» existait déjà pour désigner un jeune homme bien mis; elle désigne aujourd'hui un athlète à la gestuelle flamboyante. Comme l'était, disons, Patrick E. Roy.

Parce que faciles à transporter, à préparer et à manger, la saucisse et le petit pain faisaient bon commerce dans la rue et dans les grands rassemblements populaires, comme les foires, les courses de chevaux et les matches de baseball. Le reste, comme on dit, fait partie de l'Histoire, mais d'une histoire mal connue, teintée d'à-peu-près et de mythes. Comme

celui du caricaturiste sportif Tad Dorgan qui aurait publié un dessin d'un basset dans un pain qu'il avait intitulé «Hot Dog» (voir plus loin notre texte sur la relation entre hot-dog et le baseball). C'était en 1903. Ou en 1906. Une chose, toutefois, est certaine : l'appellation hot-dog, pour désigner le *comfort food* que l'on sait, a environ cent ans...

«Stimé», «toasté», «all-dressed»

Issu, par la saucisse, de multiples traditions culinaires des immigrants européens, le hot-dog est parmi les plus grands phénomènes populaires américains du 20^e siècle. Par lui, le Québec vit depuis longtemps une partie de son américanité, comme on le verra dans les articles sur le hot-dog à Montréal et la place dudit *roteux* dans l'imaginaire romanesque et chansonnier québécois. *On va manger in hot dog s'a Main...* Aussi, malgré de grands efforts de l'Office de la langue française, le monde du hot-dog est resté le dépositaire de mots et d'expressions parmi les plus résistants du *français* québécois: *stimé*, *toasté*, *all-dressed*...

Repas rapide favori du peuple rassemblé, le hot-dog a gardé toute sa simplicité originelle: une saucisse fumée servie dans un pain ouvert et garnie selon les préférences régionales. Contrairement à son cousin hamburger — certains restos new-yorkais servent un *burger* de filet mignon avec truffes pour 50\$ US —, le hot-dog a évité la surenchère *fashionable*. Vous ne trouverez de hot-dog «gourmet» dans aucun restaurant de Montréal bien que de nombreux livres de recettes proposent des façons de l'apprêter qui élargissent la gamme.

En termes d'identité régionale, le hot-dog a profité du fait que les grandes chaînes de restauration rapide — sauf Harvey's et A & W où il ne tient toutefois pas le haut de l'affiche — l'ont laissé tomber au profit du hamburger; McDonald's l'a ainsi retiré de sa carte en 1948. Ici, malgré l'apparition récente de certaines chaînes régionales comme Lafleur et La Belle Province, le hot-dog reste encore l'affaire du restaurant du coin.

Comme le sage, le hot-dog évolue en restant fidèle à lui-même. Un simple coup d'oeil au comptoir de saucisses d'une grande surface suffit pour convaincre. «Super Dogs», «Jumbo Dogs», «Mini Dogs» et saucisses d'un pied de long ne sont que des variantes de volume ou de poids de la *wiener* originale. Mais il y a maintenant le «Veggie Dog», fait de soya et de plus en plus populaire auprès de ceux qui ont l'habitude de lire les étiquettes. Pour éviter le flou angoissant du boeuf et/ou porc, par ailleurs, plusieurs achètent maintenant de la saucisse tout boeuf. Chacun finalement peut trouver dans la trentaine de marques un «dog» répondant à ses critères alimentaires (l'analyse nutritionnelle, le champ de notre collègue Judith Lachapelle, ne faisait pas partie de notre mandat).

En public ou en cachette, tout le monde mange son hot-dog. Debout, légèrement penché vers l'avant. Pour éviter que la moutarde, maîtresse de la trahison, ne tombe sur le veston : «T'as encore mangé des hot-dogs...»



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

«Stimé all dressed» en préparation au Chien-Chaud de la Victoire (dans la côte du Beaver Hall) où, dans une bonne journée, on peut en «sortir» 400.



PHOTO : GETTY IMAGES

Le Japonais Takeru Kobayashi (à droite) a remporté en juillet un troisième titre consécutif de champion mondial des mangeurs de hot-dogs, avec 44 unités et demie en 12 minutes: «Tsunami» (voir l'Alphabète du hot-dog) avait un petit creux. L'Américain Eric «Badlands» Booker en est resté bouche bée.

Sources : Les empereurs du fast-food, d'Eric Schlosser, Autrement/Frontières, 2003; A Hot Dog Program, PBS Home Video; The Smithsonian Magazine, New York Times Magazine. Sur le net : World Wide Words, National Hot Dog & Sausage Council, The Waiter's Digest, The World History of Food, nutritiondata.com, Maple Leaf.

DOSSIER

VOYAGE AU PAYS DU

CHIEN-CHAUD



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

Pour faire un « vrai toasté », le pain ET la saucisse doivent être mis à griller sur la plaque. Dans le « faux toasté », la saucisse est réchauffée dans le bac à vapeur (comme pour le hot-dog *stimé*). Exigeons le vrai.

LA SAGA DU HOT-DOG

DANIEL LEMAY

Au «Chien-Chaud de la Victoire», dans la côte du Beaver Hall, la file n'attend jamais longtemps. À peine entré, le client est invité à décliner sa commande. Pas compliqué : hot-dog «stimé» (vapeur) ou «toasté», hamburger ou cheeseburger, frites ou poutine, boisson (incluant la frémissante bière d'épinette).

«On vend beaucoup plus de hot-dogs que de hamburgers», dit Tom Katsabanis, qui dirige le commerce qu'avait acheté son père en 1967. Le caissier précise que Victory Hot Dogs a ouvert peu après la Deuxième Grande guerre — son nom voulant célébrer la victoire alliée sur l'Allemagne, berceau de la saucisse à hot-dog (*frankfurter*; voir De A à Z). La francisation est le résultat des mêmes politiques de l'Office de la langue française qui avaient transformé le «stop», mondialement connu, en insipide «arrêt».

Par une bonne journée, le comptoir peut sortir jusqu'à 400 hot-dogs — une «victoire» en soi —, dans la proportion de cinq «stimés» pour un «toasté», en raison du prix et de la rapidité. Tom explique : «Le *stimé* (1,20\$) est plus rapide à faire : on n'a qu'à mettre les saucisses et les pains dans le bac à vapeur. Le *toasté* demande plus de travail (le pain n'est mis à griller qu'au moment de la commande et doit être tourné et surveillé) et plus d'électricité : il coûte donc plus cher (1,40\$).»

Quatre places assises dans le coin, deux autres au centre, pas de bancs le long du comptoir... «Ça prend trop d'espace. D'ailleurs, les gens ne viennent pas ici pour jaser. Ils mangent leurs hot-dogs et s'en vont.» Le «slow food» n'est pas payant. L'accès au «meilleur chien-chaud en ville», lit-on à l'entrée, est gardé par une photo pleine grandeur de Brian Chiu, porte-parole de la marque Lester's et joueur-étoile des Alouettes.

Chien-chaud du Retour ?

La seule autre décoration du lieu consiste en des affiches de la lointaine Grèce, patrie des six employés de Chien Chaud de la Victoire... et de dizaines de milliers d'autres employés de commerces de restauration rapide en Amérique. Nos amis grecs n'ont pas peur des longues heures et des petits salaires... À la conférence «Anthro-pologie et Science», tenue à l'Université Manchester (Grande-Bretagne) l'été dernier, le professeur Nikoleta Katsakiori a démontré comment les immigrants de l'île grecque de Mathraki en étaient venus à contrôler presque complètement la vente de hot-dogs dans les rues de New York. «Par ses pratiques, ce groupe d'immigrants s'est assuré le contrôle de cette niche professionnelle qui vend, à son propre profit, un produit typiquement améri-cain mais sans s'identifier à son symbolisme ni altérer l'identité régionale du groupe. Leur objectif ultime reste ce qu'il a toujours été : retourner à Mathraki.»

Montréal, on le sait, interdit toujours la vente de hot-dogs (et de tout autre aliment)

dans ses rues. Pour que la ville «garde sa réputation de capitale de la gastronomie», arguait un comité consultatif, le printemps dernier. Le comité prônait plutôt la création de «kiosques permanents» où on servirait «des aliments de qualité et sains de l'agroalimentaire québécois». La langue de porc ? L'oreille de *criss* ? L'oeuf dans son vinaigre ? Masses urbaines, ne laissez pas le Pouvoir vous priver de votre droit inaliénable au hot-dog!

Entre-temps, le chef de quart (grec) de La Belle Province (Sainte-Catherine/Saint-Laurent) s'étonnait de nos questions sur l'économie du hot-dog : «Pas intéressant». Mais encore? «Moins c'est cher, plus on en vend : tout le monde sait ça.» *Akay...* À 89 cents, les «stimés» de La Belle Province représentent un gros vendeur. Quatre portes plus bas, sur la *Main*, Hot Dog 2000 vend les siens 87 cents.

Hot-dog international

Contrairement à New York (oignons vapeur et sauce moutarde) et à Chicago (moutarde, relish, oignons crus, tomates, sel de céleri dans un pain sésame), Montréal n'a pas de hot-dog qui porte son nom (comme c'est le cas du *smoked meat*).

La plupart des comptoirs, franchisés ou pas, offrent le hot-dog classique composé de la saucisse fumée de six pouces dans un pain de

Au Chien-Chaud de la Victoire, comme n'importe où ailleurs, «le toasté demande plus de travail et d'électricité : il coûte donc plus cher».

même longueur et garnie de l'un ou plusieurs des quatre condiments traditionnels du «chien-chaud» québécois : moutarde, relish, oignons, chou, auxquels les jeunes générations ajoutent parfois le ketchup. Un comité fédéral-provincial, auquel pourrait siéger un représentant de Montréal International, devrait peut-être se pencher sur la possibilité de faire de l'*all-dressed* le «Montreal Style Hot Dog». Suggestion.

En attendant, on peut trouver en ville toutes sortes de «dogs», des plus traditionnels aux créations les plus récentes du nouveau *fast food* international. Voici donc un bref résumé des pérégrinations dégustatives d'*Actuel Magazine* dans le monde fascinant du hot-dog.

La «baguette Toulouse» (5,25 \$) que nous avons mangée au Frite alors! de la rue Laurier n'était pas à la hauteur des frites de l'endroit, ni en qualité ni en quantité : trois petits quarts de saucisse qui ne faisaient pas la longueur du pain. Nous avons répondu «Pas vraiment» à l'habituelle question «Avez-vous bien mangé?» et le gérant nous a gracieusement enlevé... la taxe. Frite alors! La petite chaîne offre aussi la baguette merguez et le hot-dog tofu et végété.

Pour un vrai hot-dog français, il faut aller à la Folie Baguette (13, rue Notre-Dame Ouest). La baguette (de la Pâtisserie Belge) est passée

au pic chauffant qui écarte en même temps la mie, laissant un trou profond dans lequel, après la moutarde de Dijon, on glissera la saucisse. Boeuf picante, boeuf à l'italienne (tomates séchées, basilic) ou veau (viennoise).

La Charcuterie hébraïque Schwartz, une place à *smoked meat* mondialement reconnue (3895, boul. Saint-Laurent, au sud de Duluth), offre la *frankfurter straight* (1,40 \$). La saucisse fumée, cachère bien sûr (pas de porc), est ouverte avant d'être grillée; elle arrive dans l'assiette bien seule mais le pain de seigle tranché est juste là, à côté. Vous mettez des bouts de saucisse (et de la moutarde) entre deux tranches de pain et voilà! Mais quand peut-on vraiment parler de hot dog?

Le bas de la *Main*, bien sûr, est toujours dans l'esprit populaire le royaume montréalais du *roteux*, avec trois établissements côte à côte entre René-Lévesque et Sainte-Catherine. Au mythe du Montreal Pool Room (qui commence à faire dur), nous préférons toutefois les Frites dorées, surtout pour l'impeccable propreté de sa plaque et des calots rouge et blanc des employés. Le hot-dog grillé moutarde-chou est à l'avenant.

