

LA PRESSE



VÉRONIQUE RIVEST
REDÉCOUVRIR L'ALLEMAGNE
PAGE 5



PORTRAIT
HÉLÈNE DARROZE:
MEILLEURE CHEF DU MONDE
PAGE 4

GOURMAND

L'ATELIER DE CUISINE
DES MAAMOULS SANS
PERDRE LA BOULE
PAGE 6



À LA RECHERCHE DU SCONE PARFAIT

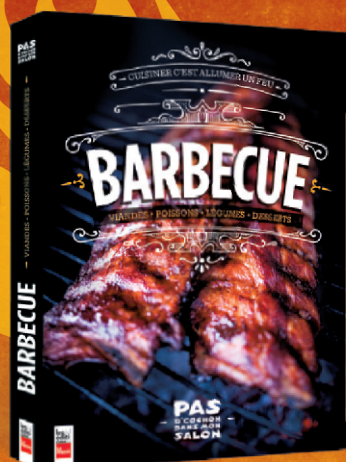


De la farine, du beurre, des œufs et une pincée de poudre à pâte, voilà la recette simplissime d'un mélange qui fait beaucoup de bruit au Royaume-Uni : le scone.

Mais encore faut-il le réussir à la perfection...

UN DOSSIER DE VIOLAINE BALLIVY, EN PAGES 2 ET 3

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



C'EST LE TEMPS DU BARBECUE !

LA NOUVELLE BIBLE DU BARBECUE AU QUÉBEC

DES CHEFS DE PAS D'COCHON DANS MON SALON

« UNE VRAIE BIBLE ! »
VERO MAGAZINE



Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca

Aussi en format PDF et E-pub





LE SECRET EST DANS LE SCONE



Il ne s'écoule guère plus de six mois sans que l'un des quotidiens les plus réputés d'Angleterre ou d'Écosse ne consacre un grand reportage à la recherche du scone « parfait », symbole par excellence de la tradition anglaise et du *high tea*.



VIOLAINE BALLIVY

On débat à savoir s'il doit être nature ou aromatisé, servi avec de la « Clotted Cream » ou de la « Devonshire Cream », fait avec du beurre ou de la graisse, alouette. Il n'y a que l'obligation de l'accompagner de thé qui ne semble pas créer de dissensions. Et encore. C'est la poutine des Québécois, la baguette des Français. Un chou-chou du patrimoine culinaire.

Un chou-chou, qui, du reste, commence à gagner du terrain outre-Atlantique, permettant ainsi à la cuisine britannique – sur laquelle on a si longtemps levé le nez – de faire une belle incursion chez nous. Un détour dans les nouveaux cafés branchés de Montréal vous le prouvera: les muffins et les biscuits ont de plus en plus de compétition dans les présentoirs, bousculés par des triangles de pâte salés ou sucrés, fabriqués artisanalement, ici, par des Québécois. « C'est devenu l'un de nos meilleurs vendeurs, remarque Patrice Demers, propriétaire de Patrice Pâtisier. Je m'étonne encore de voir les quantités que certains clients achètent. »

« Avant, ma clientèle avait majoritairement des racines britanniques, mais maintenant, je sers autant de francophones que d'anglophones. Les Français viennent en chercher davantage l'été – ils remplacent les croissants au petit-déjeuner – et les Anglophones en consomment davantage l'hiver, quand les températures sont plus froides et qu'on a besoin d'aliments plus consistants », constate aussi Peggy Regan, propriétaire de la pâtisserie Gryphon.

Peggy Regan est LA référence en matière de scones traditionnels à Montréal, y consacrant

toute son énergie depuis plus de 20 ans, depuis qu'elle a constaté que son boulot de professeur de cégep en art dramatique ne lui permettrait jamais de toucher une retraite suffisante pour subvenir à ses besoins. Elle s'est demandé ce qu'elle pourrait bien faire pour arrondir ses fins de mois: « Des scones, c'était ce qui m'était le plus naturel. J'ai vécu mon enfance chez ma grand-mère [écossaise] et je la voyais faire des scones tous les jours. Pour moi, c'était une tâche quotidienne. » Presque innée.

Ce qui explique sans doute son succès: le revenu d'appoint est vite devenu le principal. Elle a ouvert son propre salon de thé il y a 15 ans puis, il y a 10 ans, sa pâtisserie, constatant avec bonheur qu'elle pouvait vivre et faire vivre deux employés tout en honorant la mémoire de ses ancêtres. C'est elle, notamment, qui approvisionne le chic Café Birks pour son thé à l'anglaise.

