

LA
PRESSE



CRITIQUE
RÉCONFORT
À LA MEXICAINE
PAGE 4



L'ATELIER
DE CUISINE
AGRUMES ENSOLEILLÉS
PAGE 6

GOURMAND

VINS
VOS BOUTEILLES ET LE FROID
PAGE 5



LA REVANCHE DE

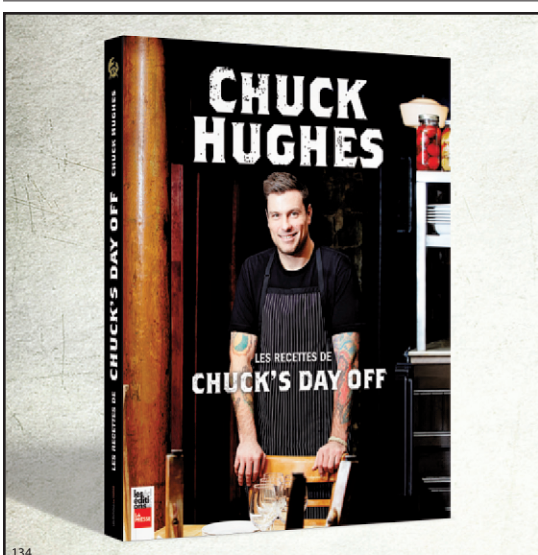
L'ICEBERG

Elle a été la reine incontestée des salades dans les années 50. Avant d'être classée kitsch à la fin des années 70, détrônée par les laitues européennes au goût plus prononcé. Mais l'iceberg n'a pas dit son dernier mot...

LE REPORTAGE DE
VIOLAINE BALLIVY,
EN PAGES 2 ET 3



PHOTO RENÉ MARQUIS, LA TRIBUNE



CHUCK HUGHES CUISINE

POUR

SES AMIS ET SA FAMILLE

Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en format PDF et E-pub



GOURMAND



LE PIC DE L'ICEBERG

La laitue iceberg n'a pas toujours eu très bonne presse. Mais la revoilà sur les tables des grands chefs. Et dans des incarnations parfois surprenantes. Histoire et recettes.



VIOLAINE BALLIVY

C'est l'un des rares légumes qu'on glisse dans le panier à l'abri des regards, pour ne pas dire avec une petite gêne. C'est tellement plus chic de passer à la caisse une chicorée, un paquet de roquette, de mâche ou de mesclun. Recevoir avec une iceberg, cette laitue qui manque terriblement de personnalité et n'a guère plus de saveur que ce qui la compose à 95 % – de l'eau –, vous n'y pensez pas ?

Non. Votre grand-mère, à l'inverse, n'aurait rien envisagé d'autre, vivant à une époque où manger une salade se résumait essentiellement à... manger une laitue iceberg.

C'était les années 40, les marchandises pouvaient mettre jusqu'à 21 jours pour passer des champs à l'assiette, une éternité pour une laitue en feuilles susceptible de faner au moindre coup de vent. Seule l'iceberg mise au point par des chercheurs américains (dont la W Atlee Burpee & Co, à Philadelphie, à la fin du XIX^e siècle) pouvait résister au voyage en train d'un bout à l'autre des États-Unis ou du Canada, stockée sur d'épaisses piles de glace concassée (d'où son nom, selon plusieurs versions). Sa création jumelée avec l'expansion des réseaux de chemin de fer a donc provoqué une véritable révolution dans l'assiette: on pouvait désormais manger de la salade toute l'année.

Du coup, il y a 60 ans, la quasi-totalité des laitues cultivées aux États-Unis était pommée (source: *The New Salad Crop Revolution*, d'E. J. Ryder). Ses producteurs, les *lettuce people*, étaient si prospères en Californie que l'auteur américain John Steinbeck les a décrits comme la « nouvelle génération de nouveaux riches », dans un article publié en 1952, et il s'en inspirera pour écrire son best-seller *À l'est d'Eden*.

Au Québec, Michel Lambert, historien de la cuisine québécoise et auteur de plusieurs ouvrages sur le sujet, rappelle que la laitue iceberg est arrivée avec les supermarchés Dominion, dont elle était le premier légume

importé des États-Unis. « Avant ça, c'était absolument impossible de manger une laitue en hiver », dit-il, hormis dans les familles où l'on mettait en conserve des feuilles de pissenlit, retenues en petits paquets avec des cordelettes de coton, pour préparer le bouilli à l'automne et certains plats à Noël. Le produit comblait donc un grand vide. Son succès en fut d'autant plus grand.

« Chaque famille avait sa petite recette », dit Michel Lambert. Pour Noël, on la servait émincée et nappée d'un filet de crème pour accompagner la tourtière à la viande. En tout temps, elle s'accommodait de ce qu'on avait sous la main: des rondelles de radis, des petits pois, de l'oignon vert et, plus tard, les tomates, le mélange gagnant en originalité et en variété avec la hausse des importations.

