sur cyberpresse.ca
VINS
Nouveautés, chroniques, recommandations: découvrez notre nouvelle section consacrée aux vins sur **cyberpresse.ca/vins**

GOURMAND

JACQUES BENOIT
LE QUÉBÉCOIS DE CHABLIS
PAGE 5

SUR LE POUCE
OLIVE ENCORE ET TOUJOURS
PAGE 6

DYAN SOLOMON, OLIVE ET GOURMANDO

Nids d'escargots au gingembre en croûte de kadaïf.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

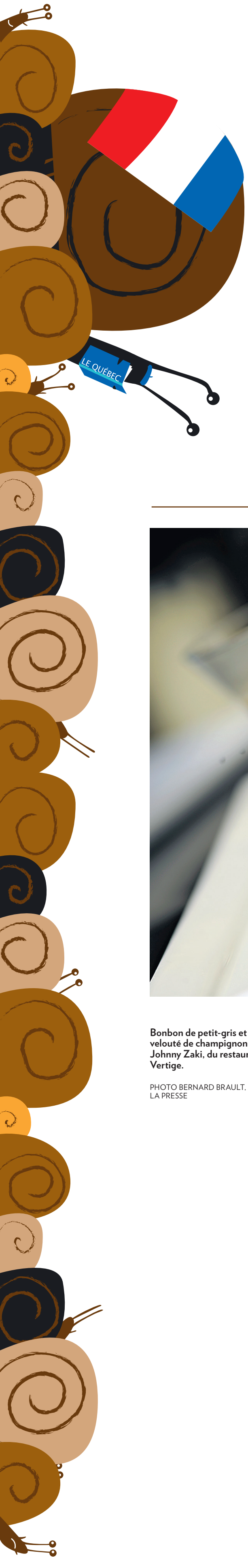
LA REVANCHE DE L'ESCARGOT

CAOUTCHOUTEUX, L'ESCARGOT ? C'ÉTAIT AVANT. LORSQU'ON LE NOYAIT DANS LE BEURRE ET L'AIL. LA PETITE BÊTE EST MAINTENANT EN VOIE DE RÉHABILITATION. LES PRODUCTEURS FRANÇAIS VEULENT LA REVALORISER. LES CHEFS LA REMETTENT AU MENU. LUI FONT LA FÊTE. L'APPRÊTENT COMME UN PRODUIT NOBLE. UN DÉLICE QUI N'EST PAS RÉSERVÉ AUX AUDACIEUX.

LES EXPLICATIONS DE STÉPHANIE BÉRUBÉ ET UNE RECETTE DU RESTAURANT VERTIGE, EN PAGES 2 ET 3.

ILLUSTRATION JULIEN CHUNG, LA PRESSE

GOURMAND



LA RÉHABILITATION GASTRONOMIQUE DE

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Les escargots sont arrivés au Québec avec la cuisine française classique. Avec la soupe à l'oignon gratinée et le bœuf bourguignon. Les cuisinières audacieuses apprêtaient leurs escargots avec beaucoup de beurre. Et autant d'ail. Dans son *Encyclopédie de la cuisine canadienne*, édition 1963, Jehanne Benoît ne propose qu'une seule recette d'escargot: beurre, échalote, ail, persil, sel et poivre.

« On les faisait même parfois à la margarine à l'ail! » rappelle le restaurateur Jean-François Plante. Ce qui fait qu'on est resté avec cette idée de petites bêtes très caoutchouteuses dont le seul goût venait de l'ail. Et on a cessé d'en manger. Dans son livre *Bistro*, le propriétaire des deux restaurants L'Aromate n'a pas hésité à se lancer dans une réhabilitation de l'escargot. « Travaillé intelligemment, il donne des résultats très intéressants », dit-il. Il utilise des escargots en conserve. Pratique et très bon marché. Une fois la conserve ouverte, la seule limite est l'imagination. Plante aime bien les faire macérer dans l'alcool. Utiliser ensuite cet alcool pour en faire une sauce qui, dit-il, contiendra aussi les arômes d'escargots. « Ils deviennent très moelleux », précise-t-il. Et pour pousser l'audace, il propose dans son recueil de servir escargots et os à la moelle. Esthétiquement magnifique, mais tout de même surprenant.

Jean-François Plante travaille maintenant un plat d'escargots braisés dans le vin rouge, avec des lardons de pancetta qu'il servirait sur un pain brioché aux fines herbes, pour ses salles à manger.

Les Québécois sont-ils prêts à remettre le joli gastropode au menu? « Oui, répond-il, sans hésitation. Plus on va le cuisiner et le présenter dans des sauces qui lui rendent justice, plus on va en manger. On en voit de plus en plus aux menus des restos. Je crois vraiment qu'il est en voie de réhabilitation. »

Les cuisiner plus, mais mieux

L'important avec les escargots, explique de son côté le chef Thierry Baron, c'est de ne pas essayer de masquer son goût boisé. Au contraire, dit le proprio du Vertige, il faut le célébrer. Et s'amuser avec les textures pour arriver à ce que dans la bouche, son côté moelleux soit encore plus mis en valeur avec un croustillant qui se trouve dans un tout autre registre.

Preuve à l'appui, cette bouchée d'escargot tempura, sauce coco-curry faite de fumet de poisson et de vin blanc qu'il a préparée spécialement pour confondre les

Bonbon de petit-gris et velouté de champignon de Johnny Zaki, du restaurant Vertige.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Un élevage très délicat

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Sale temps pour les escargots: les récoltes ont été plutôt moyennes ces dernières années en France, et les producteurs français souffrent énormément de la concurrence des pays de l'Est et de l'Asie, où les petits mollusques de terre coûtent beaucoup moins cher.

On ne parle pas encore de crise, mais au début du mois, une partie des éleveurs de l'Hexagone se sont donné rendez-vous dans l'île de Ré pour faire une espèce d'états généraux de l'escargot. Une rencontre en haut lieu de l'héliciculture – la culture des escargots – pour trouver des solutions à la délicate situation qui a déjà mené à une augmentation du prix du petit mollusque.

Au Québec, on trouve des escargots vivants marocains, parfois. Interdit d'en importer des vivants d'Europe. Quelques courageux ont tenté l'expérience de l'élevage d'escargots ici, mais apparemment, le petit gastéropode tolère mal l'hiver québécois. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation n'a aucun héliciculteur à son registre.

On peut alors en dénicher des congelés, mais assez difficilement. En cuisine, la conserve reste la norme. Les escargots offerts ici viennent surtout d'Indonésie, bien qu'on en trouve aussi de France, plus rares et plus chers. Surtout s'il s'agit d'escargots sauvages.

Et le goût? Assez semblable, finalement. Que l'escargot soit d'élevage ou sauvage. De France ou d'Asie. Tout est dans la façon de le travailler, vous diront les chefs qui l'ont dompté en cuisine.