« Ma grand-mère n'a jamais goûté mes scones, elle est morte avant que je me lance, regrette-t-elle. Mais je la sens qui m'accompagne tous les jours. Elle me souffle: "ne fais pas comme ça!", "tu travailles trop la pâte", etc. »

Car plus que la recette, c'est bien le doigté, la technique qui importe pour obtenir le fameux scone « parfait », celui qui est bien doré et croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Si l'origine du mot scone proviendrait du nom de la pierre de la destinée – dite « Scone », près de laquelle les rois d'Écosse auraient été jadis couronnés –, il s'agit d'abord et avant tout d'un mets populaire. « Ce n'est pas de la « haute cuisine », c'est de la « oat [avoine] cuisine », dit Peggy Regan, relevant que la liste des ingrédients n'en compte pas de coûteux ni de raffinés.

Jadis plus accessibles que la farine, les flocons d'avoine l'ont d'ailleurs longtemps remplacé dans les recettes des campagnes écossaises.



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

« J'ai vécu mon enfance chez ma grand-mère [écossaise] et je la voyais faire des scones tous les jours. Pour moi, c'était une tâche quotidienne », raconte Peggy Regan, propriétaire de la pâtisserie Gryphon.

« Pour le réussir, il faut surtout être capable de travailler rapidement: plus on manipule la pâte, plus elle sera dense », relève-t-elle.

« Il faut réussir à mélanger la farine avec les cubes de beurre sans qu'il fonde, sinon c'est raté », renchérit Géraldine Gallard, chef pâtissière du restaurant d'inspiration britannique Chez Régine.

À l'heure du *high tea*, la tradition britannique recommande que les scones soient préparés nature et servis avec de la confiture de fraises ou de framboises, et de la crème épaisse de Cornouailles (la Cornish Clotted Cream) ou

de la crème du Devonshire (la Devonshire Cream).

La première est faite de lait non pasteurisé, protégée par une appellation d'origine contrôlée et doit contenir au minimum 55 % de matières grasses, tandis que la seconde est pasteurisée et faite de 45 % de matières grasses au minimum. Les deux sont très difficiles, sinon impossibles, à dénicher au Québec, si bien que la plupart du temps, on la sert plutôt avec une crème fouettée légèrement sucrée ou, comme au Gryphon d'or, avec du beurre, ne pouvant se résoudre à utiliser un succédané.

Cela dit, pour Patrice Demers, un scone bien parfumé se suffit très bien à lui-même, sans crème. « Ce qui est bien avec le scone, c'est qu'on n'a pas besoin d'une occasion spéciale pour en manger, contrairement aux autres pâtisseries. C'est un peu plus équilibré, un peu moins riche, on se sent un peu moins coupable. C'est un plaisir très réconfortant qui permet d'apprécier le quotidien. »

Si Marcel Proust avait été anglais, c'est sans doute de scones et non de madeleines dont il aurait tant vanté les mérites dans *À la recherche du temps perdu*.

RECETTE



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Crème fraîche et confiture de framboise sont les accompagnements idéaux pour les scones.

SCONES CLASSIQUES

La recette de Peggy Regan, de la pâtisserie Gryphon

INGRÉDIENTS

- > 2 tasses de farine de blé
- > 2 c. à soupe de poudre à pâte
- > 2 c. à soupe de sucre
- > 1 pincée de sel
- > 1/4 de tasse de gras (au choix: beurre ou margarine)
- > 1 œuf
- > 1 tasse de lait (environ)

PRÉPARATION

1. Mélanger, dans un grand bol, tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet pour les aérer et reproduire un tamisage express.
2. Incorporer le gras, très froid, à la farine à l'aide d'un coupe-pâte en évitant d'y toucher avec les doigts pour ne pas qu'il fonde.
3. Battre, dans une tasse à mesurer: un œuf et ajouter du lait jusqu'à ce que le volume total de liquide soit de 200 ml.
4. Faire un puits au centre des ingrédients secs, puis ajouter le liquide en une seule fois. Plier le mélange pour humidifier la farine, mais sans le brasser; la pâte ne sera pas parfaitement lisse, plutôt grumeleuse. C'est normal!
5. Façonner la pâte en forme d'un disque de 2 à 3 cm d'épaisseur, avec les mains, sur une surface de travail farinée. Couper en 8 pointes ou en cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.
6. Cuire sur du papier parchemin dans un four préchauffé à 375 °F, jusqu'à ce que les scones commencent à brunir.
7. Servir tiède avec de la crème fraîche épaisse au choix, de la confiture de framboises et du thé.