C'est aussi à cette époque que la Cobb Salad – inventée en 1937 à Hollywood – connaît du succès. Judicieux étalage de poitrine de poulet, avocat, bacon et tomates, nappé généreusement d'une sauce à base de mayonnaise, elle « garde tout son croustillant,

« Une belle laitue iceberg doit être lourde et bien compacte », conseille Patricia Masbourian, propriétaire de l'épicerie Nino au marché Jean-Talon. Conservez-la dans son emballage de plastique, au réfrigérateur, jusqu'à l'emploi. »

même si elle est préparée... la veille », dit-on pour séduire les cuisinières. Son succès s'étend jusqu'en Asie, qui exploite aussi son potentiel en version cuite: on trouve encore régulièrement l'iceberg, sur les menus des restaurants coréens ou japonais, notamment, sautée avec du miso, dans les soupes et les salades, par exemple.

Salade kitsch

L'étoile de l'iceberg s'est mise à pâlir dans les années 70 avec la découverte par les consommateurs nord-américains de nouveaux types de laitue. Au Québec, remarque Michel Lambert, l'immigration française a eu une lourde influence. « Ils nous ont dit que la salade, ça ne devait jamais être coupée au couteau et nous ont fait connaître la chicorée scarole et la Boston préparées avec la vinaigrette à la dernière minute. »

L'amélioration des réseaux de distribution et la mise en marché de laitues variées, prêtes à l'emploi, n'a pas aidé: la laitue iceberg

n'est plus la seule accessible toute l'année, on trouve maintenant de la mâche, de la Boston, de la roquette, de l'Abitibi à Sept-Îles, 365 jours par année.

Du coup, aujourd'hui, même si elle accapare près de la moitié des cultures de laitue au Québec – 2840 hectares en 2011 –, sa récolte est essentiellement destinée aux chaînes de restauration rapide, confirme Jennifer Gagné, chargée de projet au Centre québécois de l'horticulture. Que serait un club sandwich sans sa feuille d'iceberg ?

Mais voilà que, depuis quelque temps, les restaurants-minute ne sont plus les seuls à s'y intéresser. La propriétaire de la fruiterie du marché Jean-Talon Chez Nino, qui approvisionne son lot de bons restaurants de Montréal, l'a remarqué: les chefs lui en demandent plus souvent. « Il y a une tendance, des restaurants qui n'en prenaient pas en prennent maintenant régulièrement », dit Patricia Masbourian.

Ceci explique peut-être aussi en partie cela: la firme Andrew Freeman & Co a inscrit dans son dernier rapport sur les tendances culinaires le retour de la salade Cobb pour 2014 (faite avec de l'iceberg). Le critique culinaire du *San Francisco Chronicle* remarquait d'ailleurs l'an dernier le retour de la laitue pommée sur les menus, et les réputés *Saveur*, *New York Times* et *Washington Post* y sont tous allés de leur plaidoyer au cours des dernières années... « Les jeunes chefs la redécouvrent, émincée un peu comme le chou, pour donner un côté vert et croquant », dit Michel Lambert.

« J'aime bien l'idée de travailler un produit bon marché, mais qui a un rapport avec notre culture », dit Luc Vaillancourt, chef de l'Antidote Foodlab, une nouvelle – très bonne – table de Sherbrooke qui se distingue par sa cuisine renouvelant des classiques réconfortants. Il prône l'utilisation d'ingrédients moins chers, mais travaillés avec plus de soins.

Bref, l'iceberg, il la traite comme une reine quand il en fait une salade, servie en tranches épaisses avec une vinaigrette crémeuse, du fromage Bleu d'Élisabeth, des croûtons de pain pumpernickel et du « bacon » de magret de canard, ce qui crée un mélange de saveurs salées-sucrées et de textures croquantes et crémeuses d'une très belle complexité.

Luc Vaillancourt a trouvé un contre-emploi à cette rare laitue à tolérer (un peu) la chaleur: panée et servie en entrée avec un poisson fumé. « C'est mon coup de cœur, dit-il. La cuisson fait ressortir les saveurs de la laitue, qui n'en a pas tellement, crue. » Et ça fait drôlement chic dans l'assiette.

Encore gêné de servir de l'iceberg au menu ? Vous ne devriez pas...



La célèbre Cobb Salad, très populaire en Californie, puis dans toute l'Amérique, dans les années 30.

RECETTES



PHOTO RENÉ MARQUIS, LA TRIBUNE

« J'aime bien l'idée de travailler un produit bon marché, mais qui a un rapport avec notre culture », dit Luc Vaillancourt, chef de l'Antidote Food lab.

Le chef Luc Vaillancourt, du restaurant Antidote Food Lab, à Sherbrooke, propose trois idées pour redécouvrir la laitue iceberg.

