

LA PRESSE



BIÈRE  
À BOIRE EN NOVEMBRE  
PAGE 4



RESTO  
COUP DE CŒUR  
POUR LE THAI SEP  
PAGE 5

# GOURMAND

VIN  
5 CUVÉES POUR  
LES HUITRES  
PAGE 4



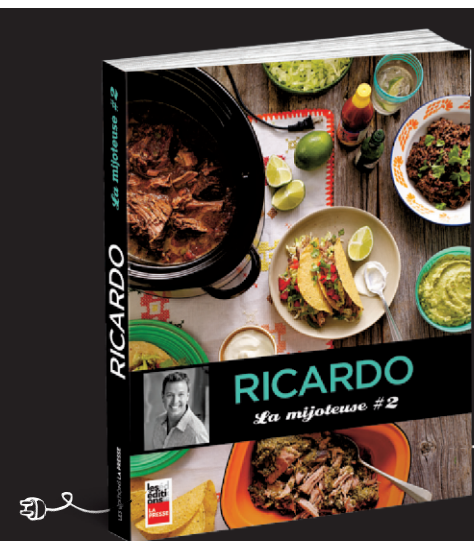
MARTIN JUNEAU

## LE CHEF À TOUT FAIRE

À l'aube de la quarantaine, le chef-vedette Martin Juneau explore une foule de nouvelles avenues qui le sortent de la cuisine et lui permettent de vivre sa passion pour le vin, son désir de rencontres inspirantes et son rôle d'ambassadeur de la convivialité. Au milieu de tout ça, un livre de recettes, beau et alléchant dans sa *Simplicité culinaire*. Rencontre.

UN DOSSIER D'ÈVE DUMAS,  
EN PAGES 2 ET 3

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE



## RICARDO *La mijoteuse #2*



Offert en librairie ou sur  
editionslapresse.ca  
Aussi en format PDF et E-pub



## GOURMAND

# LA VIE HORS DU RESTO

La publication d'un premier livre de recettes n'est qu'une des nombreuses occupations récentes de Martin Juneau. Aujourd'hui, le papa de deux petites filles, qui forme maintenant un couple médiatisé avec la sémillante animatrice Valérie Roberts, ne cache pas son envie de gagner décemment sa vie et de s'éloigner d'un métier qui use à la corde. Aussi préfère-t-il désormais porter le titre de « restaurateur » que celui de chef.



ÈVE DUMAS

« Il y a 10 ans, à l'époque de la Montée de lait, je n'avais rien. J'étais aux fourneaux 16 heures par jour et c'étaient les autres qui allaient aux matchs de hockey et qui profitaient de la vie! De ne plus être dans ma cuisine en train de flipper des haricots dans le beurre m'a permis de développer des projets qui me tiennent vraiment à cœur. »

Le vent s'est mis à tourner lorsque le chef au sommet de son art, gagnant des Canadian Culinary Championships (2011), a participé à l'émission *Et que ça saute!*. Peu après, il quittait le Newtown et ouvrait le Pastaga avec son associé Louis-Philippe Breton. Ont suivi le camion Monsieur Crémeux (et sa boutique), la petite cave à manger Cul-sec, l'épicerie de quartier Le Petit Coin, l'émission *Les prix Juneau* et quelques apparitions à *Un chef à l'oreille*. Diantre! On l'a même vu aux *Dieux de la danse*, avec sa douce!

« C'est comme si j'étais en train d'apprendre une nouvelle carrière. Une carrière médiatique. Il y en a plein, des chefs qui font une super belle cuisine. Mais ça ne veut pas dire qu'ils seront à l'aise à l'écran. »

En effet, Martin Juneau a acquis une certaine assurance devant la caméra, ce qui en fait un candidat convoité pour une foule de projets et de collaborations. Le petit dernier, d'ailleurs, est une websérie qu'il produit lui-même avec Valérie Roberts, intitulée *Amuse-bouches*. On y voit le couple aborder des sujets épineux en bonne compagnie, comme le fait l'humoriste américaine Chelsea Handler, dans la série *Chelsea Does* sur Netflix. Le premier épisode d'*Amuse-bouches* peut être

visionné à partir de la page Facebook de la série. Il traite du fait de s'exposer et de travailler en couple. L'argent, le mariage et la relève sont les prochains thèmes au menu.