Il y a entre 300 et 800 producteurs d'escargots en France. Si l'estimation est si imprécise, c'est que la taille des élevages varie grandement. Cela va du tout petit producteur qui fait des escargots parmi d'autres cultures, presque pour le plaisir et la consommation de la famille. Et il y a de grandes fermes d'élevage. Elles ressemblent, à première vue, à des champs ou des serres de légumes tout ce qu'il y a de plus ordinaire. En y regardant de plus près, on y aperçoit les milliers d'escargots. Ils sont tenus à l'intérieur par une clôture électrifiée qui leur rappelle les limites à ne pas dépasser.

Il y a plusieurs espèces d'escargots. Le type hélix compte les populaires petit-gris, gros-gris et l'escargot de Bourgogne. Ce sont les plus répandus en France. Ceux qui viennent d'Asie et qu'on trouve plus communément ici sont les achatines.

En France, ils sont plus rares sur le marché. « Ça ne plaît pas aux consommateurs français, mentionne Jean-Claude Bonnet, spécialiste de l'héliciculture. D'ailleurs, on ne les nomme pas escargots en France. »

Les Français mangent surtout des escargots locaux et des escargots des pays de l'Est, poursuit celui qui a dirigé durant 25 ans l'unité escargot de l'Institut national de recherche en agronomie de France, référence mondiale en la matière. Le prix des escargots d'Europe de l'Est a toutefois monté dernièrement, explique M. Bonnet, car la main-d'œuvre bon marché qui ramassait les espèces sauvages se désintéresse de la cueillette en bois, au profit d'activités plus lucratives.

« En France, la production et la consommation d'escargots est constante, mais stationnaire, poursuit-il. On en mange à Noël, au jour de l'An et à Pâques. Ça reste un repas de fête. »

Mais, les temps ayant changé, la plupart des consommateurs achètent leurs escargots en prêt-à-manger. « Il ne reste qu'à les mettre au micro-ondes! » dit Jean-Claude Bonnet, une pointe d'amertume dans la voix.

C'est que les gourmets qui utilisent les escargots vivants ont du boulot. L'opération n'est pas simple. Le cuisinier doit les faire jeûner une dizaine de jours. Puis, il les arrose de sel et de vinaigre pour – cœurs sensibles s'abstenir – les faire baver à mort. D'où l'importance de bien rincer les petits-gris avant de passer à l'étape cuisine, pour les libérer des excès de substances muqueuses.

Vive les conserves!

ILLUSTRATIONS JULIEN CHUNG, LA PRESSE

GOURMAND

L'ESCARGOT

sceptiques. La pâte est légère, elle est composée de farine de riz, de blancs d'œufs, d'un soupçon d'ail et de sel. Le contraste est frappant, mais le goût, délicat.

Le truc, dit-il, est d'abord de revigorer la bête dans un court-bouillon (qu'elle soit congelée ou en conserve). Juste pour dire. Moins d'une minute pour détendre les chairs. Question texture. Ensuite, il faut s'amuser pour lui donner du goût. Par exemple, avant d'être camouflé dans un ballotin de pâte filo, l'escargot est saucé dans un beurre aux herbes. Encore une fois, la texture de la pâte vient contrebalancer celle de l'escargot.

Bien sûr, à la carte, il sert ses escargots au beurre à l'ail. Un classique. « Mais il faut bien le faire, dit-il. Il faut blanchir l'ail pour ne pas couvrir le goût de l'escargot. » Parfois, il met au menu un plat de gnocchis avec des cèpes et des escargots, ces deux derniers ayant un goût de sous-bois qui se marie à merveille, dit-il. « Il y a un million de recettes à faire avec l'escargot. L'important est de ne pas se laisser intimider », dit le jeune chef

Baron est né en France. Les escargots, il connaît. Petit, il les ramassait en forêt. « On y allait après la pluie et c'était comme aller aux champignons. C'était une fête ! »

Son collègue chef et coproprio du Vertige, Johnny Zaki, aime aussi les petits mollusques, mais à sa façon. Le chef est né à Alexandrie et est d'origine grecque. « Partout autour de la Méditerranée, on mange des escargots », dit-il. Et chacun s'approprie la petite bête. Lui n'hésite pas à le déposer sur un lit de vermicelles kadaïf. La pâte filo, c'est aussi son inspiration grecque. L'escargot est au menu du régime crétois, rappelle-t-il. Et ce régime est célébré partout sur la planète, depuis qu'on a remarqué que ceux qui le mangent vivent en santé et longtemps. Peut-être que l'escargot a quelque chose à y voir…

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Les chefs Johnny Zaki et Thierry Baron du restaurant Vertige font des merveilles avec les escargots. Ici, un tempura d'escargot, sauce au lait de coco.

RECETTE > DE THIERRY BARON ET JOHNNY ZAKI DU RESTAURANT VERTIGE

*** Les vermicelles de kadaïf se trouvent facilement dans des épiceries arabes et moyen-orientales. Le plat d'escargot est tout simple, mais visuellement, ces petits filaments de pâte filo donnent du panache à l'escargot. Côté texture, le contraste du croustillant de l'un et du moelleux de l'autre est parfait.**

PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE

NIDS D'ESCARGOTS AU GINGEMBRE EN CROÛTE DE KADAÏF ET PURÉE DE PANAIS ET SON ÉCUME

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

POUR LES NIDS D'ESCARGOTS
- 12 escargots petits-gris ou autres
- 1 paquet de pâte kadaïf*
- 20 g de beurre fondu

POUR LA MARINADE
- 1 cuillère à café de gingembre frais haché
- 1 cuillère à café de sauce soya
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

POUR LA PURÉE DE PANAIS
- 250 g de panais
- 100 g de pommes de terre
- 30 ml de crème 35%
- 30 g de beurre en pommade
- Jus d'un demi-citron
- Sel

POUR L'ÉCUME DE PANAIS
- 1 cuillère à soupe de panais
- 1 cuillère à soupe de crème 35%
- 4 cuillères à soupe de lait 2%
- 1 cuillère à thé de gingembre frais haché

PRÉPARATION

Comment redonner de la vigueur à vos escargots en conserve avant de les utiliser dans une recette? Faire un petit court-bouillon: pour 1 litre d'eau, 50 g de carottes, 50 g d'oignons, 1 feuille de laurier, le jus d'un demi-citron, 1 branche de thym, une pincée de sel, faire bouillir le tout et laisser refroidir. Pour les escargots en conserve, passez-les sous un léger filet d'eau froide. Mettre les escargots dans le court-bouillon à froid et faire chauffer tout doucement jusqu'au premier frémissement. Laisser frémir environ 2 à 3 minutes et coupez le feu sans retirer les escargots, laisser refroidir.

