

LA PRESSE



RESTO  
RAMEN DE SAISON  
CHEZ SAKA-BA  
PAGE 4



BIÈRES  
OKTOBERFEST  
À LA MAISON  
PAGE 5

# GOURMAND

L'ATELIER DE CUISINE  
RENVERSANTES  
AUBERGINES  
PAGE 6



## Boston

# POUR LE DESSERT



Gâteau éponge, crème pâtissière, ganache. Miam ! La Boston cream pie est le dessert officiel du Massachusetts. Pourtant, elle est moins connue et aimée que la chaudière de palourdes, à laquelle bien des familles vouent un culte. Pour l'instant, car la pâtisserie prépare sa revanche... Marie-Claude Lortie a parcouru Boston sur les traces de la cream pie.

À LIRE EN PAGES 2 ET 3

La Boston cream pie comme on la sert chez Pâtisserie on Newbury.

PHOTO SARAH MONGEAU-BIRKETT, LA PRESSE



**COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN SÉJOUR**  
pour 2 adultes et 2 enfants dans  
l'un des Villages Club Med\* !

Pour participer, rendez-vous sur  
[lapresse.ca/concoursclubmed](http://lapresse.ca/concoursclubmed)

\*Certaines restrictions s'appliquent.  
Tous les détails sur [lapresse.ca/concours](http://lapresse.ca/concours)

**Club Med** 

Plus de 65 Villages tout compris à travers le monde

LA PRESSE +

## GOURMAND

# Boston

# OPÉRATION TARTE À



La Boston cream pie a été créée en 1856 dans le restaurant du Parker House. L'hôtel la sert encore aujourd'hui.

On a tous dans notre mémoire des impressions gourmandes magiques qui se sont accrochées un jour à nous, sans qu'on sache vraiment pourquoi. Dans ma longue liste, il y a la volupté, le rêve promis par le simple nom d'un gâteau: la Boston cream pie.



TEXTES  
MARIE-CLAUDE  
LORTIE



PHOTOS  
SARAH  
MONGEAU-BIRKETT

## BOSTON

Allez savoir pourquoi. Je suis fascinée depuis que je vais en Nouvelle-Angleterre par ce concept évocateur.

Boston, comme dans Amérique, comme dans décadent, comme dans sûrement très copieux et très sucré, néanmoins chic, car la côte Est a ce raffinement qu'apporte l'histoire.

« Cream » comme dans crème, est-il nécessaire d'en dire plus? Et « pie » comme dans tarte, même si ce dessert n'a rien d'une tarte, mais se déguste plutôt sous forme de pâtisserie formée d'un gâteau éponge, de crème pâtissière et de chocolat.

« Dand le fond, c'est un peu comme manger un éclair au chocolat », résume Scott Jones, le chef de Menton, grande table bostonienne et restaurant Relais & Châteaux.

« C'est un de mes desserts préférés, dans la vie, poursuit-il. Le contraste des textures, la crème pâtissière qui conserve le moelleux du gâteau, le chocolat qui ajoute du punch... Il n'y a rien qu'on ne puisse aimer dans cette composition. »

Daniel Boulud, le grand chef restaurateur franco-new-yorkais, qui vient tout juste d'arriver au Mandarin Oriental de Boston, semble amateur lui aussi. C'est le dessert qu'il a servi à ses invités lors des événements marquant l'ouverture de sa nouvelle table, le Bar Boulud de la rue Boylston, à la mi-septembre.

\*\*\*

Aujourd'hui offerte dans de nombreuses pâtisseries, bien qu'elle ne soit pas omniprésente dans la ville, la Boston

cream pie a été créée en 1856 dans le restaurant d'un hôtel de Boston, le Parker House, situé en plein cœur de la ville, où, détails intéressants, le leader vietnamien Ho Chi Minh a été pâtissier au début du siècle dernier et où Malcom X travaillait à la plonge au moment de l'attaque de Pearl Harbor, en 1942.

Le chef qui y a inventé la Boston cream pie, un Franco-Arménien appelé tout simplement « monsieur Sanzian », fut, dit-on, le premier « chef star » américain. Le dessert s'est tout de suite imposé.

Même aujourd'hui, on peut encore aller au restaurant – ou au bar de l'hôtel si on ne tient pas à y prendre un repas complet – pour y manger la fameuse « tarte ».

En 1996, le Massachusetts l'a déclarée dessert officiel de l'État.

Lorsqu'on parle aux cuisiniers et même aux gourmets un peu partout en ville, on constate que la cream pie n'est pourtant pas l'objet d'un attachement très grand. Sa popularité est moindre que celle du « clam chowder », riche potage aux palourdes dont chaque famille connaît la recette, la sienne.

