

MYTHES ALIMENTAIRES
Il paraît qu'une banane ou une bière équivaut à un steak. Florence Turpault-Desroches déboulonne ce mythe alimentaire sur cyberpresse.ca/alimentation

ALIMENTATION
Les pâtes sont l'aliment préféré des consommateurs de 17 pays du monde sondés par l'ONG britannique Oxfam. Découvrez le top 10 sur cyberpresse.ca/pates

GOURMAND

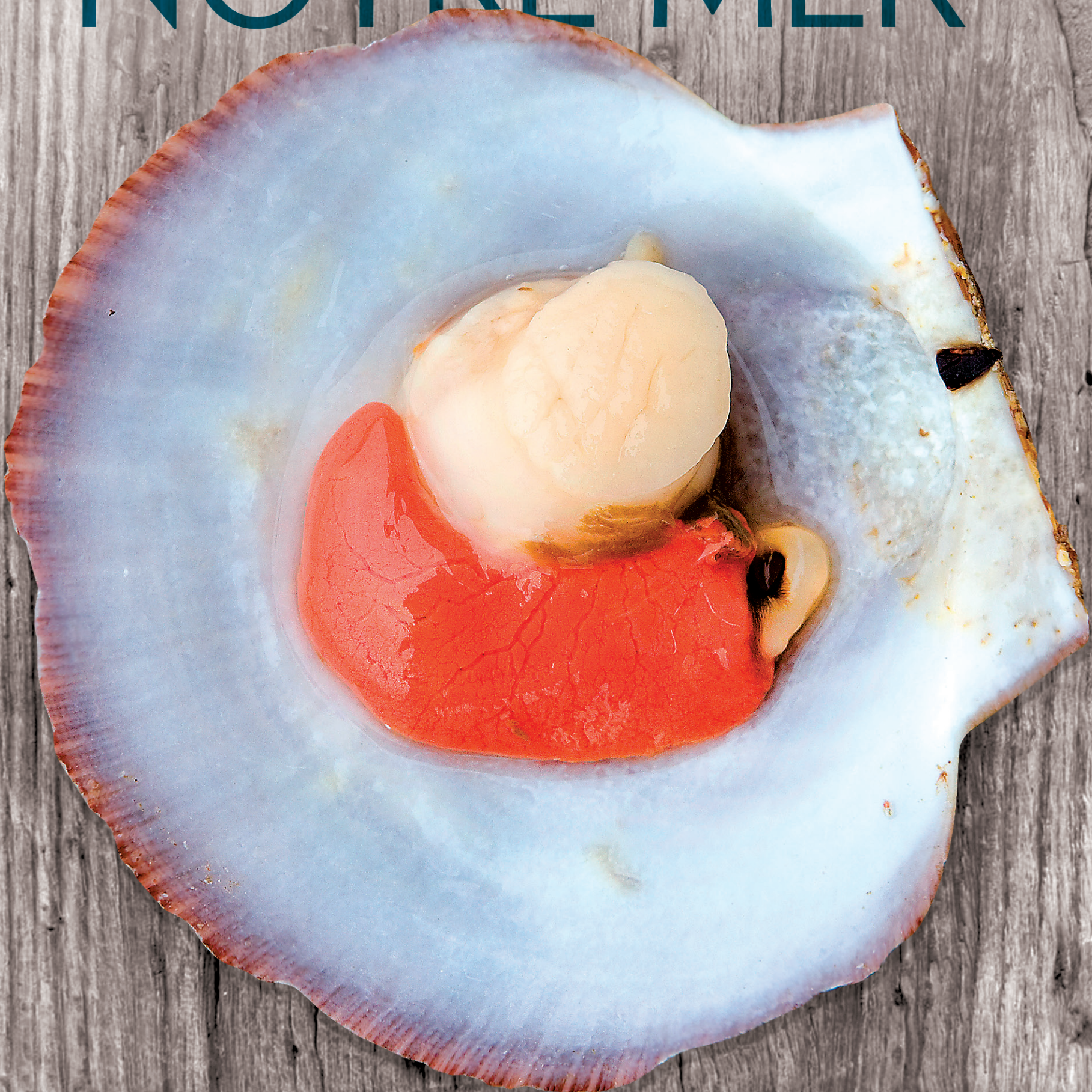


HARMONIE
LE QUÉBEC
VINICOLE
À TABLE
PAGE 5



ROBERT PARKER
UN DÉGUSTATEUR
D'EXCEPTION
PAGE 6

TOUT SUR NOTRE MER



Connaissons-nous réellement les mers québécoises et ce qu'elles peuvent nous donner à manger? Connaissons-nous leurs poissons, mollusques et crustacés, des oursins aux concombres de mer? Sommes-nous prêts, sur fond de crise des pêcheries, à explorer et à découvrir d'autres saveurs que celles auxquelles nous sommes habitués? La chroniqueuse Marie-Claude Lortie et le photographe Robert Skinner reviennent des Îles-de-la-Madeleine, où ils ont mangé de la plie et du hareng fumé avant de croiser une ou deux rascasses. Reportage en pages 2 et 3.

Pétoncle princesse

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

LE MONDE DU VIN
VOUS PASSIONNE ?

Visitez notre section **VINS**



cyberpresse.ca

cyberpresse.ca/vins

Une présentation de la
SAQ



GOURMAND TOUT SUR NOTRE MER



PHOTOS ROBERT SKINNER, LA PRESSE



Le pêcheur Claude Nadeau



TEXTES
MARIE-CLAUDE
LORTIE



PHOTOS
ROBERT
SKINNER

ENVOYÉS SPÉCIAUX
ÎLES-DE-LA-MADELAINE

Il est 6 h du matin et le soleil n'est pas très chaud sur le golfe du Saint-Laurent, même si on est en plein mois de juin. Dans leur bateau, Claude Nadeau et son fils Martin, travaillent fort à remonter leurs cages à homard. Près de 50 kg chacune avec leur lest de ciment. Voilà pourquoi ils ont de gros bras.

J'essaie de les aider maladroitement à enfiler des élastiques aux crustacés pour que leurs pinces restent closes. Cette année, la tâche a une nouvelle petite complexité: sur une des pinces, on doit poser une étiquette de traçabilité qui indique non seulement qu'il s'agit d'un homard des Îles-de-la-Madeleine, mais qui donne aussi le nom du pêcheur.