POUR LES NIDS D'ESCARGOTS

1. Mettre tous les ingrédients de la marinade dans un bol et bien mélanger. Mettre les escargots dans la marinade et laisser reposer environ 10 minutes.
2. Couper à l'aide d'un ciseau et démêler le kadaïf pour obtenir des petites poignées de fils de 10 cm de long environ. Mettre le kadaïf dans un bol et l'arroser de beurre fondu, bien mélanger pour que le beurre s'imprègne bien dans le kadaïf.
3. Dans une plaque à petits muffins ou des petits ramequins en céramique, mettre le kadaïf au fond comme pour former un nid d'oiseau. Disposer dans chaque nid un escargot déjà mariné. Mettre au four à 300-350 °F pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que vos nids soient bien colorés.

POUR LA PURÉE DE PANAIS

Éplucher les pommes de terre et les panais. Les rincer à l'eau puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans une grande casserole avec de l'eau froide. Ajouter le gros sel et le jus de citron pour que les panais restent bien blancs. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson durant 20 minutes en remuant de temps en temps et en s'assurant qu'il y ait toujours de l'eau par-dessus les panais. Égouttez les panais dans une passoire et passer le tout au robot culinaire, ajouter la crème fraîche, le beurre en pommade puis le sel, et bien homogénéiser pendant 2 à 3 minutes.

POUR L'ÉCUME DE PANAIS

Faire chauffer le lait, la crème et le gingembre haché dans une casserole. Mettre la purée de panais et refaire chauffer. Vous devriez obtenir l'équivalent d'un velouté de panais. Passer le velouté au mixeur à main, une écume se formera sur le dessus.

PRÉSENTATION

Mettre la purée de panais au fond de l'assiette puis l'étendre avec une cuillère à soupe. Vous pouvez ajouter aussi quelques feuilles de verdure comme des bébés épinards ou de jeunes pousses de roquette sauvage. Disposer les nids d'escargots sur la purée. Et arroser légèrement de l'écume de panais au gingembre. Servir.

CYBERPRESSE.CA

RECETTES

Pour d'autres recettes d'escargots des chefs Thierry Baron et Johnny Zaki, du restaurant Vertige, rendez-vous sur **www.cyberpresse.ca/escargots**

LEÇON DE DIÉTÉTIQUE

L'escargot n'est pas gras du tout et est très hypocalorique avec ses 50 petites calories la douzaine, ce qui se compare à ce que contient une pomme ou une orange, mais est nettement plus riche en protéines. Dix grammes la douzaine, environ l'équivalent d'une petite portion de 30 grammes de fromage de type mozzarella. L'escargot contient aussi beaucoup de fer et de calcium.

8,59 $
BONTOUT
Escargots sauvages
Origine : France

4,49 $
DUBON
Origine : France

2,49 $
LELARGE
Origine : Indonésie

1,99 $
M'LORD
Origine : Indonésie

PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

GOURMAND

Les géants dans la tourmente (2)

VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

Les résultats financiers annuels divulgués la semaine dernière par le géant du vin et des spiritueux, Constellations Brands, comportent deux mauvaises et deux bonnes nouvelles.

Les deux mauvaises, d'abord: les pertes sont lourdes pour 2009 et les marchés européen et australien sont en forte baisse (ce que l'industrie avait remarqué depuis quelques mois).

Les bonnes nouvelles maintenant: 2010 devrait être mieux, avec peut-être même un retour aux profits, et le marché des États-Unis, lui, maintient la croissance observée depuis quelques années.

Heureusement, d'ailleurs, que nos voisins du Sud boivent de plus en plus de vin (et pas que de la piquette!) parce que les Européens, Français et Britanniques en particulier, diminuent leur consommation au même rythme qu'augmentent les inquiétudes des marchands de vin.

Les grands acteurs de la planète vin, comme le premier acteur mondial (en volume et en revenu, selon le *Wall Street Journal*), Constellation Brands, pouvaient toujours rêver de l'ouverture du marché chinois et des excès des nouveaux riches russes, mais la crise économique est venue contrecarrer leurs idées de grandeur. Du moins, momentanément.

En attendant la reprise tant espérée, les pertes sont lourdes et les mesures de redressement, drastiques.

Juste pour son dernier trimestre, qui se terminait le 28 février, Constellation Brands a enregistré une baisse de revenus de 17 %, soit une baisse de 400 millions. La dégringolade des ventes en Europe explique en grande partie cette mauvaise performance, selon les analystes.

Un tel marasme, forcément, a des conséquences profondes sur une entreprise.

Constellation Brands entend remercier 5 % de ses 9000 salariés partout dans le monde et veut vendre au moins trois usines de production en Australie, ainsi que plusieurs marques produites dans ce pays.

Autre conséquence directe: le PDG de Constellation Brands, Andy Berk, a quitté ses fonctions la semaine dernière, au lendemain de la divulgation des résultats financiers de l'entreprise.

Pour le moment, Constellation Brands ne prévoit pas de vente de feu, contrairement à un autre géant, l'Australienne Foster's, qui veut se départir d'une trentaine de ses vignobles et maisons pour sortir la tête de l'eau.

L'Américaine Constellation Brands a toutefois vendu quelques maisons de spiritueux moins profitables (comme les produits 99 Schnapps), question de se procurer un peu d'argent frais.

Les résultats ne sont pas brillants, mais ils auraient pu être pires, n'eût été des ventes en hausse d'un produit vedette de Constellation Brands, la Vodka Svedka (la « guerre des vodkas », produit privilégié des spécialistes du marketing, est en soi un sujet pour plusieurs chroniques).

Le nom Constellation Brands ne vous dit peut-être rien, mais les tentacules de ce colosse s'étendent pourtant partout, y compris dans le petit monde du vin canadien.

Pensez seulement aux maisons reconnues en Ontario et en Colombie-Britannique, telles, Inniskillin, Jackson-Triggs, Sumac Ridge, et Le Clos Jordanne, toutes dans le giron de Constellation Brands. Idem pour le success story Osoyoos-Larose, de la vallée de l'Okanagan, produit avec la Française Groupe Taillan.

Ailleurs dans le monde, vous retrouverez les empreintes de Constellation Brands un peu partout, notamment en Californie, avec son navire amiral, Robert Mondavie, mais aussi avec Hogue, Ravenswood, Woodbridge, Clos du Bois, entre autres.

MOINS DE 20 $

ORTAS, RASTEAU CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2007 (CODE SAQ: 00 113 407) 14,00 $ (NORMALEMENT: 15,95)

Ce « petit » Côtes du Rhône Villages était déjà tout à fait présentable, il l'est encore davantage réduit à 14 $, au lieu de 15,95 $. Grenache, syrah, mourvèdre dans un assemblage classique chaud en bouche (et en alcool: 14,5 %!), avec des effluves de mûres, de bleuets, de poivre et, en respirant, de pruneaux cuits. Dommage que le producteur soit tombé dans la vulgarité marketing en décorant ses bouteilles d'un gros « 88 points Wine Spectator ».

