

* 当前 贪婪

* ACTUEL GOURMAND

VIN
NOS CHRONIQUES
SUR LA CHINE
VINICOLE
PAGES 6 ET 7

RESTAURANTS
MAHJONGG:
LA CRITIQUE
DE MARIE-CLAUDE LORTIE
PAGE 5



LA CHINE À TORONTO

VISITE GOURMANDE AVEC LE CHEF SUSUR LEE

Le chef Susur Lee est président d'honneur du volet gastronomique du festival Montréal en lumière, qui s'amorce jeudi. Originaire de Hong-Kong, installé à Toronto, Lee aime bien faire les choses à l'envers tout en déclinant la gastronomie cantonaise sur des airs européens. Iconoclaste, il s'allume à l'idée d'inventer un jour une poutine asiatique. Notre chroniqueuse Marie-Claude Lortie lui a demandé de lui faire découvrir ses restaurants chinois préférés. **NOTRE DOSSIER EN PAGES 2 ET 3**

PHOTO MARK BLINCH, COLLABORATION SPÉCIALE

CLUB SOCIAL VIRTUEL PRIVÉ

CLUB



osmre

CLUB DE RENCONTRES

Pour gens d'affaires et professionnels célibataires 30-60 ans

NOUVEAUX TARIFS !!!
À partir de 19 \$/mois

ÉVÉNEMENTS À VENIR:

JEUDI 28 FÉVRIER : 5 à 7

JEUDI 13 MARS : *Atelier de Dégustation
Harmonie Mets et Vins*

ACTUEL GOURMAND



La couverture du superbe livre *Susur, A Culinary Life*.



LE MIGNERON DE CHARLEVOIX en recette

Poulet à la ratatouille et au Migneron de Charlevoix

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Rendement : 4 portions

Ingrédients

- Un poulet coupé en morceaux ou 4 poitrines de poulet désossées
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon tranché
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 courgettes tranchées
- 2 poivrons rouges coupés en lanières
- 1 poivron jaune coupé en lanières
- 1 aubergine tranchée
- 1 boîte de 19 oz (398 ml) de tomates étuvées
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre frais moulu
- 1 tasse (250 ml) de fromage Le Migneron de Charlevoix, râpé

Préparation

Préchauffer le four à 180° C (350° F).

Dans une grande casserole allant au four, faire dorer les morceaux de poulet dans le beurre et l'huile. Réserver dans une assiette. Dans la même casserole, faire dorer les tranches d'oignon, les carottes, les courgettes, les poivrons et les tranches d'aubergine pendant environ 10 minutes. Ajouter les tomates étuvées et l'ail, et poursuivre la cuisson 5 minutes. Assaisonner de sel et poivre. Remettre les morceaux de poulet dans la casserole et faire cuire au four environ 30 minutes. Recouvrir de fromage et remettre au four 10 minutes pour le faire fondre.

Servir avec du riz.

PLEIN DE GENS D'ICI
PLEIN DE FROMAGES D'ICI fromages d'ici
fromagesdici.com



LA CHINE À TORONTO

VISITE GOURMANDE AVEC LE CHEF SUSUR LEE



MARIE-CLAUDE LORTIE TORONTO

« Chef, je fais quoi avec les tomates? »

Je suis dans les coulisses de Susur, le restaurant fondé à Toronto en 2000 par le chef Susur Lee, un Canadien d'origine chinoise, qui est né et a grandi à Hong-Kong avant d'arriver ici, à 20 ans, en 1978.

Grand, mince, cheveux longs, casquette de laine et blouson de cuir façon yo, ce personnage-clé de la gastronomie torontoise est à la fois immensément cool et imposant. Lorsqu'il parle, on l'écoute. On l'imagine autant dans un épisode de *Iron Chef* que dans un film de Ang Lee ou Wong Kar-Wai. Une main de fer dans un look d'enfer.

Le but de notre rencontre est simple: découvrir la cuisine chinoise de Toronto. Pas celle de Susur Lee, que l'on peut essayer à ses deux restos, le très chic Susur

Il est midi dans la rue King et les fenouils miniatures entrent à pleine porte. Le chef est de retour du marché Terminal où il a fait les achats pour une partie de la semaine. Dans la cuisine, l'odeur des fruits du jacquier et des groseilles du Cap flotte au-dessus des homards qui attendent d'être tranchés vivants puis sautés à plein feu.

IDÉES RECETTES





PHOTOS MARK BLINCH ET SHUN SASABUCHI (POUR LES PLATS), COLLABORATION SPÉCIALE

En visite dans le quartier chinois de Toronto, Susur Lee s'exprime en cantonais, comme ci-dessus avec le marchand d'une boutique de produits séchés.

et le plus relax Lee, et qui a fait école avec sa fusion acrobatique de saveurs européennes et de techniques asiatiques. On est plutôt là pour manger chinois, comme dans congee, shu-mai, cheong fun...

L'an dernier, lorsque j'ai interviewé Susur Lee pour un article sur la gastronomie torontoise, il m'avait lancé fermement que Toronto battait Montréal à plates coutures pour sa cuisine chinoise. C'est ainsi qu'est venue l'idée de le prendre au mot et de demander au président d'honneur du volet gastronomique du festival Montréal en lumière, de nous faire découvrir ses restaurants chinois préférés.

Même si seulement une infime proportion de la population d'origine chinoise de Toronto habite le Quartier chinois du centre-ville et que la banlieue - Markham, Richmond, Agincourt - foisonne de restaurants chinois, c'est dans le vieux Chinatown traditionnel que Susur Lee nous emmène. «Je suis un gars de centre-ville», dit-il avec un sourire trahissant la pensée de celui qui, visiblement, ne s'aventure pas souvent au nord de la 401.

Premier arrêt: un marchand de produits séchés de l'avenue Spadina, en plein Quartier chinois. Susur Lee veut acheter des ormeaux - ce qu'on appelle en anglais *abalone* - pour son banquet du jour de l'An (que les Chinois ont célébré le 7 février).

Pendant qu'il négocie, en cantonais, avec le marchand, je regarde tout ce qu'il y a dans cette échoppe un peu glauque: des concombres de mer séchés, mille sortes de champignons, des hippocampes, des iguanes...

Dans le commerce suivant un aileron de requin se vend 2000\$, ailleurs, ce sont des œufs craqués qui cuisent dans le thé noir...

Les grands leaders chinois viennent toujours du Séchouan parce que, dit-on, il faut être capable de manger du piment fort pour être capable d'être un leader.

Mais le chef n'a toujours pas les ormeaux qu'il cherche.

On arrête finalement chez King's Noodles, avenue Spadina, où Susur Lee commande du congee aux fruits de mer et à l'estomac de porc, une sorte de gruau fait avec du riz cuit très longtemps dans beaucoup d'eau, ce qui crée une purée. On garnit le tout de laitue fraîche et craquante et d'arachides en morceaux.

«Chez les Chinois, le petit-déjeuner et le déjeuner (le midi) sont le même repas», m'explique Susur Lee. C'est à ce moment-là qu'on mange le congee.

La savoureuse pâte gluante, collante et chaude glisse vers mon estomac comme du réconfort à la cuillère.

Le bruit dans la bouche

Le chef commande ensuite du canard, du poulet et du porc barbecue. On discute des coupes de boucherie. Là où un Occidental taille la chair le long de l'os, l'Asiatique, lui, fait des coupes transversales, incluant parfois os, tendons, cartilages... «En Chine, on mange avec tous nos sens, explique le chef. On regarde, on sent, on goûte, on touche, mais on écoute aussi le bruit que fait la nourriture dans notre bouche, c'est très important. Et quand il y a des textures dans la nourriture, les bruits sont plus intéressants.»