Presque à chaque fois que les deux gaillards sortent les cages de la mer, toutes sortes d'autres animaux apparaissent. Une morue égarée qui repart à l'eau. Des bigorneaux. Des rascasses que les pêcheurs rejettent avec mépris, tout en écoutant poliment mes longs discours sur le fait qu'à Marseille, pourtant, elles forment la base de la célèbre bouillabaisse.

Je suis ici en reportage pour voir ce qu'il y a dans le golfe. Pour voir ce qu'on pêche, ce qu'on ne pêche pas. Ce qu'on pourrait manger et qu'on ne mange pas. Et essayer de comprendre pourquoi.

L'idée de faire ce reportage remonte au début des années 2000. Le restaurant Le pied de cochon venait tout juste de lancer ses nouveaux plateaux de fruits de mer.

Sur l'installation étagée, le chef Martin Picard proposait des huîtres, du crabe et du homard, mais aussi, si je me rappelle bien, des buccins, des myes de différents formats, de minuscules crevettes et même des bigorneaux, ceux qui se mangent avec une aiguille à chapeau.

«Tout ça vient d'ici», nous avait expliqué le serveur, en

énumérant les origines de chaque coquille ou bestiole.

C'était la première fois que je voyais un tel plateau au Québec.

Première fois que je réalisais qu'il y a, dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent, autant de fruits de mer exquis pour remplir ces étalages que j'avais cru réservés à la France où, en marmonnant des «ce qu'ils sont chanceux, eux», j'en avais dégusté à quelques occasions.

Depuis, plusieurs autres restaurants ont repris ce concept européen des plateaux de mollusques et crustacés, comme Joe Beef et la Brasserie T!, où l'on sert depuis peu des plateaux particulièrement savoureux et élégants, couverts d'oursins, de pétoncles et autres créatures pêchées dans nos eaux.

Cette mise en valeur des produits de la mer québécois, au-delà des classiques – homards, crabes, crevettes – n'est cependant pas toujours facile pour

à Montréal. Et même dans les régions côtières.

D'un côté, des quotas rigides empêchent les pêcheurs de faire de la petite récolte pour les marchés de niche où les consommateurs sont pourtant prêts à payer le prix. Par le fait même, les pêcheurs se réfugient vers les valeurs sûres vendues en grandes quantités, façon monoculture, comme le homard. Ensuite, les consommateurs québécois connaissent peu les produits pour lesquels il n'y a pas de tradition de pêche et dont le marché local est à construire. Un travail énorme attend les distributeurs qui, en même temps, savent que Japonais et Américains sont prêts à tout acheter, à fort prix. Et c'est ainsi que nos produits partent ailleurs...

Domage, car l'histoire est remplie de découvertes qu'on a appris à apprécier. Même les homards, jadis, étaient peu consommés. «Quand j'étais petite, rappelle la jeune cher-

Les consommateurs québécois connaissent peu les produits pour lesquels il n'y a pas de tradition de pêche et dont le marché local est à construire. Un travail énorme attend les distributeurs qui, en même temps, savent que Japonais et Américains sont prêts à tout acheter, à fort prix. Et c'est ainsi que nos produits partent ailleurs...

les chefs, m'expliquait récemment Charles-Antoine Crête, qui pilote les cuisines du T! . L'approvisionnement est irrégulier. Et la clientèle, qui n'a jamais été habituée à manger des produits peu commercialisés, a besoin d'être apprivoisée. C'est pourquoi Crête travaille ses oursins avec de la crème et de la pomme de terre pour les rendre plus accessibles. Et qu'il attendrit les buccins à la «plancha», avant d'utiliser leur jolie coquille comme contenant pour l'aioli.

Raie, merluche et compagnie

Le golfe est rempli de poissons et de fruits de mer dignes de grands restaurants. De bons produits. Le chef du Toqué!, Normand Laprise, ne cesse d'en chanter les louanges. Il en servirait davantage. S'il pouvait en acheter plus. Mais une série de facteurs complexes et entremêlés limite l'arrivée des produits

cheuse Lyne Morissette de l'Institut des sciences de la mer à Rimouski, on achetait des sacs à épicerie remplis de crabes des neiges pour 25 cents.» Le crabe, c'était une nuisance, des bestioles qui dérangaient les pêcheurs de morue, explique-t-elle. Pas de fins crustacés, vendus à gros prix sur les marchés internationaux.

Mais quel produit de la mer sera le prochain crabe?

Les buccins? Les oursins? Le concombre de mer? La rascasse?

Et doit-on absolument chercher la prochaine mine d'or à la nage? Ou, au contraire, pour protéger nos ressources et nos pêcheurs, devrait-on apprendre à apprécier beaucoup de produits du Québec très diversifiés, en mettant sur pied des systèmes de commercialisation qui nous permettent de les apprécier les uns après les autres, pendant toute l'année?

TOUT SUR NOTRE MER GOURMAND

On pourrait manger plus de...

PLIE ROUGE

Pêchée au filet fixe aux Îles-de-la-Madeleine notamment, la plie rouge est utilisée massivement comme appât pour le homard. Pourtant, elle est délicieuse. Fragile, on doit la manger très fraîche, mais elle est fine et légère.



MAQUEREAU

Pêché au filet, constamment vanté pour sa richesse en oméga-3, ce poisson fait partie des espèces qui sont très présentes dans les mers québécoises et dont les stocks se portent bien. Il se mange poché au vin blanc, poêlé, fumé... Alexandre Gosselin en met au menu Chez Victoire à Montréal et Segué Lepage également, au Comptoir vins et charcuteries. On le trouve aussi souvent en conserve ou frais à la poissonnerie. Il ne coûte pas cher même s'il est très demandé pendant la saison du homard, car il sert d'appât.

OURSINS

Présents dans le golfe, notamment sur la Côte-Nord et dans le Bas du fleuve, pêchés par des plongeurs, appréciés des amateurs de poissons crus, les oursins se mangent tels quels. On ouvre la coquille au ciseau, on prend le corail à la cuillère. On peut cependant aussi les travailler, avec de la crème notamment, ce qui fait ressortir les saveurs presque florales de ce fruit de mer, comme le font les chefs Daniel Vézina du Laurie-Raphaël ou Charles-Antoine Crête de la Brasserie T!



BUCCINS

Gros bigorneaux souvent achetés en conserve, les buccins sont remplis des notes salées de l'océan. Préparés à la plancha au T! ou alors façon escargots à la bourguignonne, ou même en salade au Toqué! , les buccins s'imposent et montrent qu'ils méritent d'être découverts. Oui, ils peuvent être un peu caoutchouteux, comme le poulpe qui est pourtant, lui, fort populaire. Cela fait partie de leur savoureuse personnalité.