Plus au nord, nous avons fait un agréable arrêt au Beaubien Nouveau Système (à l'ouest de Saint-Denis) — bas prix, qualité, service — mais la Hot Doguerie (Rachel-De-Lorimier) nous a leurré : notre sujet apparaît à la fin d'un menu où le spaghetti côtoie la salade grecque, le club sandwich et autres «mets canadiens». *No go.*

Du côté des grandes chaînes, nous avons d'abord visité Harvey's qui offre un hot-dog *ben* ordinaire bien qu'à grosse saucisse : rien pour écrire à maman sinon pour l'informer que les toilettes du Harvey's de la rue Sherbrooke Est (près de Frontenac) sont absolument *déguen*. C'est mieux chez A & W où la «Famille Burger» partage l'affiche avec le «Super Dog» et le «Whistle Dog», servi dans un pain sésame, avec bacon, fromage et relish. Teneur calorique inconnue mais néanmoins effrayante.

Notre gastro-tour s'est terminé au «temple» du hot-dog sinon du hockey : le Centre Bell qui aura au moins amené du Forum les fantômes du hot-dog. Le Lafleur — rien à voir avec Ti-Guy — qu'on y sert est un «vrai toasté», avec pain et saucisse grillés sur la plaque (beaucoup de comptoirs servent des «faux toastés» : pain grillé mais saucisse réchauffée à la vapeur; exigeons le vrai). Le hot-dog du Centre Bell, seul survivant de la vieille dynastie, n'a qu'un défaut : son prix, 3,25 \$ avec taxes, deux fois plus cher que n'importe où ailleurs en ville. Mais, dit-on chez le Canadien, «dans la moyenne du marché de la LNH». Comme le verre de *draft* à 8,50 \$.

Si, au moins, ces profits indécentes aidaient le club à faire les séries...

DOSSIER

L'ALPHABÊTE DU

A

ALL DRESSED — Une enquête menée par *La Presse* a révélé qu'un hot-dog *all dressed*, dans la grande région de Montréal, se présentait avec les garnitures suivantes : relish, moutarde, oignons, chou.

B

BOUCHÉES — Selon le *Vancouver Sun*, l'adulte nord-américain mange un hot-dog régulier, mesurant six pouces de long, en 6,1 bouchées. Affamé ou pressé, un homme de stature moyenne peut régler l'affaire en trois bouchées (à condition de ne pas être en présence de sa compagne ou de sa maman).

C

CHAUD — Qualité essentielle du hot-dog; le pain peut toujours se servir à la température ambiante mais la saucisse ne peut, en aucun cas, être seulement tiède. Qui voudrait d'un «chien-tiède», fût-il garni ?

D

DORGAN — Tad de son prénom ; caricaturiste du *New York Journal* qui publia (en 1903 ou 1906, croit-on) une caricature montrant un chien-saucisse (dachshound) enveloppé dans un pain et couvert de moutarde. La pièce, qui n'a jamais été retrouvée, s'intitulait «HOT DOG» (voir l'article *Le héros du stade*).

E

EXTRA — Dans le jargon de la restauration rapide, signifie «beaucoup». Ainsi un «toasté all-dressed extra oignons» aura assez d'oignons pour en laisser tomber la moitié par terre; synonyme : double.

F

FRANKFURTER — Abréviation de *Frankfurter Wurst*, littéralement «saucisse de Francfort», mise au point par la guilde des bouchers de cette ville allemande en 1852; aussi appelée *frank* aux États-Unis. Voir *Wiener*.

G

GUÉDILLE — Spécialité régionale québécoise dérivée du hot-dog, qui consiste en un pain à hot-dog fourré avec une salade (poulet, jambon, oeufs, homard, etc.).

H

HYGRADE — Marque de saucisses fumées (de la compagnie Maple Leaf) qui, il y a une trentaine d'années, a lancé la première pub québécoise basée sur un raisonnement circulaire, appelé diallèle en logique formelle: «Plus de gens en mangent parce qu'elles sont plus fraîches et elles sont plus fraîches parce que plus de gens en mangent». Ou est-ce l'inverse ?

I

INDUSTRIE — Bien que membre fondateur de l'industrie du *fast food*, le hot-dog a vite abandonné son rôle de leader au hamburger, son cousin germain, qui, avec le poulet, comptait en 2002 pour presque la moitié (65 milliards de dollars) des 134 milliards de ventes américaines du secteur.

J

JUNK FOOD — «Junk», dans ses acceptions premières, veut dire vieilleries, camelote, pacotille, des choses de peu de valeur; McDonald's et consorts préfèrent l'expression «fast food» qui insiste sur le caractère rapide du service et de la consommation... du «junk food».

K

KOBAYASHI — Nom du Japonais — prénom : Takeru; surnom : Tsunami (Raz-de-marée) — qui a remporté, le 4 juillet à Coney Island (N.Y.), un troisième championnat mondial consécutif des mangeurs de hot-dogs. Le maigrichon (59 kg) de 25 ans a englouti 44 hot-dogs et demi en 12 minutes, soit six de moins que son propre record de 2002. «Tsunami» ne mange des hot-dogs que le jour du championnat mondial.

L

LOI — L'émission *L'Épicerie* (Radio-Canada, 10 juin) rappelait que «la loi (canadienne) interdit spécifiquement l'utilisation de certaines parties de la viande dans la fabrication des saucisses fumées, comme les yeux, les poumons, la rate, les organes génitaux et les oreilles». Nous voilà rassurés.

M

MICHIGAN — Au Québec, hot-dog garni de sauce à spaghetti à la viande et, ailleurs en Amérique du Nord, d'un mélange plus ou moins relevé à base de boeuf haché.

N

NUTRITION — Le hot-dog classique ne gagnera jamais de concours chez les nutritionnistes, mais il n'en contient pas moins des «éléments nutritifs» ; selon des tests réalisés pour l'émission *L'Épicerie* (Radio-Canada) (notez la différence avec les chiffres de l'American Meat Institute, AMI). La saucisse contient 240 calories (150), 19,67 grammes de gras (13) et 12,72 grammes de protéines (5); selon l'AMI, le pain contient 100 calories, 1,5 gramme de gras, trois grammes de protéines.



LA SAGA DU HOT-DOG

HOT-DOG



ORDRE — Dans son «Étiquette du hot-dog», le National Hot Dog & Sausage Council de l'American Meat Institute précise que, dans la préparation de «l'aliment sacré», les condiments doivent être ajoutés dans l'ordre suivant: d'abord les liquides comme la moutarde ou la sauce chili, suivis des mélanges plus solides (relish, choucroute, etc.). Viennent ensuite, les secs (laitue, oignons) et, le cas échéant, le fromage râpé. Les épices — sel, poivre, sel de céleri — sont saupoudrés à la fin.



POGO — Marque de commerce sous laquelle est vendue ici une sorte de *corn dog* texan: une saucisse fumée (dans laquelle est inséré un bâton) trempée dans un mélange à base de maïs et passée à la grande friture. Le «Hot Dog on a Stick» a été inventé en Californie en 1946 par Dave Barham, qui a adapté la recette de pain au maïs de sa mère pour enrober ses saucisses tout-dinde; la chaîne du même nom compte aujourd'hui quelque 120 comptoirs dans une vingtaine d'États américains et tâte le franchisage à l'échelle internationale.



QUESTION — Pourquoi les Américains vendent-ils des paquets de 10 saucisses et des paquets de huit pains à hot-dogs?



ROTEUX — Hot-dog, en argot québécois, et plus particulièrement hot-dog «steamé», qui provoque inmanquablement une éructation moins de 60 secondes après son ingurgitation; notons qu'en argot français, «roteuse» désigne, pour les mêmes raisons, une bouteille de champagne ou de vin mousseux.



SAUCI-PAIN — Vocabulaire proposé par l'Office québécois de la langue française (première mouture) pour remplacer «hot-dog». Comme nous disait un ancien de l'OQLF, «Ça n'a pas pogné...»



TOFU — Produit du lait de soya coagulé (une découverte chinoise, 200 av. J.-C.), le tofu a la propriété d'intégrer toutes les saveurs avec lesquelles il est mis en contact. Comme les saveurs de boeuf ou de porc fumé qui, ajoutées aux saucisses de tofu, en font des «tofu dogs».



USTENSILES — Toujours selon «L'Étiquette» du HD&SC (voir Ordre), le hot-dog se mange avec les mains: «Aucun ustensile ne devrait toucher la saucisse ou le pain.»



VIANDE — La saucisse à hot-dog classique est préparée avec des «viandes séparées mécaniquement»: «boeuf et/ou porc», «porc et/ou boeuf», «dinde et/ou poulet». Il semble toutefois acquis que les deux tiers soient faits de matières grasses et d'eau et que chaque saucisse contienne une demi-cuillerée à thé de sel.



WIENER — Abréviation de *wienerwurst*, littéralement «saucisse de Vienne» (Wien); ce type de saucisse fumée est à la base du hot-dog traditionnel; aussi appelé *weenie* aux États-Unis. Voir *Frankfurter*.



X — Inconnue... comme la composition exacte d'une saucisse à hot-dog ordinaire.



YOGI — Nom de l'ours d'un dessin animé de Hanna-Barbara des années 50, grand amateur de hot-dogs qu'il volait, avec son complice Boubou, sur les grils des braves campeurs du parc Yellowstone.



ZÉRO — Calories et grammes de gras et de protéines contenus dans une cuillerée à table de relish ou de moutarde. Pour le reste du «all dressed» (valeurs très approximatives tirées de dietfacts.com): portion normale d'oignon sur un hot-dog de six pouces: 6 cal., 0,017 gr. de gras, 0,5 gr. de protéines; salade de chou (*cole slaw*; 40 gr.): 65 cal., 3 gr. de gras et 3 gr. de protéines.



DANIEL LEMAY

DOSSIER

DE GALARNEAU À GEORGES LENINGRAD

LE HOT-DOG
EST ROI

DANIEL LEMAY

«Je ne suis pas séparatiste, mais si je pouvais leur rentrer dans le corps aux Anglais avec mes saucisses, ça me soulagerait d'autant.»

François, le héros de *Salut Galarneau!* n'aimait pas beaucoup les Anglais, ça paraît, mais le roman a quand même valu à l'auteur Jacques Godbout le Prix du Gouverneur général en 1967. Propriétaire d'un «stand à hot-dogs» installé dans un vieil autobus à l'Île-Perrot, François Galarneau partage son temps entre son commerce et l'écriture de ses «cahiers»; la frite et le hot-dog, il connaît et il rêve même «de devenir le roi d'une chaîne de stands (...)

d'avoir 15, 20 autobus dans la province, un peu partout». Jusqu'aux États, pourquoi pas? Parce qu'ils «savent ce que c'est qu'un vrai hot-dog, les Américains».

Salut Galarneau! représente la principale référence au hot-dog dans la littérature québécoise; mises à la suite, les lettres identifiant chacun des chapitres (plutôt que des chiffres) donnent d'ailleurs «AU ROI DU HOT-DOG», une raison sociale adoptée, avant et depuis, par une multitude de «greasy spoons» québécois.

Les références au roteux (voir de *l'Alphabète du hot-dog*) sont plus nombreuses dans notre vaste patrimoine chansonnier. En 1969,

Robert Charlebois affichait clairement ses préférences alimentaires dans *Les ailes d'un ange : J'mange des hot-dogs pis j'boé du thé* / *Je suis un Satan's Choice raté* / (...) *Je suis un bum de bonne famille* / *Quand j'vas s'a Main, j'mange des guédilles*.

Ah! la *Main*, rendez-vous mythique des amateurs de hot-dogs et des soiffards affamés... Claude Dubois, qui avait un peu des deux, se rappelait dans *Femmes ou filles* (1982) les temps folâtres où il allait lui aussi *manger un hot dog s'a Main*; (avant de) *Prendre un dernier chez Pedro*.