Le porc est gras et sucré et fond dans la bouche. Le canard craque de partout.

On trempe le poulet dans une sauce exquisite. Susur m'explique le truc: il faut hacher du gingembre et des oignons verts crus et les laisser macérer dans un peu de sel pendant quelques heures. Puis on verse par dessus tout ça une bonne dose d'huile végétale très chaude.

La visite du Quartier chinois continue. Susur Lee salue plein de gens. Ou plutôt, tout le monde salue la star du Toronto chinois. On marche rue Dundas vers Asian Legend, un restaurant spécialisé dans les dumplings.

Le chef choisit. Je lui parle de mon expérience de la veille, au chic Lai Wah Heen, un des restos chinois haut de gamme du centre-ville, où j'ai senti la serveuse très prudente et protectrice quand je lui ai demandé de recommander des plats. «Il faut y aller avec des Chinois et commander en chinois, dit le chef. Ça fait toute la différence.»

Arrivent sur la table des dumplings au porc dans une pâte de blé opaque, doucement parfumés au gingembre et des rouleaux au

bœuf séché faits avec des crêpes aux poireaux. Tout est fin, frais, hyper savoureux.

Susur Lee m'explique l'a b c des pâtes à dumplings. Il y a la pâte aux œufs, très jaune, pour les shu-mai, qui sont des dumplings ouverts. Il y a la pâte à l'amidon, très transparente et très collante. On s'en sert souvent pour les dumplings aux crevettes. Il y a aussi la pâte à la farine de blé, classique, opaque...

«Vous aimez?» me demande-t-il, alors que j'ai la bouche pleine.

«J'adore.»

Et c'est vrai que j'ai rarement trouvé aussi bon à Montréal...



SOUBE DE HOMARD AVEC PÉTONCLES, TOMATES CERISES ET CHORIZO DU CHEF SUSUR LEE

Les recettes de Susur Lee sont longues, compliquées et nécessitent beaucoup d'ingrédients. Celle-ci est une version simplifiée (!) d'une des recettes que l'on retrouve dans son livre *Susur : A Culinary Life* (Ten Speed Press). On peut très bien faire cette recette en omettant le homard et en gardant les pétoncles, les tomates et le potage et le chorizo!

INGRÉDIENTS (QUATRE PERSONNES)

- > 8 tomates cerises (ou 4 si elles sont grosses)
- > 1 homard
- > 1/2 chorizo (ou environ 115 grammes)
- > 1 c. à soupe d'huile végétale
- > 2 gousses d'ail hachées
- > 1/2 oignon blanc émincé
- > 1 blanc de poireau émincé
- > 1 c. à soupe de brandy
- > 2 tasses (500 ml) de lait
- > 1/2 tasse (125 ml) de bouillon de poulet
- > 1 grosse pomme de terre pelée et coupée en tout petits dés
- > 2 branches de céleri en petits dés
- > 2 branches de thym
- > 1 feuille de laurier
- > 1/4 c. à thé de poivre fraîchement moulu
- > 4 gros pétoncles
- > 2 c. à soupe de farine
- > Chapelure épicée (biscuits soda, cinq-épices, graines de sésame... voir recette)
- > 1 blanc d'œuf légèrement battu
- > 1 c. à soupe de beurre

PRÉPARATION

1. Tomates cerises confites

Faire chauffer le four à 250°F. Déposer les tomates cerises (une ou deux par personne) sur un parchemin (sur un lit de gros sel si désire) et laisser au four durant au moins une heure. Il faut que les tomates soient ridées. Sortir du four. Réserver.

2. Le homard

Faire cuire le homard pendant environ 10 minutes en le plongeant vivant dans au moins trois litres d'eau frémissante (l'eau ne doit pas bouillir à gros bouillons). Lorsque le homard est cuit et rouge, rincer à l'eau froide et sortir la chair de la queue et des pinces en faisant de beaux gros morceaux qui seront répartis dans les quatre assiettes.

3. La soupe

Tailler le chorizo en tout petits dés et faire sauter dans une poêle dans l'huile végétale pendant une ou deux minutes à feu élevé. Retirer la moitié du chorizo et faire revenir l'ail dans l'huile pour deux minutes (ne pas le brûler). Ajouter l'oignon et le poireau et sauter durant 5 minutes.

Ajouter le brandy, le lait et le bouillon, la pomme de terre, le céleri, le thym et le laurier et le poivre.

Baisser le feu et laisser frémir pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite. Retirer les branches de thym et le laurier. Ajuster le sel. Réserver.

5. Chapelure épicée

Mélanger dans un mortier : biscuits soda (une demi-douzaine), 1 c. à thé de graines de sésame grillées, une pincée de poivre, 1/4 de c. à thé de cinq-épices et de

paprika, une pincée de sucre et une grosse pincée de sel.

4. Pétoncles

Faire chauffer le four à 350°F. Rouler les pétoncles dans la farine. Tremper un des côtés de chaque pétoncle dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure épicée. Faire chauffer une poêle allant au four à feu élevé, faire fondre le beurre et faire cuire chaque pétoncle, pendant une minute, en s'assurant que le côté avec la chapelure soit dans le fond de la poêle. Retourner les pétoncles et mettre au four pendant quatre minutes.

Servir la soupe dans des assiettes creuses. Déposer les pétoncles et les morceaux de homard dans la soupe. Décorer avec les tomates et les morceaux de chorizo réservés.

ACTUEL GOURMAND

J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE

RIZ BIO

Même si Montréal n'a pas les immenses supermarchés asiatiques de Toronto, Calgary ou Vancouver – on pense notamment à la chaîne T & T – une visite au supermarché asiatique Kim Phat – quartier chinois, Côte-des-Neiges, Saint-Michel et Brossard – est un incontournable pour les amateurs. Dans les rayons épicerie, j'ai craqué pour la variété des produits et les saveurs à découvrir, mais aussi pour l'élégance des emballages, comme celui de ce riz blanc bio Fu-Li produit à Taiwan. Le chic du chic.

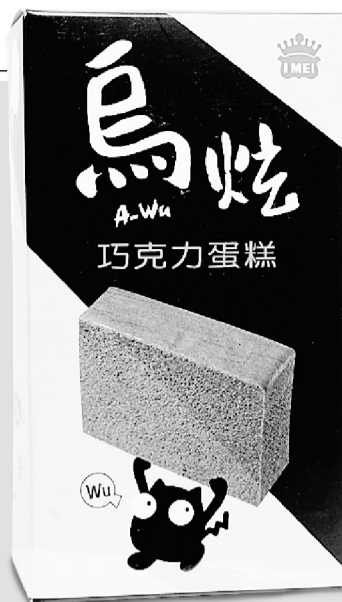
Prix: 3,49\$. Kim Phat, 8080, boulevard Taschereau Ouest, Brossard, 450-923-9973



GÂTEAU AU CHOCOLAT CONGELÉ

La texture de ce gâteau prétranché est tellement étrangement douce et spongieuse que j'ai relu la liste des ingrédients tout de suite après en avoir pris une bouchée, inquiète de ce que j'allais trouver. En fait, à part un «émulsifiant», la liste est tout à fait adéquate et commence par le mot œuf, ce qui explique en partie à tout le moins le côté très gâteau des anges de cette pâtisserie de Taiwan. Là encore, c'est l'emballage qui m'a attirée en premier lieu, mais force est d'admettre qu'il n'est pas mauvais du tout.