PÉTONCLES PRINCESSE

Souvent, quand on pense aux pétoncles, on imagine de gros muscles blancs dodus et ronds, la noix. Allez en France, cependant, et vous verrez qu'on mange une autre partie de l'intérieur du mollusque: le corail, orangé ou blanc, selon qu'on est tombé sur un mâle ou une femelle. La plupart des pétoncles qui se retrouvent sur le marché à Montréal sont des noix de pétoncles sauvages, dont certains viennent du Québec, et dont la pêche par dragage est très controversée. On peut aussi demander au poissonnier des pétoncles princesse d'élevage entiers et vivants, provenant des Îles-de-la-Madeleine, ce qui permet de savourer cette autre partie du coquillage, dont le goût est plus complexe. La méthode d'élevage semi-sauvage, en cage, dans l'eau – un peu comme l'ostréiculture – est considérée comme durable.



CRABE DES NEIGES

Malheureusement, la presque totalité de notre pêche de crabe des neiges (pêché à la cage un peu comme pour le homard) part sur les marchés japonais et américains. Dommage. Vraiment dommage. Car la chair de ce crustacé est d'une grande finesse, sans amertume, presque sucrée et vanillée. Ceux qui aiment les fruits de mer et ont la chance de manger du crabe des neiges frais ou bien surgelé préfèrent souvent ces bêtes aux homards, dont le goût en bouche a des angles plus carrés.

RASCASSE

Aux Îles-de-la-Madeleine, cet inélégant poisson aussi appelé crapaud de mer est omniprésent parmi les prises accidentelles des pêcheurs au filet, mais jamais consommé. Et aujourd'hui, il pose un problème: il est devenu parasite, explique le pêcheur Ghislain Cyr, qui n'a jamais voulu nous en filer... Sa grande sœur guère plus élégante, mais délicieuse, la lotte, est aussi présente dans le golfe et l'estuaire, mais peu fréquemment pêchée.



PHOTOS ROBERT SKINNER, LA PRESSE

CONCOMBRES DE MER

Les mers du Québec sont remplies de concombres de mer, mais ceux-ci ne sont pas consommés. En Catalogne, pourtant, on en extrait un des mets régionaux les plus raffinés: les *espardenyas*, à savoir les longues bandes blanches musculaires qui se trouvent à l'intérieur de ces créatures, aussi appréciées en Asie. Il y a deux techniques de pêche: la plongée ou le dragage, une technique efficace et peu coûteuse, mais qui arrache les fonds marins. Au Québec toutefois, la pêche est si limitée que cela ne pose pas de réel danger pour le moment.

MÉDUSE

«Les méduses bleues, explique Cyrice Vigneau, qui dirige la poissonnerie de l'entreprise Cap sur Mer, à Cap-aux-Meules, sont bien présentes dans le golfe et sont comestibles.» En Asie, notamment en Chine, en Indonésie et au Japon, on les mange séchées, cuites ou crues. En Espagne, la grande chef Carme Ruscalleda, qui a appris au Japon à apprécier leur texture un peu croquante mais tendre, les prépare en salades.

ASSIETTES DES ÎLES

MARIE-CLAUDE LORTIE



Pendant le séjour aux Îles-de-la-Madeleine, je suis tombée par hasard sur Éric Bélanger, chef et propriétaire de La buvette chez Simone. Il a bien voulu prendre nos poissons, pêchés le matin même par Ghislain Cyr, pour en faire un souper. Voici ce que ça a donné.



Un ceviche de pétoncles, homard blanchi et plie rouge, servi avec une salsa verte faite de persil de mer (livèche écossaise), câpres, échalote française, ail, jus de citron, sel, poivre et huile d'olive. Le tout était garni de tranches d'oranges et arrosé généreusement de jus de citron vert.



Des filets de merluche (un poisson proche de la morue) et des gros morceaux de raie, saisis à la poêle, finis au four et servis avec une salade chaude de tomates cerises revenues dans l'huile d'olive, avec romarin, sel, poivre, ail, oignons verts, amandes effilées, raisins verts, zeste d'orange et vinaigre balsamique ajouté à la toute fin.



Un risotto au homard et à la roquette, lié au vin blanc et au bouillon de volaille.

PHOTOS ROBERT SKINNER, LA PRESSE

GOURMAND

Qu'est-ce que l'Amarone?



JACQUES BENOIT
DU VIN

Vin rouge très particulier, souvent riche en alcool (jusqu'à 16%), l'Amarone della Valpolicella, de la Vénétie, est élaboré avec uniquement des raisins qu'on a laissés sécher sur des claies pendant environ 100 à 120 jours.

Cette dessiccation partielle («*appassimento*», en italien) leur fait perdre de 30 à 40 % de leur poids, de sorte que le moût obtenu est d'une richesse exceptionnelle.

Les vins sont à l'image du moût. Très colorés, denses, avec aussi une onctuosité remarquable, ce qui est susceptible d'en faire de véritables velours liquides.

Aussi bien le dire: j'étais personnellement, jusqu'à un voyage récent en Italie, réfractaire à ces vins, peut-être à cause de l'image bien peu reluisante du Valpolicella lui-même, souvent insignifiant.

Or, après une dégustation on ne peut plus instructive de ces vins, chez un de ses plus importants producteurs – Masi, qui en élabore cinq cuvées différentes –, en Vénétie même, force m'est d'admettre que cette technique est en mesure de donner de magnifiques vins.

La dégustation réunissait 25 vins, des millésimes 1969, 1979, 1988, 1990, 2003 et 2006.

En bref: les plus vieux (1969 à 1990 inclus) se présentaient avec des arômes, genre pruneaux cuits bien présents, de vins évolués.

Pour ce qui est des 2003 et 2006, à mon avis nettement supérieurs aux plus vieux, un peu chocolatés pour certains,

ils avaient le grand mérite de rester... jeunes, comme le montraient leurs arômes de fruits rouges.

Bref, et malgré ce qu'on dit sur leur potentiel de garde, ces vins me semblent nettement plus savoureux jeunes que plus vieux.

Trois cépages de la Vénétie entrent dans l'élaboration de l'Amarone (Corvina, Rondinella et Molinara), la réglementation autorisant 15 % d'autres cépages – Cabernet Sauvignon, Syrah, etc.

Chose on ne peut plus curieuse et qui ajoute au gras de ces vins: normalement, si la dessiccation est lente, il se forme un peu de *botrytis cinerea* (la pourriture noble) sur les fruits de la Corvina, sans qu'on sache pourquoi.