Entre-temps, le regretté Sylvain Lelièvre avait chanté, lui, les gloires de *Old Orchard* (1975), *Où l'air salin vient doucement s'mélanger* / *Aux parfums d'frites et de hot dogs steamés*, ce qui nous rappelle que nos voisins américains ne sont pas très portés sur le *toasté* ailleurs que sur le barbecue et sur la côte Est; aux États-Unis, les pains à hot-dog à griller s'appellent d'ailleurs des «New England Style Hot Dog Buns». Tous les autres finissent *stimés*...

Le siècle nouveau et l'élargissement de la culture culinaire n'ont entamé en rien la place du hot-dog dans l'imaginaire collectif. Lancé en août au Montreal Pool Room, «drette s'a Main», le dernier disque compact du duo d'humoristes Crampe en masse s'intitule *Le hot-dog géant*. Comme celui que les deux comiques rencontraient de temps en temps à Verdun.

Les Georges Leningrad, un groupe underground québécois à grosses batteries, a quant à lui accouché d'un classique dont nos collègues de musique disent entendre l'écho jusqu'à Londres : *Deux hot-dogs moutarde chou*. Nos préférés, surtout servis avec du chou sec et non cette affreuse *cole slaw* hyper vinaigrée servie dans la majorité des comptoirs.

Côté cinéma, «Hot Dog» nous amène tant à la traduction française de la comédie policière de Claude Fournier (*Les Chiens chauds*, 1980) que dans la section bestialité de certains sites porno où les chiens ne sont pas dans des petits pains. À ce chapitre, le hamburger nous semble plus sain.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE©

Le duo d'humoristes Crampe en masse avait choisi le mythique Montreal Pool Room pour le lancement de son dernier disque compact, intitulé *Le hot-dog géant*. Celui que tient le comique de droite ne correspond pas aux règles de l'art: c'est la saucisse qu'il faut garnir et non le pain...



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE©

Gagne ou perd, le *roteux* fait partie du menu des stades depuis toujours. S'il se vend moins de hot-dogs au Stade olympique, ce n'est pas la faute de Michel Forget ou de Kim Hoffman, qui aiment par ailleurs les vertus du « plain ».

LE «NATUREL»

Hot-dog et baseball sont de vieux complices

DANIEL LEMAY

Aux États-Unis, la saucisse à hot-dog la plus vendue est la Ball Park. Comme dans «stade de baseball»... Normal : ces deux piliers de la culture populaire américaine se nourrissent l'un de l'autre depuis la fin du 19^e siècle.

En 1893, un immigré allemand du nom de Chris von de Ahe, propriétaire d'un *beer garden* et de l'équipe de baseball des Brown Stockings de St.Louis, commence à vendre des saucisses chaudes au Sportsman's Field. Devant le succès de son idée, toutes les équipes se lancent bientôt dans la vente de *frankfurters*.

Au Polo Grounds de New York, les vendeurs crient : «Get your red-hot dachshund sausages!» «Achetez vos saucisses petit-chien pendant qu'elles sont chaudes!» Le

dachshund — en français basset ou chien-saucisse — est une race de chiens allemande d'après laquelle les charcutiers de Frankfurt-am-Main (Francfort) avaient nommé, vers 1850, leur nouvelle petite saucisse fumée et assaisonnée.

Après un match disputé un après-midi frisquet du printemps de 1903, le caricaturiste du *New York Journal*, Tad Dorgan, publie un dessin montrant un basset enfermé dans un pain et couvert de moutarde. Parce que, comme le veut la légende, Dorgan ne peut épeler «dachs-hund», il intitule sa pièce «HOT DOG» (la caricature n'a jamais été retrouvée). Déjà utilisé dans un autre sens à l'Université Yale, le vocable se répand vite dans le langage populaire.

L'an dernier, selon le National Hot Dog & Sausage Council, les Américains ont mangé quelque 27 millions de hot-dogs dans les stades de baseball; mis bout à bout, ils

pourraient faire le tour des buts 36 000 fois ou s'étendre de New York à Los Angeles. Ce chiffre, impressionnant à première vue, ne représente toutefois que le millième de la consommation totale de hot-dogs de nos voisins, qui atteignait 20 milliards d'unités en 2002, soit environ 70 hot-dogs par adulte consentant.

Avec les Yankees en série mondiale, le Yankee Stadium a peut-être atteint des ventes de 2 000 000 de hot-dogs cette saison. À L.A., les partisans des Dodgers ont mangé plus d'un million et demi de Dodger Dog (saucisse plus longue que le pain). Suivent les stades des Indiens de Cleveland, des Rangers du Texas (qui servent le Texas Corn Dog, l'équivalent de notre Pogo), des Angels d'Anaheim et des malheureux Red Sox de Boston. Les Expos n'apparaissent pas dans le top 10. Ça doit être la faute du hot-dog...

VA SAVOIR

Petite revue de la semaine «people», mondaine et insolite



PHOTO AFP

Un mannequin présente une création printemps-été 2004 du designer Vitaly Azarov à la Semaine de mode de Moscou qui a lieu actuellement.

Défilés de mode à Moscou

AGENCE FRANCE-PRESSE

Plus de 50 stylistes ont présenté leurs collections printemps-été 2004 lors de la semaine russe du prêt-à-porter qui s'est ouverte mardi à Moscou et qui dure jusqu'au 5 novembre, ont annoncé les organisateurs.

« Nous nous attendons à plus de 20 000 visiteurs. Lors de la dernière présentation, nous avons eu 14 000 spectateurs, alors qu'il n'y avait que 30 défilés », a déclaré Alexandre Choumski, organisateur de la Semaine de la mode russe, lors d'une conférence de presse.

« La créativité et le niveau professionnel sont des critères d'après lesquels nous avons choisi les stylistes », a-t-il ajouté, en soulignant que la Semaine de la mode russe montrerait les « mêmes tendances » que celles vues dans les grandes capitales de la mode, « le romantisme et des couleurs vives ».

Outre les couturiers russes, y participeront des stylistes français et américains, une créatrice espagnole et d'autres créateurs venus d'Ukraine, du Bélarus, de Lettonie, de Géorgie et du Kazakhstan.

Baptême princier

LA FAMILLE royale belge a célébré le baptême de Daniel, premier fils et deuxième enfant du Prince Philippe — fils d'Albert II de Belgique — et de la princesse Mathilde, qu'on voit ici avec son bébé. Le petit garçon est le troisième en ligne pour la succession, après son père le prince héritier et sa soeur Élisabeth, qui est maintenant âgée de deux ans. Il est né en août.



Le majordome de Di défend son livre

D'APRÈS L'AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — La controverse ne finit plus de battre son plein autour de la publication d'un livre de l'ancien majordome de la princesse Diana, Paul Burrell. Cette semaine, celui-ci a défendu son livre sur la princesse de Galles, estimant qu'il constituait un « hommage affectueux » et non une « trahison », comme l'ont affirmé les princes William et Harry.

M. Burrell a expliqué qu'il avait écrit ce livre, intitulé *A Royal Duty* (Au service de la royauté), non pas pour se venger mais pour « corriger les mythes et les mensonges » sur Diana, morte dans un accident de voiture à Paris en 1997.

Il s'agit d'un « portrait précis d'une vie dont j'ai été le témoin », a expliqué l'ancien majordome sur la BBC-radio. Et il a ajouté : « Le public britannique a le droit de savoir. »

Interrogé sur la réaction des deux fils de Diana et du prince Charles, William et Harry, qui l'ont accusé de « trahison froide et manifeste » dans un communiqué sans précédent, M. Burrell a estimé que les deux jeunes princes changeraient d'avis lorsqu'ils auraient lu son livre.

« Je leur demanderais d'attendre et de le lire dans son intégralité et de lire mes propos dans leur contexte parce que c'est une tout autre histoire dans cette perspective », a-t-il ajouté. Ce livre, dont les bonnes feuilles ont été publiées la semaine dernière dans le quotidien populaire *Daily Mirror*, représente « un hommage affectueux à leur mère », selon lui.

M. Burrell s'est une nouvelle fois dit prêt à rencontrer Harry et William pour une explication en tête-à-tête.

« J'aimerais leur dire ce que je pense et leur demander pourquoi ils ne m'ont pas personnellement aidé lorsque j'avais besoin d'aide au pire moment de mon existence », a-t-il ajouté, en référence à son procès pour le vol d'objets de Diana à l'automne 2002.

Paul Burrell avait finalement été blanchi après une intervention in extremis de la reine Elizabeth.

Dans son livre, Paul Burrell a notamment dévoilé une lettre qu'aurait écrite la princesse de Galles en octobre 1996, 10 mois avant sa mort dans un accident de voiture à Paris, et dans laquelle elle exprimait sa crainte d'être la victime d'un attentat déguisé en accident.

Diana n'était pas paranoïaque mais était inquiète pour sa sécurité car « elle était évidemment suivie », a-t-il expliqué sur la BBC-radio.



PHOTO AP

La princesse Diana accompagnée de son majordome Paul Burrell pendant un voyage en Bosnie en 1997.

FAITS ET GESTES

Un survol d'informations sur des faits de société

Coup d'accélérateur

LES ACCIDENTS de la route au Québec ne peuvent qu'augmenter à cause de la hausse du nombre de conducteurs, conclut une étude prospective de la Société de l'assurance automobile, qui n'envisage plus d'amélioration de la situation après un demi-siècle de baisse continue attribuable à l'adoption de mesures comme le port de la ceinture ou le contrôle de l'alcool au volant. Déjà l'an dernier, le bilan routier a commencé à se détériorer. D'ici à 2015, le nombre de conducteurs va augmenter de 9 %, les accidents mortels vont progresser de 5,6 % et ceux avec blessés de 2,8 %. La hausse des accidents sera freinée par l'augmentation de l'âge moyen des conducteurs, l'âge étant garant de la prudence. Les femmes, qui forment 47 % de tous les conducteurs, sont impliquées dans seulement le tiers des accidents (et 20 % des excès de vitesse), peu importe l'âge. En 2001, il y a eu 718 accidents avec morts ou blessés pour 100 000 conductrices, contre 1203 chez les hommes. Les femmes sont impliquées dans des accidents mortels cinq fois moins souvent que les hommes, et elles ont trois fois moins d'accidents avec blessés graves.



Classes débordantes

DE NOMBREUX enseignants ont été offusqués par une statistique publiée dans cette chronique le 11 octobre sous le titre « Débordés ? ». On y disait que les éducateurs québécois ont moins d'élèves, en moyenne, que ceux du reste du pays dans le secteur public (13 par enseignant, contre 16 au Canada). Il ne s'agit pas de la taille de la classe, comme on l'a laissé entendre, mais du ratio élèves/enseignants, incluant tous les enseignants permanents et à temps partiel, dans toutes les matières, ainsi que les éducateurs spécialisés. Ce ratio tient compte aussi du nombre d'heures d'enseignement, plus bas au Québec. Quant aux classes elles-mêmes, elles sont beaucoup plus nombreuses : la médiane s'établit à 29 élèves dans les écoles francophones du Québec. Plus de 80 % de ces écoles ont des classes dont l'effectif moyen est d'au moins 25 élèves, la plus forte proportion au pays (55 % en Ontario).

Sources : Conseil des ministres de l'Éducation (Canada) ; ministère de l'Éducation du Québec ; Statistique Canada

Les internés

LES PRÉVENUS des prisons canadiennes souffrent trois fois plus de troubles anxieux que la population en général. La dépression chronique est quatre fois plus importante en milieu carcéral et la maniaco-dépression l'est 10 fois plus. La schizophrénie s'y rencontre 15 fois plus souvent. Le portrait est semblable dans les prisons états-uniennes. Les délinquants atteints de troubles mentaux seraient supposément arrêtés plus souvent par la police en raison de leur grande « visibilité » (comme les sans-abri, par exemple).