Prix 5,99\$. Kim Phat, 8080, boulevard Taschereau Ouest, Brossard, 450-923-9973



LES INGRÉDIENTS CLÉS SELON SUSUR LEE

1 Quand je lui demande quels sont les ingrédients essentiels pour bien cuisiner, le chef Susur Lee répond sans hésiter: du bon bouillon. Du vrai, du maison, qui a mijoté longtemps et qui a bien absorbé toutes les saveurs des os que l'on a fait bouillir, où les protéines ont fondu pour donner une belle consistance gélatineuse. On oublie le bouillon en poudre ou en cubes ou peu importe.



2 De l'ail, du ferme, du bon. On en trouve maintenant du bio produit au Québec. La clé pour qu'il ne soit pas indigeste: le faire cuire suffisamment et retirer le germe, soit la tige verte ou blanchâtre qui est au centre de la gousse lorsqu'on la taille longitudinalement.



3 Du vin de cuisson chinois, qui a un peu le goût du sherry. D'ailleurs, ce n'est pas le chef Lee qui le dit mais bien moi: si on n'en trouve pas à l'épicerie asiatique ou à la SAQ, on peut utiliser du sherry pour le remplacer.



4 De bons petits piments frais. Pour réveiller les papilles.



Dans la cuisine de Susur, le plus chic des deux restaurants que Susur Lee exploite à Toronto.

PHOTO MARK BLINCH. COLLABORATION SPÉCIALE

PLUS DE CHINE, PLUS DE CHINOIS

MARIE-CLAUDE LORTIE

Toronto a un avantage net sur Montréal côté cuisine chinoise: la taille de sa population immigrée récemment de Hong-Kong et maintenant du nord de la Chine. Car parmi ces gens il y a plein de gourmands qui réclament de la cuisine chinoise, de la bonne, de l'authentique.

Pour constater à quel point la communauté chinoise est présente à Toronto et à quel point cela permet un foisonnement de restaurants, casse-croûte, comptoirs à nouilles et autres spécialistes du congee, c'est en banlieue qu'il faut aller: Mississauga, Agincourt, Markham, Richmond...

«À Montréal, nous avons un petit quartier chinois en ville et pas de réels quartiers chinois de banlieue comme à Toronto, à part un tout petit à Brossard», m'explique Debora Fang, une architecte originaire de Hong-Kong installée à Montréal depuis 15 ans, mais qui connaît bien Toronto.

Trouve-t-on de la meilleure cuisine chinoise à Toronto, donc?

«Ici, il n'y a pas de demande pour des plats très typiques comme, disons, les ormeaux ou le pigeon. Là-bas, oui. Ici, par contre, il y a beaucoup de gens, dans la population en général, qui aiment bien des plats comme le poulet Général Tao ou le bœuf à l'orange. Mais ces plats sont surtout pour les goûts des non-Chinois.»

Chris Mathers, ancien Montréalais devenu Torontois, qui connaît bien la culture chinoise, est moins diplomate: «Je dirais que oui, la cuisine est meilleure à Toronto. Ils ont le mar-

ché pour faire venir de bons chefs de Hong-Kong.»

En arrivant à Toronto, j'ai donc sauté dans une voiture et j'ai pris la route 7 à la recherche de shu-mai ou de congee.

Après avoir conduit longuement sur des boulevards de style Taschereau où, je dirais, 80% de l'affichage est en chinois, j'ai abouti à Agincourt, au Pacific Mall, un centre commercial asiatique, royaume de la pacotille, des figurines Hello Kitty et des marchands de vêtements qui offrent tout ce qu'il faut pour avoir l'air d'une gamine d'Harajuku, tendance venue du Japon, mais présente partout en Asie.

Pour choisir où aller chercher à manger, entre les dizaines de bars à jus de fruits et à «bubble tea», j'ai suivi des ados en costume d'écolière ce qui m'a menée, dans le coin sud-est de l'immeuble, au rez-de-chaussée, à un bouiboui offrant shu-mai et boulettes de poisson frites dans une sauce au curry. Comme il n'y avait ni table ni chaise, je suis allée m'asseoir sur le bord de la fenêtre, un peu plus loin, avec les étudiants, pour déguster ces bouchées qui m'ont repue. C'était délicieux. Ça m'a coûté 3\$.

Bon marché la cuisine chinoise de TO? Le soir même, au chic Lai Wah Heen, au centre-ville (108, rue Chestnut, 416-977-5000), le homard sauté au gingembre, un des meilleurs plats chinois que j'ai goûtés de ma vie, m'en a coûté 42\$...

Le lendemain, à la recherche du parfait dim sum, je suis partie à Mississauga, au Dragon Dynasty (2301, chemin Brimley, à l'angle de l'avenue Sheppard Est, 416-321-9000) où, j'ai

passé environ 45 minutes à l'heure du brunch. Je vous le dis parce que j'ai regardé ma montre pour voir pendant combien de temps je resterais la seule non-Asiatique dans cette grande salle qui devait bien contenir 150 personnes.

Inutile de vous dire que les dumplings étaient parfaits et que les trois quarts des plats qui défilaient sous mes yeux m'étaient parfaitement inconnus. La prochaine fois, j'irai là avec un ami chinois.

QUELQUES ADRESSES

King's Noodle
296, avenue Spadina
Toronto
416-598-1817



Asian Legend
418, rue Dundas Ouest
Toronto
416-977-3909

Lai Wah Heen
108, rue Chestnut
Toronto
416-977-9899



Susur
601, rue King Ouest
Toronto
416-603-2205

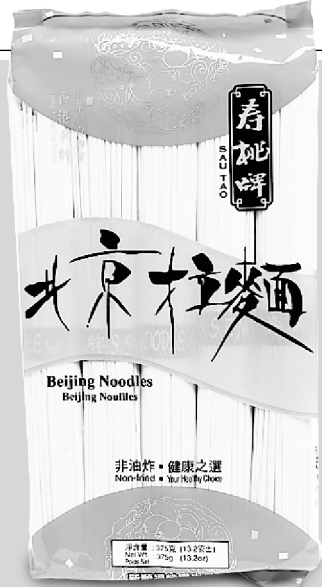


J'AI TESTÉ

NOUILLES DE PÉKIN SAU TAO

Toujours dans la catégorie emballage magnifique, j'ai aussi craqué pour ces nouilles à la farine de blé et de tapioca fabriquées à Hong Kong par un des grands producteurs de nouilles de la région: Sun Shun Fuk. Dans cette marque, chez Kim Phat, on trouve même d'élégants coffrets comprenant toutes sortes d'assortiments de nouilles différentes, qu'elles soient à base de farine de blé, de riz, de tapioca, avec ou sans œufs, etc. Pour un cadeau vraiment original.

Prix 3,29\$. Kim Phat, 8080, boulevard Taschereau Ouest, Brossard, 450-923-9973



BOISSON AU LAIT

J'ai acheté cette canette de boisson au lait à Toronto parce que la trouvais mignonne. Je ne l'ai pas encore bue et à vrai dire, je ne suis pas certaine que je goûterai jamais à son contenu, car c'est une boisson reconstituée à partir de lait déshydraté, ce qui me rappelle des souvenirs abominables de lait en poudre des années 70. Cela dit, le packaging de ce produit de Shanghai est à mon avis tout à fait adorable. Très influencé par le design japonais. On en veut ici aussi. Des beaux emballages, pas du lait en poudre.