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

ESPAGNE

Les bars à tapas victimes de la crise

DENHOLM BARNETSON
AGENCE FRANCE-PRESSE

PHOTO JAVIER SORIANO, AGENCE FRANCE-PRESSE

L'heure du midi, cette semaine, dans un restaurant presque vide de Madrid.

MADRID — Déguster une assiette de jambon serrano entre amis autour d'un verre de vin est un rite social en Espagne. Mais depuis le début de la crise économique, on se bouscule moins dans les restaurants et bars à tapas.

Il est 23 h au bar-restaurant Biotza de Madrid, couples et groupes d'amis dégustent de fines tranches de charcuterie et des aubergines braisées au miel. Une soirée banale au pays des tapas. Sauf qu'il reste de la place au bar et que seules quelques-unes des 29 tables de l'établissement sont occupées.

Il y a quelques mois encore, il aurait fallu jouer des coudes pour atteindre le comptoir... La crise économique qui frappe durement l'Espagne est passée par là. Et si elle n'a pas découragé les Madrilènes de sortir, elle les contraint souvent à une inhabituelle modération.

Le pays est entré en récession à la fin de l'année 2008 pour la première fois depuis 15 ans. Et le chômage explose beaucoup plus rapidement que partout avec un taux de 15,5 % en février qui pourrait, selon la Banque d'Espagne, friser les 20 % en 2010.

« Il y a environ 60 personnes ce soir, 20 % de moins que ce qu'on pourrait attendre une nuit comme celle-ci », se plaint Manuel de la Calle, chef des serveurs du Biotza, endroit pourtant situé dans le quartier chic de Salamanca.

Il assure que les recettes de l'établissement ont baissé de 10 à 15 % ces quatre derniers mois, au cours desquels la crise économique espagnole a pris un tour très aigu.

Ventes en baisse dans la restauration

« Ce mois-ci, on a commencé à servir des tapas non seulement au bar, mais aussi dans la partie restaurant », normalement réservée aux plats cuisinés plus onéreux, explique-t-il.

Et le Biotza semble loin de faire exception. Selon l'Institut national de la statistique (INE), les ventes dans le secteur de la restauration et des boissons ont commencé à baisser il y a un an. Elles étaient en chute de 8,2 % en décembre et de 5,2 % en janvier par rapport à l'an dernier.

Mais en Espagne, où la vie sociale se déroule traditionnellement plutôt dehors qu'à la maison, le secteur arrive encore à sauver les meubles.

« Sortir, ça fait partie intégrante de la culture espagnole, plus qu'en France », commente Raul, un avocat de 38 ans attablé avec sa femme Susanne, 34 ans. « Les bars et restaurants ne sont pas les plus touchés. La différence, c'est que leur bénéfice est passé de deux à un chiffre. »

Susanne, qui enseigne à l'université, abonde dans le même sens: « Ici, les gens pensent: "O.K., je n'ai pas beaucoup d'argent, mais ce que j'ai, je peux le dépenser dans un bar". »

Luis Adiego, copropriétaire du club de musique La Cueva del Bolero, relève que la chute de la fréquentation est plus évidente entre le lundi et le jeudi. « Avant la crise, les gens sortaient n'importe quel jour. Maintenant, ils concentrent leurs sorties le week-end. » Et beaucoup sont passés du verre de vin ou de gin-tonic à la bière moins chère.

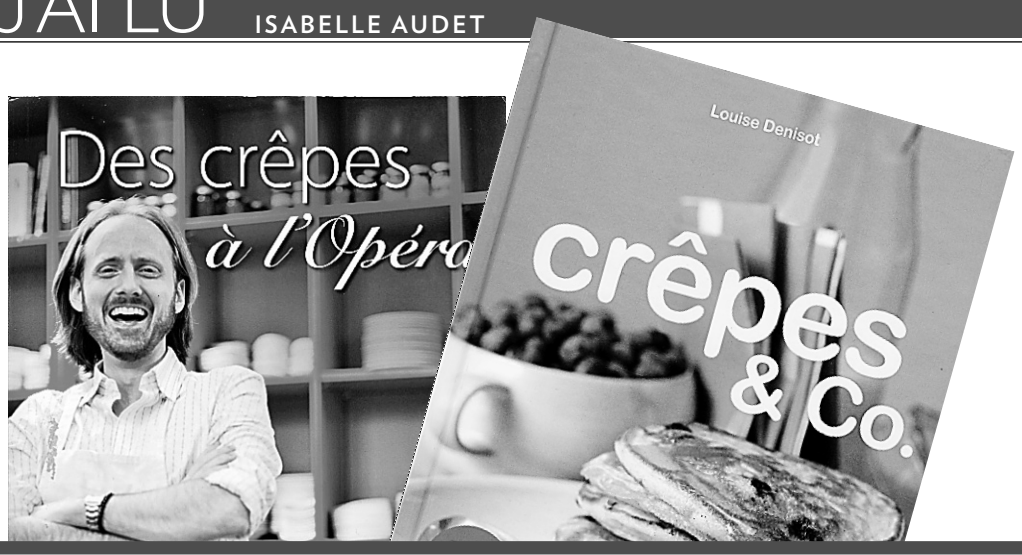
Au chapitre des loisirs, les Espagnols économisent aussi sur le cinéma. L'an dernier, les salles espagnoles ont enregistré 14,3 millions d'entrées, soit 1,4 million de moins qu'en 2007, selon le ministère de la Culture.

La restauration rapide, elle, se frotte les mains, grâce à ses bas tarifs. McDonald's a augmenté ses ventes de 7 % l'an dernier et ouvert 17 nouvelles enseignes dans le pays. Une autre chaîne américaine de restauration rapide, BBQ Chicken, a annoncé le mois dernier qu'elle comptait ouvrir 30 établissements en Espagne.

Un comble dans ce pays qui s'est taillé ces dernières années une réputation montante sur la scène gastronomique internationale.

J'AI LU

ISABELLE AUDET



TOUS LES JOURS DIMANCHE

Deux livres de recettes de crêpes viennent d'arriver en librairie. Sortons nos sacs de farine: *Des crêpes à l'opéra*, du musicien Marc-Antoine d'Aragon (éditions les Malins) et *Crêpes & co.*, de Louise Denisot (Albin Michel) ont de quoi alimenter des mois de copieux brunchs. Dans *Des crêpes à l'opéra*, la crêpe «accidentée» est un succès assuré: la pâte à la farine d'épeautre et la garniture de camembert et de noix (c'est tout!) se marient à la perfection. Et nous qui croyions n'avoir rien dans le frigo pour dîner! Dans *Crêpes & co.*, ce sont les crêpes au cidre brut et aux pommes qui ont le potentiel d'un classique du dimanche. Ou du lundi soir, pourquoi pas? Les deux auteurs présentent aussi des recettes plus élaborées pour les grands jours (crêpe aux crevettes tempura pour Marc-Antoine d'Aragon et aumônière au cœur coulant de chocolat pour Louise Denisot). Des livres à garder à proximité tant les recettes sont variées et, la plupart du temps, simples à réaliser. Avec *Crêpes & co.*, mieux vaut toutefois s'assurer d'avoir une balance à la maison, car l'auteure présente les ingrédients en grammes.