Source : Centre canadien de la statistique juridique

Le virus du nul

LA PLUPART des sites Internet du gouvernement fédéral et des 50 États américains sont rédigés dans un langage incompréhensible pour les citoyens états-uniens, selon une recherche de l'Université Brown. Leur lisibilité dépasse neuf fois sur 10 la capacité de lecture d'un Américain sur deux. Dans 67 % des sites, au moins le tiers du contenu n'est que charabia pour le citoyen « ordinaire ». L'État du Utah est le pire. À noter : les sites gouvernementaux relatifs aux impôts sont les plus clairs !



Tailles fortes

LES JEUNES FILLES américaines achètent des vêtements plus grands de deux tailles que ceux portés par leurs mères. Les fabricants de sièges pour les stades et les avions les font de plus en plus grands. Dans les hôpitaux, certains patients sont trop gros pour être introduits dans les scanners ! On estime que le tiers des adultes états-uniens sont obèses. Sur l'ensemble de la planète, 300 millions de personnes sont obèses, 50 % de plus qu'en 1995. Des pays à la population généralement mince, comme la France et le Japon, sont engagés sur la même voie. En contrepartie, l'industrie de la minceur (diètes, produits amaigrissants, etc.) empoche 40 milliards par an aux États-Unis seulement.

Source : *The Economist*

APHORISME

« S'il y a tant d'accidents sur les routes, c'est parce que nous avons des voitures de demain, conduites par des hommes d'aujourd'hui sur les routes d'hier. »

— Jean-Pierre Vaillard (1918-1988), chansonnier français



FRANÇOIS BERGER
fberger@lapresse.ca

SAVEURS

GOURMANDISE

Marie-Claude Lortie

actuel@lapresse.ca

DONNA HAY

star de la simplicité



TORONTO – Dans la très tendance rue Queen's Ouest, une foule amassée devant des portes vitrées attend. En s'approchant, on réalise qu'on n'a probablement pas affaire à des jeunes faisant le pied de grue pour l'autographe d'une vedette rock ou d'une star de cinéma. Les badauds qui attendent devant la chic boutique de produits pour la maison Caban sont plutôt calmes, bien mis, certains jeunes, d'autres moins. Personne n'a les cheveux verts. Il y a des dames un peu liftées et leur mari, des jeunes professionnelles, des gars très métrosexuels...

Mais qui attendez-vous ?

«Donna Hay ! Elle va être ici ce soir, en vrai !» lance la première dame en ligne.

Donna Hay, styliste alimentaire et auteure qui a vendu plus de 2,8 millions d'exemplaires de ses livres de recettes traduits en huit langues. Donna Hay, la star.

Une fois les portes de la boutique très zen ouvertes, les invités commencent à entrer au compte-goutte, tandis qu'un jeune homme biffe les noms sur la liste de VIP. Tout le monde s'installe devant un immense comptoir de cuisine où outils de cuisine et plats déjà préparés nous annoncent M^{me} Hay.

Finalement, après l'attente statutaire, l'auteure arrive, fait des blagues — autodérision sympathique — salue des connaissances, donne des entrevues aux caméras qui font le pied de grue et, après les salutations d'usage du consul d'Australie (son pays d'origine), commence sa démonstration de cuisine.

«Alors, voici comme faire un gâteau truffé qui a l'air tout droit sorti d'une pâtisserie de pro, sans que vous n'ayez à vous battre avec

une spatule.» Rapidement, elle explique son truc, démoule son œuvre.

Un «ohhh» généralisé de surprise et d'admiration s'élève de la foule. Les applaudissements fusent. «Wow !» résume une dame au premier rang. «Elle est fantastique», commente Jordi, une jeune professionnelle de 23 ans, qui suit la carrière de M^{me} Hay depuis «au moins cinq ans». «Tout est si simple et tellement bon. C'est pour des gens comme nous.»

— Elle est comme vous l'attendiez ?

— Non, elle est plus petite...

Dès la démonstration terminée, une file d'attente commence à s'allonger devant la vedette. On veut des autographes, des livres dédicacés, des photos avec l'auteur ! Sur les étalages, les recueils de recettes et les exemplaires du magazine *Donna Hay* s'envolent.

Rare visite

Donna Hay ne vient pas souvent et pas longtemps de notre côté du Pacifique. Elle était de passage au Canada, la semaine dernière, pour 24 heures à peine — un seul arrêt à Toronto pour faire la promotion de son nouveau livre de recettes, *Modern Classics, Book 2*, publié par Harper Collins, qui reprend des recettes bien connues du répertoire culinaire pour leur donner les caractéristiques Hay: simplicité moderne épurée...

Alors que le *Book 1* était consacré uniquement aux recettes salées — potages, salades, viandes, etc. le dernier-né ne propose que du sucré, des macarons aux mousses et crèmes brûlées, en passant par mille et un gâteaux et biscuits.

>>>

CARRÉS AU CHOCOLAT ET AU CAMEL

24 carrés

INGRÉDIENTS

Base

1 tasse de farine tout usage
1/2 tasse de noix de coco séchée
1/2 tasse de cassonade
125 g (4 onces) de beurre fondu

Garniture au caramel

1/3 de tasse de sirop doré ou de sirop de maïs
125 g (4 onces) de beurre fondu
2 boîtes de 400 g ou 14 onces de lait condensé

Garniture au chocolat

185 g (6 onces) de chocolat noir
3 c. à thé d'huile végétale

MÉTHODE

1. Faire préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Mélanger la farine, la noix de coco, le sucre et le beurre dans un grand bol.
3. Déposer et presser le mélange dans le fond d'un moule rectangulaire de 20 cm X 30 cm (8 X 12 pouces) tapissé d'un papier parchemin. Faire cuire entre 15 et 18 minutes, jusqu'à ce que ce soit brun doré.
4. Pour faire la garniture au caramel, mélanger le lait condensé, le sirop et le beurre dans une casserole et brasser sur un feu doux pendant sept minutes, jusqu'à ce que le caramel commence à épaissir légèrement.
5. Verser sur la base cuite et mettre au four durant 20 minutes, jusqu'à ce que le caramel soit doré.
6. Pour faire la garniture au chocolat, faire fondre le chocolat avec l'huile au bain-marie.
7. Lorsque tout est fondu, retirer du feu et laisser refroidir légèrement le chocolat avant de l'étendre sur les carrés au caramel.
8. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait durci et couper en carrés.



SAVEURS

Poires pochées au vin

Pour réussir une poire pochée au vin, on fait cuire six poires bosc pelées (queue intacte) dans un mélange de deux tasses de vin rouge, de deux tasses d'eau et de $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre, qu'on a fait préalablement mijoter durant cinq minutes avec un bâton de cannelle, un clou de girofle et deux bons morceaux (2 cm par 5 cm environ) de zeste d'orange. On fait pocher les poires durant une demi-heure environ, à feu couvert, en les retournant quelques fois. Truc: pour que les poires soient rouge foncé, les laisser refroidir et ensuite tremper durant plusieurs heures dans le sirop. Servir dans une assiette, avec un peu de sirop.



Démystifier et simplifier

Le but de ces *Modern Classics*: démystifier la cuisine, donner aux gens le goût de cuisiner en enlevant les barrières techniques et en montrant les plats de façon aussi simple qu'appétissante. Styliste au départ, M^{me} Hay maîtrise parfaitement l'art de la présentation. On regarde les photos hyper dépouillées et on a faim. (Plusieurs diront d'ailleurs qu'ils achètent les livres pour les regarder.)

Depuis le début de sa carrière — amorcée quand elle avait 19 ans, elle en a maintenant 33 — s'il y a quelque chose qui a évolué dans sa cuisine, dit-elle, c'est cette recherche de l'essentiel. Faire les choses toujours plus simplement, toujours plus efficacement, pour des jeunes générations qui, au quotidien, ne savent plus cuisiner, ne prennent plus le temps de cuisiner. Sa devise, si elle en avait une, serait probablement: un minimum d'effort pour un maximum d'effet. En articulant le tout autour d'une autre règle essentielle: toujours des ingrédients frais, intéressants, qui suivent les saisons.

Pour en arriver là, celle qui a quelque huit livres à son actif s'installe dans sa cuisine-laboratoire et réfléchit, prend consciencieusement le temps d'analyser les recettes de ses plats préférés pour les épurer, enlever tous les irritants, toutes les difficultés. Pour réussir son gâteau truffé au chocolat (voir page 24) elle a essayé 18 versions, toujours plus simples, plus faciles. Et de plus en plus, dit-elle, «j'essaie d'avoir des ingrédients plus faciles à trouver, moins *niche*».

Mais les classiques revisités ne sont pas non plus des Saint-Honoré, croquem-bouche et compagnie. On est loin des desserts de Ferran Adria ou de Pierre Hermé. Et contrairement aux autres livres de cuisine salée de M^{me} Hay, qui laissent amplement de place aux influences asiatiques très présentes en Australie, les recettes sucrées sont plus proches de ses racines anglo-saxonnes, européennes: plum pudding, shortbread, crumble... Seuls les fruits utilisés dans certaines recettes — mangue, fruit de la passion, coing notamment — nous rappellent que le livre a été écrit près du Pacifique...

Vie de fou

Mère depuis moins d'un an, Donna Hay, l'auteure, la rédactrice en chef d'un magazine trimestriel, écrit aussi une chronique hebdomadaire publiée dans huit quotidiens australiens, fait en plus de la radio et est seule avec son enfant, trois soirs par semaine, puisque son mari travaille sur sa ferme où il élève veau et agneau, à trois heures et demi de la



PHOTOS PETER J. THOMPSON, COLLABORATION SPÉCIALE

Dans le nouveau livre de la cuisinière-styliste-auteure-star Donna Hay, il y a quelques recettes au sirop d'érable, produit pourtant rare en Australie (où elle habite) si on en veut du vrai, de qualité. « Mais j'ai un faible pour ce sirop », avoue M^{me} Hay, qui était de passage au Canada, à Toronto, pour 24 heures la semaine dernière.

demeure familiale de Sydney.

Même si elle a des moyens que plusieurs d'entre nous n'ont pas et qui lui permettent d'avoir une gardienne à la maison à temps plein durant la journée, M^{me} Hay a une bonne idée de ce qu'est une vie de fou, cette course que les parents de partout connaissent bien et qui rend si difficile pour certains l'exercice de bien manger. Sa réponse: elle est dans plusieurs de ses livres comme *Food Fast* ou *Off the shelves*, qui proposent des recettes simples et rapides, combinant ingrédients frais (herbes, légumes, etc.) à des produits naturels qu'on peut conserver dans le garde-manger.

Est-ce que son nouveau bébé va l'ame-

S'il y a quelque chose qui a évolué dans sa cuisine, dit Donna Hay, c'est cette recherche de l'essentiel. Faire les choses toujours plus simplement, toujours plus efficacement pour que ce soit bon et beau facilement.

ner à pousser encore plus loin cette réflexion pour les familles ? « Mon enfant a changé ma vie personnelle mais au travail j'ai toujours eu cette préoccupation », dit la nouvelle mère.

Sa recette personnelle: une gardienne à la maison qui arrive à 8h et qui part à 17h. Une maison près du boulot qui lui permet de partir du travail à 16h45. S'il reste du travail à faire après 17h, il se fait à la maison, une fois bébé couché. Et un samedi sur quatre, maman prend le temps de préparer toutes les purées du petit, pour le mois, qui seront congelées. Et ce modèle marche? Donna Hay veut quatre enfants, et que sa cuisine continue aussi de faire des petits. « En fait, dit la superwoman, je veux tout. »

>>>



SAVEURS

GÂTEAU AU CHOCOLAT

10 à 12 portions

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de farine
2 c. à soupe de cacao
1/3 de tasse de sucre
4 oeufs
80 g (2 1/2 onces) de beurre fondu

Le glaçage truffé au chocolat

450 g (15 onces) de chocolat noir de bonne qualité
2 tasses de crème 35 %
6 jaunes d'oeufs
1/3 de tasse de sucre

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Tamiser ensemble la farine et le cacao. Réserver.
3. Mettre les oeufs et le sucre dans le bol d'un mélangeur électrique et battre entre huit et 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une crème pâle et épaisse, mousseuse.
4. Doucement (il ne faut pas faire «tomber» les oeufs en brassant vigoureusement), incorporer le mélange farine cacao, puis le beurre.
5. Verser dans un moule à ressort de 20 cm (8 pouces) tapissé de papier parchemin.
6. Faire cuire durant 25 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois verticales du moule.
7. Laisser refroidir dans le moule.
8. Pendant que le gâteau est au four, préparer le glaçage.
9. Faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux dans la crème, dans une casserole sur feu doux.