SALADE AU BLEU D'ÉLIZABETH ET CANARD FUMÉ

Pour 6 personnes



PHOTO RENÉ MARQUIS, LA TRIBUNE

INGRÉDIENTS

- > 2 pommes de laitue iceberg
- > 12 tranches de canard fumé (ou de bacon)
- > 6 œufs de caille durs (cuits 3 minutes, refroidis et coupés en deux)
- > 1 pomme verte, épépinée et tranchée finement
- > 3 radis tranchés finement
- > 70 g (4 à 5 c. à soupe) de fromage Bleu d'Élizabeth
- > 50 g (½ de tasse) de croûtons de pain pumpernickel

Vinaigrette à l'érable

- > 60 ml de crème 35%
- > 60 ml de mayonnaise
- > 40 ml d'huile d'olive
- > ½ gousse d'ail écrasée
- > 30 ml de sirop d'érable
- > 30 ml de vinaigre de cidre
- > 5 ml de moutarde de Dijon
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Tapiser une plaque à cuisson de papier parchemin, y placer les tranches de canard et cuire au four à 350 °F de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la viande soit croustillante.
2. Pour la vinaigrette: mettre tous les ingrédients au mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Saler et poivrer au goût.
3. Au moment de servir: trancher les pommes de salade en trois rondelles chacune. Déposez-en une par assiette, napper de vinaigrette et garnir avec les morceaux de canard croustillant, les tranches de radis et de pomme verte, les œufs de caille et le fromage bleu émietté.

SOUPE FROIDE DE LAITUE ICEBERG « À LA GRECQUE »

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 70 g (4 c. à soupe) d'échalote française émincée
- > 75 g (1/3 de tasse) de poireau
- > 70 g (4 c. à soupe) d'oignons perlés coupés en quartier
- > 10 g (2 c. à thé) d'ail confit
- > 15 ml d'huile d'olive
- > 1,5 L de bouillon de volaille ou de légumes
- > 440 g de pomme de terre râpée (4 pommes de terre environ)
- > 400 g de laitue iceberg coupée en morceaux (environ 1 laitue)
- > 300 g (1 chopine) de tomates cerises coupées en deux
- > 140 g de concombre en tranches (½ concombre anglais environ)
- > 70 g (4 c. à soupe) d'olives noires dénoyautées et tranchées
- > 50 g (½ tasse) de fromage feta
- > Sel et poivre

Vinaigrette

- > 60 ml d'huile d'olive
- > 30 ml de vinaigre balsamique blanc
- > 15 ml de miel
- > 5 g (1 c. à thé) de sel kascher
- > Poivre du moulin
- > Origan séché au goût

PRÉPARATION

1. Préparer la soupe: faire suer l'échalote française, le poireau et l'ail confit pendant 5 minutes dans l'huile d'olive, puis ajouter le bouillon de volaille ou de légumes. Râper les pommes de terre et les déposer dans le bouillon. Laisser mijoter de 30 à 40 minutes à feu doux. Refroidir le mélange au réfrigérateur pendant au moins une heure, passer au mélangeur et ajouter la laitue et le miel. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit bien lisse. Saler poivrer au goût.
2. Pour la vinaigrette: déposer tous les ingrédients dans un bol et mélanger au fouet. Verser sur la garniture, composée de tomates, concombres, oignons perlés, olives et fromage feta. Mélanger.
3. Déposer une grosse cuillère de garniture au centre de chaque bol, et compléter en versant délicatement, tout autour, le potage. Pour un effet plus chic, on placera la garniture dans un cercle de métal, à retirer juste avant de servir.



PHOTO RENÉ MARQUIS, LA TRIBUNE

LAITUE ICEBERG PANÉE

Servie avec saumon fumé, câpres et crème sure à la ciboulette

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 1 pomme de laitue iceberg
- > 4 œufs
- > 150 ml de lait
- > 300 g (2½ tasse) de chapelure
- > 200 g (1½ tasse) de farine tout usage
- > 8 à 12 tranches de saumon fumé
- > 500 ml de crème sure
- > 1 botte d'aneth
- > 1 bouquet de ciboulette fraîche ciselée
- > 1 petite boîte de câpres hachées grossièrement
- > 10 cornichons sucrés, coupés en petits morceaux
- > Sel et poivre du moulin



PHOTO RENÉ MARQUIS, LA TRIBUNE

PRÉPARATION

1. Couper la laitue en 8 quartiers épais. Mélanger les œufs et le lait, et tremper chaque morceau dans ce mélange, puis dans la farine, et répéter la séquence mélange-farine avant d'enrober la laitue de chapelure. Déposer les quartiers sur une plaque à cuisson munie de papier absorbant et mettre au réfrigérateur pour 15 minutes.
2. Mélanger la crème sure avec la ciboulette. Saler et poivrer au goût.
3. Plonger les morceaux de laitue dans la friteuse à 375 °F de 20 à 30 secondes, ou frire dans une poêle chaude, à l'huile d'olive. La croûte doit être dorée. Déposer sur du papier absorbant, saler et poivrer au goût.
4. Dresser, dans le fond de chaque assiette, deux morceaux de laitue panée, puis surmonter de 1 à 2 tranches de saumon fumé, ajouter un trait de crème sure à la ciboulette, des câpres et des cornichons hachés. Terminer avec des brins d'aneth frais.