GOURMAND

Le Québécois de Chablis

JACQUES BENOIT

DU VIN

« Les Québécois sont très bien acceptés en Bourgogne, on n'est pas vus comme des envahisseurs », racontait Patrick Piuze tout récemment, à l'occasion d'une dégustation de ses... 19 chablis du millésime 2008.

Comment est-il venu au vin? Et pourquoi s'être installé en Bourgogne, plus précisément à Chablis, où il a sa propre société depuis le printemps 2008?

Tout cela commença parce qu'il était un piètre élève, ce qui l'amena, un peu par hasard, à suivre des cours de sommellerie, raconte-t-il.

« J'ai suivi les cours de Nick Hamilton (NDLR: aujourd'hui chroniqueur-vin à *Voir*), au collège LaSalle, en 1991. Je devais avoir 18-19 ans », dit-il.

Originaire de Saint-Lambert, âgé de 36 ans seulement, il a parcouru, depuis, un très long chemin. Il travailla ainsi, tour à tour, à partir de 1995, d'abord au chai d'un producteur australien, « du travail à la cuverie », dit-il, puis en Afrique du Sud, après quoi retour en Australie, « chez Leaconfield, dans Coonawarra », en Australie du Sud.

Accident de parcours: il tint un restaurant, Le Pinot noir, rue Saint-Denis, à Montréal, en 1997 et 1998.

« Ce n'était pas ma vocation, dit-il. Dans la restauration, tu travailles tout le temps, tu n'as pas de vie. »

Enfin, pas décisif, il mit les pieds en Bourgogne en 2000. « Je suis arrivé pour trois semaines, pour faire les vendanges », dit-il.

Il y est toujours, puisque l'année suivante – en 2001, donc –, le célèbre négociant Olivier Leflaive lui confia la responsabilité de sa cuverie de Chablis, que Leflaive partage avec Verget, la société de négoce de Jean-Marie Guffens.

Autodidacte – comme l'est par exemple le réputé vinificateur Stéphane Derenoncourt, du Bordelais –, et ayant donc tout appris sur le tas, Patrick Piuze y vinifia, pour Leflaive, trois millésimes de ses vins de Chablis, soit 2001, 2002 et 2003.

Vinificateur de grand talent, Jean-Marie Guffens lui a beaucoup appris, dit-il en substance.

Enfin, preuve de son savoir-faire, il passa à l'été 2005 chez Jean-Marc Brocard, l'un des plus grands producteurs de Chablis, cette maison exploitant 115 hectares de vignes – ce qui est énorme pour la Bourgogne.

Ce fut, dit-il, à la demande des deux fils de Jean-Marc Brocard, auxquels leur père a passé le relais et qui, en l'embauchant, lui laissèrent carte blanche.

« J'ai eu deux mois pour passer de 200-250 000 bouteilles chez Leflaive à 4,5 millions chez Brocard! Là, j'avais six ou sept personnes en cave », dit Patrick Piuze, qui y vinifia les millésimes 2005, 2006 et 2007.

Enfin, il y eut le grand saut en mai 2008! Avec l'aide d'autres actionnaires, il fonda sa propre société – nommée simplement Patrick Piuze. « Les gens veulent une signature », dit-il.

« On est cinq actionnaires, poursuit-il, et je ne suis pas majoritaire. Mon comptable a 5 %, les trois autres actionnaires sont des partenaires silencieux, qui m'aiment bien et qui ont cru en moi. »

Le Chardonnay

Il faut l'entendre parler du Chardonnay, de sa conception de la vinification, et puis de goûter ses vins, pour réaliser à quel point... ce mauvais élève est talentueux!

« Le Chardonnay est un cépage qui ne goûte rien, souligne-t-il. La

peau n'a pratiquement pas de goût, ce sont les lies fines qui vont donner le goût. »

Il devait ajouter, à la dégustation: « Le Chardonnay est un transmetteur du sous-sol et, pour moi, le sous-sol est plus important que l'orientation. »

Le débourbage a donc à ses yeux une importance capitale. Car s'il est nécessaire que les grosses lies au « goût terreux » tombent au fond de la cuve pendant cette opération qui précède la fermentation, le moût doit rester trouble et donc conserver la plus grande quantité possible de lies fines, signale-t-il.

« Pour que le vin ait beaucoup de nourriture. »

Il n'achète que des raisins (pas de moûts, ni de vins faits, par conséquent), et, perfectionniste, c'est lui-même et son équipe qui vendangent, à la main, « les 15 à 18 hectares » que représentent ses achats.

« Chablis, c'est vendangé à la machine à 95 % », note-t-il.

Les vinifications ont lieu en cuves d'acier inoxydable, et en fûts pour environ le quart de la production. Mais seulement en fûts qui servent, année après année, depuis 2002, lesquels ne donnent donc pas d'arômes boisés, tout en permettant, mieux que l'acier, une légère oxygénation, et mesurée, des vins.

« Le côté boisé, je n'en veux pas, ça cache la première particularité du chablis, qui est la minéralité », dit-il.

Enfin, pas de bâtonnage chez lui (ce qui consiste à remettre les lies en suspension à intervalles réguliers), « ce n'est pas nécessaire », dit-il, vu sa technique de débourbage.

« Pour l'instant, ajoute-t-il, je fais tout. Je soutire, c'est moi qui lave les fûts, je vais mettre en bouteilles, en cartons... »

Et, dit-il, son comptable l'aide!

Pour ce qui est de la cuverie, en plein cœur de Chablis et dont il dispose par contrat pour neuf années, tout y est fait par gravité (sans chocs pour le vin) et l'équipement y est de grande qualité. « Je n'aurais pas pu rêver mieux. »

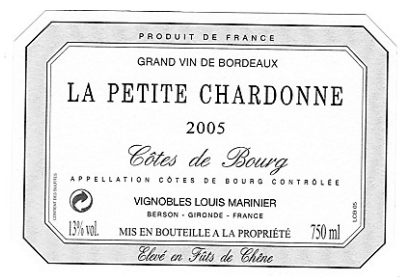
Ses 19 vins goûtés avec lui étaient tous des échantillons, bruts de cuve (comme on dit en France), c'est-à-dire non embouteillés. Et, pour qui n'en a pas l'habitude (c'est mon cas), passablement difficiles à goûter dans cet état, certains n'ayant pas encore été traités au soufre (chose essentielle), tous renfermant beaucoup de gaz carbonique, etc.