Environ 1,30\$ dans un dépanneur de Pacific Mall à Mississauga.



Assumons notre chop suey

MAHJONGG BISTRO DE CHINE

7655, boulevard Décarie
Montréal
514-735-8868
bistromahjongg.com

> **Prix:** entre 6 et 12\$ environ, et entre 12 et 20\$, grosso modo, pour les plats principaux.

> **Genre:** cuisine chinoise nord-américanisée, qui s'assume pleinement.

> **Faune:** des familles venues des quartiers adjacents plutôt que du Quartier chinois ou de Brossard, même si lorsque nous y sommes allés, un groupe avait commandé un cochon de lait grillé entier, vraisemblablement pour célébrer le Nouvel An chinois.

> **Service:** le soir de notre passage, ce fut vraiment le point faible du repas, notamment parce que nous avons attendu longtemps. Aussi, restaurant à éviter pour ceux qui tiennent à être servis en français à 100% du début à la fin du repas, par le portier autant que le barman en passant par le maître d'hôtel.

⊕ un bon restaurant familial moderne pour ceux qui aiment la cuisine chinoise-canadienne sans prétention.

⊖ le service pas encore au point.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

On peut lever le nez sur cette cuisine sino-américaine pas vraiment chinoise, mais si on y met du sien, les mets servis par le Mahjongg ont tout de même leur charme et des qualités indéniables.

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Nous sommes en 2008 et plus personne ne croit encore que le chop suey que l'on mange ici est un réel plat chinois, n'est-ce pas? Tout comme la plupart des mets servis dans les buffets canadiens-chinois-italiens de nos campagnes.

Que faire alors quand on a envie de manger chinois? On rejette toute cuisine chinoise telle qu'on la trouve ici, parce qu'elle sera nécessairement trop orientalisée? On choisit les pattes de poule parmi les dim sum de la rue Clark et commande de l'estomac de porc en cantonais dans un restaurant chinois de Brossard en espérant que ça ne sera pas trop différent de ce qu'on a mangé récemment à Hong-Kong?

Ou alors on choisit tout simplement d'assumer son amour pour les «egg rolls» en se disant que ce n'est pas de la cuisine chinoise, mais bien de la cuisine sino-canadienne, hybride, faite de compromis et de références culturelles réinventées?

C'est l'anthropologue Josephine Smart de l'Université de Calgary, que j'interviewais récemment, qui

m'a expliqué récemment comment s'est développée la cuisine chinoise d'ici. «On cuisinait avec ce qu'on avait, on essayait à la fois de reproduire ce qu'on aimait de notre pays, avec les ingrédients disponibles ici, tout en cherchant aussi à plaire aux locaux», dit-elle. Ça a donné ce qu'on appelle le chow mein et ce qu'on appelle le chop suey, mais aussi du poulet au gingembre ou du bœuf à l'orange. Parfois ces plats n'existent pas en Chine, parfois oui, mais sont pré-

correspond tout à fait à ce qu'on attend d'un restaurant actuel: banquettes en velours frappé, lanternes de papier géantes, angles droits, éclairage tamisé...

Ce qui déroute, toutefois, c'est qu'en regardant le menu, on constate que le restaurant n'a pas du tout choisi de se rapprocher d'une cuisine chinoise superauthentique, ce que font pourtant beaucoup des restaurants chinois chics dans plusieurs autres grandes villes – New York, Boston, Toronto, Vancouver

Là est le secret de ce Mahjongg: utiliser des produits frais le plus possible.

parés totalement différemment. «C'est autre chose. Ces plats ont pris une autre vie.»

C'est à M^{me} Smart que j'ai pensé la semaine dernière en allant essayer le nouveau restaurant de l'hôtel Ruby Foo's. L'hôtel est actuellement en rénovation et son restaurant, le Mahjongg, est installé là où était l'ancien restaurant Ruby Foo's, qui fut jadis un exemple de la parfaite symbiose entre la culture chinoise et le marketing nord-américain.

Le Mahjongg est élégant et moderne, tout en gardant des références traditionnelles chinoises. Il

– afin d'attirer la clientèle d'affaires venue de Hong-Kong, Shanghai ou d'ailleurs. Et de plaire aux voyageurs qui ont goûté à la vraie gastronomie chinoise.

À la place, Mahjongg embrasse ses classiques sino-canadiens, s'inscrit dans la lignée de l'ancien Ruby Foo's et propose allégrement «egg rolls» et côtes miniatures à l'ail. Dans le menu, on explique même qu'on est allé puiser dans les vieilles recettes de l'ancien restaurant. Et on ne propose même pas de baguettes pour manger tout ça. C'est tout dire.

Cela dit, cette formule donne des résultats fort intéressants.

Pour commencer, nous avons choisi le plateau pu-pu, une série de petits plats qui arrivent autour d'une flamme. À quoi sert ce feu exactement? Rien de moins clair, mais pour l'effet kitsch divertissant, c'est réussi. De plus, les rouleaux aux œufs frits (egg rolls) au poulet, préparés avec une pâte très fine, délicatement craquante, ainsi que les crevettes et les wontons frits, servent d'excellents prétextes pour goûter aux sauces aux couleurs vitaminées servies en à-côté.

Or ces sauces, qui ont tout pour nous rendre perplexes avec leur rose lumineux et leur orange estival, sont en fait préparées avec de vrais fruits, comme de l'orange et de la prune, et ont donc une vraie acidité pour équilibrer la très généreuse dose de sucre caractéristique de cette cuisine sino-canadienne.

En fait, là est le secret de ce Mahjongg: utiliser des produits frais le plus possible.

Toujours en entrée nous avons aussi opté pour un autre classique nord-américain: les wontons à la Hunan trempés dans une sauce aux arachides piquante et sucrée. Là encore, l'effet est parfaitement réussi, puisque les dumplings sont moelleux, délicatement parfumés au gingembre et que la sauce est assez légère pour se faire remarquer sans anéantir toutes les autres

sauveurs au passage. En plat principal, re-classique: le mou-chou au porc, servi avec des crêpes maison très délicates et une sauce hoisin maison là encore, douce et discrète.

Ensuite, les nouilles frites aux légumes sont arrivées sur table avec un savoureux mélange de champignons chinois variés, toujours très parfumés, aux textures intéressantes, ainsi que des mini-mais, des tranches de châtaignes d'eau, des pousses de bambou, etc. Le tout, très classique, était lié avec une sauce légèrement épaissie à l'amidon. En revanche, les nouilles étaient inégalement cuites.

Le poulet au gingembre, quant à lui, portait bien son nom. Plus relevé que les autres plats, il proposait ainsi des contrastes plus frappants et plus intéressants, même si son allure générale n'était pas trop bien servie par la mine blafarde des très tendres tranches de poulet.

Pour l'effet kitsch total de la cuisine sino-nord-américaine, rien ne battra jamais le célèbre Formosa Cafe, à Hollywood.

Mais en attendant d'aller à L.A., il y a Mahjongg, avec son décor sans ironie rétro. Et sa sauce aux oranges fraîches plutôt que cette colle sucrée et orangée qu'on nous servait il y a 30 ans. Et si ce n'est que pour ça, on est heureux d'être en 2008 et plus en 1978.