Enfin, et pour prendre les choses autrement, on estime qu'il faut 3 kg de raisins frais pour faire, finalement, une bouteille d'Amarone.

Ces vins sont chers, jamais moins de 30 ou 40\$ la bouteille, le procédé d'élaboration en étant manifestement la cause.

Finalement, ceux qu'on juge être les plus réussis proviennent de la zone Classico, qui réunit cinq villages au nord-ouest de l'appellation Valpolicella.

Amarone della Valpolicella Classico 2007 Fabiano, 42,50\$ (10 769 307), ★★★★★, \$\$\$\$\$, 2011-2015
65 % Corvina, 30 % Rondinella et 5 % Molinara s'associent pour donner ce superbe Amarone, très bien coloré sans qu'il soit opaque, au bouquet de bonne ampleur, réunissant fruits rouges et notes chocolatées discrètes. Charnu, dense, corsé, ses saveurs de fruits rouges sont bien perceptibles, ses tannins gras, avec aussi un côté légèrement sucré, très mûr, qui lui confère un attrait additionnel. 14,5 % (344 caisses)

Amarone della Valpolicella Classico 2004 Campolongo di Torbe Masi, 92,50\$ (548 677), ★★★★★, \$\$\$\$\$, 2011-2012

Amarone quasi opaque, à boire... à la petite cuillère, au bouquet très large, se présentant avec des nuances à la fois de fruits rouges et, encore là, des notes chocolatées. Puissant, chaud sur la langue (l'alcool), bien qu'il ait la matière voulue pour faire face à son alcool, son après-goût persiste un long moment. Beaucoup de muscle, donc, si je puis dire. 16 % (16 caisses).

Amarone della Valpolicella Classico 2007 Salvalai, 31,50\$ (11 034 345), ★★ ★ 1/2, \$\$ \$1/2, 2011-2014

Quelque 350 caisses de ce vin attendent dans les entrepôts d'être habillées d'une nouvelle étiquette... Tout aussi richement coloré que les autres, son bouquet, ample, marqué par une note genre chocolat au lait, ou vanille, est toutefois pour l'instant peu expressif. Bien en chair, d'une bonne concentration, ses tannins sont à la fois serrés et bien enveloppés. À goûter pour s'initier à l'Amarone à un prix restant raisonnable. 14,5 % (361 caisses, dont 11 en succursale)

Hunyady 2009 Tramini Kéthely, 13\$ (11 200 526), ★★ ★ 1/2, \$1/2, 2011-2014

Très beau vin blanc de Hongrie, de Gewurztraminer (Tramini, en hongrois), au séduisant bouquet de roses, nuancé, et sans excès aromatiques. Les saveurs sont relevées, complexes, l'ensemble d'un équilibre et d'une harmonie remarquables. « Sans doute dans les 22\$ », ai-je pensé. En apéritif, avec des mets de

cuisine asiatique, ou même les fromages. Dommage qu'il y en ait si peu... 12,5 % (53 caisses)

Amarone della Valpolicella Classico 2006 Costasera Masi, 39,75\$ (317 057), ★★★★★, \$\$\$\$\$, 2011-2012.

D'une couleur pourpre-prune, avec une nuance grenat, et quasi opaque, ce magnifique vin s'impose dès l'abord par l'ampleur de son bouquet, plutôt unidimensionnel pour l'instant, qu'enjolive une note chocolatée. La bouche suit, puissante, dense, quoique sans lourdeur, avec des arômes bien présents de fruits rouges, et une bonne persistance aromatique, le tout sur des tannins à la fois substantiels et dépourvus de rugosité. Excellent. C'est l'Amarone d'entrée de gamme de Masi. 15 % (583 caisses)

Les frais du voyage de dégustation de ce reportage ont été payés par un regroupement de producteurs.



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Champagne Brut Nature Pinot Noir Drappier



Champagne non dosé (on n'y a pas ajouté de liqueur d'expédition – un mélange de vin et de sucre), au bouquet ne manquant pas de nuances (une note rancio, une autre de biscuit ou briochée, de pommes aussi), goûteux, relativement corsé comme champagne. Vin aux saveurs nettes, il pourra sembler un peu austère du fait qu'il est sec. En apéritif, mais aussi à table avec des mets tels que les poissons et les fruits de mer. Très bon, et à prix raisonnable. 12,5 % (305 caisses) 45,25\$ (11 127 234), ★★ ★, \$\$\$\$\$, 2011-2014.

★ CORRECT ★★ BON ★★★ TRÈS BON ★★★★ EXCELLENT ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

SUR CYBERPRESSE.CA
D'autres notes de dégustaton à lire sur cyberpresse.ca/benoit

CHEZ VICTOIRE

Erreur sur la saison

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANT

C'est une amie avec qui je mangeais, qui a déjà travaillé dans des restaurants, cuisinière merveilleuse et branchée sur son panier fermier bio, qui a mis le doigt sur le problème. « C'est un bon cuisinier. Mais il ne travaille pas avec les saisons. C'était la même chose quand il était au Local. »

Nous sommes assises sur le bord de la fenêtre de Chez Victoire, sur l'avenue du Mont-Royal, au cœur du Plateau. Et on parle d'Alexandre Gosselin, excellent jeune chef qu'on a connu chez O'Chalet, puis au Local, et ensuite chez Bar & Bœuf et BBQ dans le Vieux-Montréal, et qui travaille maintenant chez Victoire.

Devant le restaurant, angle Garnier, il y a une terrasse. Directement sur le trottoir. Au bord du resto dont les portes-fenêtres sont grandes ouvertes, des boîtes d'herbes aromatiques en tous genres semblent vouloir marquer le thème des lieux. Si, pour la déco, tout fait référence au Montréal des années 60 et 70 – l'Expo, les Olympiques –, en cuisine, on se veut en effet bio-local-responsable. C'est écrit tout en haut du menu.

L'attention des boîtes de thym est fort jolie et prometteuse. Sauf que l'esprit « de la ferme à la table » semble s'arrêter là. Je prends des poireaux en entrée, servis sous un œuf poché avec de fines tranches de Mimolette. C'est bien fait. Savoureux. J'adore les poireaux tendres comme ça. Mais j'ai l'impression d'être en automne... 2008. L'automne, parce que c'est la saison du poireau et 2008, parce que c'est là que les jeunes chefs branchés et tatoués de Montréal

se sont mis à mettre des œufs pochés sur toutes les salades.