LA PRESSE+

Découvrez des recettes de scones salés et sucrés, par Patrice Demers, de chez Patrice Pâtissier, et Géraldine Gallard, chef pâtissière du restaurant Chez Régine, aujourd'hui dans *La Presse+*

Six astuces qui font toute la différence

1. Vitesse, vitesse et encore vitesse: les scones doivent être exécutés le plus rapidement possible pour garder une texture légère et friable, et éviter le développement du gluten. On prépare tout le nécessaire avant de commencer la recette.
2. Les scones préparés avec de la margarine non hydrogénée seront plus moelleux, mais leur goût sera meilleur avec du beurre, note Peggy Regan.
3. La recette de base des scones peut être modifiée à l'infini, ou presque, au gré de nos envies salées et sucrées, avec des épices, du fromage, des charcuteries, des fruits ou des légumes frais ou congelés. On évitera par contre ceux qui contiennent trop d'eau, comme les fraises ou les pommes, qui nuiront à leur texture.
4. Les scones peuvent être congelés avant d'être cuits sans que leur texture n'en souffre trop. S'ils le sont après la cuisson, le résultat est plus décevant.
5. Essayez de couper le plus de scones possible sur la première abaisse: les restants de pâte, retravaillés, donneront des scones plus denses.
6. Préchauffez la tôle à biscuits quelques minutes avant d'y mettre les scones pour qu'ils commencent à lever dès qu'ils seront enfournés.



Pour réussir ses scones, il faut travailler vite et, surtout, ne pas trop manipuler la pâte afin qu'elle reste égère et friable.

PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

Bonnes adresses

Où manger des scones à Montréal lorsqu'on a trop la flemme pour en préparer à la maison?

PÂTISSERIE GRYPHON

On y vend une variété de scones congelés à cuire à la maison en 30 minutes: les amis n'y verront que du feu, ils sont aussi bons que des frais.

5972, avenue de Monkland

CAFÉ 8 OZ.

Tenu par un ancien collaborateur de Patrice Demers, le café 8 oz. est le seul endroit à Montréal où le pâtissier accepte de revendre ses produits. On y trouve des scones salés frais du jour, tous les jours.

5851, rue Saint-Hubert

BOUCHERIE LAWRENCE

Voisine du restaurant d'inspiration britannique Lawrence, la boucherie du même nom vend, les week-ends, les scones classiques aux raisins secs, les scones et non de madeleines qui y sont servis à l'heure du brunch. Les quantités sont limitées: n'hésitez pas à téléphoner en semaine pour en faire mettre de côté.

5237, boulevard Saint-Laurent

RHUBARBE

Petits scones au beurre saupoudrés de sucre, bien dorés et légèrement friables, qui démontrent, encore une fois, le grand savoir-faire de la pâtissière Stéphanie Labelle.

5091, rue de Lanaudière

LE PARLOIR

On dégustera, dans ce très joli salon de thé du Plateau Mont-Royal, la version traditionnelle des scones, servis nature, avec de la crème fraîche et des confitures maison.

4354, avenue Christophe-Colomb

GOURMAND

Joe Beef: 81^e table au monde

MARIE-CLAUDE
LORTIE
CHRONIQUE

Il est fort peu probable qu'un restaurant montréalais, même canadien, se retrouve lundi sur la toute nouvelle liste des 50 meilleurs restaurants au monde, le fameux palmarès 50Best publié chaque année par le magazine britannique *Restaurant*.

Mais au moins, cette année, il y a un restaurant montréalais dans la liste des 100 meilleures tables au monde. Joe Beef est en effet en 81^e place de la version allongée du célèbre «hit-parade», a-t-on appris mardi.

«On est vraiment très contents de ça», a confié David McMillan, l'un de deux chefs

Mais il a déjà vu certaines tables se frayer un chemin sur la liste des 100 meilleures adresses, notamment Langdon Hall à Cambridge, en Ontario, et Rouge à Calgary en 2010. Jamais une table québécoise n'y a figuré avant l'apparition, cette année, de Joe Beef.

La liste, publiée par le magazine *Restaurant* et commanditée par la marque d'eau gazeuse San Pellegrino suscite beaucoup de discussions depuis quelques années.

Pour plusieurs, c'est une liste peu fiable car elle n'est pas transparente et est basée sur des votes exprimés par quel que 800 professionnels



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Aucun restaurant québécois n'avait occupé la liste des 100 meilleures tables au monde avant la percée de Joe Beef, où travaillent Marc-Olivier Frappier, David McMillan et Frédéric Morin.

«On se sent un peu comme les intrus qui se sont glissés dans un party de riches et qui vont être mis à la porte dans quelques secondes.» – David McMillan, propriétaire de Joe Beef

du restaurant de la Petite-Bourgogne, en entrevue. Surtout que l'établissement n'a eu l'aide de personne pour en arriver là, la gastronomie étant, pour reprendre les mots de McMillan, «totalement négligée» par les gouvernements et autres organismes touristiques.

«On se sent un peu comme les intrus qui se sont glissés dans un party de riches et qui vont être mis à la porte dans quelques secondes», a-t-il aussi commenté sur Instagram avec son humour rempli d'autodérision habituel.