CINÉMA
TOUS LES SCÉNARIOS...
Tous les samedis dans LA PRESSE

ARTS SPECTACLES
BIEN BELLE SOIRÉE
Tous les jours dans LA PRESSE

Mieux choisir
POUR ANNONCER 514-285-7163

Restaurant Japonais
Yokojo SUSHI
Sushi à volonté 18,99\$
MAKIS NIGIRIS SASHIMIS
Spécial du midi SUSHI À VOLONTÉ 9,99\$
844, Mont-Royal Est, métro Mont-Royal près de St-Hubert
Réservations : 514 529.6286
Lundi, mardi, mercredi, dimanche de 17 h à 22 h
Jeudi, vendredi, samedi de 17 h à 22 h 30

La plus grande variété de fruits de mer, de poissons frais et d'huîtres
LA MER
Toujours frais / Toujours bon
Poissonnerie • Restaurant www.lamer.ca
Papineau, coin René-Lévesque Est
Poissonnerie : 514.522.3003
Restaurant : 514.522.2889
Stationnement gratuit

ACTUEL GOURMAND
est le nouveau rendez-vous des amateurs de bonne bouffe.
Pour réserver votre espace publicitaire dans la rubrique Mieux choisir ou pour plus de renseignements : 514-285-7163
Tous les samedis dans ACTUEL GOURMAND
LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND



PHOTO IVANOH DEMERS. LA PRESSE

Pour soutenir les concoctions épicées de la cuisine sichuanaise – comme le font Ethné et Philippe de Vienne dans l'inspirant livre *La cuisine et le goût des épices* –, sélectionnez un vin à la fois très aromatique, plein, texturé et, surtout, vanillé, comme le nouveau et pulpeux Shymer 2005 Sicilia, Baglio di Pianetto, Italie (18,05\$; 10859804)

QUELQUES HARMONIES DU SICHUAN

- Poulet du Général Tao
- Sémillon/Sauvignon Blanc Amberley 2005 Margaret River, Australie (16,80\$; 10342531)
- Fondue chinoise épicée à la sichuanaise
- Sartori « Ripasso » 2005 Valpolicella « Superiore », Italie (14,40\$; 10669242)
- Poulet sichuanais aux noix de cajou
- Pinot gris alsacien ou blanc du Rhône
- Boeuf aux zestes d'orange (recette livre *Les Délices de Jean Chen*)
- Riesling Eroica 2006 Columbia Valley, Château Ste Michelle & Dr. Loosen, États-Unis (27,20\$; 10749681)
- Pinot Noir Cono Sur Reserva 2007 Casablanca Valley, Chili (16,55\$; 874891)
- Carré d'agneau sichuanais (recette livre *La cuisine et le goût des épices*, Ethné et Philippe de Vienne)
- Shymer 2005 Sicilia, Baglio di Pianetto, Italie (18,05\$; 10859804)

COMMENT DÉFRICHER UNE RECETTE

Du côté de Sichuan

En janvier, lors de la première d'une série de chroniques sur le thème «Comment défricher une recette», je vous proposais de parcourir les mêmes chemins que j'emprunte lorsque je découvre une recette. Cette semaine, profitons du Nouvel An chinois pour entamer le défrichage de la très plurielle cuisine chinoise, en débutant avec celle, riche en savoureuses recettes épicées, du Sichuan.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Premièrement, il faut savoir que la Chine est tellement vaste qu'il est impossible de parler au singulier de sa cuisine, d'où l'idée la décoriquer en quelques chroniques distinctes. On peut facilement distinguer, d'une part, les cuisines du nord de la Chine, avec Shanghai et Pékin, puis celles du sud, avec Canton et Sichuan. Cette dernière, sans doute la plus épicée des cuisines du pays de Mao, a subi de profondes influences indiennes. Le bouddhiste a, lui aussi, laissé sa marque par quelques recettes végétariennes, dont certaines à base de tofu, rehaussées du duo ail-gingembre ainsi que de la pâte de haricots noirs, auxquels s'ajoutent l'huile de sésame, les huiles infusées d'épices et les condiments à base de piments et d'herbes. Le poivre du Sichuan intervient aussi dans leurs recettes comme un ingrédient catalyseur, calmant le feu des piments par

son incomparable saveur «électrique». Sa propriété organoleptique titille les papilles et crée une sorte de sensation électrique de pétilllement et de picotement, spécialement dans le cas des meilleures variétés, tout en parfumant la bouche de ses tonalités anisées, citronnées et florales. Débutons notre périple sichuanais avec le célèbre poulet du Général Tao, composé de morceaux frits de viande blanche, assaisonnés de gingembre, d'ail, d'huile de sésame, de vinaigre,

La cuisine du Sichuan est, sans doute, la plus épicée des cuisines du pays de Mao. Elle a subi de profondes influences indiennes.

de sucre, de sauce aux huîtres, de sauce soya, d'échalotes et de piments forts. Donc, un plat aigre-doux, passablement sucré, un brin épicé, c'est selon, qui requiert idéalement un vin blanc presque demi-sec, à l'acidité présente et aux parfums expressifs. Ce à quoi répondent certains vins allemands, comme un riesling spätlese, ainsi que certains vins de la Loire, comme ceux d'appellation Vouvray. Si vous tenez à boire sec, optez pour la générosité solaire d'un sémillon australien, qui compensera l'absence de sucre par le goût naturel-

lement sucré de l'alcool. Ce à quoi répondra avec tonus le nouveau Sémillon/Sauvignon Blanc Amberley 2005 Margaret River, Australie (16,80\$; 10342531), servi à 14 degrés, d'une ampleur et d'une suavité dignes du sémillon. Poursuivons dans les méandres de la route de la soie avec la réputée fondue chinoise, qui est d'origine sichuanaise. Comme vous le savez probablement déjà, cette fondue est à base d'un bouillon dans lequel on trempe des aliments que l'on cuit et mange au fur et à mesure, telle que la viande (canard, poulet, veau et bœuf), les crevettes, les légumes, le tout accompagné de différentes sauces. Donc des saveurs multiples, difficiles à concilier avec un seul vin. La recette originale est à base d'un bouillon de cuisson relevé de piments et d'épices. Alors, à

chercher que la culture du raisin y a cours depuis longtemps. Si les archéologues décryptent le passé viticole de la Chine dans les résidus de marc au fond des amphores, l'industrie du vin,

charm, texture et courbes sensuelles, non dénué de corps et de tannins. Si vous cuisinez un aromatique bœuf aux zestes d'orange, comme la recette du livre *Les Délices de Jean Chen*, où intervient dans la sauce les piments forts, le vinaigre (une tasse!), le sucre et la sauce aux huîtres, vous devrez, dans un premier temps, surmonter l'omniprésence de l'acidité du vinaigre et, dans un deuxième temps, le sucre, le feu des piments, la note iodée et saline des huîtres, et l'amertume des zestes. Qui dit acidité mordante et goût épicé, dit riesling allemand spätlese, doté d'une électrisante acidité ainsi que d'une attaque dosée en sucre résiduel, tout comme peuvent aussi l'être ceux de l'État de Washington, à l'image de l'excellent Riesling Eroica 2006 Columbia Valley, Château Ste Michelle & Dr. Loosen, États-Unis (27,20\$; 10749681), presque sec, même s'il contient des sucres résiduels, au nez extraverti et à la bouche croquante, vivifiante et enveloppante. Si vous voulez boire rouge, il vous faudra impérativement opter pour un jeune rouge fringant, léger en tannins et doté d'une bonne acidité, comme ceux du Beaujolais, entre autres. Notez que dans certains cas, le pinot noir peut aussi être en mode fraîcheur, comme ceux de la vallée de Casablanca au Chili. Optez pour le vivifiant, simple, abordable et digeste Pinot Noir Cono Sur Reserva 2007 Casablanca Valley, Chili (16,55\$; 874891). Pour adapter la cuisine sichuanaise à votre goût occidental, concoctez, comme le font Ethné