« Ce n'est pas un gâteau que ta mère te préparait quand tu étais enfant, explique le chef Scott Jones. Peut-être que c'est pour ça... »

« Ça ne fait juste pas partie de la vie de notre génération », poursuit la propriétaire du Menton, Barbara Lynch.

Mais la Boston cream pie prépare-t-elle un grand retour?

Non seulement Daniel Boulud semble vouloir l'adopter, mais en plus, l'une des meilleures en ville se trouve chez Flour, la mini-chaîne contemporaine et sympathique qui sert salades, sandwiches et desserts. Celle qui pilote Flour, la jeune chef Joanne Chang, pâtissière à l'origine, a même inclus la recette dans son plus récent livre, *Flour, Too*. Pourquoi? Parce qu'elle ne l'avait pas mise dans son premier ouvrage, a-t-elle expliqué au site Food52, et que tout le monde en réclamait la recette!



Pas besoin de manger un repas complet pour goûter à la cream pie là où elle a été inventée; elle est aussi servie au bar de l'hôtel.



La pâtisserie Flour, qui compte quelques adresses à Boston, sert l'une des meilleures cream pie de la ville.

# LA CRÈME



PHOTOS SARAH MONGEAU-BIRKETT, LA PRESSE



Pâtisserie On Newbury

## Où manger de la bonne Boston cream pie?

Nous avons parcouru la ville à la recherche de la meilleure Boston cream pie. Voici où nous l'avons trouvée.

### OMNI PARKER HOUSE

#### La classique

La présentation avec la fraise fait un peu années 90, mais la garniture en vrai chocolat noir donne du caractère au dessert. Si on n'a pas envie de prendre tout le repas sur place, on prend un morceau de gâteau au bar, très rétro, tout en boiseries opulentes et ambiance authentiquement rétro.

60, rue School, Boston  
omnihotels.com

### FLOUR

#### Délicatesse

Il y a plusieurs succursales de Flour, un lieu sympathique où manger une salade, un sandwich et plein de légumes avant de craquer pour ce dessert bien sucré, mais préparé avec finesse et légèreté.

Quatre succursales  
flourbakery.com

### PÂTISSERIE ON NEWBURY

#### À savourer dans le parc

On achète un morceau de cream pie et on va le manger dans le parc de la rue Commonwealth, à deux pas. Une des meilleures tartes goûtées à Boston, avec crème légère et amandes sur les côtés.

257, rue Newbury, Boston  
patisserieonnewbury.com

## Boston cream pie

RECETTE DE JOANNE CHANG,  
TIRÉE DU SON LIVRE *FLOUR, TOO*.  
Pour 4 à 6 personnes

### Gâteau

#### INGRÉDIENTS

- > 7 œufs séparés. On utilise quatre jaunes et sept blancs (les autres jaunes serviront à la crème pâtissière).
- > 1 tasse de sucre
- > 2 c. à soupe de jus de citron
- >  $\frac{3}{4}$  de tasse de farine
- > Une pincée de sel
- > Garnitures pour le gâteau
- >  $\frac{1}{3}$  de tasse de café chaud
- >  $\frac{1}{3}$  de tasse de sucre
- > 1 tasse de crème 35%
- >  $\frac{1}{4}$  tasse de crème pâtissière (voir recette)
- > 1 tasse de ganache chaude (voir recette)

#### PRÉPARATION

1. Pour faire le gâteau: préchauffer le four à 350°F (180°C). Chemiser le fond d'un moule à gâteau rectangulaire plat (ceux pour les gâteaux roulés) de papier parchemin.
2. Avec le batteur électrique, battre les jaunes d'œufs et  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre et le jus de citron à haute vitesse pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et ait doublé de volume.
3. Battre les blancs d'œufs en neige séparément. Quand ils sont encore légers, ajouter doucement  $\frac{3}{4}$  de tasse de sucre bien lentement et continuer à battre encore une minute ou deux pour que le tout forme une belle meringue.
4. Intégrer la meringue aux blancs battus doucement, avec une grosse cuillère en métal, en soulevant le mélange pour ne pas que les blancs « tombent ». Tamiser la farine et le sel sur le mélange et intégrer tout aussi doucement. Verser le mélange dans le moule. Avec une spatule, étendre le mélange afin qu'il soit réparti également, jusque vers les côtés.
5. Faire cuire le gâteau pendant 18 à 24 minutes – mettre la grille au milieu du four – et tourner le gâteau à mi-temps pour que la pâte cuise également partout. Le gâteau est cuit quand il est légèrement doré et qu'il rebondit lorsqu'on touche le milieu.
6. Faire refroidir sur une grille environ 5 minutes.
7. Mettre du parchemin sur une planche à découper. Passer un couteau sur les bords du gâteau pour qu'il se détache du moule.
8. Renverser le gâteau encore chaud sur la planche. Décoller doucement le parchemin qui a servi à la cuisson du gâteau. Puis, le laisser refroidir encore un peu.
8. Couper le gâteau en quatre parts.
9. Pour faire le sirop du gâteau, mélanger le café chaud et le sucre et quand le sucre est dissous, imbiber le gâteau du sirop en répartissant le mélange également grâce à un pinceau à pâtisserie.
10. Déposer un des quatre morceaux de gâteau sur une assiette.
11. Fouetter la crème. Intégrer la crème pâtissière. Étendre un tiers de ce mélange sur le premier morceau de gâteau, puis déposer un deuxième morceau sur la crème, étendre de la crème sur le deuxième morceau, mettre un troisième morceau de gâteau, terminer la crème pour déposer le tout sur le quatrième morceau de gâteau. Un truc pour que le montage étagé tienne bien: mettre légèrement moins de crème au centre que sur les bordures.
12. Envelopper le tout de pellicule plastique et faire congeler le gâteau étagé pendant 8 heures.
13. Au moins 3 heures avant de servir, sortir le gâteau du congélateur et utiliser un bon couteau trempé dans de l'eau très chaude pour égaliser les côtés.
14. Verser la ganache chaude sur le dessus du gâteau uniquement en prenant bien soin de la répartir également. Attention: il faut faire vite, car la ganache va figer rapidement. On laisse les coulisses de chocolat sur les côtés, pour le look!