N'empêche, au nez surtout, également à la consistance en bouche, on voit bien qu'on a affaire à des chablis de haut niveau.

Tous ces vins, dont quatre simples chablis, mais de villages différents, puis huit premiers crus et cinq grands crus, seront vendus (hélas!) en importation privée seulement, par l'agence La Céleste levure (514-948-5050), à des prix qui iront de 29$ à 137$ environ pour ce qui est de son Chablis Grand Cru Grenouilles 2008, dont il n'aura que 300 bouteilles.

Des bordeaux rouges 2005

Vin d'une appellation modeste mais de ce magnifique millésime qu'est 2005, le **Bordeaux Supérieur 2005 Château de la**



Vieille Tour, richement coloré et au bouquet large, quoique tout d'une pièce, et un peu vanillé (le bois), vous en met... plein la bouche! Concentré, tannique, c'est un vin compact, qui fait montre de plus de générosité que de finesse, et fort bon malgré tout (184 caisses).

S, 858167, 19,50$, ★★ 1/2, ou 15,8/20, $$, 2009-2014.

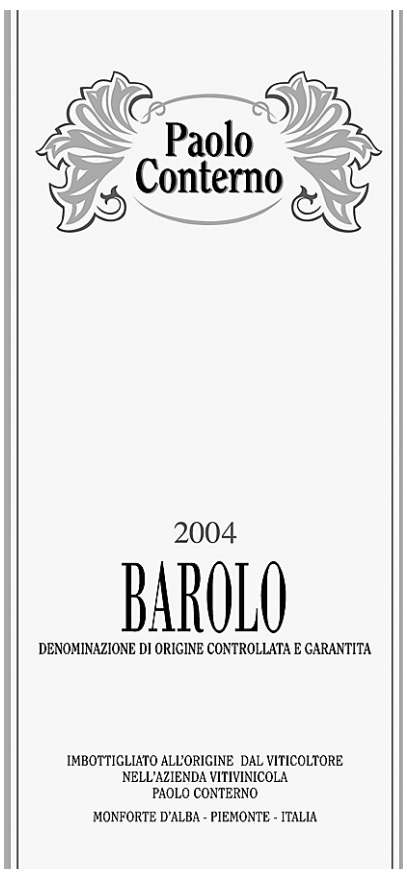
Goûté côte à côte avec le précédent, le **Côtes de Bourg 2005 La Petite Chardonne**, un peu moins coloré, dans lequel entre surtout du Merlot (95 %), au boisé ne manquant pas de distinction, d'une bonne concentration sans avoir la corpulence du Château de la Vieille Tour, et aux tannins également assez fermes, a toutefois une plus belle texture. Le prix est à l'avenant...

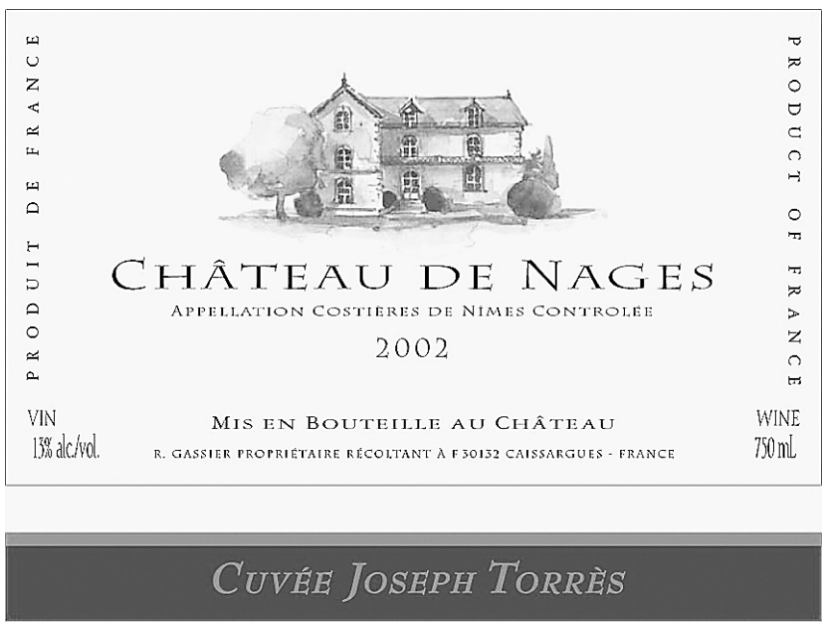
S, 919068, 23,20$, ★★★, 16/20, $$ 1/2, 2009-2014.

Enfin, la SAQ vient aussi de mettre en vente le millésime 2005 de ce si beau vin qu'est, normalement, le **Haut-Médoc Château Cambon La Pelouse**.

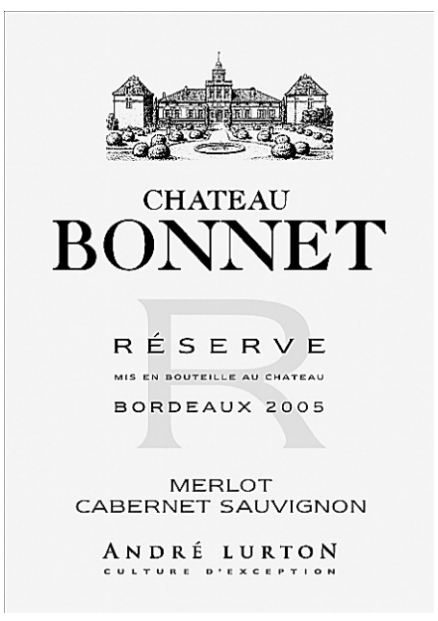
D'une couleur pourpre-grenat soutenue, il a... tout le sérieux et l'attrait des meilleurs vins de ce millésime: un bouquet de très bonne ampleur, de fruits rouges surtout, d'une pureté exemplaire, encore plutôt unidimensionnel mais très prometteur, avec une bouche de même niveau, concentrée sans lourdeur, aux saveurs éclatantes, assise sur de beaux tannins. Environ 53 % de Merlot, plus surtout du Cabernet Sauvignon (32 %), et élevage en fûts. Magnifique bordeaux rouge, et à prix raisonnable (207 caisses).

S, 10653793, 29$, ★★★★, 18/20, $$$ 1/2, 2009-2016.





LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin du Bordelais commercialisé par la SAQ depuis de nombreuses années, le Bordeaux 2005 Château Bonnet reste, dans ce millésime, fidèle à lui-même. Robe pourpre passablement foncée sans qu'elle soit opaque, un bouquet plutôt simple, de fruits rouges, et au boisé, m'a-t-il semblé, très discret, il s'agit d'un vin de corps moyen, aux saveurs de fruits rouges avant tout (le Merlot domine), et peu tannique, avec ce bon goût de fruit qui est l'une des caractéristiques de ce grand millésime. Peu complexe, et en même temps savoureux, il gagnera à être servi rafraîchi – 14-15 °C. La moitié de la cuvée est élevée en fûts (770 caisses).