GOURMAND

LA TAMALERA

Dans un Mexique près de chez vous

ARIANE KROL

On a beau faire les braves avec nos manteaux boursoufflés et nos bottes tout-terrain, il y a des jours où l'on troquerait le gravier des trottoirs pour du sable fin, et le sel de déglacage pour celui d'une mer bien chaude.

À défaut d'une semaine dans le Sud, on peut au moins s'évader le temps d'un repas. La Tamalera, qui annonce sa « haute cuisine de rue mexicaine » dans le Mile End, est tout indiquée.

Arrivée ici il y a huit ans, la chef propriétaire, Nelly Jimenez, voulait un lieu différent des restos mexicains qu'elle avait vus à Montréal. Avec ses meubles et sa vaisselle aux couleurs acidulées, ses murs blancs constellés de croix et de collages religieux et ses projections de films en noir et blanc, ce petit resto coquet propose une vision rafraîchissante de notre deuxième voisin.

Variations sur la tradition

Un guacamole est un agréable moyen de refléchir à la suite du menu. D'autant plus qu'il est ici fort honnête, avec son avocat juste assez écrasé, et non réduit en purée lisse.

Nous avons ensuite commandé les trois *tamales*



Avec ses meubles et sa vaisselle aux couleurs acidulées, ses murs blancs constellés de croix et de collages religieux et ses projections de films en noir et blanc, ce petit resto coquet propose une vision rafraîchissante du Mexique.

offerts ce soir-là : poulet, porc, fromage. Surprise ! Les petits gâteaux de pâte de maïs fourrés d'une mince couche de garniture ne sont

pas servis emmaillottés dans les feuilles de maïs ou de bananier dans lesquels ils ont cuits, mais posés dessus. C'est joli, mais tiède. Pas

exactement une amélioration par rapport aux *tamales* vendus dans la rue, qui sont gardés au chaud, et le restent, jusqu'à ce que vous

les déballiez. La chaleur manquait aussi à l'assiette de *carnitas*. Dommage. Ces tortillas garnies de porc frit et de chapelure de chicharrón (couenne frite) ont tout pour plaire, et s'accommodent très bien de la mangue que la chef ajoute à la recette traditionnelle.

Heureusement, les classiques *tacos al pastor* étaient bien chauds, et reconnaissables entre tous avec leur garniture de porc mariné cuit lentement, agrémentée de morceaux d'ananas. Savoureux.

Cousine latine de l'escalope de veau panée en sandwich des Italiens, la *torta de Milanesa* est une mince tranche de bœuf frite glissée dans un pain blanc joufflu en compagnie d'avocat, de fèves noires et de salade de chou. Simple mais très satisfaisant, surtout avec une bonne dose de sauce au *chipotle* (piment fumé).

On ne vient pas ici pour le dessert. Le menu à l'ardoise, assez court, n'en propose généralement qu'un seul. Le gâteau de type *tres leches* (aux trois laits) offert lors de notre passage était charmant avec sa décoration de rose en sucre couleur, mais la texture de la pâte manquait de moelleux.

Aussi au brunch

Une deuxième visite, la fin de semaine à l'heure du brunch, nous a fourni l'occasion de goûter les fameux *chilaquiles*: des œufs miroir, accompagnés ici de chair à saucisse, trônant sur un bol de tortillas croustillantes avec de la salsa, de l'oignon

À défaut d'une semaine dans le Sud, on peut au moins s'évader le temps d'un repas. La Tamalera, qui annonce sa « haute cuisine de rue mexicaine » dans le Mile End, est tout indiquée.

rouge, de la coriandre, un peu d'avocat et un filet de crème sure. Un peu trop intense pour le matin ? Il y a plusieurs autres choix, dont les classiques *huevos rancheros*: deux œufs miroir sur des tortillas, une sauce maison d'un beau rouge brique, des fèves noires, un segment d'avocat, une touffe de coriandre et quelques autres tortillas dans un panier. La simplicité de cette assiette, aux antipodes des versions nord-américaines surchargées qu'on rencontre trop souvent sous nos latitudes, renforce l'expérience dépayssante.

LA TAMALERA

226, avenue Fairmount Ouest, Montréal
438-381-5034
latamaleramontreal.com

> Prix : Plats de 7\$ à 12,75\$. Assiettes brunch de 8\$ à 12,50\$.

À boire : L'endroit n'a pas de permis d'alcool. Si vous n'avez pas envie d'une boisson gazeuse, profitez l'*agua de Jamaica*, une délicate infusion de fleur d'hibiscus. Ou l'*horchata*, boisson traditionnelle bien sucrée à base de riz, de lait, de cannelle et de vanille mexicaine, teintée ici d'une étonnante couleur rose.

> Décor : Tout en clins d'œil. Figurines de lutteurs mexicains en vitrine, imagerie religieuse kitsch aux murs, mets aux noms de séries télé (*La rosa de Guadalupe*) ou de tubes mexicains (*Jefe de jefes*).