De façon générale, le repas est bon. Bien préparé, comme ce savoureux morceau de maque-reau annoncé comme « espagnol » (pourant, il y en a plein dans le fleuve), très bien cuit et bien mis en valeur – les chefs devraient prendre exemple et offrir plus souvent sur leurs cartes ce poisson québécois abondant. On ne peut pas reprocher aux plats, isolés, hors contexte, de ne pas être intéressants, de ne pas chercher un équilibre.

Le canard cuit sous vide, par exemple, est impeccable, très tendre, et sa costaude sauce au vin lui sied à merveille.

La mission « bio, locale, responsable » de Chez Victoire ne semble pas avoir de profondeur. On le dit, mais on ne va pas plus loin dans la réflexion.

Mais veut-on vraiment un tel plat coiffé d'un pavé de foie gras poêlé, pour lancer l'une des premières soirées chaudes de l'été?

Ce qui cloche dans ce restaurant, c'est que la mission « bio, locale, responsable » que s'est donnée l'établissement et qu'il affiche bien haut ne semble pas avoir de profondeur. On le dit, mais on ne va pas plus loin dans la réflexion.

Par exemple, un des éléments de base qui découle d'une telle philosophie est le respect des saisons. Pourtant, plusieurs plats ont des ingrédients hors-saison: que fait le maïs à côté des têtes de violons dans le plat de canard? Que fait la « truffe noire » dans le plat d'œuf 63 degrés – donc cuit

en pommade – quand elle est en saison à l'hiver? Est-ce de la truffe d'été alors qu'on parle? Il faudrait le préciser.

Et, au contraire, où sont l'oseille, la roquette? Pourquoi le homard est-il relégué à un petit coin du menu, en demi-queue, comme les asperges d'ailleurs, alors qu'on est en pleine saison? Et les fraises, où sont les fraises?

La semaine dernière, un chef me confiait qu'en ce moment, il y a tellement de pétoncles, de fraises et d'asperges du Québec, de bonne qualité, sur le marché « local », que personne ne sort de son resto sans en avoir mangé, d'une manière ou d'une autre. Une telle philosophie ne ressort pas Chez Victoire.

Aussi, pourquoi autant d'agrumes un peu partout? Du pamplemousse dans la purée de pommes de terre avec le maque-reau, de l'orange avec les pétoncles et le canard... Un dessert de suprêmes de pamplemousse au sirop de kéfir et basilic et crumble de gingembre, beaucoup plus à la mode que réellement délicieux, notamment parce que le pamplemousse n'est pas juteux ce qui n'est pas étonnant, vu que ce n'est plus la saison.

En eux-mêmes, ces fruits sont savoureux et on comprend le chef de les apprécier. Mais si on affiche une philosophie locale, ne faut-il pas s'attendre à ce que les convives se posent des questions?

Nous arrivons à une étape, dans l'évolution des bons restaurants de quartier, ici comme à Brooklyn, Portland ou San Francisco, où les styles « carnivores du marché » établis et répliqués *ad nauseam* arrivent à un point de saturation. Pour continuer dans le même sens et se démarquer, il faut réellement proposer une réflexion supplé-



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

La terrasse de Chez Victoire est installée directement sur le trottoir.

CHEZ VICTOIRE
1453, av. du Mont-Royal, Montréal
514-521-6789
chezvictoire.com

Prix: Le restaurant propose beaucoup de formules. Une entrée et un plat à 20\$ après 20 h. Des menus de groupe à 40\$ ou 35\$ par personne, selon qu'on prend deux ou trois services. On offre même des menus de dégustation de 5 services à 55\$ par personne, pour toute la table. À la carte, les entrées sont de 11\$ à 19\$. Les plats principaux, eux, vont jusqu'à 29\$ tandis que les desserts sont de 7\$ à 9\$.

Carte des vins: Plusieurs bouteilles nature et bio. Choix varié et intéressant à prix raisonnables. Longue carte d'absinthe et de scotch.

Atmosphère: On est au cœur du Plateau. Le restaurant est très vivant, bien rempli d'une foule qui n'a pas grandi dans le quartier, mais qui l'habite.

Style: Dans l'air du temps. Un peu trop même. Plateaux d'huîtres et de charcuteries. Cuisine riche qui fait une belle place à la viande. Cartes de vins d'importations privées.

⊕ Le soin apporté à la confection des plats

⊖ Le manque de profondeur de la réflexion sur le thème phare du restaurant bio-local-responsable.

On y retourne? Pas tout de suite.

mentaire. C'est ce que fait le Comptoir vins et charcuteries, par exemple, en se consacrant uniquement aux produits humbles. D'autres pourraient aller vers le « locavorisme » pur à la californienne, façon Alice Waters. Mais appliquer les principes du bio, local et responsable, à peu près, avec un style de cuisine qui semble vouloir

flirter autant avec les modes qu'avec ces principes est voué à se heurter de plus en plus au scepticisme.

Alexandre Gosselin est un chef de talent qui sait innover. Qui sait faire éclater les idées reçues avec des combinaisons de saveurs inédites. Ne lui reste qu'à retrouver un cadre clair pour recommencer à exceller.

GOURMAND

Le Québec vinicole à table



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

Une chronique sur les vins québécois une fois l'an seulement, me direz-vous? Je vous répondrai que c'est un peu faux, car je saupoudre quelques crus au fil de mes chroniques, de mes recommandations dans *La sélection Chartier*, tout comme sur mon site internet.

Comme je l'ai déjà dit, le vignoble québécois est parvenu à l'adolescence de son histoire. Et quel bel ado il fait! Depuis quelques années, la qualité générale des crus que l'on y élabore se montre de plus en plus homogène. Et certains vins méritent plus que jamais l'attention des nouveaux amateurs, comme des anciens.

Pour s'en convaincre, il suffit de déguster l'excellent blanc sec Phenix Blanc 2009 (20\$; disponible au domaine et dans certains restaurants),

élaboré au domaine Vignoble Rivière du Chêne, à Saint-Eustache. Dégusté en primeur sur fûts en juin 2010, ce blanc, à base de vandal-cliche, de vidal et de saint-pépin, a superbement digéré son bois depuis, se montrant maintenant tout en fruit et en chair, en texture et en harmonie d'ensemble. Poire et vanille donnent le ton à ce vin blanc sec, ample, plein et gourmand, aux courbes presque larges et aux saveurs très longues, sur une finale de noix de coco.