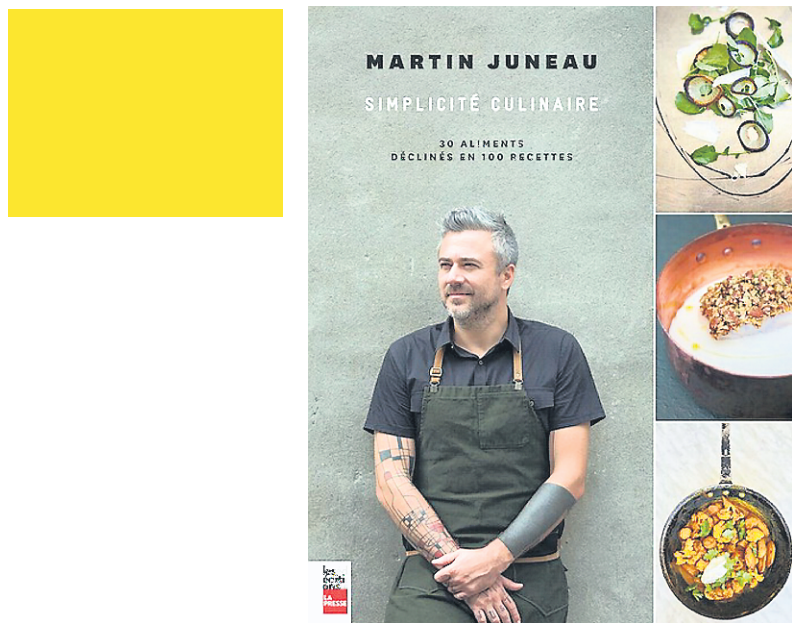
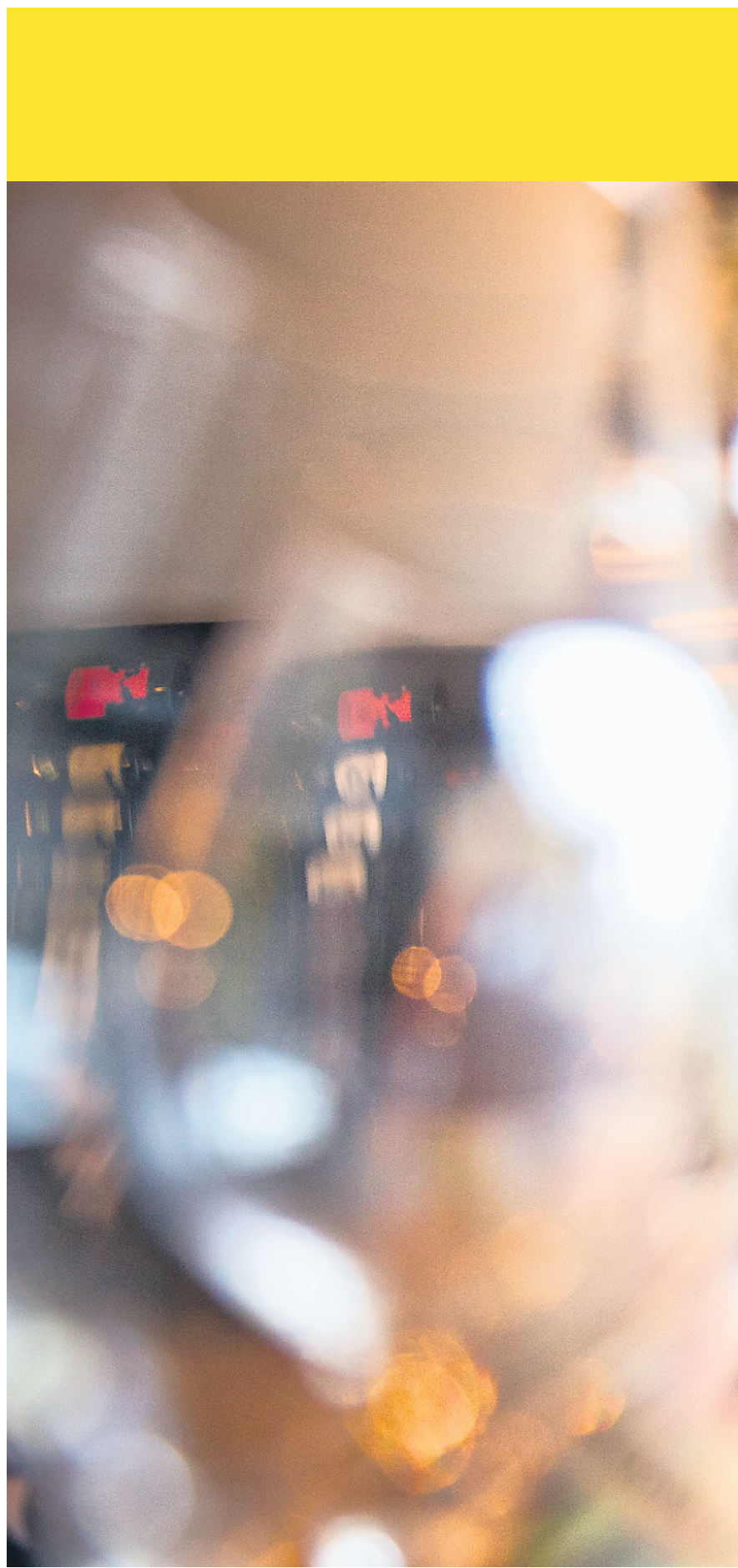
#### De la cuisine à la vigne

Mais le vrai de vrai dada de la coqueluche grisonnante, c'est le vin. Le bon jus naturel de petits vignerons artisans. Anciennement l'un des « associés » de l'agence Ward & Associés, le bon vivant a lancé son propre volet « importation » avec Louis-Philippe Breton. Les caisses qu'il fait venir au Québec sont destinées avant tout à ses propres restaurants, puis à quelques établissements amis.