### Crème pâtissière

#### INGRÉDIENTS

- >  $1\frac{1}{4}$  tasse de lait
- >  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre
- >  $\frac{1}{4}$  de tasse de farine
- >  $\frac{1}{2}$  c. à café de sel
- > 4 jaunes d'œufs battus
- > 1 c. à café de vanille

#### PRÉPARATION

1. Faire chauffer le lait dans une casserole à fond épais. Pendant qu'il chauffe, mélanger dans un bol le sucre, la farine et le sel. Puis, ajouter les jaunes d'œufs. Bien intégrer. Quand le lait commence à frémir, retirer du feu et le verser petit à petit sur l'appareil aux œufs et à la farine, qui devrait avoir une consistance de pommade, en battant le tout énergiquement.
2. Quand tout le lait a été intégré, remettre le mélange sur le feu en le brassant constamment, pour ne pas qu'il colle ou forme des grumeaux pendant qu'il épaissit. Lorsque la crème est bien épaissie, la verser dans un bol en la passant au tamis pour enlever tout grumeau. Ajouter la vanille.
3. Couvrir avec une pellicule plastifiée. Réfrigérer au moins 4 heures avant de l'utiliser.

### Ganache

#### INGRÉDIENTS

- > 4 onces de chocolat noir ou mi-sucré, haché finement, ou  $\frac{3}{4}$  de tasse de brisures de chocolat
- >  $\frac{1}{2}$  tasse de crème 35%

#### PRÉPARATION

Verser le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans une casserole, amener la crème à ébullition. Dès les premières bulles, verser la crème sur le chocolat. Attendre 30 secondes, puis mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. Laisser reposer.



La cream pie de chez Flour, que vous pouvez préparer à la maison.

## GOURMAND

## Boston à table

Qui dit Boston dit huîtres, chaudière de palourdes et homard. Si la ville fait une belle place à la mer sur ses tables, elle s'aventure dans d'autres univers culinaires et excelle dans la confection de cocktails. Notre journaliste a habité Boston pendant un an pour des études à l'Université Harvard. Tout au long de ce séjour, elle a essayé de nombreuses tables. En voici cinq qui lui ont laissé d'excellents souvenirs.

LAURA-JULIE PERREAULT  
BOSTON

## Hungry Mother

Le menu du Hungry Mother s'inspire peut-être de la cuisine sudiste (lire chou collard, pain au maïs, grits et poisson-chat), mais les ingrédients proviennent de petits producteurs de la Nouvelle-Angleterre. Résultat: un menu frais, savoureux, mais s'éloignant de la traditionnelle chaudière de palourdes. Le crustacé ici est servi fumé, avec du jambon campagnard, de la mayonnaise au tabasco et des courges marinées. Le restaurant se cache dans une maison familiale, à un jet de pierre du célèbre Massachusetts Institute of Technology (MIT) et du cinéma indépendant Kendall Square.

233, avenue Cardinal Medeiros,  
Kendall Square, Cambridge  
hungrymothercambridge.com

## Neptune Oysters

Il faut se lever de bonne heure pour avoir une place dans ce légendaire et minuscule restaurant de fruits de mer. On laisse son numéro de portable à l'hôtesse et on profite de l'attente pour visiter le North End, à la fois quartier historique révolutionnaire et Petite Italie. Une fois assis au comptoir, on se laisse ébahir par la sélection d'huîtres ou par la chaudière de palourdes faite sur demande. Et pourquoi

ne pas succomber à l'entrée d'huîtres frites et de flanc de porc servie avec une mayonnaise à la pistache? Ou encore aux pétoncles servis crus avec de la papaye et du piment thaïlandais?