et Philippe de Vienne dans l'inspirant livre *La cuisine et le goût des épices*, un métissé carré d'agneau sichuanais. La ligne harmonique est ici donnée par la marinade dominée par les cinq épices chinoises, à base de poivre du Sichuan, les piments sichuanais (ou le sambal Slek), la sauce hoisin, la sauce soya et le vinaigre de riz. Pour soutenir ce mélange épicé et parfumé – comme la vanille a un effet tampon, tant en parfumerie, en cuisine que chez les vins, calmant la force des autres produits, dont les piments et le poivre du Sichuan –, sélectionnez un vin à la fois très aromatique, plein, texturé et, surtout, vanillé. Les crus espagnols, élevés en barriques américaines, en partie ou en totalité, provenant de la Rioja, de la Ribera del Duero et de Jumilla sont à prescrire. Tout comme les merlots de style Nouveau Monde. Ce à quoi répond avec aplomb le nouveau et très bon sicilien Shymer 2005 Sicilia, Baglio di Pianetto, Italie (18,05\$; 10859804), né d'un assemblage de syrah et de merlot, à la bouche pulpeuse, ronde et charnelle, aux tannins tendres, à l'acidité discrète et aux saveurs longues et directes, laissant des traces de vanille et de framboise. Allez, Bonne Année épicée!

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, aux Éditions *La Presse*. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Les Chinois ont-ils «inventé» le vin, il y a entre 8000 et 9000 ans, dans un village néolithique nommé Jiahu dans la province d'Henan? Là-dessus, les archéologues

et les chercheurs ne s'entendent pas, mais il y a une chose sur laquelle le milieu du vin est unanime: les Chinois redécouvrent le divin nectar ces années-ci et à un rythme qui en fera sous peu les principaux consommateurs et les premiers producteurs mondiaux. Des études archéologiques rendues publiques il y a quatre ans par un professeur de l'Université de Pennsylvanie, Patrick McGovern, semblent démontrer que le berceau du vin ne se situe pas, comme on le pense généralement, en Iran, en Grèce ou dans le Caucase, mais bien

plutôt en Chine. Voilà du moins les conclusions du professeur McGovern, qui a trouvé des vestiges (des amphores contenant du vin séché) dans le centre-nord de la Chine. Pour le moment, les Chinois consomment peu et ne produisent qu'une faible proportion de ce que leur permettent leurs capacités agricoles. Cette province d'Henan compte au moins 17 cépages indigènes sauvages, ce qui laisse croire aux

chercheurs que la culture du raisin y a cours depuis longtemps. Si les archéologues décryptent le passé viticole de la Chine dans les résidus de marc au fond des amphores, l'industrie du vin,

Pour le moment, les Chinois consomment peu et ne produisent qu'une faible proportion de ce que leur permettent leurs capacités agricoles. Mais le boum s'en vient, et il va ébranler la planète vin. Quelques chiffres en vrac, question de planter le décor (informations glanées dans les revues spécialisées, sur le site du gouvernement français et sur des sites spécialisés dans le marché chinois): > la production de vin chinois augmente de 12 à 15% par année

Il faut se méfier du marché qui dort



Où va la Chine viticole?



JACQUES BENOIT
DU VIN

La Chine est aujourd'hui le plus important producteur mondial de bière.

Chose sans doute unique et dont pourraient s'inspirer les brasseurs d'autres pays, l'empire du Milieu élabore beaucoup de marques à faible teneur en alcool (2,6 %, 3 %, etc.), de sorte qu'on peut en boire en bonne quantité... sans danger.

La meilleure?

Pour avoir séjourné en Chine pendant près de trois semaines l'automne dernier, et en avoir goûté bon nombre, la palme revient, selon moi, à la Tsingtao, d'ailleurs commercialisée depuis plusieurs années sur notre marché.

Mais, curieusement, il y a là-bas plusieurs versions (si l'on

res, il a progressé de 18 % entre 2000 et 2001 », signale l'OIV. C'est, grosso modo, environ le tiers du plus grand vignoble de la planète, celui de l'Espagne. Ce n'est donc pas rien.

Où va la Chine viticole? D'après l'OIV, on peut s'attendre à ce que la viticulture du pays le plus peuplé de la planète (1,3 milliard d'habitants) poursuive sa croissance au rythme de 12 à 15 % par an. C'est énorme, est-il besoin de le dire.

Car même si la consommation de vin est très réduite en Chine (0,7 litre par personne, comparativement à 18 litres au Québec et 57 en France), ce pays possède la force du nombre...

L'avenir

Que fera la Chine à l'avenir? Pour l'instant, tout le vin produit dans ce pays, souvent avec l'aide d'experts européens, est consommé sur place.

Toutefois, vous répète-t-on là-bas, la Chine devrait figurer d'ici 10 ans parmi les trois plus importants pays producteurs!

« Le vignoble chinois représente aujourd'hui 359 000 hectares, il a progressé de 18 % entre 2000 et 2001 », signale l'Office international de la vigne et du vin. C'est, grosso modo, environ le tiers du plus grand vignoble de la planète, celui de l'Espagne. Ce n'est donc pas rien.

peut dire) de la Tsingtao!

Dans une ville elle contient, disons, 5 % d'alcool et a un caractère affirmé, dans une autre ville, et dans une bouteille différente, la teneur en alcool est un peu moins élevée (4,8 % par exemple), et elle est moins goûteuse, etc.

Bref, la Chine a l'art d'étonner!

Et le vin?

« L'industrie viticole chinoise, qui a connu une croissance rapide, possède de belles perspectives d'évolution », signale à ce sujet l'OIV (Office international de la vigne et du vin) dans un document qu'on peut consulter sur l'internet (*Le Marché chinois du vin*) et dans lequel l'OIV en trace un court portrait.

De 1990 à 2001, la Chine est ainsi passée de la 16^e place des pays producteurs au sixième rang, avec tout près de 11 millions d'hectolitres produits (il y a 100 litres dans un hectolitre).

La même année (2001), la France occupait la première place avec un peu plus de 53 millions d'hectolitres.

« Le vignoble chinois représente aujourd'hui 359 000 hecta-

Bref, si la Chine se met en tête d'exporter de son vin, et si celui-ci est suffisamment bon pour trouver preneur, cela pourrait bouleverser le secteur viticole mondial...

Car la Chine, peut-on croire, casserait les prix... au grand soulagement des consommateurs de partout, comme elle l'a fait dans le cas des produits manufacturés.

Enfin, on estime à environ 500 le nombre de viticulteurs chinois, dont beaucoup ont créé « une industrie capable de produire des vins en grande quantité, note l'OIV. Plusieurs marques comme Imperial Court, Dynasty, Dragon Seal et Great Wall, dominent le marché ».

Visitant la Chine en simple touriste, et... histoire de faire une pause, je n'y ai bu que de la bière chinoise!

Goûtés de retour au Québec, trois vins de ce pays, du producteur Huadong Vineyards, deux rouges et un blanc, déjà âgés, et qui ne sont pas vendus au Québec, étaient, l'un très fatigué (Cabernet Sauvignon 2000 en bouteille bordelaise), un autre à peu près passable et faisant vin rouge chilien âgé (Cabernet

Sauvignon 2000, en bouteille bourguignonne celui-là), alors que le Riesling 2002 Huadong Vineyards, très coloré, au goût bizarre, n'était guère buvable.