« C'est rendu que la plupart des voyages que je fais sont des voyages de vin », constate celui qui est en train d'acheter une parcelle dans l'Hérault, en France, avec un ami vigneron.

Chose certaine, dans un avenir rapproché, Martin Juneau ne voit plus de nouveaux restos. Le mini-empire qu'il a bâti boulevard Saint-Laurent et rue Beaubien suffit amplement à le tenir occupé.

« Je trouve ça quand même un peu paradoxal de constater qu'avant, j'étais caché dans ma cuisine 80 heures par semaine, je m'arrachais les cheveux avec des employés qui me lâchaient pour aller travailler au resto d'à côté pour quelques cennes de plus de l'heure. Puis maintenant que je suis sorti de ma cuisine, que je m'expose plus, je me fais peut-être critiquer, des fois, mais je me fais aussi arrêter dans la rue par des gens qui me disent que je les inspire à cuisiner. »



*Simplicité culinaire :*  
30 aliments déclinés  
en 100 recettes

De Martin Juneau  
Édition La Presse  
39,95 \$

## UN RESTAURATEUR SUR LE GRIL

### Surexposé, Martin Juneau?

« Là, je surfe sur une vague, c'est sûr. Les gens me proposent toutes sortes d'associations. J'en refuse beaucoup, qui ne me ressemblent pas. Mais moi, je considère que je n'ai fait que des bonnes associations dans ma carrière, que ce soit avec Catelli, avec la boulangerie Ace, avec Boulangerie Québec, etc. Même celle pour laquelle les gens m'ont beaucoup critiqué [NDLR: une publicité pour McDonald's] m'a sauvé la vie! J'étais endetté jusqu'au cou après la faillite de la Montée de lait. »

### S'exposer en couple, oui ou non?

« Valérie [Roberts] est très présente dans les réseaux sociaux. Au début, on ne voulait pas s'exposer, puis les autres l'ont fait pour nous! Après, on ne voulait pas travailler ensemble, puis on a commencé la websérie

*Amuse-bouches*. Jusqu'à maintenant, ça semble marcher. On ne reçoit pas de commentaires négatifs. »

### Exposer ses recettes, pourquoi?

« Pour le plaisir, surtout. Ce n'est pas un livre sur le Pastaga. C'est un livre qui reflète ma manière de cuisiner, qui est plutôt simple, même si parfois technique. Chaque ingrédient est décliné en plusieurs recettes, de la plus simple à la plus "compliquée". »

### S'exposer ailleurs, mais où?

« Je considère que je ne suis plus vraiment un chef. Le chef, c'est celui qui est en cuisine. Dans le cas du Pastaga, c'est Jean-Christophe Desfossés. Je suis un restaurateur, oui, mais je ne suis plus cuisinier. Je suppose que j'ai maintenant une nouvelle carrière médiatique. Et ma vraie passion, pour l'instant, c'est le vin. »





PHOTO PATRICK SANSFAÇON, LA PRESSE

## RECETTES

### La caille en trois façons

Le livre de cuisine de Martin Juneau s'intitule *Simplicité culinaire*. Pour ce premier ouvrage mettant en vedette sa cuisine à lui et seulement à lui, Martin Juneau, copropriétaire du Pastaga et du Cul-sec, a fait appel à la lentille de Mickaël A. Bandassak. Le photographe travaille lui aussi dans la simplicité, en lumière naturelle et sans chichi. Le résultat : une exceptionnelle mise en valeur des plats. Dans ce livre, Martin Juneau décline 30 aliments en 100 recettes. Il propose ainsi trois ou quatre recettes pour apprêter un même aliment. Nous avons choisi de vous présenter sa caille en trois façons, de la plus simple à la plus élaborée.