Le Canada n'a jamais compté de restaurant parmi les 50 premiers de cette célèbre liste, très controversée en France.

dans le monde (des chefs, des restaurateurs, des journalistes, dont je fais partie) qui n'ont pas de comptes à rendre pour prouver, par exemple, qu'ils n'ont pas été invités par les restaurateurs. En France, un mouvement «Occupy 50Best» a été lancé, une pétition a été mise en ligne. «Nous sommes un collectif d'indignés face au classement 50Best Restaurants! Copinage, magouilles et opacité: nous n'en voulons plus!», peut-on lire sur la page Facebook du groupe.

Pour d'autres, cette liste est arrivée en 2002 dans le monde de la restauration comme un vent de fraîcheur en apportant un autre point

de vue que les traditionnelles et rigides étoiles Michelin. Aux juges, on ne demande que d'évaluer la qualité de leur expérience dans le restaurant. Ainsi, des tables qui n'ont pas trois étoiles et qui ne veulent pas se conformer à ce style classique – pensez nappes blanches et argenterie, voire guéridon – peuvent être en haut du palmarès, comme le Chateaubriand à Paris ou Noma à Copenhague. Le restaurant Momofuku à New York, un bar à nouilles, a déjà fait partie de la liste des 50 meilleures tables du monde...

Sur la liste, Joe Beef est entre Daniel à New York, la table de Daniel Boulud, et le

Louix XV à Monaco, phare de l'empire d'Alain Ducasse! On peut difficilement imaginer des styles de restauration plus différents.

Avec les années, les gouvernements et acteurs du monde du tourisme de plusieurs pays ont compris la façon de fonctionner de la liste et son immense impact médiatique – le tourisme a augmenté de 14% à Copenhague depuis que Noma est premier sur la liste! – et ont cherché, avec succès à en tirer partie.

Le Pérou, par exemple, ou encore la Suède et Singapour pour ne nommer que ceux-là, ont commencé à investir en relations publiques et surtout

à faire venir les chefs et les journalistes chez eux. Le but de l'opération étant, d'abord et avant tout, d'exposer les gastronomes susceptibles d'être des juges, à ce qui se fait chez eux.

À Montréal, on n'a jamais fait ça.

«Tourisme Montréal ne me suit même pas sur Twitter», lance McMillan en rigolant.

Si des juges ont voté pour Joe Beef, c'est parce qu'ils s'y sont rendus de leur propre chef. «Personne n'amène de journalistes chez nous», affirme-t-il.

Le mérite du restaurant de la rue Notre-Dame est d'autant plus grand.

GASTRONOMIE

La meilleure chef du monde

MARIE-CLAUDE LORTIE

Lundi, Hélène Darroze ira chercher un grand prix.

La chef française d'origine landaise, l'étoilée Michelin du restaurant éponyme à Saint-Germain-des-Près et double étoilée du restaurant de l'hôtel Connaught à Londres, sera officiellement consacrée meilleure femme-chef du monde par Veuve Clicquot.

Chaque année maintenant, la marque de champagne légendaire souligne le travail exceptionnel d'une femme-chef et attache son prix au gala des 50Best à Londres, où l'on apprend quels sont les 50 meilleurs restaurants au monde selon une liste compilée par le magazine britannique *Restaurant*.

Après la Française Anne-Sophie Pic, l'Espagnole Elena Arzak, l'Italienne Nadia Santini et la Brésilienne Helena Rizzo, c'est donc au tour de la chef de 47 ans originaire de Mont-de-Marsan d'aller chercher cette reconnaissance.

«C'est incroyable l'impact de ce prix, je n'avais pas réalisé le niveau d'intérêt international, explique-t-elle, jointe à Londres par Skype. On m'appelle d'Australie, de l'Uruguay... C'est un immense honneur pour la cuisine française», ajoute-t-elle d'une voix douce où l'on entend le Sud-Ouest de son enfance.

Les restaurants d'Hélène Darroze n'étaient pas sur la liste des 50Best l'an dernier, ni l'année d'avant, mais il y a longtemps qu'elle compte parmi les acteurs importants de la cuisine française, ceux et celles qui la font rayonner à la maison et à l'étranger.

Darroze – dont on dit qu'elle a inspiré le personnage de Colette dans *Ratatouille* – était jurée à la très populaire émission française *Top Chef* cette saison, ce qui a propulsé son sourire



PHOTOS FOURNIE PAR VEUVE CLICQUOT ET TIRÉE DU SITE WEB D'HELENE DARROZE

Hélène Darroze recevra lundi le prix de meilleure chef du monde remis par Veuve Clicquot. La Française présente ses meilleurs plats au mythique hôtel Connaught, à Londres.



franc et ses boucles blondes partout dans le pays.

La grande cuisinière issue d'une famille de restaurateurs et formée notamment par Alain Ducasse au Louis XV, dirige en outre depuis 2008 les cuisines du Connaught, hôtel mythique du très beau quartier de Mayfair à Londres.