Mais... tout cela peut changer, qui sait?

Des vins blancs

Dans bien des cas très goûteuse, jouant à la fois sur le salé et le sucré, la cuisine chinoise s'accommode très bien... de la bière.

Vin délicat, plutôt léger, et très discrètement boisé, ce qu'on ne perçoit qu'en bouche, bien fait, il n'est pas sûr que le **Vin de Pays d'Oc 2006 Chardonnay Maurel Vedeau** saura lui tenir tête.

Mais ce vin blanc nouvellement inscrit au répertoire général est vendu à prix si doux qu'il vaut la peine de le goûter (955 caisses disponibles).

C, 10845541, 10,55\$, ★★, \$, 2008.

Autre nouveauté parmi les produits courants, le **Vin de Pays d'Oc 2006 Chardonnay Lulu B.**, au boisé bien présent sans que ce soit caricatural, est un vin de type commercial, de corps moyen, laissant des arômes genre caramel fin dans l'après-goût, et qui plaira aux amateurs de vins de Chardonnay boisés qui se refusent à payer des fortunes. Fort correct dans son genre (4885 caisses).

C, 10802875, 13,85\$,

★★, \$ 1/2, 2008.

Hors norme, de couleur paille et donc beaucoup plus coloré qu'on ne s'y attend d'un vin de cette appellation, le **Bourgogne Aligoté 2004 Domaine Taupenot-Merme**, ample, charnu, donne l'impression d'être un peu boisé alors qu'il ne l'est pas (163 caisses).

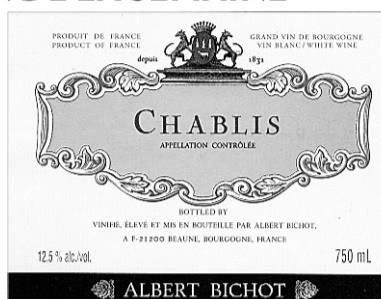
S, 919175, 17,65\$, ★★ 1/2, \$\$, 2008.

C'est... le monde à l'envers! Vin blanc de Bourgogne dont près du tiers est vinifié en fûts, le **Saint-Véran 2005 Domaine des Deux Roches**, au bouquet très Chardonnay, plein d'éclat, donne pour sa part, à mon sens, l'impression de ne pas être du tout boisé. Les saveurs sont franches, pures, le tout assez peu complexe, bien qu'il s'agisse d'un délicieux vin blanc – le millésime parle, autrement dit (119 caisses).

S, 10792259, 23,95\$, ★★★, \$ \$ 1/2, 2008.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

On dit souvent du Chablis qu'il s'agit d'un vin de connaisseur, en voulant indiquer par là que les vins de ce vignoble bourguignon, pour la plupart non boisés, sont en règle générale plutôt délicats, subtils, et qu'il faut donc une certaine expérience pour les apprécier à leur juste valeur. Tel est le Chablis 2006 Albert Bichot, au bouquet fin, non boisé, bien typé Chablis et relevé par une note minérale, subtil, toutes choses que l'on retrouve en bouche. Distingué, délicat, ses saveurs sont franches et il a ce charme si attachant des vins de ce vignoble.



C, 17897, 22,90\$, ★★★ 1/2, \$ \$ 1/2, 2008-2010.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Vacqueyras 2006 Les Christins Perrin & Fils. Magnifique vin rouge de la vallée du Rhône, de Grenache (75 %) et de Syrah (25 %), au bouquet large, relevé comme d'arômes d'épices chaudes, charnu, corpulent, aux tannins gras. Et... supérieur à des Châteauneufs-du-Pape beaucoup plus chers (252 caisses). **S, 872937, 23,25\$, ★★★ 1/2, \$ \$ 1/2, 2008-2011.**

Haut-Médoc 2004 Château D'Agassac. Très beau bordeaux rouge, d'un millésime qu'il ne faut pas négliger. Le bouquet, aux notes de mine de crayon et un peu vanillé (le bois) est dominé par des arômes de fruits noirs. Vin bien en chair, relativement corsé, sur des tannins de qualité. Une curiosité : il est offert soit avec un bouchon standard, soit avec capsule à vis (259 caisses). **S, 917484, 34\$, ★★★ 1/2, \$ \$ \$ 1/2, 2008-2011.**

Sonoma Coast 2006 Pinot Noir La Crema. Rouge clair, ce vin de Pinot noir de Californie, gracieux, fin, aux tannins soyeux et au boisé distingué, pourrait fort bien passer pour un bourgogne à l'aveugle. Très bon (112 caisses) ; 500 caisses additionnelles sont en route. **S, 860890, 25,65\$, ★★★, \$ \$ \$, 2008-2010.**

Bourgogne 2006 Domaine des Perdrix. Plus coloré que le précédent et de style plus carré, son bouquet associe fruits rouges et fruits noirs. Plus que moyennement corsé, d'une bonne concentration, tannique et assez ferme, il n'a toutefois pas l'ampleur qu'avait le 2005 (528 caisses). **S, 917674, 26,55\$, ★★★, \$ \$ \$, 2008-2010.**

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

LA RÈGLE

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

et, déjà, occupe le sixième rang mondial juste derrière la France;

> les Chinois boivent en moyenne 0,7 litre de vin par année, ce qui est largement inférieur aux moyennes des pays industrialisés. À titre comparatif, les Français boivent en moyenne 57 litres par année;

> on estime le bassin de consommateurs de vin en Chine entre 150 et 200 millions;

> supposons, pour s'amuser un peu, que 200 millions de Chinois boivent, comme les Français, 57 litres de vin par année, cela représenterait une consommation

de 8,5 milliards de litres, soit 11 milliards de bouteilles!

> le marché est jeune et peu sophistiqué: à titre d'exemple, seulement 500 000 bouteilles de champagne ont été importées en Chine en 2006 (la Grande-Bretagne en a importé 36,7 millions à elle seule);

> la consommation de vin en bouteille a augmenté de 4% en 2006; celle du vin en vrac, de 18%;

> il y aurait entre 400 et 500 vignobles en Chine (un nombre qui augmente rapidement, comme la superficie de terre consacrée à la culture de la vigne);

> l'un des vins chinois parmi les plus populaires s'appelle, sans surprise, Great Wall;

> la contrefaçon reste un problème préoccupant pour les grandes maisons européennes qui tentent de percer le marché chinois. « Selon des chiffres du Bureau national de l'industrie et du commerce de Chine, 70 % des vins importés vendus dans les restaurants des grandes villes sont des faux », relevait le magazine *L'Expansion* en 2003.

Malgré les difficultés culturelles et économiques, la Chine, ça se comprend, est aujourd'hui le

point de mire de l'industrie du vin à la recherche de nouveaux débouchés. La tenue, cette année, des Jeux olympiques d'été à Pékin représente en ce sens une vitrine inespérée pour les grands producteurs qui sont déjà très présents dans le circuit touristique de luxe.

Les Européens, Américains, Sud-Américains, Australiens qui jouent du coude ces années-ci en Chine devront toutefois faire vite et viser juste parce que les Chinois apprennent rapidement. Ils s'inspirent des grandes maisons pour produire leurs propres

vins et inonderont d'ici quelques années à peine leur marché de vins locaux. Avant, évidemment, de se lancer dans l'exportation. À quand un blanc chinois à 6,95\$ chez Wal-Mart?