C, 99044, 18,95$, ★★ 1/2, 15,5/20, $$, 2009-2011.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Marlborough Nelson 2007 Pinot Noir Mount Riley. Une robe rouge clair à reflets bleutés, un joli bouquet de fruits rouges et noirs, et alléchant, une bouche tendre, souple – on a là un fort bon vin de Nouvelle-Zélande, au charme immédiat comme beaucoup d'autres vins de Pinot noir de ce pays (70 caisses). **S, 10950632, 22,95$, ★★ 1/2, 15,8/20, $$ 1/2, 2009-2011**

Barolo 2004 Paolo Conterno. Grenat-acajou, ce vin de Nebbiolo, du Piémont, se présente avec un bouquet caractéristique, imposant, nuancé (genre fruits cuits, figues séchées, cuir, etc.). Dense, charnu, corsé, ses tannins sont fermes, mais sans la dureté d'autres vins de la même appellation. Mais... on aime le Barolo, ou pas. Très bon (363 caisses). **S, 10860223, 41$, ★★★ 1/2, 17,8/20, $$$$, 2009-2021**

Saint-Chinian 2007 Cuvée Mathieu et Marie Donnadieu. Bien coloré, élaboré avec 50 % de Syrah, 20 % de Grenache, 15 % de Mourvèdre et 15 % de Carignan, c'est incontestablement la Syrah, aux arômes de fruits noirs, qui domine dans ce vin du Languedoc. Un peu plus que moyennement corsé, velouté, ses saveurs sont rehaussées par un brin de gaz carbonique (84 caisses). **S, 642652, 16,40$, ★★ 1/2 , 15,8/20, $$, 2009-2010**

Costières de Nîmes 2003 Cuvée Joseph Torrès Château de Nages. Vin rouge de la vallée du Rhône, de Syrah uniquement, d'un grenat-pourpre soutenu, et dont le bouquet, large, aux arômes de fruits noirs, est marqué par des notes de torréfaction. Bien en chair, concentré, ses tannins sont gras, et on retrouve en bouche les mêmes arômes torréfiés, avec des saveurs déjà partiellement évoluées. Élevage en fûts de 300 litres pendant un an (101 caisses). **S, 567115, 19,90$, ★★★ 1/2, 17/20, $$, 2009-2012**

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

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

PARIS

Cent bouteilles dérobées chez Hédiard

AGENCE FRANCE-PRESSE

PARIS — Le préjudice subi par Hédiard dans le cambriolage de son épicerie fine place de la Madeleine à Paris, dans la nuit de dimanche à lundi, s'élève à plus de 300 000 € (477 000 $ CAN) pour plus de cent bouteilles dérobées, a estimé mardi la direction de l'enseigne.

« Plus de cent bouteilles ont été volées et la somme du préjudice se chiffre entre 300 000 et 400 000 € (entre 475 000 $CAN et 635 000 $CAN), bouteilles et dégâts matériels compris », a déclaré Catherine Roux, directrice marketing de l'enseigne lors d'une conférence de presse. « Des pièces très rares ont été volées, comme une bouteille de cognac de 1875 d'une valeur de 12 800 $CAN et des bouteilles de Cheval Blanc et de Château d'Yquem », a-t-elle souligné.

Des malfaiteurs se sont introduits dans la nuit de dimanche à lundi dans les locaux de l'épicerie Hédiard place de la Madeleine à Paris (VIIIe) et sont repartis avec le coffre-fort et des bouteilles de vin de valeur. Lundi, une source proche de l'enquête avait évalué le préjudice à 160 000 $CAN.

« Dans le chais, la première vitrine avec tous les grands crus est vide et dans la cave des vénérables, où se trouvent les vins centenaires, il en manque encore un peu plus », a précisé Claude Chazalon, directeur du magasin. « Plusieurs vitrines ont été forcées et un coffre-fort a été visité, mais c'est la cave qui était visée », a-t-il ajouté.

Pour Catherine Roux, « certaines bouteilles ne sont pas si faciles à écouler parce qu'elles sont uniques. Nous sommes très touchés, constituer une cave de cette qualité demande des années. »

La sécurité du magasin sera renforcée, « pour aller vers un système digne des grands bijoutiers », a-t-elle ajouté.

Le magasin a rouvert ses portes mardi matin. La cave du magasin Hédiard comptait plus de 1200 références.

GOURMAND

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Avec un long bar qui s'étire sur presque toute sa longueur, une cuisine ouverte où s'évertuent de jeunes cuisiniers, des toilettes aux accents rouge sang, et un tableau noir qui propose à la fois la table d'hôte de la soirée et la carte des vins, on sent que les patrons du Vino avaient de la bonne volonté.

Pavé de bonnes intentions

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS

COLLABORATION SPÉCIALE

L'idée est bonne. En fait, le Vino, ce resto-bar un peu bistro de quartier, un peu lieu de rencontre, un peu bar à vin, a pas mal de mérite. Il est juste assez décoré, ornementé avec suffisamment de détails pour ne pas le rendre banal, et raisonnablement pudique pour le rendre attirant. Avec un long bar qui s'étire sur presque toute sa longueur, une cuisine ouverte où s'évertuent de jeunes (de bien jeunes à ce qu'il paraît) cuisiniers, des toilettes aux accents rouge sang, et un tableau noir qui propose à la fois la table d'hôte de la soirée et la carte des vins, on sent que les patrons avaient de la bonne volonté. Ils voulaient se distinguer du lot, et surtout du lot sincèrement pas très joyeux du quartier, réputé pour ses à-peu-près, ses restos de frimes, ou ses gargotes à *snacker* ethniques. Nous l'en félicitons.

Malheureusement, pour réussir à faire les choses bien, il faut un peu plus que de la bonne volonté. Il faut du talent, de la maîtrise technique, des ingrédients de la plus haute qualité, et un angle, une vision. Vous savez, cette orientation générale un peu abstraite, davantage une aspiration qu'un caprice, qui se traduit dans l'assiette et qui sépare souvent les bons des communs. Un chef qui a une vision ou un concept et qui sait le transmettre sur l'assiette, exécuter avec précision, fera jaser, créera de l'émoi, suscitera des palpitations, que sais-je?