Et à Paris, son adresse du 6^e, ouverte par la chef alors qu'elle avait à peine 32 ans, est aussi un incontournable, le temps venu de manger un repas classique

des Landes modernisé, avec tout ce que cela comprend de jambon de Bayonne, de foie gras ou de ce fameux baba à l'armagnac, signature de la maison.

Lorsqu'on lui demande si elle aurait préféré être consacrée meilleur chef, et non meilleure femme-chef, Darroze répond qu'elle prend toutes les opportunités qui passent pour faire valoir la cuisine française. «Après tout ce qu'on a dit du déclin de la France, profitons-en. C'est sûr que la question revient sans

cesse. Mais il y a tellement peu de femmes, il faut se mettre de l'avant, tant mieux!»

Mais les femmes cuisinent-elles différemment?

Oui, répond-elle. Leurs approches sont inversées. La chef croit, de façon très générale, que les femmes choisissent d'exprimer des émotions avant de déterminer quelles techniques elles utiliseront pour le faire, alors que les hommes-chefs optent pour la maîtrise de la technique avant de voir comment ils s'en servent pour dire quelque chose.

Aime-t-elle la cuisine de femmes? Beaucoup, répond-elle, notamment celle des Britanniques Angela Hartnett ou Sam Williams au Café

Murano. «Il y a tant d'émotions, tant de générosité. J'adore cette fille», dit-elle. Darroze estime aussi travailler dans le «même esprit» que Nadia Santini, la triple étoilée italienne, consacrée meilleure femme-chef au monde en 2013, pour son travail au Pescatore, en Lombardie.

Les femmes-chefs ont-elles le devoir d'aider les autres femmes? «Je ne le fais jamais assez...»

Pourtant, il y a plusieurs années, elle n'a pas hésité à poser seins nus dans le magazine *Marie Claire*, avec de nombreuses autres vedettes, dans le cadre d'une campagne de prévention du cancer du sein ou encore à se déguiser en homme pour un reportage du 8 mars sur l'égalité.

Cela dit, Hélène Darroze estime avoir, elle, toujours trouvé sa place dans le milieu masculin des grandes cuisines. Et son conseil aux jeunes femmes qui veulent devenir chef? «Allez au bout de vos passions et n'oubliez jamais que vous êtes une femme. Soyez vous-mêmes, ne cherchez pas à être un mec.»

Maman de deux petites filles adoptées au Vietnam qui étudie à Londres, le pied-à-terre qu'elle a choisi, la chef se dit heureuse d'avoir enfin trouvé un rythme de vie qui lui permet un peu de conciliation travail-famille. «J'ai enfin la maturité pour me permettre de déléguer», note-t-elle.

La chef pense même ouvrir un autre restaurant, où elle ferait des recettes de ses grands-mères, thème d'un livre publié l'an dernier. Londres est encore une possibilité, Paris aussi, mais la chef aimerait bien tenter sa chance à New York. Elle songe à quelque chose de bistronomique, pour cette ville. «En fait, dit-elle. Ça a toujours été un rêve.»

LE COURRIER DE LA SOMMELIÈRE

Envoyez vos questions sur le vin à vrivest@lapresse.caL'unicité
des rieslings
allemandsVÉRONIQUE RIVEST
COLLABORATION SPÉCIALE

D'entrée de jeu, je vous prie de m'excuser. Je vais parler de vins importés en petites quantités. C'est un cercle vicieux: tant que les consommateurs n'en demandent pas, il n'y en aura pas davantage. Mais pour les demander, il faut les connaître et pouvoir les acheter... Ce sont des vins mal compris qui valent la peine d'être découverts.

Si je dis Allemagne, vous êtes nombreux à penser vins sucrés plutôt ordinaires. Et vous n'avez pas tout à fait tort. Le vin allemand qui se vend le plus au Québec est encore un liebfraumilch: un vin plutôt industriel, sans définition ou caractère, douceâtre et insipide.

C'est au milieu du XX^e siècle que l'Allemagne s'est fait connaître à l'étranger avec les liebfraumilch. En 1980, ils représentaient 60 % de ses exportations. Les marques comme Blue Nun ou Black Tower ont initié de nombreux consommateurs au vin.

Plusieurs autres pays viticoles ont connu des jours moins glorieux à la même époque. Il n'y a qu'à se rappeler les bouteilles de Chianti emballées de paille. Mais ils ont depuis rehaussé la qualité et redoré leur image. Le virage qualitatif s'est aussi fait en Allemagne, mais l'image du liebfraumilch lui colle à la peau. Et pourtant!