10. Dans un bain-marie, sur une eau frémissante, battre les jaunes d'oeufs et le sucre durant six minutes environ, jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.
11. Retirer la partie supérieure du bain-marie de la chaleur, ajouter le chocolat fondu et battre encore pendant six minutes pour que le mélange refroidisse.
12. Réfrigérer le mélange durant 30 minutes.
13. Pour assembler le gâteau, le démouler et le trancher en deux étages, horizontalement.
14. Replacer l'étage du bas dans le fond du moule. Verser par-dessus la moitié du glaçage.
15. Placer le second étage par-dessus. Verser le restant du glaçage.
16. Réfrigérer pour plusieurs heures ou jusqu'à ce que le glaçage ait pris.
17. Pour démouler, mettre une serviette chaude autour du moule pendant quelques secondes. Enlever le moule. Égaliser si nécessaire.



Gâteau de pro

Comment réussir un gâteau au chocolat truffé parfaitement lisse, qu'on dirait venu tout droit de la cuisine professionnelle d'un pâtissier? Pour accomplir ce (facile) exploit, Donna Hay recommande de choisir une recette de gâteau éponge au chocolat, qu'on fait cuire dans un moule à ressort et qui rétrécira à la cuisson pour se détacher des parois verticales du moule. Une fois le gâteau cuit, on le démoule, on le tranche en deux étages et on remet l'étage du bas dans le fond du moule. Ensuite, on couvre le tout d'un glaçage fondant au chocolat qu'on verse chaud sur le premier étage du gâteau, donc quand il est encore bien liquide pour qu'il

coule entre le gâteau et la paroi du moule. Ensuite, on met le 2^e étage et on verse le reste du glaçage, qui va finir de couler le long du gâteau et qui va presque remplir le moule. On met le tout au moins deux heures au réfrigérateur. Pour démouler, on prend un linge à vaisselle trempé dans de l'eau très chaude (on peut le faire réchauffer au micro-ondes) et on entoure le moule pour faire fondre très légèrement le glaçage et décoller les parois. Le gâteau, une fois démoulé, sera parfaitement cylindrique et droit (le glaçage liquide se sera lui-même placé parfaitement horizontalement sur le dessus), comme chez le pâtissier!



PHOTO TIRÉE DE MODERN CLASSICS BOOK 2

BISCUITS À LA CONFITURE

60 biscuits

INGRÉDIENTS

180 g (6 onces) de beurre ramolli
1 tasse de sucre
1 oeuf
2 tasses de farine tamisée
1/2 c. à thé de poudre à pâte
confiture au goût (framboise, cassis, groseille, etc.)
pour décorer

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Battre ensemble le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter l'oeuf et bien mélanger.
2. Intégrer la farine et la poudre à pâte dans ce mélange et remuer pour former une pâte.
3. Faire des petites boules de 2 c. à thé de pâte chacune, en utilisant deux cuillères pour manipuler la pâte et façonner les boules.
4. Déposer sur une tôle à biscuits tapissée de papier parchemin ou d'un autre antiadhésif. Laisser assez d'espace entre les biscuits pour qu'ils puissent prendre de l'expansion.
5. Avec un doigt, presser au centre de chaque boule pour faire un petit creux dans lequel on dépose un peu de confiture. Faire cuire durant 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Ajouter un peu de confiture sur les biscuits lorsqu'ils sont encore chauds. Laisser refroidir sur une grille.

Les conseils de Donna

Crème brûlée sans chalumeau

Comment réussir le caramel d'une crème brûlée sans torche ni chalumeau? Donna Hay n'aime pas les petits chalumeaux de cuisine qu'on vend pour faire la crème brûlée et autres recettes du genre, et propose une autre solution beaucoup moins chère que ces gadgets. Elle fait chauffer pendant de longues minutes, sur la flamme du poêle à gaz, une grosse cuillère à service en métal bon marché, à poignée isolée, évidemment. Lorsque la cuillère est plus que brûlante, elle applique le fond de la cuillère sur du sucre saupoudré préalablement sur le dessus de la crème à brûler. Le contact entre la cuillère brûlante et le sucre fera fondre ce dernier, qui laissera échapper beaucoup de fumée et deviendra craquant, comme il se doit.

Dégoulinades parfaites

Comment Donna fait-elle pour avoir toujours des coulées parfaitement désinvoltes de glaçage sur ses



petits gâteaux (comme ceux de la photo de la page couverture de son livre)? Elle met les gâteaux au congélateur pendant environ une demi-heure avant de les glacer. Ainsi, le glaçage n'a que le temps de couler sur une longueur des plus élégantes avant de s'arrêter, juste où il le faut.

SAVEURS



DU VIN

Jacques Benoit

jbenoit@lapresse.ca

« Quand dois-je le boire ? »

« **D**ans combien de temps dois-je le boire ? » « Est-ce qu'il sera meilleur dans deux ou trois ans ? » « Combien de temps peut-on le garder ? » Etc.

Les questions du genre sont très fréquemment posées aux conseillers en vin, aux journalistes spécialisés et aux sommeliers.

Ce phénomène de l'évolution du vin, et donc de son potentiel de garde et de sa bonification possible avec le temps, constituent même, sans aucun doute, la principale préoccupation de multiples amateurs.

Car, et c'est légitime, on veut boire ses vins, surtout les plus chers et les plus prestigieux, à leur apogée, lorsqu'ils ont réalisé (si l'on peut dire) tout leur potentiel.

Toutefois, c'est un exercice... hautement risqué de vouloir prévoir à quel moment de son évolution, et après

combien d'années, tel ou tel vin aura atteint son plein développement et acquis cette complexité qui ne vient qu'avec l'âge.

Car il y a toujours des exceptions, dans un sens ou dans l'autre. On peut même dire que les exceptions fourmillent...

En bref : des vins dont on pense qu'ils ne tiendront pas la route évolueront ainsi magnifiquement, tel ce simple Côtes du Rhône blanc 1999 Château Saint Estève d'Uchaux bu, à table, pas plus tard que dimanche dernier.

Élaboré avec une variété riche en arômes (le Viognier), ce très beau vin avait une fraîcheur, une ampleur en bouche et une gamme d'arômes inattendues, sans toutefois le fruit de jeunesse habituel et exubérant des Viognier.

Inversement, des vins dont a tout lieu de croire qu'ils vieilliront admirablement s'avèreront décevants au bout

d'à peine quelques années.

Exemple (mais j'ai oublié les millésimes), le célèbre Chablis Grand cru Moutonne Long Depaquit dont deux millésimes alors encore récents, dégustés à quelques semaines d'intervalle, étaient déjà déclinants. (Expérience qu'a vécue également, avec le même vin, un dégustateur montréalais d'une grande expérience.)

Autrement dit, il n'y a pas de règles absolues qui permettraient de dire, par exemple, que tel ou tel type de vin est inmanquablement arrivé à son apogée après, disons, huit ans.

Car il y a trop de facteurs en jeu : le millésime, lequel peut changer les choses du tout au tout ; le soin qu'a mis (ou n'a pas mis) le viticulteur à élaborer son vin ; la façon dont il l'a élevé, soit par exemple en fûts de chêne ou en cuves d'acier inoxydable, avant l'embouteillage ; les conditions dans lesquelles le vin a été transporté, puis, par la suite conservé, etc.

Tout ce qu'on peut donc faire, c'est de donner des indications sur le potentiel de garde éventuel, comme on le voit dans le tableau ci-contre. Par exemple, « 2 à 6 ans » pour les vins blancs de Pinot gris et de Riesling, d'Alsace.

En d'autres termes, on peut s'attendre à ce que les vins de Pinot gris et de Rieslings d'Alsace mettent « 2 à 6 ans », selon les millésimes, pour atteindre leur apogée à partir de leur arrivée sur le marché.

Mais, attention ! Ces indications sont très conservatrices, très prudentes, car il existe de toute évidence de grands vins de Riesling capables de tenir la route 10 ans et plus.

Pourquoi être si prudent ?...

Tout bonnement pour éviter les déceptions, selon la seule règle -la règle d'or-, à ne jamais oublier — qui doit s'appliquer. À savoir qu'il vaut mieux boire ses vins trop jeunes que trop vieux.

Trop jeunes, et même s'ils n'ont pas atteint leur plein développement, ils nous comblent malgré tout ; trop vieux, ils nous déçoivent terriblement.

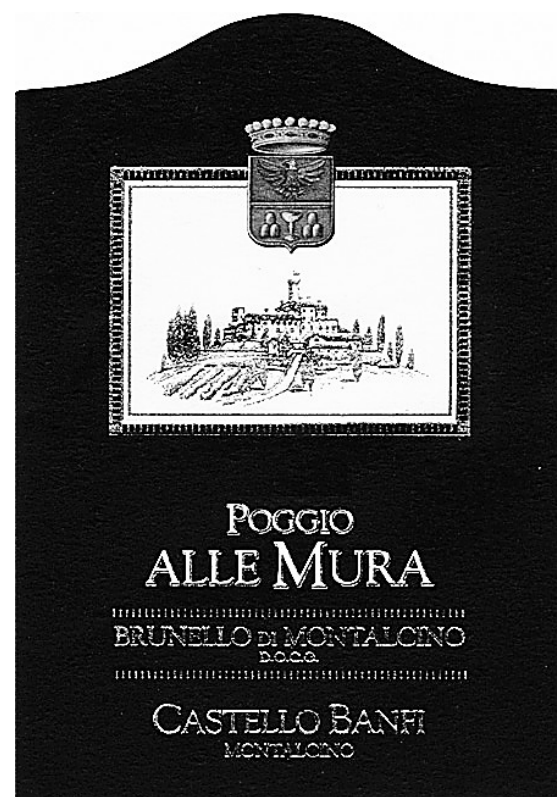
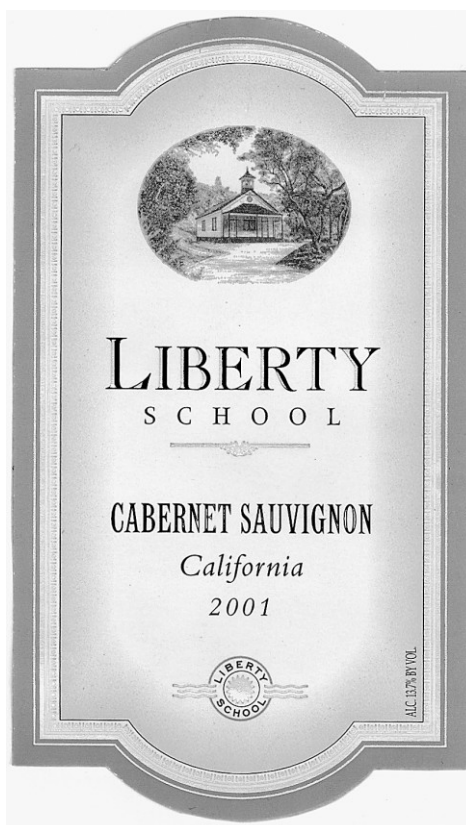
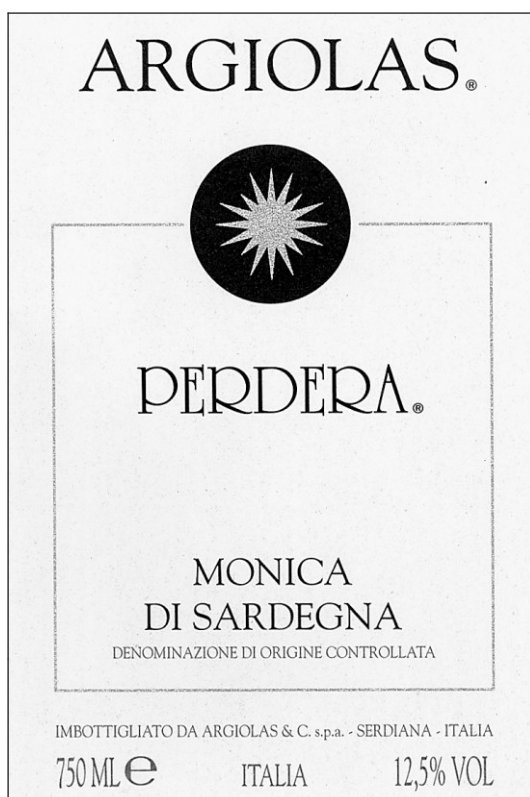
Friand de formules, les dégustateurs américains, qui aiment les vins jeunes, parlent à ce sujet de vins ASAP (*as soon as possible*), c'est-à-dire qu'on peut boire aussitôt que possible.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-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.