Servez-lui des recettes dominées par des ingrédients de la même famille que ses arômes de noix de coco et vanille (lactones), comme le sont la viande de porc, l'abricot, la pêche, la pacane et le scotch. Donc, filets de porc à la salsa de pêche et abricot, pétoncles poêlés, couscous de noix du Brésil à l'orange sanguine, lait de coco au gingembre ou homard rôti à la salsa d'ananas au quatre-épices.

Même chose avec le plus qu'abordable et charmeur William Rouge 2009 (14\$; SAQ 743 989), aussi du Vignoble Rivière du Chêne, à mi-chemin entre le style très frais des beaujolais et le profil plus nourri de certains pinots noirs néo-zélandais. Un rouge aux tanins souples, à l'acidité fraîche et au corps modéré, mais marqué par des saveurs

expressives, rappelant les fruits rouges (grenadine, cerise au marasquin) et les épices douces, avec une petite pointe torréfiée. Il fait fureur sur des brochettes de poulet teriyaki, tout comme avec une bruschetta à la tapenade de tomates séchées ou un sandwich aux légumes grillés et tapenade de tomates séchées.

La qualité est aussi et à nouveau au rendez-vous, pour le deuxième millésime de suite, chez le rouge Domaine Les Brome « Cuvée Julien » 2008 (16,20\$; SAQ 10 680 118). Cette cuvée mérite une mention spéciale pour l'expressivité, l'éclat et la pureté de définition pour son niveau. La couleur est soutenue, le nez très aromatique, engageant et étonnamment mûr, exhalant des touches de fruits rouges, de girofle et de pétale de rose. La bouche suit avec une certaine générosité pour le style, aux tanins fins et mûrs, au corps voluptueux et aux saveurs longues. Finale très fraîche nous rappelant qu'il est tout de même québécois et digeste à souhait!

Enfin, Léon Courville du Domaine Les Brome élabore un rouge plus que singulier dans le paysage québécois. Avec sa cuvée Courville « XP 1 » (27\$; disponible au domaine et sur le site

internet), il s'est amusé à passeriller (sécher) les raisins, pendant trois mois, avant fermentation, comme les Vénitiens le font pour l'amarone, puis à laisser le résultat faire ses classes en barriques de deuxième vin, plus de deux ans.

Il en résulte un vin singulier qui détonne et étonne, positivement. Robe rouge grenat foncé aux reflets orangés, tuilés. Nez modérément aromatique, d'une certaine richesse, marqué par des notes de café, de cacao et de fruits cuits, dénotant une légère oxydation. Bouche ample et voluptueuse, prenante et très fraîche pour le style, aux tanins complètement polis par l'élevage, donc souple à souhait, à l'acidité soutenue, au corps modéré, mais aux saveurs longues, rappelant la cerise macérée à l'eau-de-vie, la purée de dattes fraîches et la boîte à cigare. Un carré d'agneau déglacé au café noir serré, ou tout simplement un très vieux bloc de parmigiano reggiano, avec quelques gouttes de très vieux balsamique de Modène, et le dépaysement est garanti!

François Chartier est l'auteur de l'ouvrage de science aromatique *Papilles et molécules*, et du livre de recettes *Les recettes de Papilles et molécules* (éditions La Presse). Suivez-le sur facebook.com/papillesetmolecules

MES TROIS COUPS DE CŒUR QUÉBÉCOIS

Vidal Vendange Tardive 2009

Québec, Vignoble du marathonien, Havelock, 375 ml
28\$ (Disponible au domaine: 450-826-0522)
★★★\$ MODÉRÉ+



Il faut savoir que ce vin a remporté la grande médaille d'or au All Canadian Wine Championships 2011, le positionnant comme le meilleur vin de dessert au Canada, et ce, devant les vins de glace vendus deux à trois fois le prix. Les juges se sont peut-être un peu emportés, mais il n'en demeure pas moins une référence pour son prix. D'ailleurs, il reste actuellement du tout aussi bon 2008 au domaine. Quant à ce 2009, papaye et litchi explosent littéralement du verre pour vous titiller les narines, mais surtout pour vous donner le goût de le boire! Et quelle belle bouche! Attaque onctueuse, suivie d'une fraîcheur juste, qui bride le sucre juste assez pour donner de l'élan à cet ensemble nourri, expressif et très long. Du bel ouvrage. Cuisinez-lui un tartare de litchis à la cannelle et muscade ou une tarte à la citrouille et au gingembre. D'ailleurs, tous les desserts dominés par le gingembre entrent en synergie aromatique avec ce cru. Plus que jamais une belle porte d'entrée pour se familiariser avec les vins doux de vidal, avant de passer aux « choses plus sérieuses » avec l'excellent, confit et pénétrant Vin de Glace marathonien 2006 (53,75\$; SAQ 11 398 317), qui est l'un des grands vins de glace du Canada. marathonien.qc.ca

Phenix Rouge 2009

Québec, Vignoble Rivière du Chêne, Saint-Eustache
21\$ (Disponible au domaine et dans de nombreux restaurants)
★★★\$ CORSE



Dégusté en primeur sur fûts en juin 2010, ce rouge québécois, qui est la cuvée prestige de ce très bon domaine, se montrait en juin 2011 tout à fait engageant, complexe et même prenant. Mérite presque trois étoiles et demie. Dans une dégustation à l'aveugle, je défie quiconque de positionner ce rouge au Québec! Quelle mâche et quel éclat de saveurs en bouche! Un vin plein, charnu et volumineux, tout en étant très frais et tannique, sans trop, aux saveurs très longues et passablement mûres, rappelant les fruits noirs, le poivre, l'olive noire et le café. On dirait presque une syrah rhodanienne! Il est pourtant composé des cépages maréchal foch, frontenac, sainte-croix, baco noir, de chaunac, Lucy Kulmann et sabrevois. Réservez-lui des brochettes d'agneau à l'ajowan ou aux baies roses. vignobleriviereduchene.ca

Domaine Les Brome « Vidal » 2009

Québec, Domaine les Brome, Léon Courville, Ville de Lac-Brome
18.05\$ (SAQ 10522540)
★★1/2\$1/2 MODÉRÉ+



Pas aussi aromatique et aguicheur que ne l'était le très réussi 2008, mais ce blanc sec est tout à fait gourmand en bouche, presque sucré (sans sucre), rond et texturé, d'une certaine ampleur et longueur. Litchi et agrumes signent cette invitante fin de bouche. Rares sont les vins secs de vidal, par surcroît québécois, à exprimer autant de volume et d'éclat en bouche. Réservez-lui des plats où dominent le litchi, le gingembre ou la rose, ainsi que leurs aliments complémentaires. Original, ce vin d'un jeune domaine, propriété de Léon Courville, ex-PDG de la Banque Nationale, mérite amplement le détour. Et de grâce, ne le servez pas trop froid, vous passeriez à côté de cette bouche débordante de saveurs! domainelesbrome.com

RECOMMANDATION

Rendez-vous dans l'autre rue Fleury

MARIE-CLAUDE LORTIE

Quand on parle de la rue Fleury, à Montréal, tout le monde pense spontanément à toute la partie commerciale sympathique entre les rues Saint-Hubert et Papineau. Mais il y a une autre rue Fleury, plus courte, plus à l'ouest, qui est en train de devenir un petit rendez-vous intéressant pour les amateurs de bonne cuisine. Elle commence à la rue Clark pour s'étirer sur quelques pâtés de maisons vers l'ouest.