Avec les vignobles les plus septentrionaux d'Europe, l'Allemagne se situe à la limite de la viticulture. Peu de gens oseraient y planter de la vigne aujourd'hui; c'est tout simplement trop risqué. Mais on dit souvent que les plus grands vins sont issus de terroirs extrêmes, où il n'y a aucune garantie que les raisins arrivent à maturité, où la vigne se bat pour survivre, où chaque année est un pari. C'est dans ces conditions très uniques que l'Allemagne produit des vins qui le sont tout autant.

Le cépage riesling y est roi et compte à lui seul pour près du quart des surfaces cultivées. Ce cépage a une grande capacité à s'imprégner des terroirs sur lesquels il est cultivé. Difficile donc de lui coller un profil type. Il donne des vins délicatement aromatiques, tout en finesse, qui allient légèreté et puissance comme peu d'autres y parviennent. Et une puissance qui est toute en matière, en texture, et non en alcool.

Les vins de riesling ont tous une acidité bien présente, qui leur confère un caractère aérien, donnant l'impression que le vin danse sur la langue, et qui prolonge les saveurs en de longues finales. Très souvent, les mots me manquent pour décrire les grands vins allemands. Ils ont ce quelque chose d'insaisissable qui les rend d'autant plus fascinants.

On les associe d'emblée à des vins sucrés. Et ce n'est pas faux. Mais attention: tous les vins demi-secs ne sont pas de la trempe d'un vulgaire liebfraumilch! De plus en plus de rieslings secs sont produits à partir des meilleurs crus

À DÉCOUVRIR

La SAQ met en vedette les vins allemands du 24 mai au 20 juin. Malheureusement, plusieurs sont de la trempe des liebfraumilch. Ceux-ci sont nettement mieux.

Balthasar Ress Riesling
Trocken Rheingau 2013
20,00\$

(12510788) 12%

Issu d'une année très fraîche, c'est un riesling archisecc, aux notes d'agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches. Vif et minéral en bouche, il possède un léger reste de gaz carbonique qui lui confère encore plus de fraîcheur. Parfait pour l'apéritif, avec des poissons ou fruits de mer grillés avec herbes ou agrumes.

Mönchhof Riesling Mosel
2013
19,40\$

(11334920) 8,5%

Pas de mention « trocken » sur l'étiquette et 8,5% d'alcool: une garantie que le vin est demi-sec. En effet, mais combiné à l'acidité, le sucre confère plutôt un caractère juteux qui sublime les arômes de pêche et de lime, au lieu d'alourdir le vin. Pour calmer le sucre, servez-le avec un poisson ou une salade d'inspiration thaïe, ou des bouchées qui combinent fromage et fruit.

Selbach-Oster Riesling
Kabinett Mosel 2011
24,85\$

(10750841) 9%

Des arômes de pêche, de pomme verte et de fleurs blanches. Demi-sec mais juteux, gourmand et plein d'énergie! Léger et aérien, doté d'une grande vivacité, il se laisse boire très (trop!) facilement. Parfait pour des sushis, des crevettes de printemps aux crevettes et de la bonne compagnie! Presque épuisé, mais une nouvelle commande est attendue très bientôt.

d'Allemagne. Mais les vins demi-secs, ceux qui affichent les termes « kabinett », « spätlese » et « auslese », sans la mention « trocken », qui veut dire « sec », sont des vins qui font preuve d'un équilibre remarquable entre sucre et acidité.

Ce sont aussi des vins très polyvalents à table. Ils sont tout indiqués pour une cuisine épicée ou parfumée, telle la cuisine thaïe (les épices fortes

et les saveurs sucrées dans un plat diminuent notre perception de sucre dans un vin). Mais ils accompagnent aussi à merveille des poissons et des fruits de mer cuisinés aux agrumes et aux herbes fraîches (romarin, coriandre, basilic), des plats salés qui incorporent des ingrédients sucrés comme un rôti de porc farci aux abricots, un jambon à l'ananas ou des pétoncles poêlés sur purée de chou-fleur et de pomme. Leur faible teneur

en alcool en fait des vins lestes et très digestes.

Et pour tous ceux d'entre vous qui se demandent quels vins mettre en cave, sachez que les rieslings allemands sont sans conteste parmi les plus grands vins de garde qui soient. Privilégiez les rieslings « spätlese » et « auslese », issus des meilleurs sites, qui pourront évoluer gracieusement pendant 10, 20, voire 30 ans et plus.



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Les saveurs riches classiques des mets japonais sont au rendez-vous chez Sumi Dojo.

SUMI DOJO

Nippon sur la Main

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

La réalité imprévisible du mois de mai québécois m'a amenée, la semaine dernière, vers la nouvelle izakaya Sumi dojo, où je me suis réfugiée du froid dans un plat de morue carbonnière, une salade de méduse et quelques crevettes frites à la mayonnaise.