63, rue Salem, North End,  
Boston  
www.neptuneoyster.com

## Sarma

La chef Ana Sortun est uneoureuse de la Méditerranée, et sa cuisine est autant inspirée par la Grèce, la Turquie que le Liban. Sarma, son troisième restaurant, est le plus abouti et le plus joli. On vient y déguster des petites assiettes délicieuses, inspirées par les ingrédients du marché. Cela donne naissance à des falafels au poisson bleu ou encore à des boulettes kibbeh au crabe et aux lentilles rouges. Des plats saisonniers sont aussi offerts aux tables tous les soirs. Le restaurant est niché dans le quartier le plus cool de la ville, Somerville.

249, rue Pearl, Somerville  
www.sarmarestaurant.com

## Toro

Mégastar de la cuisine bostonienne, le chef Jamie Bissonnette offre son interprétation de la cuisine espagnole dans ce restaurant fort couru (et qui ne prend pas de réservations) de South End. Que votre choix s'arrête sur des pinchos de cœur de bœuf, sur des tapas de ris de veau croustillant



PHOTOS SARAH MONGEAU-BIRKETT, LA PRESSE

Tous les ingrédients du Hungry Mother proviennent de petits producteurs de la Nouvelle-Angleterre, ce qui donne un menu frais et savoureux.

ou encore sur une copieuse paella, le bar préparera le parfait cocktail pour accompagner le tout. Le brunch du week-end y est fort plaisant et est une halte parfaite avant une tournée au marché du quartier.

1704, rue Washington,  
South End, Boston  
www.toro-restaurant.com

## Kirkland Tap and Trotter

Maintes fois couronné, le chef Tony Maws a ouvert ce restaurant à la frontière entre Cambridge et Somerville pour servir du « confort food » aussi copieux que délicieux. On y mange notamment le meilleur burger en ville, rehaussé de sauce russe maison et de kimchi coréen. Le long bar du restaurant est tout aussi attirant. On y offre une belle sélection de bières en fût et



Lors d'un arrêt au Toro, le bar de l'établissement préparera toujours le parfait cocktail pour accompagner le repas.

des cocktails de saison. Un menu fixe de trois services est proposé à 35 \$.

425, rue Washington,  
Somerville  
www.kirklandtapandtrotter.com

LA PRESSE +

Découvrez cinq autres bonnes adresses aujourd'hui dans *La Presse+*

SAKA-BA!

## À la soupe!

ARIANE KROL  
CRITIQUE

La saison froide est à nos portes. Gelé, trempé et accablé par la noirceur hâtive, on ne saura bientôt plus à quelle soupe se vouer. Le ramen, issu de la tradition japonaise, est une variation bienvenue lorsqu'on a besoin de se réchauffer l'âme.

Des nouilles fermes baignant dans un riche bouillon, de la ciboule émincée, une moitié d'œuf au cœur tendre, du bambou fermenté, des fèves germées, du porc tranché, des grains de maïs ou quelque autre garniture... L'apparente simplicité du ramen est trompeuse. Cette soupe fait l'objet d'un véritable culte au Japon, où les meilleurs chefs apportent un soin maniaque à l'élaboration du bouillon et des nouilles.

On pourrait donc dire que la barre est haute pour un restaurant comme Saka-Ba!, qui a hissé son enseigne sur l'avenue du Mont-Royal en début d'année. Le comparer à des adresses situées à une douzaine d'heures de vol m'apparaît toutefois aussi vain qu'inutile: à moins d'avoir un jet privé, c'est un choix qui n'existe pas. Dans le contexte montréalais, par contre, Saka-Ba! est un endroit fort sympathique pour manger un bol de ramen.

Le menu propose trois bouillons: le classique shoyu, à base de porc et de soja; un ebi miso (homard et porc avec du miso); et un étonnant yasai (aux légumes) très tomaté. Les deux premiers sont servis avec des tranches de porc braisé, le dernier uniquement avec des légumes. Les trois bénéficient de



Le ramen fait l'objet d'un véritable culte au Japon, où les meilleurs chefs apportent un soin maniaque à l'élaboration du bouillon et des nouilles.

PHOTO IVANO DEMERS, LA PRESSE

la magie des bonnes nouilles ramen, dont la souplesse et l'élasticité tiennent le coup dans le bouillon brûlant.

Le bouillon au porc est savoureux, mais l'ebi miso l'emporte haut la main. La saveur de homard est bien présente, porc et miso y ajoutent une richesse et une profondeur exceptionnelles. On repense à *Tampopo*, film tout entier basé sur la quête du ramen parfait. « S'ils boivent le bouillon à la fin, j'aurai passé le test », se dit la restauratrice. L'ebi miso goûté ici est le genre de bouillon qu'on termine à grandes lampées.