SAVEURS

Car, enfin, il ne faut pas oublier que tous les vins modernes, petits et grands, sont pour la très grande majorité parfaitement buvables dans leur jeunesse.

Et ne dit-on pas qu'une des caractéristiques des grands vins d'aujourd'hui est d'être bons à tous les stades de leur évolution, durant, par conséquent, toute leur espérance de vie ?

Quelques vins

Vin de Sardaigne, le **Monica di Sardegna 2002 Perdera Argiolas**, aux arômes rappelant le chocolat amer du point de vue olfactif, moyennement corsé, peu tannique, avec un petit quelque chose de sucré et des saveurs qui ont de l'éclat, est, pour sa part, un vin à boire sans tarder. On peut néanmoins le conserver sans doute un an. Et il a du charme...

C, 424291, 13,95 \$,
★★(★) \$(\\$), à boire, 1 an.

Goûté côte à côte avec le précédent, le **Primitivo del Salento IGT 2001 Luigi Leonardo**, aussi d'Italie, et nouvellement inscrit au répertoire général, est pour ainsi dire un vin plus

sage, au bouquet d'ampleur moyenne, de fruits rouges et noirs, lui aussi moyennement corsé, aux tannins tendres et au bon goût de fruit. Simple, fort bon, et à boire sans attendre.

C, 643544, 13,85 \$,
★★ \$(\\$), à boire.

Le prix monte, le potentiel de garde également...

Très prisé de beaucoup d'amateurs, le **California 2001 Cabernet Sauvignon Liberty School** est en effet un vin qui tiendra au moins un ou deux ans. Le bouquet est aimable, dominé par des nuances de fruits rouges et aux notes boisées discrètes, la bouche a du corps sans être très concentrée, sur des tannins sans dureté et avec des notes de pâtisserie (le bois) dans l'après-goût. Très bon vin de Californie, quoiqu'on le souhaiterait un peu moins boisé.

S, 856567, 21,85 \$,
★★★ \$\$\$, à boire,
1-2 ans.

Il y avait en début de semaine plus de 900 caisses du **Chorey-les-Beaune 1999 Château de Chorey-les-Beau-**

ne, mais surtout aux entrepôts de Montréal...

Chose certaine, ce bourgogne rouge bien coloré, au bouquet retenu, mais d'une ampleur montrant qu'on a extrait des fruits tout ce qu'on pouvait en extraire, et puis passablement corsé en bouche, solide, aux tannins assez rudes, est de toute évidence susceptible de tenir encore davantage. Assez carré, mais très bon.

S, 872143, 31,75 \$, ★★★
\$\$\$(\$), 3-4 ans au moins.

D'un domaine réputé et aux vins toujours fiables, le **Marsannay 2000 Les Longeroies Bruno Clair**, aussi de Bourgogne, est de son côté un vin au bouquet distingué, au fruité d'une parfaite franchise, aux tannins fins et serrés. Et, à mon sens, mais sans qu'il soit très concentré, plus ample que ne le sont d'ordinaire les vins de cette appellation. Très — très — réussi.

S, 873190, 41 \$, ★★★(★)
\$\$\$\$, à boire, 3-4 ans
au moins également.

Il est cher, très cher, mais quel superbe vin de Toscane que le **Brunello di**

Montalcino 1998 Poggio alle Mura Castello Banfi !

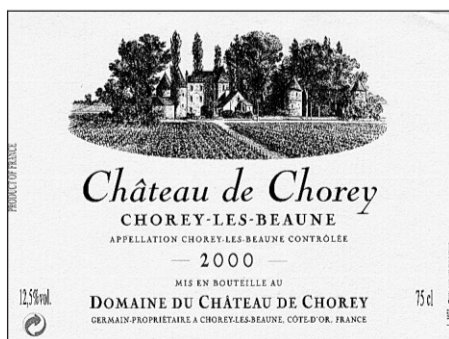
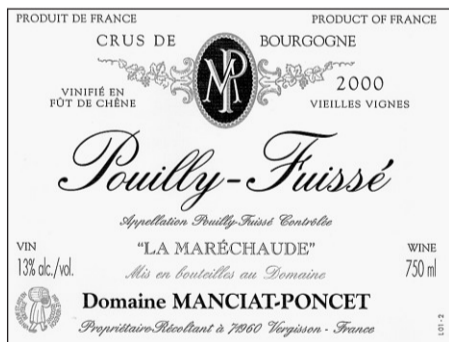
Richement coloré, son généreux bouquet, aux notes d'abord torréfiées (genre tabac), se transforme dans le verre, de sorte que le Sangiovese et ses notes de fruits rouges prennent alors le dessus. Le bouquet est dense, profond, et on retrouve l'équivalent en bouche, car il s'agit d'un vin corsé, ample, charnu, aux tannins substantiels, mais sans rugosité. Grand vin, à mon sens, et qui tiendra la route.

S, 880104, 96 \$ (!), ★★★
\$\$\$\$\$, 6-7 ans.

Un bourgogne blanc

Charme, délicatesse, distinction, telles sont les principales qualités de meilleurs Pouilly-Fuissés, de Bourgogne, toutes choses que l'on retrouve dans le **Pouilly-Fuissé 2000 Domaine Manciat-Poncet**, au boisé discret, et puis élégant en bouche, plutôt léger, suave, si l'on peut dire, et dont le boisé laisse dans l'après-goût des nuances subtiles rappelant les caramels les plus fins. Très beau vin.

S, 872713, 30,25 \$, ★★★(★)
\$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans.



LES VINS DANS LEUR PLÉNITUDE

Nombre approximatif d'années que prennent les vins pour atteindre leur plénitude selon les vignobles et les millésimes (sans tenir compte des grands vins d'excellentes années, qui peuvent vivre parfois beaucoup plus longtemps).

Alsace: Sylvaner, Pinot blanc, Gewürztraminer	1 à 4 ans
Pinot gris, Riesling	2 à 6 ans
Pessac-Léognan blancs	2 à 8 ans
Bordeaux rouges	3 à 15 ans
Bourgognes blancs	2 à 6 ans
Bourgognes rouges	4 à 12 ans
Beaujolais rouges (Bourgogne)	quelques mois à 3 ans
Mâcon blancs et rouges (Bourgogne)	1 à 3 ans
Champagnes	Prêts à boire à leur arrivée sur le marché, se conservent de 3 à 5 ans

Cabernet-Sauvignon (Californie)	3 à 14 ans
Barolo, Barbaresco	4 à 15 ans
Grands vins de Toscane	4 à 15 ans
Chianti Riserva	4 à 8 ans
Côtes-du-Rhône (appellation régionale)	1 à 4 ans
Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Hermitage (Côtes-du-Rhône)	4 à 15 ans
Fitou, Minervois, Corbières	2 à 5 ans
Muscadet	6 mois à 2 ans
Rioja	3 à 10 ans
Sauternes	4 à 15 ans
Portos Vintages	8 à 25 ans

SOURCE: LA DÉGUSTATION AVEC JACQUES BENOIT (LIBRE EXPRESSION)

Le plus grand magasin spécialisé en celliers et accessoires au service du vin au Québec

Celliers
Carafes

Tire-bouchons et limonadiers
Verres

Casiers-bouteilles

Cadeaux

Appareils de réfrigération

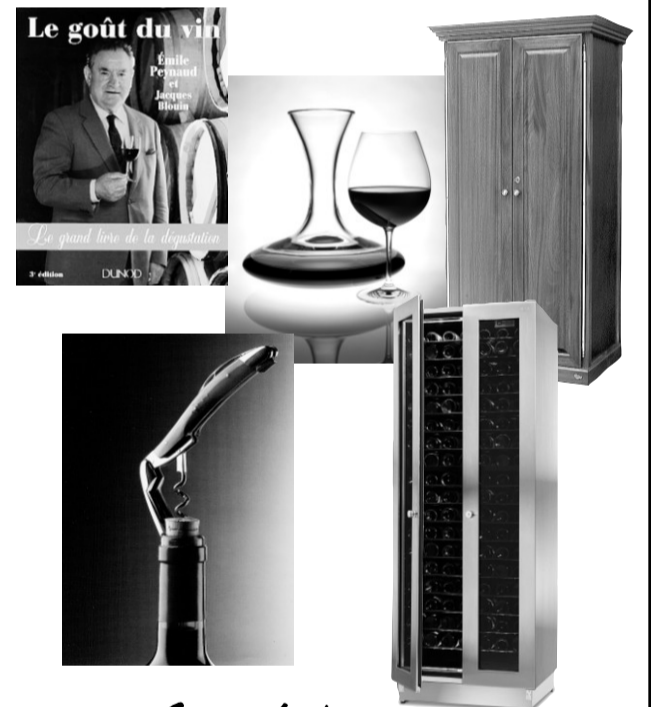
Accessoires pour sommeliers

Cours de formation

Ateliers et conférences

Plus de 20 modèles de celliers en montre

Le plus vaste choix de livres sur le vin



Spécial d'ouverture

Financement 24 mois
SANS INTÉRÊT sur tous les celliers

Vin & Passion

celliers et accessoires au service du vin

Centropolis Laval (angle St-Martin et autoroute 15) 1910, av. Pierre-Péladeau, Laval
(450) 731-8467 Téléc. : (450) 781-8468 Vinetpassion.com



SAVEURS



VINS ET METS
François Chartier
collaboration spéciale

Des champignons pour le nebbiolo

Novembre est le mois par excellence du gibier et du retour dans son cocon pour se réchauffer la panse et l'esprit avec des plats fumants et pénétrants, accompagnés de vins rouges tout aussi charnus et généreux.

Le grand cépage italien nebbiolo, connu entre autres pour ses grandes réussites à Barolo dans le Piémont, est tout à fait indiqué pour s'unir aux fumets automnaux ainsi que pour nous tanner les artères!

C'est que ce bougre de spanna, son synonyme dans la zone d'appellation piémontaise Gattinara, regorge de tanins comme nul autre de ses compatriotes et exhale des parfums pouvant rappeler le sous-bois. Les vins qui en sont issus ont une couleur généralement peu soutenue et marquée par des reflets orangés, des parfums pouvant rappeler la rose, les épices, le goudron, la réglisse, le tabac, le sous-bois et le cuir; des tanins très

fermes, quelquefois à la limite de la dureté, une acidité vive et un degré d'alcool passablement élevé. Donc, des vins au très long potentiel de conservation et bâtis pour s'harmoniser à des mets plutôt parfumés et relevés. Poissons et pâtes à la tomate fraîche s'abstenir!