Sumi dojo, c'est le restaurant piloté par de jeunes chefs d'origines chinoise et coréenne qui a pris l'espace du boulevard Saint-Laurent occupé jusqu'à récemment par Primadonna, l'une des tables italiennes fréquentées par le beau monde qui a fait jadis la gloire de ce quartier.

Cette zone de la Main est en redéfinition. Le bling-bling a pris la route du Vieux-Montréal, des banlieues et de Griffintown. Et les restaurants accessibles, sympathiques, abordables, où se retrouvent notamment les étudiants du ghetto McGill, font maintenant bien partie du secteur. On pense à Maison June Rose ou à Big in Japan, notamment.

Sumi dojo est une izakaya, mais on n'accueille pas les arrivants par le traditionnel « irasshaimase! », qui signifie « bienvenue » en japonais. Par contre, si vous choisissez d'allumer la soirée avec des « bombes au saké », vous entendrez le bruit de tambour et le cri de la serveuse vous invitant à donner des coups de poing sur la table pour faire tomber le verre de saké suspendu sur des baguettes dans un verre de bière.

Voilà le genre d'événement qui fait rire et provoque les échanges entre des convives inconnus.

Chez Sumi dojo, la décoration est chaleureuse même si l'espace est immense. Elle s'articule autour de ce qui est le bois – les murs, les planchers, les tables et bancs très carrés, très épurés – et un feu de cheminée décoratif derrière le bar. Pendant ce temps, dans la cuisine, on fait réellement cuire les brochettes, les poissons et compagnie dans

un barbecue plus efficace, mais moins design, sur des charbons.

Au menu, imaginez quelque chose de japonais et moderne, mais accessible. On est loin des maîtres du sushi quasi chirurgicaux. Toutefois les saveurs riches classiques sont au rendez-vous. Pensez miso, soja, yuzu, hoisin, gingembre, piment... La base, quoi, fiable. On commence par exemple par des edamames, qui arrivent sans autre condiment que le sel. Suivent des sandwiches de pain vapeur au flanc de porc bien riches et fondants, légèrement sucrés.

On aime la salade de méduse, relevée au gingembre, où les filaments de fruit de mer prennent presque l'allure de ces pâtes de riz ou de féculé qui sont légèrement translucides. Mais avec la méduse, il y a un tantinet plus de résistance sous la dent, et c'est tant mieux.

La salade à la papaye verte et aux algues propose aussi une fraîcheur en agréable contraste avec le reste des plats. On commande beaucoup de plats, on est plusieurs, comme il se doit dans ce genre de brasserie. On applaudit les crevettes frites, servies avec une tonne de mayonnaise piquante.

Certains plats sont énormes, copieux, comme la seiche grillée que l'on sert en tranches, donc en rondelles, qu'on aurait aimées un peu plus travaillées. Créatures étonnantes, les raviolis de peau de poulet farcies au porc auraient pu être plus craquantes, mais l'idée est géniale.

Côté friture, il faut essayer le crabe à carapace molle, qui se grignote comme des croustilles inspirées par l'océan.

On avale le tout avec de la bière ou du saké, qu'on sert d'emblée froid, comme chez les Nippons. La maison en propose une vingtaine de variétés différentes. Au dessert, on choisit la panna cotta au jasmin ou le fondant au chocolat au saké. Ou alors, si on est vraiment aventureux, on opte pour un gâteau au fromage au miso. Nous, nous ne l'avons pas encore essayé. À une prochaine fois.

SUMI DOJO

3479, boulevard Saint-Laurent
Montréal
514 507-7864
www.sumidojo.com

> Prix: entre 4.50\$ et 12\$ par petit plat à partager.

> Carte des vins: on boit de la bière ou du saké, dont on propose une vingtaine de variétés.

> Service: sympathique et efficace, pas super pointu. On est dans une brasserie.

> Atmosphère: c'est la fête dans cette izakaya, brasserie à la japonaise. On y va en groupe, on prend un verre, on partage des assiettes savoureuses et abordables, sans façon.

⊕ Le côté très festif des lieux, les prix très raisonnables.

⊖ Des plats inégaux, parfois géniaux, parfois moins.

On y retourne? Pourquoi pas, pour rigoler entre amis!



L'atelier de cuisine

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



Des maamouls sans perdre la boule



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTE ET PHOTO
COLLABORATION SPÉCIALE

Je vous ai déjà parlé des maamouls. Mais oui, ces sablés orientaux fourrés aux dattes, aux pistaches ou aux noix. Ils sont traditionnellement servis dans les fêtes de Pâques, mais évidemment – vous commentez à me connaître –, j'ai envie d'en manger à l'année!

Les maamouls ont la réputation d'être savoureux, mais longs à préparer. C'est sûr que si on en réalise pour les 45 membres de sa famille élargie, ça peut prendre du temps. Mais si on en prépare seulement quelques bouchées, disons une pour chaque jour de la semaine et une bouchée bonus pour se féliciter d'être une personne bien

raisonnable de n'avoir préparé que huit sablés (toute ressemblance avec l'auteure de ces lignes est purement fortuite), on vient considérablement de réduire sa tâche!