Pour le moment, toutefois, ne cherchez pas de vin chinois ici, à la SAQ ou en Ontario, à la LCBO, vous n'en trouverez pas. Seulement des bouteilles d'alcool de riz (à 53 % d'alcool) à la LCBO.

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

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU

MONDIAL DES CIDRES DE GLACE

Le premier Mondial des cidres de glace du Québec se poursuit aujourd'hui et demain à Rougemont. Près de 20 cidriculteurs et une dizaine de producteurs agroalimentaires régionaux seront présents. Des dégustations et un bar de glace sont au programme. Un menu gourmet sera élaboré sur le thème de la pomme.

Samedi 16 février, de 11h à 20h et dimanche 17 février, de 11h à 17h. Info: 1 888 847-2050 ou www.mondialcidresdeglace.com.

DES VINS DU LIBAN

Sommelier et auteur reconnu pour ses ouvrages sur le vin, Guénaël Revel présente une sélection de vins libanais accompagnés de mets typiques de ce pays, à la SAQ du centre Rockland, jeudi 21 février de 18h30 à 20h

40 \$ sur réservation.
Info: www.saq.com,
514 733-7843

SOIRÉES CÉLIBATAIRES

Avis aux célibataires, si vous souhaitez faire de nouvelles rencontres dans un cadre convivial, quoi de mieux que de préparer un bon repas en groupe! Chef en vous propose de cuisiner un repas quatre services au goût de l'Italie, samedi soir le 23 février.

Coût: 85 \$ incluant pourboire, un cocktail et une demi-bouteille de vin.
Info: www.chefenvous.com (514) 303-9801



Confusion d'Asie

ROBERT BEAUCHEMIN

SUR LE POUCE

COLLABORATION SPÉCIALE

Voici un petit resto sino-japonais-taiwanais qui n'est pas tout à fait certain de son orientation. Vous direz, il n'est pas le seul dans cette ville. Il se présente comme un bistro « fusion »! Mais dans ce cas, il s'agit plutôt de confusion.

Le menu est pratiquement impossible à comprendre tant les fautes de français et d'anglais sont innombrables. On procède donc par intuition. Puis, les formules, la première qui propose un choix illimité de plats, de sushis ou de sautés à la chinoise, n'est ni claire ni particulièrement attrayante. La serveuse tente en vain de nous expliquer ce dont il s'agit, mais elle n'arrive pas à articuler un seul mot – je n'exagère rien – d'anglais à peu près compréhensible. Nous optons pour des plats singuliers, à la carte, dont les prix s'échelonnent autour de 10\$. Ça se gâte ensuite, on se trompe de plat, le thé commandé arrive en poche, que l'on doit infuser dans une eau tiède.

Les plats: du teriyaki sans intérêt, fade, gluant de sauce archisucrée, servi avec un peu de riz commandé séparément. Des dumplings au porc et une sorte de crêpe ont exactement le même goût et forcément la même garniture. Ils sont nappés pour l'un de sauce soja et pour l'autre d'une épaisse préparation anonyme, qui garde le goût de la poudre.

Nous réglons vite l'addition en nous questionnant sur les motivations de ces néophytes restaurateurs. Si leur clientèle était hong-kongaise, proposeraient-ils une aussi médiocre cuisine? C'est pourtant bien Confucius qui a dit: « L'homme de vertus recherche l'effort; l'homme petit, le profit. »

LUMAMA

1858, rue Sainte-Catherine Ouest
514-582-2222

⊕ L'éclairage, original, composé de lampes IKEA en papier agissant en cloison intime.

⊖ Pas un seul mot de français prononcé par les serveurs, cuisiniers ou la patronne. Quant à l'anglais, il est approximatif. On se demande si quelqu'un leur a dit que c'était bien de savoir communiquer avec sa clientèle!



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Le restaurant LuMama se présente comme un bistro « fusion », mais dans ce cas, il s'agirait plutôt de confusion. On accorde néanmoins une bonne note à l'éclairage, original, composé de lampes IKEA en papier qui agit comme une cloison intime.

PALMARÈS MC GILLES COLLABORATION SPÉCIALE

CINQ BUFFETS CHINOIS CULTES

La fermeture du buffet Kam Foo, rue Sherbrooke, nous a rappelé l'importance de ce type de restaurants dans notre culture populaire. Voici un palmarès de lieux cultes de cet univers kitsch.

1 BUFFET CHINOIS DU JARDIN TIKI

Pour une raison qui relève du plus grand mystère, le haut lieu de la culture tiki montréalaise offre un buffet chinois. Bien plus pour la beauté du décor que pour l'émotion des mets, cet endroit est devenu un incontournable. Lampes hallucinantes et objets de collection ornent ce réel restaurant culte.

Les samedis soir dansants et les trois salles entièrement décorées ajoutent au terne du buffet chinois traditionnel. Notez que lors d'une réservation de salle pour un événement quelconque, chacun de vos convives devra obligatoirement consommer et payer le buffet. Un endroit qui sait maximiser ses ventes, mais qui a certainement le mérite de préserver une partie de notre patrimoine kitsch.

5300, rue Sherbrooke Est
Montréal

2 JARDIN DE JADE POON KAI

En plein cœur du Quartier chinois, ce buffet légendaire propose une variété de plats aussi bien aux touristes qu'aux résidents locaux. Décoré avec les produits en solde des commerces voisins, le papier peint vous remémorera votre tendre enfance qui fut immortalisée par les teintes orangées des inoubliables diapositives. Parce que l'endroit est largement fréquenté par une clientèle typiquement chinoise, vous vous sentirez un peu plus exotique en mangeant vos spare-ribs à l'ail. À essayer!

67, rue De La Gauchetière Est
Montréal

3 BUFFET KIM-KWOK (ANCIENNEMENT DYNASTIE DU CHINE)

La faute de frappe dans l'ancien nom du commerce frappait immédiatement l'imaginaire; ça ne pouvait être plus authentique! Leur nouvelle appellation offre un caractère plus exotique et difficile à critiquer. Un décor dans lequel les plantes en plastique et le plafond suspendu sont rois. Enclavé entre un Dollarama et un Vieux Duluth, tout juste en face de l'usine Canadair de Bombardier, il vous fournira une expérience culinaire typique de l'euphorie vécue à Saint-Laurent.

2165, boulevard Marcel-Laurin
Saint-Laurent

4 BUFFET DÉLICE ORIENTAL (ANCIENNEMENT BUFFET CHINOIS MAISON CHAN)

Un autre commerce qui, pour une raison occulte, a changé d'appellation dernièrement. Un prix difficile à égaler: 11,50\$ le soir. L'effort dans la décoration avec faux marbre et fantaisies murales peintes dorées mérite à lui seul le déplacement. Une vue sur les raffineries est offerte gratuitement.

12 540, rue Sherbrooke Est
Pointe-aux-Trembles

5 BUFFET CHINOIS DE MANDARIN

Devenu culte par son « jingle » publicitaire accrocheur et les éternelles blagues de l'émission *Piment fort* à son sujet, ce restaurant devint le premier réflexe de toute famille tissée serrée désirant s'empiffrer joyeusement. Vaste choix de mets et décor feutré pour un souper asiatique réussi au cœur de Saint-Léonard. Cependant, il s'agit d'une sortie à cacher à ses collègues de bureau pour éviter des débats sur leur vision postmoderniste de ce type de restaurants.

7373, boulevard Langelier
(coin Jean-Talon)
Montréal