On y trouve le restaurant Saint-Urbain, la table de quartier créative et allumée du chef Marc-André Royal, un des animateurs de l'émission *La cantine* à V. Il y a aussi le bistro À table, du chef Mario Navarette, mieux connu pour son restaurant phare, le Raza, avenue Laurier. Les gens du quartier aiment bien en outre fréquenter le Romarin, un joli café spécialiste des sand-

wichs, qui fait aussi un peu d'épicerie fine.

Et puis il y a la Bête à pain, le petit frère du Saint-Urbain.

À la fois traiteur et boulangerie, avec un petit comptoir-pâtisserie, la Bête à pain est un vaste espace tout ouvert où l'on va pour retrouver la qualité de ce que l'on mange au Saint-Urbain, mais en version « à emporter ».

Pain aux noisettes et aux raisins, biscuits aux morceaux de chocolat et à la fleur de sel, mini-tartes au citron, madeleines à l'huile d'olive, brownies... Théoriquement, on peut aller chez la Bête à pain pour s'acheter un repas au complet, tête fromagée, cretons et plats cuisinés inclus, mais ce qui fait la personnalité de ces lieux, ce sont les pains du boulanger Thomas Bouchez, les gâteaux, les biscuits, les croissants...

En arrivant, on a envie d'y rester et d'attendre la sortie de la prochaine fournée.

À ne pas manquer: les sandwiches, dont les garnitures sont variées et équilibrées, en commençant par une version fraîche et soignée de la *muffuletta*, spectaculaire sandwich typique de La Nouvelle-Orléans, préparé avec des viandes froides sur un pain rond d'origine sicilienne (d'où le nom à consonance italienne) et ponctué par la fraîcheur d'une salade d'olives et de tranches de carottes, fines et craquantes. Aussi, si tous les habitués ne jurent que par les brownies, les biscuits aux brisures de chocolat et à la fleur de sel – combinaison dont on abuse pourtant en ce moment – sont parfaitement sablés et dignes d'une autre visite dans le quartier!

LA BÊTE À PAIN

114, rue Fleury Ouest
514-507-7109

On y va pour: Les biscuits, les sandwiches, le pain.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Même si on peut aller à la Bête à pain pour un repas complet, ce sont les pains, les gâteaux et les biscuits du boulanger Thomas Bouchez qui font la personnalité du lieu.

J'AI LU

Racines

Laurence Salomon, éditions La Plage, 120 p., 31,95\$

Voici un bel ouvrage, nécessaire et libérateur. Les racines, une autre famille végétale qui souffre de mauvaise presse, sont présentées ici de manière sexy et originale. Avec une quarantaine de recettes organisées par famille de racines, betteraves, radis, navets, carottes et autres topinambours trouvent là une belle vitrine pour exprimer leurs particularités. L'auteur fait une sorte de tour du monde des plats typiques, mais leur redonne un sacré coup de fouet en les modernisant. Aucune recette de chef là-dedans (trop compliqué, les chefs?), juste de la cuisine ménagère moderne et appétissante.

— Robert Beauchemin



GOURMAND



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Robert M. Parker, Jr., dégustateur surdoué, est le critique qui a eu le plus d'influence dans l'univers du vin au cours des 30 dernières années.

ROBERT M. PARKER, JR.

DÉGUSTATEUR D'EXCEPTION

L'influent critique de vins Robert M. Parker, Jr. était de passage à Montréal cette semaine. Il était l'invité d'honneur d'une soirée caritative au profit de la fondation Emergo. Notre chroniqueur, François Chartier, a rencontré cet épicurien, quelques heures après sa découverte du cidre de glace. Et du pouding chômeur!

FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Robert Parker est l'auteur du célèbre bulletin bimestriel *The Wine Advocate*, fondé en 1978. Il a maintenant plus de 50 000 abonnés répartis dans plus de 37 pays.

J'ai eu le grand privilège de rencontrer l'homme aux 10 000 vins dégustés chaque année (!). Notre entrevue devait durer une demi-heure. Elle s'est poursuivie pendant 90 minutes, juste avant ce repas de prestige, où étaient servis, entre autres, les grands crus que sont les Pichon-Lalande 1982, Cheval Blanc 1995, Grange 1982 et Pinot Noir Beaux-Frères Vineyards 2000. Il faut savoir que ce dégustateur surdoué donne très peu d'entrevues depuis quelques années. Et qu'il n'était pas venu au Québec depuis 1973. Une occasion que je ne pouvais laisser passer.

Je n'avais pas encore eu le plaisir de rencontrer l'homme qui a eu, au cours des 30 dernières années, le plus d'influence dans l'univers du vin. Quel plaisir! J'ai découvert un homme chaleureux, humble, simple et d'une très grande générosité.

Il faut savoir d'entrée de jeu que cet ex-avocat est très impliqué dans plusieurs fondations. À commencer par celle qu'il a créée, la Wine Advocate Fund for Philanthropy, pour laquelle il organise, pour de grands donateurs, des dîners de prestige arrosés des vins qui ont reçu sa note parfaite de 100 points, afin d'amasser des fonds pour la recherche sur le cancer. La maladie a emporté ses deux parents.

Un épicurien

Ce brillant homme d'affaires demeure avant tout un

amateur passionné de vin et de cuisine.

Il fallait voir ses yeux s'illuminer lorsqu'il s'est mis à raconter ses quelques jours de vacances dans la ville de Québec. C'est avec la passion de l'historien (il est aussi diplômé en histoire de l'art, en plus d'avoir obtenu un doctorat en droit en 1973!) qu'il a foulé le sol de l'île d'Orléans, où ont été plantés les premiers ceps de vignes de ce côté-ci de l'océan.