Le menu annonce la présence de lait de soja dans le bouillon tomaté, mais la tonalité un peu végétale de

cet ingrédient est heureusement absente du produit final. On remarque plutôt le morceau de tomate confite, qui donne une dimension supplémentaire à la saveur dominante, et les notes légèrement grillées du liquide, dont la richesse et la profondeur n'ont rien à envier aux deux autres bouillons.

Un bon ramen suffit à faire rouler un bar de quelques places toute la journée au Japon. Il en faut davantage pour remplir une salle à manger chez nous. Le menu offre donc une sélection de petits plats d'inspiration nipponne qui permettent de varier les expériences. Les classiques yakitori (mini brochettes de poulet grillé), agedashi tofu (gros cubes de

tofu frit) et gyoza (dumpling bien saisis) ont disparu en un clin d'œil à notre table. Les brochettes de porc grillé étaient correctes aussi, mais leur salade de chou était nettement moins intéressante que celle, arrosée de sauce soja, qui accompagnait les brochettes de poulet. Les morceaux de poulet frit (kara age) servis avec une obsédante mayonnaise épicée se sont avérés tendres et juteux. Pour le découvrir, il a cependant fallu passer outre la panure terne et trop foncée qui leur donnait un air foubougru.

On ne va pas dans les restos japonais pour manger un dessert décadent. Les deux proposés lors de notre visite ne faisaient pas exception. La

## SAKA-BA!

1279, avenue du Mont-Royal Est,  
Montréal  
514 507-9885  
www.saka-ba.com

Style: cuisine japonaise.

Prix: entrées 4 à 8\$, soupes 13 à 15\$.

Service: sympathique et enthousiaste.

Carte des vins: très limitée, ce qui ne surprend pas avec ce type de cuisine. Par contre, on aimerait davantage de choix de sakés.

Décor et atmosphère: les planchers de bois, les surfaces rouges et les références à la culture pop japonaises (figurines, cases de manga, Yoda en origami, etc.) donnent une ambiance jeune et dynamique à l'endroit. Beaucoup de places sont sur tabourets, car la salle comporte deux bars. Celui donnant sur la cuisine est particulièrement attrayant.

⊕ L'attention portée aux ingrédients et aux petits détails – les bols, par exemple, sont réchauffés à l'eau chaude avant de recevoir le bouillon.

⊖ La cuisson du porc, plus colorée et attrayante certaines fois que d'autres.

On y retourne? À la première occasion.

marmelade au yuzu, très parfumée et dotée d'une bonne amertume, donnait du relief aux bâtonnets de gâteau au fromage. À l'inverse, le thé vert annoncé dans la panna cotta y ajoutait plus de couleur que de saveur. La texture parfaitement lisse et fondante qu'on attend de ce dessert était néanmoins au rendez-vous.

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

# Une (autre) leçon d'humilité



JACQUES BENOIT

Le vin est professeur d'humilité, dit-on... Que c'est vrai!

Personnellement, je viens, encore une fois, d'en faire l'instructive expérience.

C'était tout récemment, à l'occasion d'une dégustation à l'aveugle de neuf champagnes inscrits au répertoire général, plus précisément de huit de ces vins coûtant entre 60\$ et 70\$, plus un neuvième, le Nicolas Feuillate, à 46,50\$.

«J'ai ajouté le Nicolas Feuillate parce qu'il a une bonne performance en termes de ventes», disait ce soir-là Louis Boisclair, de l'agence LBV International, qui avait mis sur pied cette dégustation.

Avantage certain que présente la dégustation à l'aveugle: en goûtant sans préjugé aucun, les pendules sont remises à l'heure, on ne peut faire autrement que de s'incliner.

Il me fallut donc ce soir-là m'incliner... devant mon propre palais! Car deux de ces vins, dont la réputation était pour ainsi dire couci-couça, du moins à mes yeux, s'en tirèrent haut la main. Soit Pommery et Nicolas Feuillate.

Bon nombre des ténors du répertoire général vendus dans cette fourchette de prix figuraient dans la dégustation. À savoir Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Laurent Perrier, Roederer, Pol Roger, Pommery, Mumm Cordon Rouge, Duval-Leroy Cuvée Design et enfin, Nicolas Feuillate.

Or, le plus complexe de ces vins, au bouquet marqué par de séduisantes notes de grillé et comme de beurre, était, à mon sens, le Pommery (62,75\$, 346106), auquel j'attribuai la note de 17,5/20.

Présent lui aussi, l'auteur du *Guide Revel* des champagnes et des autres bulles, Guénaël Revel, était aussi étonné que moi du niveau qualitatif du Pommery.

Suivait au deuxième rang le Roederer, distingué, fin, un grand classique (17,2/20, 65\$, 268771).