Si, en plus, on peut se permettre d'en offrir à ses amis végétaliens sans gâcher son plaisir, là on parle!

Je me suis demandé si les maamouls pouvaient être tout aussi savoureux en remplaçant le beurre qui imbibe leur pâte de semoule de blé par l'un de mes ingrédients fétiches: l'huile de coco. Le résultat est positivement bluffant – presque comparable à l'original!

Enfin, bonne nouvelle: j'en ai également profité pour réduire les étapes de préparation. Les maamouls sont habituellement pressés dans de superbes moules en bois qui leur impriment de beaux motifs; mais, en les roulant en boules, ils ne sont pas plus longs à préparer qu'un gâteau et tout aussi délicieux!

RECETTES

MAAMOULS VÉGÉTALIENS AUX DATTES

Pour 8 petits maamouls

INGRÉDIENTS

- > 125 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de semoule de blé fine
- > 50 g ($\frac{1}{4}$ de tasse) d'huile de coco à température ambiante
- > $3\frac{1}{2}$ c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, et un peu plus au besoin
- > 125 g ($\frac{1}{4}$ de lb) de dattes Medjool (environ 6 ou 7, bien charnues), dénoyautées
- > $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle moulue
- > Sucre à glacer, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, bien mélanger la semoule de blé fine avec l'huile de coco et l'eau de fleur d'oranger pour former une pâte homogène. Laisser reposer à température ambiante, recouverte d'un linge propre, pendant 1 heure.
2. Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette ou au robot, écraser les dattes avec la cannelle et un peu d'eau (ou d'eau de fleur d'oranger) au besoin pour former une pâte homogène et collante. Former 8 petites boulettes.
3. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F) et recouvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
4. Pétrir légèrement la pâte: elle ne doit pas être sèche (au besoin, ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger, $\frac{1}{2}$ c. à soupe à la fois), ni trop collante, et la diviser en 8 boules.
5. Aplatir une boule de pâte dans le creux de la main sur quelques millimètres d'épaisseur. Si la pâte s'effrite un peu, tremper les doigts dans l'eau (ou dans l'eau de fleur d'oranger) et tapoter la pâte pour lui redonner de la souplesse. Ajouter une boulette de pâte aux dattes au milieu, refermer la pâte sur la garniture et rouler en boule. Disposer sur la plaque réservée et répéter l'opération pour les autres maamouls.
6. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes: les maamouls doivent rester blanc et juste dorés en dessous. Laisser refroidir complètement avant de saupoudrer de sucre à glacer et conserver dans une boîte en métal hermétique jusqu'à trois semaines.

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

BIÈRES

CATHERINE SCHLAGER

La Moussaillon: thym et citron



Thym et citron font-ils bon ménage? Il semble bien que oui. La microbrasserie Le Naufrageur commercialise en effet depuis peu sa Moussaillon, une blanche pas piquée des vers au profit de deux événements: l'un consacré au nautisme, l'autre aux régates. Éminemment voilée et de couleur jaune paille, elle propose une mousse composée de bulles format géant. Les odeurs sont nécessairement celles du thym-citron (une variété de thym), discret, mais aussi des levures belges utilisées, avec un fond d'amertume feuillue. Les saveurs sont légèrement acidées; on en aurait pris davantage. L'effervescence aurait pu gagner à être plus vive, mais La Moussaillon demeure très agréable à déguster.

3,5/5

Brasseur:
Microbrasserie
Le Naufrageur
(Carleton-sur-Mer)

Style: blanche
au thym-citron

Taux d'alcool:
4,5%

Amertume:
modérée

Format:
500 ml

Prix payé:
4,99\$

Barley Wine: pas trop amer



Avec sa nouvelle image (les étiquettes ont récemment été remises au goût du jour), la microbrasserie Broadway de Shawinigan nous donne envie de revisiter ses produits. Ce que nous avons fait avec le barleywine brun-roux doté d'une discrète mousse beige. Lorsqu'on le hume, le sucre candi, l'alcool, les fruits confits et la mélasse se dévoilent. Même si cette bière titre 10% – surprise! –, l'alcool n'impose pas sa présence en bouche et l'amertume est plus modérée que ce que l'on goûte habituellement pour ce style. Probablement en raison de la finale passablement sucrée. Tout en rondeur et crémeuse, elle offre toutefois une effervescence un peu trop marquée pour le style. À réessayer.

3,5/5

Brasseur:
Broadway
microbrasserie
(Shawinigan)

Style: vin d'orge

Taux d'alcool:
10%

Amertume:
modérée

Format:
500 ml

Prix payé:
7,99\$