### CUISSES DE CAILLE FAÇON JERK



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 15 minutes**  
**Cuisson : 20 minutes**  
**Marinade : 12 heures**

#### INGRÉDIENTS

- > 1/2 gros oignon espagnol
- > 1 morceau de gingembre d'environ 5 cm (2 po)
- > 2 gousses d'ail
- > 2 jalapeno
- > 1/4 de botte de thym
- > Le jus de 1/2 citron
- > 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- > 60 ml (1/4 de tasse) de rhum brun
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de clou de girofle moulu
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de poivre rose moulu
- > 16 cuisses de caille
- > Quelques branches de ciboulette, hachées

#### PRÉPARATION

1. Marinade. Mettre tous les ingrédients, sauf les cuisses de caille, dans le robot culinaire. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Il faudra arrêter le robot à plusieurs reprises, racler les côtés du bol et recommencer. L'oignon finira par laisser égoutter un peu d'eau, ce qui aidera à mixer la marinade. Faire une pâte la plus lisse possible.

2. Dans un sac de plastique de type Ziploc, mélanger les cuisses et la marinade. Réfrigérer au moins 12 heures.
3. Retirer les cuisses de la marinade sans les rincer et les déposer sur le gril de 15 à 20 minutes. Le but est de faire brûler les épices pour développer leurs arômes. Il faut donc contrôler la cuisson. Assaisonner au goût, puis ajouter la ciboulette.
4. Servir les cuisses à l'apéro, pour grignoter.

### CROQUETTES DE CAILLES AU MIEL, CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 20 minutes**  
**Cuisson : 5 minutes**  
**Repos : 1 heure**

#### INGRÉDIENTS

- > 2 grosses carottes, râpées
- > 100 g (2/3 de tasse) de raisins secs
- > 100 ml (2/5 de tasse) de miel
- > 25 ml (5 c. à thé) d'huile d'olive
- > 10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
- > 1 œuf
- > 100 ml (2/5 de tasse) de lait
- > 12 suprêmes de caille sans manchon (aile), avec ou sans peau
- > 100 ml (2/5 de tasse) de farine
- > 100 ml (2/5 de tasse) de chapelure
- > Piment broyé

#### PRÉPARATION

1. Carottes râpées aux raisins secs. Mélanger les carottes, les raisins, 25 ml (5 c. à thé) de miel, l'huile et le vinaigre. Assaisonner. Laisser macérer au moins 1 heure au frigo, en brassant de temps à autre. L'effet du sel et du vinaigre cuira la carotte, qui relâchera un peu d'eau et fera ainsi ramollir les raisins.
2. Batre l'œuf dans le lait.
3. Paner les suprêmes de caille à l'anglaise : les passer dans la farine, puis dans l'œuf battu avec le lait, et finalement dans la chapelure.
4. Frir les suprêmes de caille à 190 °C (375 °F) environ 5 minutes.
5. Pendant ce temps, chauffer le reste du miel dans une casserole pour le rendre plus liquide. Bien pimenter le miel, puis le verser dans un cul-de-poule.
6. Lorsque les suprêmes sont cuits, les éponger avec du papier absorbant. Bien laquer les croquettes de miel pimenté avec un pinceau et les servir encore brûlantes. Déposer un peu de carottes râpées sur chaque croquette.

### CAILLES EN HOT CHICKEN



**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 45 minutes**  
**Cuisson : 1 heure 15 minutes**  
**Réfrigération : 1 heure 15 minutes**

#### INGRÉDIENTS

- > 6 cailles Jumbo, poitrines désossées, cuisses coupées
- > 80 ml (1/3 de tasse) de beurre
- > 1/2 oignon, ciselé
- > 1 carotte, en mirepoix
- > 1 tomate italienne, coupée en deux
- > 15 ml (1 c. à soupe) de farine tout-usage
- > 50 ml (1/5 de tasse) de vin rouge
- > 2 gousses d'ail
- > 1/4 de botte de thym
- > 6 petits oignons cipolins, coupés en deux sur la longueur
- > 400 ml (1 2/3 tasse) de petits pois frais
- > 1/2 pain carré blanc non tranché
- > Quelques pousses de petits pois
- > Sel et poivre

#### PRÉPARATION

1. Rôtir les carcasses et les cuisses de caille dans la moitié du beurre. Ajouter l'oignon, la carotte, la tomate et bien colorer le tout.
2. Lorsque la garniture aromatique est bien dorée, verser dessus la farine en pluie. Cuire 1 minute et ajouter le vin. Mouiller à hauteur avec de l'eau froide. Porter à ébullition, puis baisser le feu au minimum. Ajouter l'ail et le thym, assaisonner, couvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four 1 heure à 180 °C (350 °F).
3. Sortir les cuisses braisées du four et les réserver au frigo. Passer le bouillon au chinois fin. Laisser refroidir au frigo dans un contenant adéquat.
4. Dans une grande poêle, faire mousser l'autre moitié du beurre à feu vif et déposer les oignons cipolins à plat, sur le côté coupé. Cuire à feu vif 5 minutes.
5. Baisser le feu et déposer les suprêmes de caille côté peau dans la poêle. Cuire sans les remuer environ 5 minutes. Retirer les suprêmes et les oignons, puis réserver.
6. Déglacer la poêle avec le jus de cuisson des cuisses de caille. Porter à ébullition, réduire jusqu'à la texture désirée et cuire les pois directement dans le bouillon 5 minutes. Ajouter les oignons rôtis, les suprêmes et les cuisses de caille.
7. Tailler de très larges tranches de pain. En déposer une au centre de l'assiette, la remplir de la garniture pois et caille, et terminer avec le jus de cuisson. Pour la finition, déposer les pousses de petits pois sur les cailles.