> Service : Gentil, mais un peu trop effacé.

⊕ Une cuisine qui, tout en prenant quelques libertés avec les traditions, demeure résolument mexicaine.

⊖ Des plats pas toujours chauds, un éclairage trop cru le soir.

On y retourne ? Oui.

15^e 20 FÉVRIER AU 2 MARS

Réservez dès MAINTENANT !

LE FESTIVAL DÉBUTE DANS MOINS DE 3 SEMAINE !

RBC présente

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

en collaboration avec

Bell

Coup de chapeau À HAÏTI

REPAS CONVIVIAL

CHEF: STÉPHANE BERROUET DURAND

Ne manquez pas ce repas convivial de 400 personnes qui reflètera le climat et l'accueil de la Perle des Antilles ! Stephan Berrouet Durand, chef exécutif du Plaza Hôtel de Port-au-Prince et ambassadeur de la cuisine haïtienne, a concocté un menu 3 services typique de son pays. Pour une ambiance encore plus festive, des troubadours haïtiens égayeront la soirée.

65,46 \$, incluant service, taxes et frais de billetterie (sièges réservés)
Réservation : 1 855 790-1245
ticketmaster.ca • admission.com

Samedi 1^{er} mars, à partir de 18 h 30 • MARCHÉ BONSECOURS (300, rue Saint-Paul Est)

BISTRO LE BALMORAL

CHEF: GHISLAIN LÉTOURNEAU BIENVENUE AU CHEF JOUVENS JEAN

Jouvens Jean nous fera découvrir, en 5 services, la cuisine internationale aux accents typiques des Caraïbes françaises qu'il sert au Pierre's et au Morada Bay Beach Café, à Miami.

65 \$, avant vins (taxes et service en sus)
95 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 288-5992 • bistrobalmoral.ca

Jeu 27 février, à partir de 18 h • BISTRO LE BALMORAL (305, rue Sainte-Catherine Ouest)

PLANÈTE MONTRÉAL !

Des personnalités québécoises de tous les horizons sont reçues par les toques montréalaises. Attendons-nous à des activités des plus originales.

BISTRO LUSTUCRU

CHEF: GUILLAUME VIGNOLA et IANNICK LESSARD À LA MERCI DE LESLEY CHESTERMAN

26 et 27 février à partir de 18 h
Les chefs feront un menu 5 services et un accord mets et vin avec les plats préférés d'une des critiques les plus en vue à Montréal: Lesley Chesterman, critique gastronomique de la Gazette depuis 15 ans.

65 \$, avant vins (taxes et service en sus)
120 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 439-6701

LALOUX

CHEF: JONATHAN LAPIERRE-RÉHAYEM

200% LALOUX
25 et 26 février à 18 h 30
De concert avec Jonathan Lapière-Réhayem, actuel chef de la cuisine, Philippe Laloux, vous concoctera un menu 8 services ponctué de chansons et d'histoires de fourneaux. Chante-cuisine !

90 \$, avant vins (taxes et service en sus)
150 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 287-9127

PULLMAN

CHEF: GUILLAUME SPARKS-BEAULÉ

5 À 7 AVEC...
20 février et 1^{er} mars à partir de 16 h 30
Avec Moreno De Marchi: Oui, oui, LE Moreno du Latini ! Et Stéphanie Labelle de chez Rhubarbe vous convient à une magnifique dégustation de vins et de mignardises.

50 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 288-7779

XO LE RESTAURANT

CHEF: JULIEN ROBILLARD HARMONIES AROMATIQUES AU XO

20 et 21 février à partir de 17 h 30
François Chartier, auteur de *Papilles et Molécules*, collaborera avec le chef pour créer un menu aux mariages et accords étonnants. Laissez-vous surprendre par la science des arômes !

120 \$, avant vins (taxes et service en sus)
245 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 841-5000

LE GRAND REPAS ET SPECTACLE LOUISIANAIS

ZACHARY RICHARD avec PATRICK MOULD en cuisine

SUPPLÉMENTAIRE DEUXIÈME SERVICE POUR LE REPAS LOUISIANAIS
Réservation : 514 288-5992

COMPLÈT

Dimanche 23 février • souper 18 h et 21 h
BISTRO LE BALMORAL (305, rue Sainte-Catherine Ouest)

ESPRITS LIBRES

Réservez dès MAINTENANT !

Des activités aux thématiques rassembleuses, inédites...voire inusitées. Une série appelée à faire parler d'elle.

VAN HORNE

CHEF: JENS RUOFF

LE GRAND BANQUET
25 et 26 février à 19 h
Vous êtes conviés à « un extraordinaire », à la table de Talleyrand et des Rothschild, d'Alexandre 1^{er} et de Lady Morgan, où pièces montées, aspics, chauds-froids, charlottes russes, ainsi que de grands vins de Bourgogne et Champagne seront servis.