Queue de boeuf et gigue de chevreuil

Grâce aux terroirs argileux, riches en calcium, les prestigieuses zones d'appellation Barolo et Barbaresco permettent au nebbiolo d'engendrer des rouges assez costauds, voire puissants dans le cas de Barolo. Pour tâter du grand barolo, offrez-vous le **Barolo Bussia Dardi le Rose 1997 Poderi Colla, Italie (54\$; S-865071)**. C'est un vin ultraparfumé, complexe, où l'on décèle aisément des notes d'épices, de tabac, de réglisse et de fruits macérés, à l'attaque en bouche à la fois charnue, ample, fraîche et ferme, se terminant sur une longue finale aux

saveurs étonnamment extraverties pour son jeune âge — il se conservera aisément jusqu'en 2012. Pour que les tanins laissent place aux fruits et au moelleux du vin, vous devrez opter pour un filet de boeuf poêlé sauce à la moelle, un comploté de queue de boeuf ou une gigue de chevreuil sauce poivrade. Oubliez les fromages bleus ainsi que les croûtes lavées avec ce genre de vin, car ils les rendent encore plus dur et les décharnent. Choisissez plutôt une pâte ferme comme un comté, le plus vieux possible, ou un parmigiano regiano, tout aussi âgé.

Pintade, faisan, champignons...

Pour vous rapprocher de l'élégance du Barbaresco, optez pour le **Nebbiolo d'Alba Occhetti 1999 Prunotto (35\$; S-863597)**, qui en possède le charme, sans en avoir l'appellation et le prix qui l'accompagnent habituellement! Les fleurs et les fruits rouges s'entremêlent dans

un nez explosif, soutenu par une bouche ample et raffinée, aux tanins distingués. Ici, pas de tanins à agglutiner, donc plus larges sont les horizons harmoniques. La chair plus fine d'une pintade ou d'un faisan rôti fera le travail, tout comme celle d'un lapin ou d'une côte de veau bien épaisse, à condition d'ajouter dans la cuisson une bonne quantité de champignons divers. La finesse de ses tanins permet l'harmonie avec le fromage québécois le D'Iberville.

Thé Lapsang Souchong

Des nebbiolos de haute stature sont aussi élaborés dans les zones piémontaises moins connues telles que Gattinara et Roero. L'aubaine des aubaines se déniche du côté de **Roero**, avec le **Srù 1999 Roero, Monchiero Carbone (35,50\$; S-866780)** qui est une copie conforme des meilleurs barolos, généralement vendus deux à trois fois plus cher! Le nez est d'une intense complexité, on y décèle des notes de thé des bois, de tabac, de prune, de zan et de chêne, la bouche est éclatante, richement savoureuse, marquée par de solides tanins réglissés, enrobés par un fruité dense et généreux qui le propulsera jusqu'en 2013.

Si vous êtes un cuisinier aventureux, réservez-lui un pot-au-feu de carré d'agneau au thé (idéalement Lapsang Souchong) et aux épices (réglisse, badiane, cardamome). Vous n'avez qu'à effectuer une cuisson classique de pot-au-feu, mais plus courte pour conserver l'agneau rosé, et à y ajouter les épices et le thé fumé en fin de cuisson. Un plat aérien et pénétrant qui embaumera votre salle à manger et qui se lovra dans la structure de ce vin coup de coeur. Terminez la bouteille avec un fromage italien, le piave stravecchio, qui se rapproche d'un parmigiano tout en étant plus fruité.

Nouvelle tendance

Longtemps reconnu pour engendrer des vins rouges hyper tanniques, le nebbiolo se montre depuis peu sous un jour nouveau grâce, entre autres, à une nouvelle génération de viticulteurs appliquant des techniques modernes de vinification — tels Travignini et Monchiero Carbone — qui permettent d'obtenir des vins plus souples. Il n'est pas rare de le voir assemblé à la barbera, un cépage qui lui apporte une couleur plus profonde, des parfums plus aguicheurs et des tanins plus souples. Vérifiez par vous-même avec une bouteille de **La Malora 2000 Langhe, Terre da Vino (25,75 \$; S-742312)**, composé de 35 % de barbera, un vin des plus juteux, sphérique, enrobant et débordant de saveurs (prune, framboise, violette, épices). Ce duo nebbiolo et barbera fera la part belle à de nombreux plats aux champignons (filet de boeuf, gigot d'agneau). Sa rondeur et son fruité débonnaire envelopperont les fromages tels le Gré des Champs, le cheddar extra-fort de l'Île-aux-Grues ou le laracam.



Quelques harmonies pour le nebbiolo

NEBBIOLO ÉLÉANT

Pintade ou faisán rôti
Côte de veau aux champignons
Boeuf aux champignons et au vin rouge
Gigot d'agneau aux champignons
Pot-au-feu de carré d'agneau au thé Lapsang Souchong
Fromages: Gré des Champs, cheddar extra-fort de l'Île-aux-Grues, laracam ou D'Iberville.

NEBBIOLO PUISSANT

Filet de boeuf poêlé sauce à la moelle
Compoté de queue de boeuf
Gigue de chevreuil sauce poivrade
Fromages: parmiggiano regiano ou piave stravecchio.



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE®

Une bouteille de Srù 1999 Roero, Monchiero Carbone (35,50 \$; S-866780) et un verre à pinot-nebbiolo rouge Riedel.

COURRIER DU VIN

Q J'ai une question et une recommandation pour votre chronique. Vous suggérez parfois pour tel ou tel type de vin un passage en carafe de 30 minutes par exemple. Est-ce que le temps en carafe est important? J'ai tendance à laisser le vin au moins une heure en carafe avant le repas. Est-ce un problème et comment les vins jeunes réagiront-ils par rapport aux vins plus âgés? De plus, est-ce qu'un vin blanc peut bénéficier d'un passage en carafe? J'apprécie beaucoup lorsque vous suggérez des associations de vins et de mets. Cependant, j'aimerais que vous indiquiez le potentiel de vieillissement des vins que vous recommandez. J'ai en cave plusieurs bouteilles de vin que vous avez recommandées mais je ne sais rien de leur potentiel de vieillissement. Merci.
Yves Arcand

R Effectivement, le temps d'aération en carafe que je propose pour les différents vins recommandés est important dans la mesure où certains vins jeunes méritent quelquefois deux à trois heures de repos en carafe avant d'offrir leurs discrets parfums, tandis que d'autres vins plus âgés perdraient beaucoup à être ainsi exposés à l'oxygène de l'air. Donc, oui, il serait bon de suivre ces conseils ainsi que d'oser aérer en carafe certains jeunes vins blancs. Quant au potentiel de vieillissement des vins que j'harmonise avec les mets dans mes chroniques, je tâcherai de l'inclure.

Identifiez le cépage

LE CÉPAGE DE cette énigme — qui sert à fabriquer les vins rouges de l'une des appellations françaises où la qualité est la plus homogène — est considéré aujourd'hui comme un distingué rugby man. Malgré l'omniprésence des tanins, la jeune génération de vigneron de cette appellation a réussi à trouver l'équilibre parfait pour le métamorphoser de rustre campagnard en dandy civilisé! Ainsi, grâce à une meilleure compréhension de sa culture, à un élevage du vin en barriques, souvent neuves, ainsi qu'à de nouvelles techniques, ces jeunes loups de la vinification lui ont tanné la peau et ainsi révélé le velouté et la gourmandise qui étaient profondément cachés jusqu'ici sous une épaisse couche de tanins. La grande majorité des vins qui en sont aujourd'hui issus sont caractérisés par une grande concentration de saveurs (fruits noirs, prune, graphite, cuir) ainsi que par des tanins certes tissés très serrés, mais judicieusement enveloppés.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La sélection Chartier 2004*, publié aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

NOTES DU SOMMELIER

Crus Classés des Graves: 50 ans déjà!

EN CRÉANT UNE situation climatique hors du commun, résultant en une récolte 2003 qui passera à l'histoire, Dame Nature aura su plus que quiconque trouver une façon originale de célébrer les 50 ans du classement des Crus Classés des Graves. C'est le 5 août 1953 que fut homologué, par l'Institut National des Appellations d'Origine, ce classement — qui a été modifié et complété en 1959 —, à la demande du Syndicat de Défense de l'Appellation Graves. Ces crus portent depuis 1987 l'appellation Pessac-Léognan. Contrairement au classement de 1855 des crus du Médoc, celui des Graves ne fait état d'aucune hiérarchie entre les divers crus classés.

Trois châteaux sont classés uniquement en blanc, dont Laville Haut-Brion, six en blanc et en rouge, dont le Domaine de Chevalier, et sept uniquement pour leur vin rouge, dont Smith Haut-Lafitte. Pour un total de 15 châteaux. Une seule exception: l'historique Château Haut-Brion qui, en raison de la réputation séculaire de ses vins, a été aussi classé en 1855 en tant que premier cru, dans le classement des crus du Médoc.

La mondialisation des cépages

IL Y A belle lurette que les références pour les nouveaux viticulteurs de ce monde sont les grandes appellations françaises de Bordeaux et de Bourgogne ainsi que d'Allemagne

et du Rhône. À preuve, sur les quelques milliers de cépages recensés, seulement huit dominent le vignoble mondial de façon intensive! Il y a bien sûr les chouchous universels que sont le chardonnay, cultivé sur 150 000 hectares (ha) et le merlot sur 200 000 ha. Suivent de très près le cabernet-sauvignon (165 000 ha), le carignan (160 000 ha), la syrah (65 000 ha), le riesling (60 000 ha), le pinot noir (60 000 ha) et le cabernet franc (45 000 ha). Selon les statistiques de l'Office International de la Vigne et du Vin, ces huit cépages n'occuperaient guère plus de 10 % de la superficie viticole mondiale, soit 800 000 hectares. Fait troublant, ils font l'objet de beaucoup plus de la moitié des échanges internationaux de vin. Donc, il est clair que la diversité du paysage vinicole s'est amoindrie au fil du XX^e siècle.

SAVEURS

RESTAURANTS > À la table du Cordon Bleu

FRANÇOISE KAYLER

À u Canada, c'est à Ottawa que cette célèbre institution parisienne s'est installée : l'Académie d'art culinaire de Paris, fondée en 1895 et mieux connue sous le nom de Le Cordon Bleu. Elle a choisi une demeure à la mesure de sa réputation pour y donner ses cours et à la hauteur de ses espérances afin d'y loger un restaurant dont le nom est un engagement : Signatures.

On n'a pas toujours l'occasion de vivre, ne serait-ce que quelques heures, dans un club privé. L'édifice qui abrite Le Cordon Bleu était un club privé et il en a conservé toute la prestance. On y entre doucement. On y passe des heures douces. Dès le seuil franchi, l'accueil est immédiat et il guidera les pas jusqu'à la sortie.

Signatures ressemble plus à une salle à manger qu'à une salle de restaurant. C'est une belle et grande salle, habillée selon son rang, empreinte d'une élégance associée à la réputation d'une école ambassadrice de la gastronomie française dans 10 capitales. Cette salle est bien dissimulée, à l'abri des regards jetés du vestibule. L'atmosphère du bar, imposant, meublé de fauteuils profonds, tapissés de boiseries et de petites vitrines, se souvient encore du passé de la maison.

Un service empreint de fraîcheur détend l'ambiance. Un grand escalier, du style de ceux que l'on doit descendre dignement, mène à une série de petits salons où l'on dîne dans une ambiance feutrée et, tout à fait, club privé.

Les plats

La présentation des plats sur le menu suit la tendance actuelle qui veut que l'on en dissèque la composition. Les présentations sur assiette sont soignées, quelquefois spectaculaires. Le service était fait avec autant de professionnalisme que de gentillesse.

À la dégustation, le plat d'oeufs de caille était moins étonnant qu'à la lecture du menu. D'abord cuits dur (sans être tout à fait durs), les oeufs



étaient enveloppés d'une préparation blonde, légère mais qui gardait un arrière-goût de friture. Une rémoulade de céleri rave, fine et légèrement truffée, d'une texture et d'un saveur agréables accompagnait cette entrée froide. Dans un petit verre, une préparation brutalement parfumée devait compléter la dégustation, mais n'entraînait pas dans le jeu.