## GOURMAND

## VIN

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

## 5 cuvées pour les huîtres

Les huîtres se vendent désormais toute l'année, mais elles s'achètent souvent à la caisse l'automne. Pour accompagner la chair tendre et salée de ce mollusque, il faut un blanc sec et pas trop parfumé. Le chablis et le muscadet sont des accords classiques, mais les options sont nombreuses. En voici cinq.

## ❶ Splendide Grèce

Ce vin blanc fait voyager les papilles jusqu'en Grèce dans la région de la Macédoine. Le domaine Biblia Chora cultive depuis 1998 ses raisins près du massif du Pangée selon les règles de l'agriculture biologique, mais les vins ne sont pas certifiés. Cet assemblage d'assyrtiko et de sauvignon blanc sent les fruits exotiques et les agrumes. En bouche, il est vif et savoureux. Il est idéal pour mettre en valeur le goût salé et iodé de l'huître.

**Ktima Biblia Chora Assyrtiko / Sauvignon 2015, 20,05\$** (11901138)

## ❷ Aubaine d'Afrique du Sud

La réputation de Ken Forrester n'est plus à faire. Ce vigneron d'Afrique du Sud est reconnu pour ses vins à base de chenin blanc. Cette variété répandue depuis des siècles dans la Loire en France a trouvé un magnifique terroir d'accueil dans le sud du continent africain. En voici la preuve. Vendu sous la barre des 15\$, ce vin est sec, nerveux et délicieux avec les huîtres. Il sent la poire et les agrumes. Sur les papilles, le vin est légèrement parfumé avec des notes de fruits à chair blanche. Ce n'est pas très complexe, mais ce sera parfait à l'apéritif.

**Ken Forrester Petit Chenin Blanc 2016, 14,95\$** (10702997)

## ❸ Des bulles!

Pour ajouter une touche de glamour à vos huîtres, servez des bulles! Pas besoin de faire sauter le budget avec un champagne. Ce cava d'Espagne peut faire l'affaire. La cuvée Reserva Brut de la maison Segura Viudas est épatante pour ce prix. Cet assemblage de macabeo, de parellada et de xarel-lo est fruité, tranchant et festif. Ses arômes persistent dans une effervescence vive et agréable.

**Segura Viudas Cava Reserva Brut, 15,55\$** (158493)

## ❹ Plaisir de Sardaigne

Le vermentino se retrouve souvent dans les assemblages des vins du sud de la France. Au milieu de la mer Méditerranée, en Sardaigne, il est plutôt vinifié seul. Celui du domaine Argiolas est rond et légèrement parfumé. Son nez est discret sur des notes florales. Sa bouche est plus expressive. On goûte le citron, les pêches et les pommes. Il crée un sublime accord avec les huîtres. Le nom de ce vin signifie « coucher du soleil » en dialecte local, car c'est à ce moment que les oiseaux volent au-dessus du vignoble.

**Argiolas Meri Vermentino di Sardegna 2015, 19,95\$** (13044416)

## ❺ Surprenante Savoie

Les vins de Savoie et de Suisse sont souvent servis avec la fondue au fromage, car leur acidité élevée apporte un peu de fraîcheur à ce plat gras et riche. Pour changer la routine, essayez-les avec les fruits de mer ou les huîtres. Vous ne serez pas déçu! Celui-ci est vinifié par le Château de Ripaille, un vignoble de Savoie établi sur les rives françaises du lac Léman. Dans le verre, on remarque les notes de poires et de pommes. La bouche est simple, rafraîchissante et florale.

**Château de Ripaille 2015, 18,95\$** (896720)



PHOTOS FOURNIES PAR LA SAQA

## BIÈRES

CATHERINE SCHLAGER

## À boire en novembre

Quatre bières actuellement offertes en magasin dégustées et notées pour vous.