Même discours animé et fébrile à propos des cidres de glace. Un coup de cœur. Robert Parker les a dégus-

tout à fait délicieux. « Quel nom pour un dessert, avec une histoire, un plat riche et nourrissant pour ceux qui n'avaient plus de travail! », confie le grand dégustateur.

Les bonnes valeurs

Retour sur les vins. Y a-t-il une région ou un pays dont l'ensemble de la production représente un rapport qualité-prix d'exception? « L'Espagne », répond sans hésiter Robert Parker. Plus particulièrement les régions de Jumilla et de Toro. Et l'Argentine, avec ses remarquables malbecs, ainsi que le sud de l'Italie, spécialement avec les crus à base de nero d'avola, ajoute le grand connaisseur.

D'ailleurs, lorsqu'il est question des cépages de demain ou des régions à suivre, ces trois mêmes réponses reviennent. Le malbec argentin, qui est loin d'avoir dit son dernier mot, selon lui. Même chose pour le torrontès,

Selon Robert Parker, les cidres de glace québécois représentent un produit de première classe, « avec une fraîcheur et un plaisir à boire que certains sauternes n'offrent même pas ».

tés pour la première fois à Québec, cette semaine. Pour lui, il ne fait pas de doute que certains cidres de glace du Québec sont « a world class product ». Un produit de première classe. « Avec une fraîcheur et un plaisir à boire que certains sauternes n'offrent même pas », ajoute-t-il.

Robert Parker est un esthète de la cuisine, grand fan de Joël Robuchon. Il est aussi très impressionné par l'impact que Ferran Adrià et son équipe du elBulli ont eu dans l'histoire moderne de la gastronomie.

Lors de son passage ici, il a été impressionné par la qualité des restaurants de la ville de Québec, plus particulièrement par le restaurant L'Initiale.

Mais il y avait une autre découverte locale au menu: le pouding chômeur. Sa femme Pat et lui l'ont trouvé

aussi d'Argentine, ainsi que le mencia du Bierzo, région du nord-ouest de l'Espagne.

Les prix

Robert Parker est conscient que le prix des vins a atteint un plateau dangereux. Particulièrement dans le cas des grands bordeaux, dont il est le spécialiste incontesté.

Mais il ne croit pas que la montée en flèche des prix depuis 30 ans se poursuivra encore 30 autres années. Ou plutôt, il ne le souhaite pas. Vient un temps, dit-il, où le sommet est atteint.

Il croit que par la force des choses – économie mondiale oblige –, les prix se stabiliseront. Ce sera une excellente chose pour les consommateurs, selon l'homme qui a probablement contribué le plus à la démocratisation du vin. Malgré l'impact de ses notes sur les prix des grands vins...

Auteur à succès

Depuis quelques années, cet auteur de livres vendus à plusieurs millions d'exemplaires s'est adjoint les services d'une brochette de collaborateurs. Tous et toutes d'excellents dégustateurs.

Chacun couvre maintenant une ou plusieurs régions du monde. Bordeaux et le Rhône ayant été ses deux passions, Robert Parker s'est réservé ces régions phares. Il a aussi décidé de conserver une partie des notations des vins californiens, plus particulièrement celles qui seront consacrées aux vins matures.

Ce qui risque d'apporter un nouveau souffle aux amateurs qui le suivent de près. Cela risque surtout d'apporter de la nuance. Car il faut savoir que la majorité des critiques de vins du monde, dont lui-même, commentent des vins très jeunes. Les amateurs de vins boivent presque uniquement, et malheureusement, des vins tout aussi jeunes.

vins en accord avec ce que vous mangez. Il ne faut cependant pas se laisser intimider et penser que les règles sont fixes et que vous ne pouvez pas servir un rouge avec un poisson. Parce que vous le pouvez! »

Et l'évolution du vin depuis 30 ans, la transformation des goûts et l'explosion de la littérature consacrée aux vins? « C'est très excitant, confie Parker, car le monde s'est ouvert, le vin est accessible à tous maintenant. La quantité d'échanges qui circulent aujourd'hui, avec les blogues et les médias sociaux, est remarquable. »

« Je pense que les médias sociaux ont changé la donne, et que les producteurs de vins doivent se réveiller et s'apercevoir qu'aujourd'hui, on ne peut plus simplement vendre du vin à un monopole, ou faire de la publicité dans les magazines *Decanter* ou *Wine Spectator*, poursuit-il. Que ce soit sur Twitter ou Facebook, il faut tenir un bulletin et interagir avec les clients. »

« Quand j'ai commencé à écrire sur le vin, ajoute-t-il, les châteaux anglais dominaient et il y avait une attitude très élitiste à l'égard des vins. Il fallait toujours que ce soit un grand cru classé ou un premier cru classé. Puis, je suis arrivé avec une façon plus démocratique, créant un terrain de jeux plus accessible. Laissons le vin se justifier lui-même! Son histoire est importante et le fait qu'il provient d'un grand terroir aussi. Mais, en fin de compte, c'est ce qu'il y a dans la bouteille qui justifie s'il vaut vraiment le prix demandé. »

Et c'est exactement l'impression que j'ai eue de l'homme pendant toute la durée du repas qui a suivi cette rencontre. Le plaisir fait vibrer Parker. Et le fera vibrer encore longtemps. Car il est loin d'avoir dit son dernier mot! Tout en poursuivant sa route entre le Maryland, où il habite, et la Californie, où il déguste les vieux millésimes, il écrit ses mémoires. Gageons qu'elles feront couler encore beaucoup de vin. Et d'encre...

Au fil du temps, la majorité des œnophiles a perdu le goût des vins matures.

Ce pourrait d'ailleurs être la raison de ce que certains appellent « l'uniformisation du goût ». Parker n'est pas de cet avis. « Il n'y a jamais eu autant de diversité de styles et de goûts. Il y a 30 ans, le malbec argentin et le mencia du Bierzo n'existaient pas. Qui connaissait l'albariño de Rias Baixas, le grüner veltliner d'Autriche, le nero d'avola d'Italie? »

Harmonie

Et l'harmonie vins et mets? C'est une chose naturelle. « Comme un cuisinier doit trouver l'harmonie dans sa cuisine, un amateur de vins doit trouver le bon vin pour créer l'accord avec les mets, explique-t-il. Il faut prendre le temps de découvrir quels sont les meilleurs