Enfin, en troisième place, je plaçai à égalité (17/20) cet autre grand classique, toujours élégant, qu'est le Pol Roger (60,25\$, 51953) et, de corps moyen, vineux, comme on dit, doté d'une bonne persistance, ce beau champagne de coopérative qu'est le Nicolas Feuillate (46,50\$, 578187).

Il n'y avait pas un seul mauvais vin dans le lot, mais les précédents se détachaient du lot. À mon avis, bien sûr.



**Côte de Bordeaux 2011 Castillon Château Lamartine, 17,70\$ (11374358)**

Fait surtout de Merlot (85%), ce très joli bordeaux, vendu seulement (hélas!) aux six points de vente SAQ Dépot, est marqué par ce cépage, lequel lui confère au nez et en bouche quelque chose de particulièrement aimable et de tendre... Tout au plus moyennement corsé, ses tannins sont ronds, veloutés, et il est discrètement boisé, la plus grande partie de ce vin (70%) étant élevée en cuves béton et la portion restante (30%) en fûts. Au Merlot s'ajoutent 10% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet franc. Délicieux. 13% (702 caisses). Garde: 2014-2017.

16,5



**Twenty Mile Bench 2010 Chardonnay Flat Rock Cellar, 22,45\$ (11889474)**

Vin blanc de l'Ontario, son bouquet, bien typé Chardonnay, est franc, quoique plutôt unidimensionnel, et pourvu d'une petite note de fruits exotiques (genre ananas). Vin de corps moyen, ses saveurs sont aussi nettes que le laisse prévoir le bouquet, le vin (ce qui surprend) laissant des arômes un peu fumés en fin de bouche. On se demande alors s'il n'est pas un peu boisé... ce qui est le cas, puisque 60% de la cuvée est élevée en fûts de chêne français. N'empêche, il n'a rien de trop boisé. 13,4% (54 caisses). Garde: 2014-2016?

15



**Maremma Toscana 2011 IGT Sinarra, 23,45\$ (11191447)**

Les vins rouges de Toscane, dans lesquels le Sangiovese domine, ont très souvent un goût de fruits cuits. Rien de tel dans le cas de celui-ci, aux saveurs franches, de fruits rouges et au bon goût de fruit, avec aussi cette astringence assez marquée caractéristique du Sangiovese, lequel, dit-on en Toscane, n'est pas un cépage facile. 95% Sangiovese et 5% Petit Verdot, avec élevage en cuves béton. Très bon à sa manière, mais il ne faut pas avoir peur des tannins. 13% (211 caisses). Garde: 2014-2018.

16,2



**Haut-Médoc 2009 Château Bel Air, 27,40\$ (12116246)**

Très beau bordeaux, d'une couleur soutenue sans que ce soit un vin opaque, son bouquet, de facture... classique, d'une bonne ampleur, est déjà nuancé. La bouche suit tout à fait, ne manquant pas de corps, équilibrée, bâtie sur des tannins bien enrobés et dotée d'une bonne persistance. 65% Cabernet Sauvignon et 35% Merlot, avec élevage en fûts de chêne dont 30% de neufs. Très bon, et à prix correct vu le niveau qualitatif. 13,5% (113 caisses). Garde: 2014-2020.

17,2



**Coteaux d'Aix en Provence 2012 Château Revelette, 22,10\$ (10259737)**

Richement coloré, et même quasi opaque, ce vin rouge de Provence déploie un bouquet de très bon volume, de fruits noirs surtout et aux notes épicées dites de garrigue, avec aussi des nuances rappelant les conifères. Dense, charnu, corsé, ses tannins sont serrés et même un peu astringents, ce qui le rend plutôt austère. Très bon quand même. 55% Syrah, 34% Cabernet Sauvignon et 11% Grenache, une petite partie de ces deux derniers cépages étant élevée en fûts de réemploi. Sérieux. 13% (272 caisses). Garde: 2014-2019.

17

## La recommandation de la semaine

Côtes du Rhône 2011 Guigal



Peu expressif à l'ouverture de la bouteille, ce Côtes du Rhône rouge... un pilier du répertoire général, pour ainsi dire, se révèle nettement plus loquace en l'agitant dans le verre et le temps passant. Le bouquet est discrètement épicé (le bois), alors que la bouche, nettement plus que moyennement corsée, aux saveurs de fruits noirs, tannique,

fait montre de fermeté, mais sans rugosité, avec des arômes rappelant les Châteauneuf-du-Pape. 60% Syrah, 35% Grenache et 5% Mourvèdre, avec élevage d'un an et demi en foudres de chêne. Très réussi. 14% (7079 caisses...)