❶



❸

❶ SAISON CASSIS  
Enivrantes baies

Mise en marché à la Brasserie Dunham le 22 octobre dernier, la Saison cassis s'est heureusement frayé un chemin jusque sur les rayons de certains bons détaillants. Cette ale de type saison, concoctée avec des baies biologiques du producteur montréalais Couleurs cassis, est d'emblée charmante avec sa robe rouge framboise et sa mousse rosâtre bien crémeuse. Le fruit est bien présent au nez et s'accompagne de notes acidulées. En bouche, le cassis se fait plus discret tandis que les caractères acidulés et même vineux prennent plus de place. Très effervescente, bien sèche et hyper facile à boire, cette Saison cassis procure une sensation de rafraîchissement fort satisfaisante.

4,5/5

Brasseur: Brasserie Dunham (Dunham)

Style: Saison aux fruits

Taux d'alcool: 6,5%

Amertume: Faible (16 IBU)

Format: 750 ml

Prix payé: 10,44\$

❷ FARMHOUSE BLANCHE  
On aime!

Nous n'avions pas encore entendu parler de cette jeune microbrasserie lanaudoise que déjà, ses trois premiers produits se retrouvaient sur les rayons de quelques commerces spécialisés. Nous avons choisi la Farmhouse blanche, bière rustique non filtrée d'inspiration belge avec un houblonnage à cru divin. Les arômes des houblons Motueka, Mosaic et Citra volent en effet ici la vedette, tout en laissant place aux effluves citronnés et doucement poivrés. Tout aussi délicieuse lorsqu'on la déguste, cette ale couleur or dévoile ses saveurs bien maltées où les agrumes et les houblons s'invitent dans la danse. La texture est infiniment juteuse et l'effervescence, toute fine. On suivra cette microbrasserie avec beaucoup d'attention.

4/5

Brasseur: Brasserie artisanale Maltstrom (Notre-Dame-des-Prairies)

Style: White IPA

Taux d'alcool: 5,3%

Amertume: Modérée (30 IBU)

Format: 473 ml

Prix payé: 5,22\$

❸ STOUT IMPÉRIAL RUSSE  
En version rhum cognac

Le Stout impérial russe est l'un des produits phares de la ferme brassicole beauceronne Frampton brasse. Il nous revient cette fois grâce à l'assemblage de deux brassins, l'un ayant mûri un an dans un fût de rhum, l'autre, neuf mois dans un fût de cognac. Noir comme l'ébène avec une mousse moka discrète, ce stout laisse échapper des parfums de fruits rouges, d'alcool puissant (sans qu'on décele pour autant les deux spiritueux) ainsi qu'un côté boisé attribuable au vieillissement en barriques. Le corps, d'une belle rondeur et de faible effervescence, est agréable en bouche, tout comme les saveurs fruitées, torréfiées et modérément amères en finale. À savourer à petites lampées.

3,5/5

Brasseur: Frampton brasse (Frampton)

Style: Stout impérial

Taux d'alcool: 10,5%

Amertume: Modérée (nombre d'IBU non connu)

Format: 341 ml

Prix payé: 3,48\$

❹ LA JOUALVERT  
Bière grand public

Dernière-née de la gamme Brasserie créatif de La Voie maltée de Chicoutimi, cette brown ale – un style peu brassé au Québec – constitue une belle porte d'entrée pour un dégustateur nouvellement intéressé par le merveilleux monde des bières artisanales. De couleur marron, avec une mousse beige expressive et abondante, elle embaume les narines avec ses jolies notes de noisettes, de raisins et d'épices. Lors de l'ingestion d'une première gorgée, sa base bien maltée s'accommode à des saveurs torréfiées, de noisette, fruitées et un tantinet amères qui sont plaisantes d'emblée. Son côté soyeux et crémeux et son effervescence bien dosée achèvent l'opération charme. Bière grand public, elle surprendra les dégustateurs néophytes et comblera les plus chevronnés.

3,5/5

Brasseur: Microbrasserie du Saguenay (Chicoutimi), pour La Voie maltée

Style: Brown ale

Taux d'alcool: 5%

Amertume: Modérée (30 IBU)

Format: 473 ml

Prix payé: 5,44\$



❷



❹

THAI SEP

# Coup de cœur laotien

MARIE-CLAUDE LORTIE  
CRITIQUE

J'ai déposé mes baguettes et j'ai regardé mon ami Robert Beauchemin, un des globe-trotters gourmards les plus aguerris que je connaisse – oui, l'ancien critique de *La Presse* – et je lui ai dit: «Tu sais ce qui vient d'arriver? Tu es prêt?»

Ce qui venait d'arriver, c'est que j'étais tombée amoureuse du petit restaurant laotien-thaïlandais qu'il m'avait à peine fait découvrir.

«Tu sais que ça ne sera plus ton petit secret bien gardé de Rosemont?»

— Vas-y, m'a-t-il répondu. Écris. Je serai juste content que le travail de ces gens soit reconnu.»