Mais Vino, qui a d'innombrables qualités, il n'en faut pas douter, manque de vision. On y mange à peu près convenablement, les portions sont généreuses, mais on ne se lèvera pas pour faire une ovation à cette cuisine italo-française prévisible et pas aboutie, annoncée comme méditerranéenne mais usant de crème et de beurre à profusion. Elle est définie dans les règles (ou à peu près, certes) mais trop riche, faite d'ingrédients assemblés rapidement et parfois maladroitement. Et surtout, trop de tarabiscotages, d'ingrédients, de combinaisons, des crevettes servies avec une salsa d'ananas, un tartare de saumon avec de la crème, des pâtes avec de la crème, des trucs caramélisés, le fenouil côtoie la coriandre, les épices et les tomates séchées, une pincée de paprika ou de chili, c'est à la fois américain, italien, français, la jungle, on ne sait plus trop, en fait. C'est du métis désincarné.

Les portions sont généreuses, mais on ne se lèvera pas pour faire une ovation à cette cuisine italo-française prévisible et pas aboutie.

Nous choisissons des calmars frits, c'est une entrée qui convient aux saisons froides. Les petites bêtes sont trop cuites ou pas assez, elles sont caoutchouteuses (et décongelées, manifestement), et la friture est molle et grasse. On l'accompagne d'une riche mayonnaise aux relents de curry. Il a fallu demander du pain, on nous apporte de l'huile complètement rance (à croire qu'on ne goûte pas avant de commencer le service, à moins qu'on l'abandonne sur le bord d'une fenêtre ou près d'une source de chaleur), et personne ne trouve à redire lorsque nous le faisons remarquer. Bon! Pour la Méditerranée, on repassera. La salade de betteraves est plutôt bonne, servie sur un fouillis (puisque ce n'est pas lié avec de l'huile) de roquette fraîche, avec des amandes rôties et du fromage feta. Ce devrait être une entrée, robuste et miniaturisée, tout en délicatesse, mais c'est présenté comme un camion de pompier, une portion énorme, du jus de légumes éclaboussé. Heureusement, c'est bien assaisonné. C'est déjà ça.

Maintenant les plats. Le risotto aux champignons sauvages est affligeant, il est trop cuit, pâteux, collant et nous en laissons les trois quarts. Les tortellini au gorgonzola sont crémés, encore, et garnis d'un peu de persil fraîchement déposé sur le dessus. Or, la crème a cette vertu de tout travestir, même le caractère – pourtant viril – d'un fromage comme celui-là. Qu'importe, la *pasta* est réussie dans son genre, mais le plat reste un peu loufoque. Un Milanais à qui l'on présenterait cette version de sa cuisine nationale fulminerait. Nous pourrions encore pérorer sur les pâtes au porc fumé, sur des desserts idoines, mais nous préférons aller marcher pour éliminer les milliers de calories que nous avons entreposées ce soir-là. Régime méditerranéen, vous dites?

VINO
5674, rue Monkland
Montréal
514-481-8466

› **On y retourne?** Bof!

› **Prix**: C'est moyennement cher, comme tout le reste d'ailleurs: moyen dans l'addition comme en cuisine. Comptez environ 100 $ pour deux repas du soir, taxes, service et une bouteille de vin compris.

› **Faune**: On s'y attendait, bourgeoise et pasteurisée, de tout âge, mondaine et bohème à la fois. Comme le quartier.

› **Décor**: Une sorte de petit boudoir... Bistro français à banquettes, miroirs, et tableau noir. Confortable et convenu.

› **Service**: Plaisant.

› **Vin**: Bon choix (limité) de petits crus, intriguant et facturé... moyennement. Mais pour qui a des prétentions de bar à vin, la choix au verre est lamentable.

⊕ **L'ambiance vraiment décontractée et sympathique.**

⊖ **La grosse télé qui diffuse un match de hockey en guise de fond sonore pendant tout le repas. De quoi vous empêcher de digérer. C'est une taverne ou un resto, ce truc?**

Olive, encore et toujours

MARIE-CLAUDE LORTIE

SUR LE POUCE

Olive et Gourmando a changé. Une dizaine d'années après son ouverture dans le Vieux-Montréal, angle Saint-Pierre et Saint-Paul, ce paradis du sandwich et de la viennoiserie où l'on croise autant les gourmets branchés du multimédia que les vedettes américaines de passage, a fait peau neuve en janvier.

Nouvelle peinture « tableau noir » sur les murs. Nouvel aménagement qui laisse plus de place pour plus de tables et décor un peu moins chargé qu'avant. Nouveau sandwich aux œufs absolument exquis, avec tomates séchées et pancetta et fromage, qui laisse pantois tellement il est bon et crémeux et délicieusement nourrissant. (En fait, il n'est pas vraiment nouveau, mais, avant, on ne le servait que le samedi. Maintenant, on le sert aussi en semaine, pas toujours, mais assez souvent pour qu'on ait presque l'impression d'un nouveau menu. Et pour tout dire, ils devraient l'offrir en semaine en permanence puisque c'est délicieux et unique... Qui a dit que les œufs devaient être réservés au brunch?)

Mais la grosse nouvelle, depuis 2009, c'est qu'Olive ne fait plus de pain. Ou plutôt, on y fait cuire maintenant seulement les pains pour les sandwichs. Finis les grosses miches au levain qui permettaient de préparer les meilleures tartines grillées en ville. Les fours prenaient trop de place et trop d'énergie pour une demande minime.

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Olive et Gourmando a fait peau neuve. Nouvelle peinture «tableau noir» sur les murs. Nouvel aménagement qui laisse plus de place pour plus de tables et décor un peu moins chargé qu'avant.

À la place, Dyan Solomon et Éric Girard, les chefs propriétaires, ont décidé de se concentrer sur leurs repas du midi (salades éclectiques, plats chauds comme du macaroni au fromage, soupes costaudes), les viennoiseries et les desserts-pâtisseries. Croissants, muffins, tartelettes aux fruits, brownies encore et toujours, biscuits au chocolat et aux cerises séchées...

Bref, Olive et Gourmando a changé, mais ça paraît à peine. Le meilleur est toujours là, les saveurs, la fraîcheur... Seul bémol: le café, qui n'est toujours pas à la hauteur du reste. On préférerait une marque plus pointue qui garantit la provenance du produit, un torréfacteur plus artisanal qui dorlote ses grains... Bref, on aimerait un café plus « troisième vague » qui place la barre aussi haut que tout le reste de ce qu'on y mange.

Car c'est ce que ce café fait depuis 10 ans dans le Vieux-Montréal: élever les normes, augmenter la moyenne, tirer tout le monde vers le haut en créant de nouvelles attentes.

C'est aussi ce qu'Olive faisait avec son pain. D'ailleurs, ce n'était pas juste du pain, c'était une leçon de boulangerie pour tout le reste de la ville.

Mais bon, voilà, les fours ne sont plus là. On n'y peut plus rien. Ne nous reste plus qu'à manger de la brioche. De la très bonne brioche.

OLIVE ET GOURMANDO
351, rue Saint-Paul Ouest
Montréal , 514-350-1083

On y retourne? Oui, sans hésiter!