**20,75\$ (259721)**

16,5

## BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER

### Oktoberfest à la maison

À défaut de pouvoir vous envoler vers Munich, où le 181<sup>e</sup> Oktoberfest accueillait ses derniers festivaliers dimanche passé, vous pouvez recréer l'événement à la maison en dégustant les nouveaux brassins de style Oktoberfest offerts en magasin depuis septembre.

Et ce fameux style, également connu sous le terme «märzen» (bière de mars), quel est-il? La bière de style Oktoberfest est une lager – une bière de fermentation basse – un peu plus alcoolisée et ambrée qu'une blonde classique à 5%. Plus sucrée, plus ronde et offrant des arômes maltés et de pain grillé, elle présente une amertume modérée qui la rend facile à boire.

Brassée à l'origine en mars, à la toute fin de la saison de brassage, soit juste avant la saison chaude, et gardée ensuite en caves pendant l'été, elle était ressortie à l'automne pour les célébrations entourant l'Oktoberfest. Si la plus célèbre fête de la bière est, semble-t-il, devenue une beuverie où les bières blondes peu fidèles au style original coulent à flots, la bière Oktoberfest, elle, a perduré.

Sur les tablettes des épiceries et dépanneurs du Québec, on retrouve cinq bières Oktoberfest. Nous les avons dégustées à l'aveugle afin de déterminer laquelle représente le choix le plus intéressant.

Fait intéressant à souligner, elles présentent toutes des profils similaires et obtiennent des notes comparables qui se situent entre 3/5 et 3,5/5. La brasserie Creemore Springs arrive bonne première en se démarquant un peu de ses comparses. McAuslan et Boréale ferment la marche avec des performances légèrement plus faibles.

Voici quelques notes de dégustation pour chaque bière.



**Oktoberfest, Creemore Springs, 5,4%**

Prix payé: 16,99\$/caisse de 12 bouteilles de 341 ml

C'est la plus odorante des cinq, mais également la plus pâle. Bien maltée, elle offre un peu d'amertume en finale et davantage d'effervescence. Son corps est par contre plus mince.



**Lederhosen, Rickard's, 6,5%, 39 IBU**

Prix payé: 2,69\$/canette de 473 ml

C'est la plus rougeâtre du lot. Ses arômes sont herbacés. Bien crémeuse, mais moins effervescente, elle cache bien ses 6,5% d'alcool. Plus amère que les autres.



**Oktoberfest, Les 3 Mousquetaires, 6,4%, 20 IBU**

Prix payé: 6,29\$/bouteille de 750 ml

C'est la seule qui n'est pas filtrée, donc qui présente une apparence plus trouble. Beaux arômes maltés. En bouche, le malt se fait bien présent, mais laisse aussi place à un côté légèrement fruité.



**St-Ambroise Oktoberfest, Brasserie McAuslan, 6%, 20 IBU**

Prix payé: 2,99\$/canette de 473 ml

La mousse est moins tenace que dans les quatre autres verres. Les arômes sont timides. Mince, elle manque un peu de rondeur. Somme toute, elle ressemble à une blonde classique un peu plus maltée.



**Boréale Oktoberfest, Brasseurs du Nord, 5,5%**

Prix payé: 2,49\$/bouteille de 341 ml

Très semblable à la McAuslan, elle offre également peu d'arômes et un corps moins mousseux. Peu amère, timidement maltée et mince en bouche, c'est la plus facile à boire.



## L'atelier de cuisine

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



### Des aubergines à tomber dans les pommes



**CHRISTELLE TANELIAN**  
TEXTES ET PHOTOS  
COLLABORATION SPÉCIALE

«L'imam s'est évanoui!» Voilà la traduction littérale du nom de ce plat d'aubergines farcies qu'on retrouve dans les cuisines arménienne et turque. Avouez, c'est un peu plus imagé et coloré que «ragoût»!

La légende raconte qu'en goûtant ce plat, un imam s'est donc évanoui de bonheur! J'adore ce genre d'anecdote culinaire qui nous transporte immédiatement dans un autre univers... En effet, tous les ingrédients sont réunis pour me faire, moi aussi, tomber à la renverse: des aubergines, des tomates, de l'oignon, de l'ail... le tout généreusement arrosé d'huile d'olive.

J'aime également ajouter au mélange des raisins secs, pour la note sucrée, et des noix de pin, qui apportent un peu de croquant là où l'aubergine vient fondre en bouche!

Accompagnez ces aubergines farcies d'un riz pilaf, de boulgour ou de quinoa – qu'on pourrait également cuire et ajouter à la garniture. Pour une version carnivore, l'agneau ou les merguez fonctionnent très bien. On s'éloigne un peu de l'Arménie... mais on a bien le droit de s'évanouir de plaisir gustatif dans tous les pays!