Ce petit restaurant formidable, c'est le Thai Sep, une adresse où des cuisiniers d'origine laotienne préparent des plats laotiens et des plats thaïlandais, notamment du nord du pays où les cultures des deux nations de l'Asie du Sud-Est se croisent. C'est aussi une petite adresse de la rue Jean-Talon Est, près de Papineau, où l'on apporte son vin.

## Enchantement

Déco pas compliquée, mais sympathique et enjouée avec des couleurs vives, carte longue et fascinante, accueil en français allumé. Franchement, je ne lui ai pas trouvé de défaut, à part qu'on ne peut payer qu'en argent liquide.

Et je n'ai pas essayé le menu au complet, donc peut-être que certains plats sont moins spectaculaires que d'autres, mettons le poulet général Tao ou les rouleaux de printemps, et encore, je n'en sais rien. J'ai



Le Thai Sep est un resto où des cuisiniers d'origine laotienne préparent des plats laotiens et des plats thaïlandais, notamment du nord du pays où les cultures des deux nations de l'Asie du Sud-Est se croisent.

surtout suivi les conseils de Robert, qui passe ses étés dans ces coins du globe, qui connaît leurs cultures gastronomiques par cœur et qui m'a aiguillée vers ses valeurs sûres improbables. Et j'ai tout adoré.

Pour commencer, on a choisi une salade de mangue verte – plus sucrée que la papaye – piquante et fraîche à souhait, remplie de parfums de menthe et de citronnelle, avec oignons frits et pâtes de crevettes pour donner de la profondeur à tout ça. Juste là, j'étais de bonne humeur.

Puis est arrivée une soupe aux crevettes sur cari vert, accompagnée de riz au jasmin – on avait aussi commandé du divin riz collant, que j'ai préféré. Crustacés à peine cuits

et donc encore tout moelleux, sauce au lait de coco arrondie et riche, bien relevée et parfumée notamment avec du basilic à profusion. J'aurais bu cette sauce au verre si on ne m'avait pas donné du riz pour tout imbiber...

Ensuite? Ensuite de la saucisse qu'on appelle sai kok esan. La meilleure saucisse que j'aie mangée depuis longtemps. On la prépare maison avec du porc grossièrement haché, des feuilles de kaffir, du gingembre, des oignons verts, de la citronnelle, de la coriandre... On a l'impression d'être transporté directement quelque part à Bangkok et à Vientiane. Une découverte.

Et finalement, on a dévoré un autre plat laotien totalement

charmant appelé nème kao, une salade typique de boules de riz frit ensuite défaits en morceaux agglutinés bien croustillants, mélangés avec du porc croustillant aussi et des cacahuètes concassées. La combinaison est relevée avec des oignons verts, de la sauce de poisson et on sert tout ça avec une montagne de coriandre et de menthe fraîches ainsi que des feuilles de laitue iceberg qui servent à emballer la salade et les herbes en rouleaux afin de croquer avec joie dans cette composition. Ce plat propose donc non seulement une explosion de saveurs, mais aussi un exercice un peu ludique de préparation à table. Bravo.

Vais-je y retourner? C'est sûr.

## THAI SEP

1900, rue Jean-Talon Est,  
Montréal  
514 303-7767

> Prix: Ça va de 2,95 \$ pour un bol de soupe aux légumes individuel jusqu'à 18,95 \$ pour un grand plat de viande à partager.

> Carte des vins: On apporte le sien.

> Service: Gentil et efficace.

> Atmosphère: Petite adresse bigarrée, décorée joyeusement, où se réunissent autant des familles du quartier que des jeunes d'origine asiatique ou des voyageurs en quête de saveurs authentiques d'Asie du Sud-Est.

⊕ La qualité des plats, l'originalité des spécialités laotiennes.

⊖ On paie seulement avec de l'argent liquide.

On y retourne: Euh, ouiiiiii.

## Une autre bonne adresse

Comme je vais retourner à un autre restaurant qu'une amie adepte folle des nouilles dandan m'a recommandé: Délice Oriental, une adresse sichuanaise tout juste à côté du Kazu, 1858, rue Sainte-Catherine Ouest. Les nouilles dandan font partie de ces plats cultes que les amateurs traquent dans le monde entier, le préféré de la grande spécialiste de la cuisine chinoise, la Britannique Fuchsia Dunlop. C'est un plat simple, mais dont chaque étape, un peu comme le ramen, nécessite soin et doigté. Les ingrédients? Nouilles de blé, oignons verts, porc grillé émietté, sauce au sésame, au soja, avec chili et piment de Sichuan. On avale ça dans la joie, surtout en novembre. C'est parfumé, piquant, réconfortant et ça coûte trois fois rien (environ 6\$). Et si on a encore faim, on partage un plat de chou sauté au poivre de Sichuan. Pas la peine de me remercier, mais gardez-moi de la place, aux deux endroits.