200 \$, avant vins (taxes et service en sus)
265 \$, incluant les vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 508-0828

AU CINQUIÈME PÉCHÉ

LA SOIRÉE CH'TI
CHEF: BENOÎT LENGLET

25 février à 18 h 30
Voilà venu le temps de percer les mystères culinaires de not' coin d'pays, la région Nord-Pas-de-Calais: menu 6 services avec des mets typiques réinventés par Benoît et son équipe.

70 \$, avant vins (taxes et service en sus)
100 \$, incluant les vins, et la bière (taxes et service en sus)
Réservation : 514 286-0123

LE MARGAUX

CHEF: JÉRÔME CHATENET

ALCATRAZ !
26 au 28 février à partir de 17 h 30
Alcatraz. Plongez-vous dans cette obscure atmosphère. Le temps d'un souper à la fois original et surprenant, réincarnez-vous en le célèbre Al Capone et vivez l'expérience de la mythique prison de San Francisco.

60 \$, avant vins (taxes et service en sus)
Réservation : 514 448-1598

montrealenlumiere.com

facebook.com/Montrealenlumiere

mtlenlumiere #mtlenlum

SPECTRA



Info-Lumière PRESSE 514 288-9955 1 85 LUMIÈRES

DÉGUSTATION

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

Le froid ne casse pas le vin



JACQUES BENOIT

À en croire nos amis journalistes français, le fait de rafraîchir les vins au congélateur les... «casse». Impossible, toutefois, de savoir précisément ce qu'ils entendent par là.

En fait, on peut supposer qu'ils veulent dire que cela – à leur avis – les rend imbuables, par exemple en en dissociant, comme on dit, les diverses composantes.

Ainsi, selon eux, les vins perdrait donc à cause du froid leur harmonie et leur équilibre.

Aussi bien le dire sur le mode... humoristique: cela me donne à croire que, personnellement, je déguste inmanquablement des vins «cassés».

Depuis quelques décennies, en effet, j'utilise systématiquement le congélateur pour amener à la bonne température les vins que je me propose de goûter quotidiennement.

Je parle, bien sûr, des vins que je garde chez moi à la température ambiante, autant les blancs que les rouges, tous demandant à être rafraîchis.

Anecdote amusante: ne pouvant boire tous les vins dégustés, je protège ceux-ci contre l'oxydation avec quelques jets d'azote (grâce à ces atomiseurs spécialement conçus à cet effet par une entreprise californienne). Et, en attendant de les donner, il m'arrive, même l'hiver, même par grand froid, de garder les bouteilles en question entre les deux portes de la cuisine.

J'ai retrouvé ainsi récemment... une bouteille de vin de Sauvignon blanc de la Loire, d'appellation Menetou Salon, complètement gelée!

Une fois dégelé et revenu à une température convenable, le vin était encore tout à fait buvable, mais un peu moins acide qu'auparavant, vu que ce traitement radical par le froid avait entraîné la précipitation de bitartrate de potassium, une combinaison d'acide tartrique et de potassium (sous forme de cristaux dans le fond de la bouteille).

J'ai aussi fait cet hiver la même constatation avec je ne sais plus quel vin rouge qui avait gelé... Il restait parfaitement buvable lui aussi, tout en étant devenu moins acide.

Tout ceci pour dire que le vin, qu'il soit blanc ou rouge, a une résistance aux chocs thermiques beaucoup plus importante qu'on est porté à le croire.



Puissequin
Saint-Émilion 2009
Château Guibeu
19,15\$
(10259833)

D'un grand millésime pour le Bordelais, ce vin se présente en ce moment avec un bouquet peu expressif, mais de bonne ampleur, avec une note fumée sans doute due au fait qu'une partie de ce vin (30 %) est élevée en fûts et les 70 % restants en cuves. D'une bonne concentration, passablement corsé et équilibré, ce sont les arômes de fruits rouges qui s'imposent avant tout en bouche. Impeccable, et à prix correct. 75 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet franc. 14 % (149 caisses). Garde: 2014-2019.

16,8



Costières de
Nîmes 2001 JT
Château de Nages
22,85\$
(567115)

Les amateurs de rouges concentrés, mais dépourvus de lourdeur, se régaleront en débouchant une bouteille de ce vin de la vallée du Rhône. Richement coloré sans qu'il soit opaque, son bouquet est large, nuancé, marqué par la Syrah, et... annonce déjà la couleur! En effet, la bouche suit, substantielle, dense, corsée, avec beaucoup de matière, assise sur des tannins bien enrobés. 88 % Syrah et 12 % Mourvèdre, avec élevage en fûts pour le tiers de la cuvée et en cuve béton pour le reste. Convaincant. À prix raisonnable. 14,5 % (87 caisses). Garde: 2014-2019.