#### AUBERGINES FARCIES (IMAM BAYILDI)

Pour 6 demi-aubergines farcies

##### INGRÉDIENTS

- > 3 aubergines italiennes (environ 640 g ou 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> lb)
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 oignon jaune, finement haché
- > 3 gousses d'ail, dégermées et finement hachées
- > 275 g (1 tasse) de tomates en dés
- > 1 c. à thé de sucre
- > 40 g (1/4 de tasse) de raisins secs
- > 1/4 de c. à thé de paprika
- > 1/4 de c. à thé de coriandre moulue
- > 1/8 de c. à thé de cumin
- > Sel, poivre du moulin
- > 3 c. à soupe de persil plat haché, et un peu plus pour servir
- > 35 g (1/4 de tasse) de noix de pin
- > 180 ml (3/4 de tasse) de bouillon de légumes

##### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. À l'aide d'un couteau, couper les aubergines en deux sur le sens de la longueur. Inciser la chair en suivant le contour de l'aubergine et en veillant à laisser un bord de chair sur la peau. Quadriller la surface de la chair, sans transpercer la peau des aubergines.
3. Disposer les aubergines sur une plaque de cuisson, face tranchée sur le dessus, et les arroser de 1 c. à soupe d'huile d'olive.
4. Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit tendre. Retirer du four et réduire la température à 180 °C (350 °F).
5. Laisser tiédir les aubergines et, à l'aide d'une cuillère, retirer la chair en prenant garde de transpercer la peau. Trancher grossièrement la chair et réserver. Disposer les peaux dans un grand plat à gratin de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po). Réserver.
6. Dans une poêle, cuire l'oignon dans 2 c. à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter l'ail et cuire 1 minute supplémentaire. Ajouter la chair des aubergines, les tomates, le sucre, les raisins secs, le paprika, la coriandre, le cumin, le sel et le poivre.
7. Cuire le mélange à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Ajouter le persil haché et mélanger.
8. Répartir le mélange dans les peaux d'aubergines réservées, saupoudrer de noix de pin et arroser de 1 c. à soupe d'huile d'olive. Verser le bouillon dans le fond du plat à gratin et cuire au four pendant 30 à 40 minutes. Servir parsemé de persil frais haché.

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

## ACTUALITÉS

IRIS GAGNON-PARADIS

### Le magazine *Caribou* se dévoile

La Presse vous dévoile la page couverture du tout nouveau magazine *Caribou*, dont le premier numéro sera lancé mercredi prochain sous le thème «Les origines». Se définissant comme «le premier magazine de bouffe québécois sans recette», *Caribou* s'est donné comme mission d'être le reflet et le témoin de la culture culinaire, gastronomique et agroalimentaire québécoise, bref de notre «nationalisme culinaire». Projet de quatre jeunes journalistes allumés – Véronique Leduc, Geneviève Vézina-Montplaisir, Audrey Lavoie et Vincent Fortier –, le magazine présente dans ce premier numéro un grand reportage sur la forêt boréale et compte parmi ses collaborateurs Elisapie Isaac, qui retrace les souvenirs culinaires liés à ses origines inuites, ainsi que Claude Lafortune (*L'Évangile en papier*), qui a créé la première poutine en papier de sa carrière pour accompagner un article sur la psychosociologie de ce mets national québécois. *Caribou* sera distribué dès le 15 octobre dans 750 points de vente au Québec et offert en format numérique sur le site web, au coût de 12 \$ (édition papier) ou 7 \$ (format numérique).

Info: [www.cariboumag.com](http://www.cariboumag.com)



PHOTO FOURNIE PAR CARIBOU

### Chez Chose renaît

Après cinq ans passés au cœur du Plateau, rue Saint-Denis, le restaurant Chez Chose change d'air. Comme les trois copropriétaires Robert Martin, sa conjointe Manon Nadeau et la fille de celle-ci, la chef Marie-France Desrosiers habitent Rosemont, le choix du nouvel emplacement dans la rue Bélanger allait de soi. Et depuis leur réouverture, les résidents du quartier les en remercient! À l'ardoise, la chef continue de proposer une cuisine du terroir inspirée des produits de saison privilégiant les petits producteurs. À essayer: le menu découverte cinq services et l'imaginatif brunch du dimanche.

1879, rue Bélanger Est

### La fusion selon Sa-Fran

Cuisine française et japonaise sont à l'honneur au nouveau Sa-Fran. Un autre resto fusion? Malgré les apparences, non! Projet né de l'union de deux chefs d'expérience, le Japonais Satoshi Matsumoto (Jun i) et le Français François Leleu (Noche y Dia), le Sa-Fran fait plutôt cohabiter sous un même toit deux menus traditionnels. D'un côté, le Japon est à l'honneur avec sushis, makis et bento (omelettes japonaises). De l'autre, la France s'affirme avec tartare de saumon, bisque de homard ou magret de canard. Au client, donc, de fusionner les goûts... ou pas!

3979, rue Saint-Denis