# Des pintes dans le salon de quilles

## Trois amis lancent une nouvelle laiterie artisanale dans les Cantons-de-l'Est



PHOTO OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

Le lait La Pinte est proposé en format de 1 litre, avec des taux de matières grasses de 1, 2 ou 3,8 %, en version biologique ou ordinaire, et au chocolat. La crème est en format de 473 ml.

## VIOLAINE BALLIVY

Les laits végétaux ont le vent dans les voiles? Qu'à cela ne tienne, c'est dans le bon vieux lait de vache que trois jeunes entrepreneurs des Cantons-de-l'Est ont décidé d'investir, replongeant dans le passé pour innover en relançant la commercialisation de lait dans des bouteilles de verre réutilisables.

Un pari fou? «Les gens boivent moins de lait de vache qu'avant, c'est vrai, mais c'est parce qu'ils trouvent qu'il a moins de goût qu'avant», assure Pascal Valade, cofondateur avec ses amis Dany Rouleau et Rémi Ducharme de la bien nommée entreprise La Pinte. Ensemble, ils entendent proposer un lait dont le goût se rapproche plus de celui «du lait d'antan», produit exclusivement par des vaches Jersey élevées dans la région laitière de Coaticook. «Ma mère disait toujours que

le lait de Jersey donnait plus de yogourt et que les crêpes avaient meilleur goût, se rappelle Pascal Valade qui a grandi dans une ferme. Utiliser du lait de Jersey aujourd'hui nous permet d'avoir des goûts locaux, particuliers.»

Les trois amis ont acheté un ancien salon de quilles à Ayer's Cliff où ils reçoivent, pasteurisent et homogénéisent le lait provenant d'éleveurs de quatre ou cinq fermes à proximité, choisies avec soin, assure-t-on. «On essaie de travailler avec des troupeaux qui ont le même type d'alimentation et de génétique, des producteurs avec qui on a des affinités», dit M. Valade.

Le lait La Pinte est proposé en format de 1 litre, avec des taux de matières grasses de 1, 2 ou 3,8 %, en version biologique ou ordinaire, et au chocolat, évidemment très populaire. Les bouteilles sont consignées – 2\$,

tout de même – et vendues dans les épiceries de Sherbrooke et des Cantons-de-l'Est, mais les entrepreneurs lorgnent déjà Montréal et sa banlieue. La production se fait encore à petite échelle. «On est des petits dans les petits, mais on pense que ce n'est pas normal qu'il n'y ait que trois géants qui commercialisent le lait au Québec, et on ressent un beau mouvement de solidarité pour notre projet», dit Pascal Valade.

La Pinte vise aussi d'autres produits, comme le lait de brebis ou du lait plus riche encore, à 5 % de matières grasses ou plus. Après tout, le goût est dans le gras. «On avait à cœur, en lançant notre projet, de faire du lait non homogénéisé, mais dans le lait de Jersey, la crème est très jaune, le lait bleuté, il faut que le consommateur soit prêt pour ça aussi», dit M. Valade. À suivre.

lapinte.ca



**ARQ**  
LA FONDATION



**Chapeau!**  
restaurateurs

Prix reconnaissance 2016



2 restauratrices  
et  
2 restaurateurs  
RÉCOMPENSÉS!

**PRIX RECONNAISSANCE 2016**

Présentés par la **Fondation ARQ**, les prix **Chapeau! restaurateurs!** rendent hommage à des restaurateurs et restauratrices qui, par leurs réalisations, leur leadership, ont contribué de façon marquée au développement et au rayonnement de l'industrie de la restauration dans leur milieu.

C'est lors du Rendez-vous annuel des membres de l'**Association des restaurateurs du Québec (ARQ)** le 8 novembre dernier, que la Fondation ARQ a reconnu et souligné la contribution de deux restauratrices et deux restaurateurs, authentiques, dévoués et incroyablement passionnés par leur métier.

Rangée du bas : **Mme Cora Tsoufidou**, des *Franchises Cora Inc.*, lauréate de la catégorie Hommage, **Mme Patricia Lévêque** et **M. Pierre Lévêque**, du restaurant *Chez Lévêque*, lauréats de la catégorie Chef de file. Rangée du haut : **M. Claude Gauthier**, président du CA de l'ARQ, **M. Mario Vincent**, président du CA de la Fondation ARQ, **M. Didier Reolon**, Les Importations Edika inc., **Mme Catherine Montreuil**, Boulangeries Weston Gadoua, **M. Steven Caza**, Service de cartes Desjardins ainsi que **M. Vincent Canzeri**, des *Restaurants Ottavio* (Laval et St-Léonard) et **Les Aliments Canzeri**, lauréat de la catégorie Jeune restaurateur.

Grâce à la collaboration de :