17



Pouilly-Fumé 2012
Domaine des Fines
Caillottes
23,95\$
(963355)

Vin de Sauvignon blanc de la Loire, délicat, souple, tendre, quoiqu'il ne manque pas d'acidité, et non boisé, son caractère variétal est peu marqué sur le plan olfactif. Plutôt léger, ses saveurs sont franches, et il ne manque pas de distinction, tout en ayant une bonne persistance. Selon son producteur, la famille Pabiot, c'est un vin à consommer dans les quatre années suivant la récolte. Très bon. 12,5 % (907 caisses). Garde: 2014-2016.

16,5



Vouvray 2012
Domaine Vincent
Carême
25,35\$
(11633612)

La couleur est paille sans être très foncée, le bouquet bien mûr, nuancé, et rappelant quelque chose comme les coings confits. Fait de Chenin blanc, ses saveurs sont tout aussi mûres que l'annonce le bouquet, et il a, comme on dit, du gras (une sensation d'onctuosité sans doute attribuable au fait qu'il a été vinifié en fûts). Bien goûteux, il pourra accompagner des plats aux saveurs bien affirmées. D'une appellation qu'on est porté à oublier. 13 % (391 caisses). Garde: 2014-2021?

17



Crozes-Hermitage
2012 Les Terres
Blanches Domaine
Belle
27,60\$
(11400958)

Autre vin blanc d'une appellation également assez peu fréquentée, de la vallée du Rhône, est élaboré celui-là avec surtout de la Marsanne (70 %) à laquelle s'ajoute de la Roussanne (30 %). Vinifié en bonne partie en fûts (60 % de la cuvée, avec la moitié de fûts neufs) et la portion restante en cuves inox, son bouquet, complexe et au boisé bien présent, supporte néanmoins harmonieusement l'apport du bois. Plus que moyennement corsé sur le plan gustatif, charnu, le bois est là encore bien lié à l'ensemble. Savoureux. 13 % (44 caisses). Garde: 2014-2019.

16,8

La recommandation de la semaine

Ventoux 2012 Terrasses Château Pesquié



Vin rouge de la vallée du Rhône, d'un domaine réputé, de Grenache (70 %) et de Syrah (30 %), d'un rouge assez peu soutenu, au bouquet alléchant et épicé (c'est le bois), et dans lequel la Syrah tend à dominer. Un peu plus que moyennement corsé, équilibré, construit sur des tannins aimables, il a de la finesse et ce sont les arômes de fruits rouges qui s'imposent dans l'après-goût. Élevage en fûts pour ce qui est du vin de Syrah, et en cuves pour le vin de Grenache. Étonnamment bon, et à prix sage. 14 % (253 caisses). Garde: 2014-2016.

16,60\$
(10255939)

17,2

BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER

Une initiation à la bock

Le style bock, une lager plus alcoolisée d'origine bavaroise et concoctée avec des malts allemands, demeure sous-représenté au Québec. Lancée en décembre, la Valkyrie de la microbrasserie Archibald (offerte en quantité limitée) permettra au grand public de se familiariser avec les bocks tout en douceur. De couleur cuivrée avec une mousse beige, elle se révèle bien limpide. Au nez, on hume aisément les noisettes ainsi que des notes houblonnées. Un peu trop effervescente en bouche pour le style, elle présente des saveurs de malt à l'attaque ainsi qu'une amertume toute légère en finale. Très facile à boire malgré son pourcentage d'alcool plus élevé, elle plaira aux amateurs de bières «rousses».

3/5

Brasseur: Archibald, Québec et Lac-Beauport
Style: bock
Couleur: cuivrée
Pourcentage d'alcool: 7 %
Amertume: faible
Format: 473 ml (cannette)
Prix: moins de 5\$
En vente: dans les dépanneurs, dépanneurs spécialisés et certaines épiceries



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

TERROIR

VIOLAINE BALLIVY



Beurre aux champignons sauvages Amyco

La saison de la cueillette des champignons étant à son plus bas, c'est le temps de s'intéresser aux produits transformés les plus intéressants. Et originaux, comme ce beurre de cèpes vendu sous étiquette Amyco, jeune entreprise de cueilleurs de champignons sauvages de la région de Charlevoix. Préparé à partir de champignons séchés réduits en poudre fine, le beurre à la texture ultrasilice fond délicatement sur le pain grillé accompagnant un bon potage de légumes racines. On en mettra aussi sur des pâtes fraîches avec des champignons sautés, ou en fin de cuisson sur une pièce de viande. Une belle option de rechange, québécoise, aux huiles de truffe importées que l'on a tant utilisées au cours des dernières années dans nos cuisines.

Points de vente: amyco.ca

PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE



L'atelier de cuisine

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



Soleil d'hiver



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Les agrumes sont mes petits soleils d'hiver. Il m'en faut pour ces jours où le vrai soleil décide de rester caché sous les nuages et où aucune lumière ne semble émaner du ciel (j'arrête là avant de commencer à vous déprimer!).

Cependant, avec eux, aucun effet négatif; seulement une bonne dose de vitamines et d'énergie qui fait du bien au corps en plein cœur de l'hiver.

Impossible pour moi de décider quel agrume je préfère: j'aime la douceur sucrée de l'orange (tous les matins, en jus!), la fine amertume du pamplemousse et l'acidité piquante du citron.