Signatures propose le canard sous plusieurs formes. Et, même, sous la forme du sot-l'y-laisse. Ce n'est qu'une bouchée de viande, mais d'une grande tendreté. Ce morceau délicat au creux des os iliaques, comme dit le dictionnaire, est situé au-dessus du croupion de la volaille et c'est pour cela que les sots font la fine bouche. Du quinoa léger, cette céréale que l'on redécouvre, soutenait la délicatesse de ces petits morceaux de canard.

Autre plat que l'on ne sert plus et

que Signatures met à son menu : le lièvre à la royale. C'est un plat mythique dont ont parlé des écrivains célèbres et plusieurs grands cuisiniers ont donné une recette. Ce n'était évidemment pas à partir d'un « grand lièvre roux » que celui-là était préparé, mais il avait la chaleur que donnent les viandes rompues par de longues cuissons et toutes les saveurs qui en découlent.

Plus simple, plus léger, le pot-au-feu de gibiers à plume jouait un peu sur les mots, réunissant, sur un fond de bon bouillon, une variété de viande de ces oiseaux que l'on ne chasse plus, et que l'on élève. De bons légumes complétaient ce plat à saveurs d'automne.

Les desserts suivent la ligne des plats salés, en présentation et en composition. Le tiramisu ne se contentait pas de la recette classique, l'interprétant avec bonheur.

SIGNATURES

Le Cordon Bleu Paris
453, avenue Laurier Est
Ottawa
(613) 236-2499

Ouverture : du mardi au vendredi de 11 h 30 à 14 h ; du mardi au samedi de 17 h 30 à 22 h
Fumée : Non
Réservations suggérées

Oeufs de caille frits mollets, céleri en chantilly, rémoulade truffée
Sot-l'y-laisse de canard, quinoa, jus tranché
Lièvre à la Royale, chutney de fruits de saison
Pot-au-feu de gibiers à plume, légumes du moment et ses raviolis
Tiramisu, glace, ristretto au pain d'épices, émulsion onctueuse de café

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 99,50 \$

GASTRONOTES >

Slow food et l'Université des sciences gastronomiques

FRANÇOISE KAYLER

Le quatrième congrès international de Slow Food se tiendra à Naples du 6 au 9 novembre après avoir eu lieu à Turin en 1998, à Orvieto en 1997 et à Venise en 1990. En plus des 500 délégués de 36 pays, 1200 personnes venant de tous les horizons où Slow Food est implanté sont attendues. Cette rencontre permet de « vérifier périodiquement le chemin parcouru et de renouveler les fonctions institutionnelles de l'association internationale à but non lucratif ».

L'objectif de Slow Food est de « conjuguer la sauvegarde de l'environnement avec son attention aux rythmes, à la qualité et au goût de la vie ». Deux principes fondamentaux appuient cette philosophie. Le premier est de travailler concrètement sur de petits projets locaux en soutenant les artisans et les agriculteurs, pour en arriver à des actions de plus grande envergure. Le deuxième est de lancer une campagne « minutieu-

se » d'éducation alimentaire et d'éducation du goût, dont le but final est la création de l'Université des sciences gastronomiques. Son ouverture est prévue pour le 4 octobre 2004.

La première journée du congrès sera consacrée à « l'agriculture soutenable et à la biodiversité ». Le ministre des Politiques agricoles et tous les adjoints régionaux à l'Agriculture participeront aux discussions sur le thème *L'environnement comme ressource, l'agriculture comme projet — Expériences et interventions pour la biodiversité*. Parallèlement, 120 des meilleurs produits seront sélectionnés et soutenus par les Sentinelles d'Italie, un grand marché de produits de qualité qui risquait de disparaître. Le prix Slow Food pour la défense de la biodiversité sera remis à l'occasion du congrès, un prix qui met en lumière « ceux qui, humblement, dans les endroits perdus du monde, livrent une bataille quotidienne contre l'homologation et l'appauvrissement de la planète ».

Slow Food a été défini comme un mouvement « d'écogastronomes » et son désir est de présenter une nouvelle façon de faire de la culture gastronomique. « Il s'agit de prendre conscience du fait que la nourriture, même la plus élaborée, ne peut être une source de plaisir si elle n'est pas produite dans le respect de l'environnement, du territoire, des traditions locales et de l'identité sociale des différentes populations. »

Par l'intermédiaire des Sentinelles, Slow Food soutient les producteurs. Il veut mener une grande campagne d'éducation alimentaire et d'éducation du goût.

L'éducation sensorielle n'est pas suffisante. Il faut aussi la connaissance des produits pour parvenir à une approche équilibrée de la nourriture. L'éducation alimentaire commence à la maternelle et aboutit à l'Université des sciences gastronomiques.

« Redonner une dignité académique à la gastronomie, créer une nouvelle culture de l'alimentation. »

C'est le défi que veut relever cette université. Carlo Pétri, président de Slow Food, s'étonne que « l'alimentation, une des rares composantes incontournables de notre existence, nécessitant une approche scientifique autonome et interdisciplinaire, n'ait jamais obtenu une vraie dignité académique et soit encore répartie dans différents secteurs gérés par des disciplines purement techniques ». Cette université ne se contentera pas de livres de recettes ou d'aspects nutritionnels, elle inclura à son programme la géographie, le droit, l'économie, la sociologie, le marketing, l'anthropologie, l'écologie, l'histoire, la communication et les techniques de dégustation.

L'Université des sciences gastronomiques, première école de sciences oenogastronomiques au monde, est ouverte aux étudiants de partout. Une soixantaine seront admis chaque année.

La date limite pour les préinscriptions est le 31 janvier 2004. www.unigst.it www.slowfood.com

LIVRES > L'image au service du plat

FRANÇOISE KAYLER

Toutes les évidences ne s'expriment pas aussi bien que par le truchement d'un livre de cuisine. Depuis que les cuisiniers Jean Soulard, du Château Frontenac, Daniel Vézina, du Laurie Raphaël, et Anne Desjardins, de l'Eau à la Bouche, se sont penchés sur ce rapport essentiel entre producteurs et cuisiniers pour assurer la qualité des plats en couchant sur papier leurs réflexions et les résultats de leurs expériences, l'idée suit son chemin. De la cuisine des professionnels, elle arrive sur le terrain de ceux qui font, tout simplement, la cuisine chez eux. Et qui sont,

anonymement, de puissants moteurs de développement lorsqu'ils choisissent vraiment les produits qu'ils achètent. Acheter, c'est voter... La cuisine y contribue.

Célébrer le Québec gourmand fait partie de ces ouvrages qui permettent d'orienter la préparation des repas en suivant ce que les saisons et les productions locales peuvent offrir. Le livre porte en sous-titre *Cuisine et Saveurs du terroir*, ce qui n'est pas vraiment exact, mais qui va dans l'air du temps où tout ce qui est local est « terroir ». La notion de terroir est beaucoup plus sélective et l'abus de ce mot finira par nous jouer de mauvais tours. Il reste que le propos de ce livre est intéres-

sant.

Le premier chapitre fait un survol rapide des régions du Québec, de l'Abitibi-Témiscamingue au Saguenay—Lac-Saint-Jean, donnant un très bref aperçu, pour chacune, de ce que l'on peut y découvrir de particulièrement savoureux. Quelques précisions sur des produits ou des producteurs sont données à l'occasion, en complément des recettes. Celles-ci se succèdent, de l'entrée au dessert, sans qu'une table des matières permette de les trouver facilement. Une soixantaine sont présentées.

Elles le sont très clairement avec un souci de mise en page qui permet d'identifier rapidement les points à

surveiller dans l'exécution. Cette présentation a, en plus, le mérite d'être esthétique. Il le fallait pour répondre à la qualité des photos, pleine page chacune et page de droite. Avant de voir la recette, on remarque la photo. Elles sont étonnantes, certaines pourraient être encadrées, plusieurs évoquent les natures mortes qu'ont affectionnées des peintres d'une autre époque. Sur ce mode, le tandem Bizier-Nadeau avait signé le livre *Les fromages du Québec*. Celui-ci s'affirme.

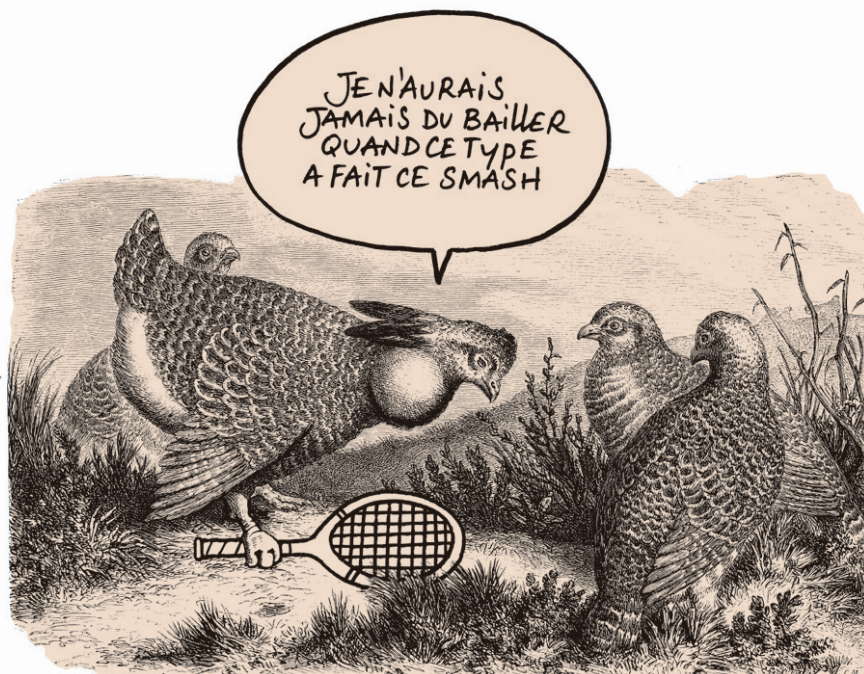
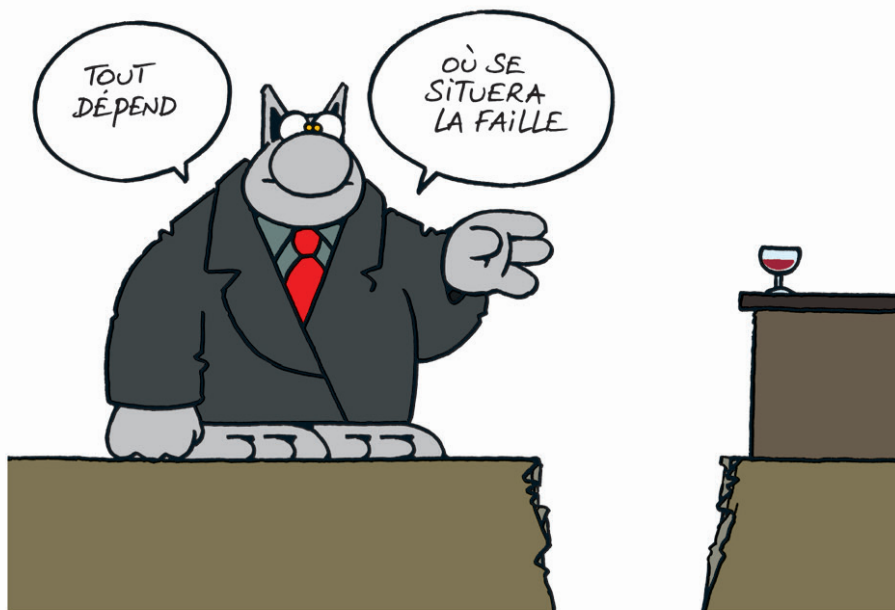
CÉLÉBRER LE QUÉBEC GOURMAND, Richard Bizier et Roche Nadeau-, Trécaré

LE CHAT ©

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM

DOIT-ON CRAINDRE UN SÉISME CHEZ NOUS ?



AVEC LA COLLABORATION DE "JUSTE POUR RI^{RE}"