C'est pourquoi j'ai eu l'idée de tous les marier dans ma recette de carrés aux agrumes. Le genre de petite bouchée idéale pour une pause-goûter ou pour terminer un repas sur une note sucrée et acidulée.

Enfin, nul besoin de mettre la cuisine sens dessus dessous et de sortir toute l'artillerie de pâtisserie: vous aurez seulement besoin de deux bols, d'un moule et d'un fouet.

De la simplicité, un bon biscuit sablé et des papilles qui pétillent... que demander de plus?

CARRÉS AUX AGRUMES

Pour un moule carré de 18 x 18 cm

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- > 85 g (1/3 de tasse) de beurre mou, coupé en dés
- > 40 g (1/3 de tasse) de sucre à glacer
- > 125 g (1 tasse) de farine
- > 1 pincée de sel

Pour la garniture

- > 3 gros jaunes d'œufs
- > 3 1/2 c. à soupe de sirop d'érable
- > 1/2 c. à soupe de fécule de maïs
- > Le jus de 1 pamplemousse (environ 125 ml ou 1/2 tasse)
- > Le jus de 1 orange (environ 100 ml ou un peu moins de 1/2 tasse)
- > Les zestes et le jus de 1 citron (environ 50 ml ou 1/4 de tasse)
- > 2 gouttes de colorant alimentaire rouge (facultatif)
- > Sucre à glacer, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Dans un bol, battre le beurre avec le sucre à glacer. Ajouter la farine et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Tapiser le fond d'un moule carré de papier parchemin et presser la pâte dans le fond du moule.
3. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré.
4. Pendant ce temps, dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sirop d'érable et la fécule de maïs. Ajouter le jus d'agrumes, les zestes de citron et ensuite le colorant alimentaire et fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Disposer la garniture sur la pâte encore chaude et cuire de nouveau pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.
6. Laisser refroidir avant de découper et saupoudrer les carrés aux agrumes de sucre à glacer.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand www.christelleisflabbergasting.com

À NOTRE GOÛT

Le grand salon

EVE DUMAS

Rares sont les endroits qui font aussi bonne impression que le nouveau Salon de thé Cardinal. De l'extérieur, la vieille porte rouge ne laisse vraiment rien paraître de l'invitant décor qui attend les clients au sommet de l'escalier. Mais le bouche-à-oreille a fait son œuvre et le Cardinal, ouvert au départ seulement trois jours par semaine, est maintenant l'une des adresses les plus courues en ville.

La dernière fois que nous avions mis les pieds dans cet espace – c'était avant même que le Sparrow ne prenne possession du rez-de-chaussée –, les murs étaient sombres. De la mezzanine, on pouvait regarder la génération pré-hipster se déhancher sur la piste de danse en buvant des vodka-Red Bull. Aujourd'hui, la faune bigarrée se reluque encore, mais de jour, le petit doigt en l'air, en buvant du Earl Grey à la crème.

L'endroit a changé du tout au tout, donc. En entrant, une

sensation de chaleur et de confort s'installe déjà. Les fauteuils et canapés en velours y sont pour quelque chose. La tapisserie, la vaisselle *vintage*, les cadres et objets antiques ont tous été choisis avec le plus grand soin. Et c'est sans parler du superbe lustre qui est au centre de tout ça. Le salon de thé a beau être flambant neuf, on dirait qu'il existe depuis toujours.

Puis l'expérience ne fait que s'améliorer dès qu'on commence à goûter à ce que la chef et pâtissière Kathy Daehler a cuisiné. Il y en a pour tous les appétits. Les sandwiches à l'anglaise paraissent d'une telle simplicité (cheddar et cornichons, concombre, etc.) qu'on est surpris de les trouver aussi savoureux. C'est grâce au pain, sans doute (notez que M^{me} Daehler a boulangé chez Joe la Croûte), et à la qualité des ingrédients qu'on insère entre les deux tranches.

Dans la catégorie « salé », qui s'allonge de semaine en semaine, on trouve également des

tartines, une salade, une assiette Ploughman (pain, fromage, charcuteries, etc.) et peut-être bientôt des *pies*, ces costaudes tartes à la viande qui appartiennent à la tradition culinaire britannique.

Du côté des douceurs, c'est l'abondance. Il y a évidemment le traditionnel scone (n'oubliez pas de demander la *clotted cream*), mais c'est l'Ecclès cake qui nous renverse, avec son savoureux mélange de fruits secs et d'épices enfermés dans une pâte feuilletée qui fond sur le palais. Les sablés, carrés au citron et autres moelleux gâteaux méritent qu'on se laisse tenter.

Dernier élément, mais non le moindre, le choix de thés est intéressant, mariant classiques anglais avec mélanges et jardins à la mode. Ils sont offerts en trois formats, bien infusés.

Désormais ouvert du jeudi au dimanche, de 11 h à 19 h.
5326, boulevard Saint-Laurent
514 903-2877



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE