

ACTUEL

magazine



ROBERT BEAUCHEMIN AUTOUR DU CAMEL PAGES 18 À 21

TOQUÉ!

DÉMÉNAGE



UN DOSSIER DE **NATHALIE COLLARD**
PHOTOS D'**ALAIN ROBERGE** ET **ROBERT SKINNER**

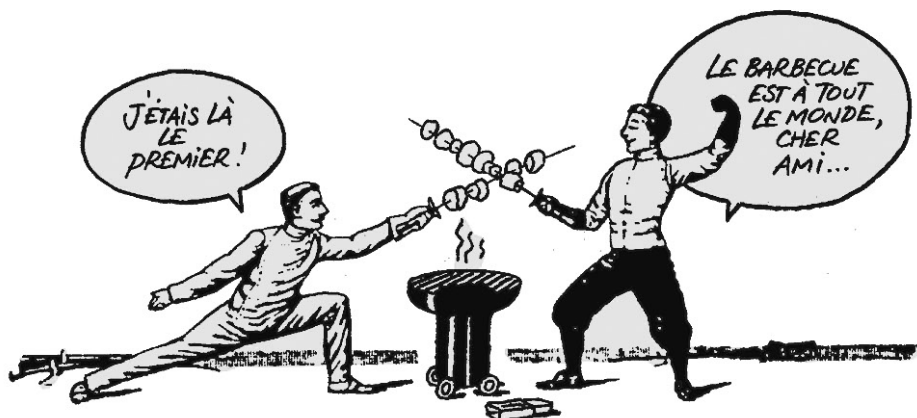
PAGES 6 À 11

LE CHAT ©

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM

HALTE À LA PUBLICITÉ CLANDESTINE



ON DEBOÏSE L'ÉQUIVALENT DE 60 TERRAINS DE FOOTBALL



AVEC LA COLLABORATION DE "JUSTE POUR RIRE"



DOSSIER



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE®

Le restaurant Toqué! inaugure aujourd'hui un nouvel espace imaginé par le designer Jean-Pierre Viau. Le célèbre restaurant du chef Normand Laprise logera désormais au siège social de la Caisse de dépôt et placement, place Jean-Paul-Riopelle, face au nouveau Palais des congrès, en plein cœur du Quartier international. Petite histoire d'un déménagement.

Un texte de **Nathalie Collard**; photos d'**Alain Roberge** et **Robert Skinner**.
À lire en pages 6 à 11

CETTE SEMAINE



GOURMANDISE

La route des fromages de **Françoise Kayler**
Pages 14 à 17

QUESTIONS EXISTENTIELLES

Par **Nicolas Langelier**
Page 4

FAITS ET GESTES

La chronique de **François Berger**
Page 5

TECHNO

Où sont les cybervêtements?
 Un dossier de **Marie-Julie Gagnon**
Pages 12 et 13

AU MENU

La chronique de **Robert Beauchemin**
Pages 18 à 21



VINS ET METS

La chronique de **François Chartier**
Pages 22 et 23



LE LOOK DE LA SEMAINE

Page 24

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

Noble objectif, pratique douteuse

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Avec la nouvelle année, mon entreprise a décidé d'inciter ses employés à donner de l'argent à un organisme de charité, à l'aide d'un prélèvement automatique sur chaque chèque de paie. L'objectif est que tous les employés y contribuent. La mesure est bien sûr volontaire, et chacun a le choix de participer ou non, mais je trouve quand même cette pratique pas très correcte, puisque je sens une certaine pression à contribuer. Qu'en pensez-vous ?

Cédric
Montréal

R Je suis d'accord avec vous : la pratique instaurée par votre entreprise, bien que sans doute admirable d'un point de vue social, est douteuse au niveau éthique.

Le principal problème est que ce programme permet aux dirigeants de l'entreprise de vérifier quels sont les employés qui y adhèrent, ce qui affecte sérieusement la liberté de participer ou non. Bien sûr, la décision finale revient à chacun. Mais à partir du moment où un tel « choix » est offert par des individus en position d'autorité, et qu'en plus ces individus ont l'objectif avoué d'atteindre un taux de participation de 100 %, la mesure cesse d'être tout à

fait volontaire et devient, dans les faits, coercitive. Un employé qui déciderait de ne pas participer au programme aurait raison de craindre que ce refus puisse lui nuire, socialement ou même professionnellement.

La meilleure manière d'éviter cet aspect coercitif est de rendre les dons complètement anonymes aux yeux des dirigeants. En confiant les prélèvements à l'organisme de charité lui-même, par exemple. Ou en installant un peu partout dans l'entreprise des boîtes où les employés pourront en toute anonymat verser leurs contributions. L'objectif de votre entreprise, bien que noble, repose donc sur des pratiques qui le sont moins. La bonne chose à faire serait d'informer vos patrons de vos réticences, et leur proposer des solutions de rechange.

Cela dit, je me méfie des entreprises qui tentent de faire assumer par leurs employés le coût de leur responsabilité sociale. Au sens de la loi, une compagnie est toujours une personne morale, à ce que je sache...

////////////////////

Q Depuis cet été, trois personnes de mon entourage m'ont demandé comment ma meilleure amie acceptait le fait que son copain couche avec d'autres filles. Quoique je n'ai pas de preuves tangibles, je crois bien qu'ils ont raison et que son

copain continue à « courailler ». Mon amie ne semble pas être au courant et m'a même affirmé que si son copain a une réputation de coureur de jupons, il n'est pas du genre à avoir plus d'une fille à la fois dans sa vie. Dois-je lui en parler et risquer de la voir se fâcher contre moi (je pense bien qu'elle refusera de me croire), ou dois-je me taire et risquer qu'elle l'apprenne par quelqu'un d'autre, et sache que je le savais et ne lui ai rien dit ?

Cactus

R Dans cette situation, vos obligations sont avant tout envers votre meilleure amie. Pas envers l'Honnêteté comme principe absolu et universel, ni envers le couraillieux potentiel, et encore moins envers Toutes les Personnes dans l'Histoire de l'Humanité qui Se Sont Fait Tromper et Demandent Réparation d'une Manière Particulièrement Cruelle.

Cela se complique quand vient le temps de déterminer ce qui est le mieux pour votre amie : savoir ou ne pas savoir ? Et si oui : l'apprendre de votre bouche, de celle de son copain ou de celle d'une autre connaissance ?

C'est une grave question. Et seul(e) vous, avec votre connaissance intime de votre amie, du contexte particulier et de la dynamique propre à leur relation, pouvez y répondre. Si vous avez l'impression qu'elle ne vous croira pas

de toute façon, ça ne sert sans doute à rien que vous lui parliez de tout ça. Vu de loin, j'avancerais qu'il serait probablement mieux que se soit le partenaire de votre amie qui lui apprenne qu'il y a un problème dans leur couple (si c'est effectivement le cas, bien sûr). Vous pourriez donc le confronter, en lui exposant ce que vous avez appris sur ses infidélités probables, et lui demander, puisque ces informations vous mettent dans une position très inconfortable par rapport à votre amie, qu'il agisse de manière honorable auprès d'elle, soit en cessant immédiatement ses activités adultérines, soit en ayant une franche discussion avec elle.

S'il continue malgré tout à la tromper, vous devrez alors passer au plan B, en gardant en tête que le bien de votre amie doit être le principal guide de vos actions.

Bien sûr, si les allégations d'infidélités n'étaient pas fondées, vous devrez vous en vouloir d'avoir donné foi à ces ragots. Mais vous vous en voudrez encore plus si vous avez pas du même coup brisé un couple/perdu votre meilleure amie...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ? Écrivez-nous à Questions existentielles, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

JEUX VIDÉO

Les Haïtiens contre *Vice city*

NICOLAS RITOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

La communauté haïtienne de Miami poursuit les concepteurs du jeu *Grand Theft Auto : Vice City*, qui consiste à massacrer tout ce qui bouge dans une ville de Floride. L'avenir des jeux vidéo « politiquement incorrects » est maintenant entre les mains de la justice.

Grand Theft Auto : Vice City est un des jeux les plus vendus de l'année 2003. Mais il représente aussi un nouveau sommet de violence, surtout à cause de son niveau de réalisme 3D. Bon nombre d'associations parentales s'en sont déjà plaintes à travers les médias du monde entier.

C'est au tour de la communauté haï-

tienne de s'attaquer à ce jeu, cette fois-ci par une action en justice déposée le 23 décembre à Miami. Selon les plaignants, *Vice City* serait « dangereux pour la société » et devrait être retiré de la vente. Début décembre, une centaine d'entre eux avaient manifesté devant un Wal Mart de Floride en chantant « stoppez *Vice City* ».

Mission : tuer tous les Haïtiens

Leur plainte porte sur une des missions du jeu qui demande explicitement au héros de « tuer tous les Haïtiens ».

Son éditeur à New York, Rockstar Games, a d'ores et déjà accepté de retirer cette mission des futures versions du jeu. La cause a été portée en cour fé-

dérale. Si la plainte est retenue, elle pourrait avoir de grosses conséquences pour l'avenir des jeux vidéo au contenu « politiquement incorrect ».

Les accusés incluent les plus grands noms du divertissement interactif, dont Take-Two Interactive (le distributeur de Rockstar Games), les chaînes de magasins Wal Mart et Best Buy, ainsi que Sony, le fabricant de la Playstation 2.

Dans *Vice City*, le joueur incarne un ex-tôlard qui doit récupérer l'argent de la drogue qui lui a été volée. Cela l'amène à travailler pour diverses organisations criminelles de cette ville imaginaire de Floride. Le jeu est situé au milieu des années 80, entre néons bleus et synthés démesurés.

Louangée par bon nombre d'observateurs pour son interactivité révolutionnaire, la série *Grand Theft Auto* permet au joueur de massacrer tout ce qui bouge dans les rues, voler des autos en éjectant leur conducteur, et participer à des missions contre des groupes criminels multi-ethniques.

Les Haïtiens ne sont qu'une des nombreuses communautés mises en scène dans la série *Grand Theft Auto*. Toutes sont stéréotypées à l'extrême, sous forme de clichés empruntés à la culture populaire.

Des Italiens aux Colombiens en passant par les Chinois, on trouve l'occasion d'y tuer, à un moment ou l'autre du jeu, tous les citoyens sans distinction.

FAITS ET GESTES

Un survol d'informations sur des faits de société

La peau de l'ours

Le mythique coureur des bois s'active encore, s'il faut en croire les données canadiennes sur le piégeage d'animaux à fourrure. C'est au Québec que l'on récolte le plus de peaux chaque année, avec près de 212 000 en 2000-2001. Il s'agit des prises officiellement enregistrées, l'ampleur réelle du braconnage étant par définition inconnue (8000 infractions sont relevées au Québec chaque année pour

l'ensemble de la faune, du cerf au poisson en passant par les oiseaux). Le castor est le principal animal à fourrure piégé au Québec comme ailleurs au Canada (62 000 et 158 000 respectivement). Suivent le rat musqué et la martre. Le renard est quatrième sur la liste au Québec. On y a aussi tué près de 1400 ours en 2000-2001 (46 % du total canadien) et 362 loups. La fourrure de l'écureuil vaut

moins de 2 \$, celle de l'hermine 5 \$, mais la peau de l'ours atteint 158 \$ au Québec. Seule la peau du carcajou, animal vorace chassé surtout en Colombie-Britannique et au Yukon, vaut davantage, soit 276 \$. Le vison sauvage vaut 15 \$ — celui d'élevage 40 \$.

Source : *L'activité humaine et l'environnement*, Statistique Canada, décembre 2003



Retardataires

Le manque de ponctualité est quasiment une marque distinctive de l'Amérique latine. En Équateur, les retards des employés et de leurs patrons paralysent 4,3 % de l'économie du pays, coûtant 724 millions \$ américains par année. Plus de la moitié des événements publics commencent en retard, sauf les matchs de football, la messe et le cinéma. Le gouvernement est considéré comme l'institution la moins ponctuelle du pays et les deux tiers des réunions au ministère de l'Éducation ne débutent pas à l'heure.

Source : *The Economist*



Contrebande

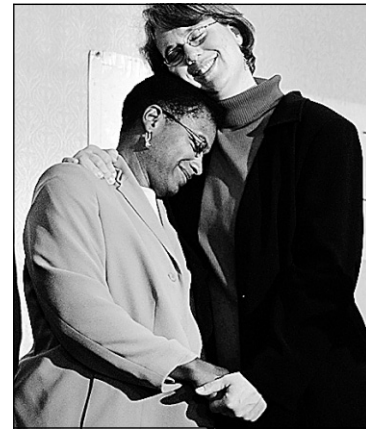
La hausse des taxes sur le tabac reste une excellente façon de faire diminuer le tabagisme, même si la contrebande est stimulée par cette mesure, estime une étude de la Banque mondiale. Une augmentation de 10 % du prix, via une hausse des taxes, réduit la consommation de tabac de 3,5 %, mais ne provoque qu'une montée de 1,5 % de la contrebande. La taxation ne serait pas le principal responsable de la contrebande, puisque des pays comme l'Espagne, l'Italie, le Pakistan, le Nigéria, l'Ukraine ou l'Autriche ont de faibles taxes sur le tabac alors que la contrebande y est prospère. Par contre, les taxes et les prix sont élevés au Danemark, en Norvège, en France, en Finlande et en Irlande, mais la contrebande y est minime. L'importance de la contrebande dépendrait surtout du niveau de corruption et des moyens engagés dans la lutte contre le trafic illégal.

Source : Tobacco Control Policy, Banque mondiale

Village gai

Les couples homosexuels des deux sexes vivent beaucoup plus souvent au centre des grandes villes que les couples hétérosexuels, qui préfèrent la banlieue ou les petites villes. Le dernier recensement américain montre que 45 % des couples de gays et 38 % des couples de lesbiennes demeurent dans les grandes villes centrales, comparativement au quart des autres couples. Les lesbiennes ont cependant une légère préférence pour la banlieue, où se retrouvent 46 % de leurs couples. Les couples d'hommes et ceux de femmes représentent 1 % de tous les couples américains.

Source : U.S. Census Bureau



英文

Ces caractères chinois signifient « langue anglaise », désormais très à la mode dans le pays le plus peuplé du globe. La tenue des Jeux olympiques de 2008 à Pékin stimule l'ouverture d'écoles de langues. Une école d'anglais réservée aux enfants pékinois compte plus de 16 000 élèves. Le gouvernement municipal a commencé à former à l'anglais 100 000 fonctionnaires, les policiers et les chauffeurs de taxi, qui devront être capables d'utiliser minimalement 2500 mots et une centaine de phrases. La maîtrise de l'anglais est obligatoire depuis plusieurs années dans les universités et les collèges chinois. Le ministère de l'Éducation veut qu'un professeur sur dix puisse donner ses cours en anglais dans les principales universités en 2005.

Sources : *People's Daily* ; Asian-Pacific Book Development (Unesco) ; Associated Press ; Beijing Foreign Studies University

La charité

Vingt-trois pour cent des Québécois, parmi ceux qui paient des impôts sur le revenu, font au moins un don de charité chaque année. C'est davantage que les Terre-Neuviens (21 %) et autant que les Néo-Écossais, les Néo-Brunswickois ou les Colombiens-Britanniques. Mais c'est moins que les Albertains, les habitants de l'Île-du-Prince-Édouard, les Ontariens, les Saskatchewanais et les Manitobains (25 à 29 %). Les Québécois, qui paient les impôts les plus élevés au Canada, se montrent les moins généreux avec un don médian de 110 \$ en 2002, contre 210 \$ dans l'ensemble du pays.

Source : Statistique Canada

APHORISME

« *En amour comme à la chasse, le vrai plaisir est de braconner.* »

— Honoré de Balzac (1799-1850), romancier français



FRANÇOIS BERGER
fberger@lapresse.ca

TOQUÉ! DÉMÉNAGE

DOSSIER **NATHALIE COLLARD**

PHOTOS **ROBERT SKINNER ET ALAIN ROBERGE**

Samedi 20 décembre 2003, 21 h. Au 3842 rue Saint-Denis, il règne une certaine fébrilité. Les clients parlent plus fort que d'habitude, les serveurs s'attardent plus longtemps aux tables, on se fait photographier avec le chef, Normand Laprise, et la copropriétaire, Christine Lamarche, qui autographient des menus. Pour cette dernière soirée, la salle à manger est remplie d'habitues et des producteurs locaux qui ont fait la renommée du restaurant au cours des dernières années. «On est très touchés, tout le monde s'est donné le mot pour venir célébrer avec nous», remarque Christine Lamarche, visiblement émue.

Après 10 ans coincé entre les rues Roy et Duluth, Toqué! change d'adresse. Ce soir, ce restaurant reconnu internationalement ouvrira ses portes dans un quartier à des années-lumière de celui qui l'a vu grandir.





PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE©

Des restes qu'on aimerait bien avoir dans son frigo... Le 20 décembre dernier, le chef Normand Laprise a surpris (et comblé) ses convives toute la soirée avec des petits plats surprises, question de vider la cuisine tout en remerciant les clients de leur fidélité. Habités et producteurs locaux s'étaient donné le mot pour venir souligner avec les propriétaires cette dernière soirée dans la salle à manger de la rue Saint-Denis.

DOSSIER



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

À gauche, le designer Jean-Pierre Viau et son adjointe, Guylaine Néron, ont conçu le décor du nouveau Toqué! À droite, début janvier, on déménage la cave à vin de Toqué! (entre 500 et 600 caisses de bouteilles de vin) à la nouvelle adresse de la place Jean-Paul-Riopelle. Pour le reste (mobilier, couverts, menus, etc.), on repart à neuf!



La petite histoire de ce déménagement remonte à l'an dernier, au moment où la Caisse de dépôt caressait le projet d'ouvrir son propre restaurant en y mettant aux commandes une sorte de *dream team* de la restauration: Normand Laprise aux fourneaux, François Chartier à la sommellerie et, dans le cellier, les bouteilles de la célèbre cave à vins de Champlain Charest!

Ce projet ambitieux n'a jamais vu le jour. «Je n'étais pas intéressé mais j'ai aimé le local, raconte Normand Laprise. Christine et moi cherchions un nouvel espace. La Caisse voulait un resto ouvert sept jours sur sept, midi et soir. Nous, on voulait garder notre qualité de vie. Et je ne voulais pas m'embarquer dans un projet plus gros que mes moyens. Finalement, le resto sera ouvert quatre midis et cinq soirs par semaine avec le même nombre de places, même si la superficie pourrait en accueillir le double.»

Seul maître à bord

En déménageant au coeur du Quartier

international, les propriétaires de Toqué! souhaitent reconquérir une partie de la clientèle haut de gamme perdue au cours des dernières années. Pas parce que ces fins gourmets étaient déçus de la cuisine, mais parce qu'ils devenaient fous à essayer de garer leur voiture. «C'était un véritable problème, les gens arrivaient souvent en colère et il fallait travailler fort pour les reconquérir», assure Christine Lamarche.

Mais le déménagement de Toqué! est avant tout le rêve d'un passionné qui s'offre enfin une cuisine à faire verdier d'envie n'importe quel chef normalement constitué.

«C'est une cuisine à conception humaine, note Normand Laprise en faisant faire le tour du propriétaire. Tout favorise le travail d'équipe et la communication.»

L'endroit est impressionnant. Une grande cuisine suivie d'une enfilade de petits espaces conçus pour chaque étape, du café à la pâtisserie. Des murs blancs, un plafond vert pistache, un éclairage travaillé. Un long plan de travail

rouge ajoute une touche de couleur dans cet univers où le blanc et l'acier inox dominant. «C'est un mariage entre les conceptions américaine et européenne de la cuisine», ajoute le chef Laprise, pas peu fier de son nouvel environnement.

«Habituellement, le designer ne touche pas à la cuisine, remarque pour sa part le designer Jean-Pierre Viau qui a conçu l'environnement de l'ancien et du nouveau Toqué! Moi, j'ai participé à la conception du look. Nous avons beaucoup discuté. Normand souhaitait des choses bien précises. À un point tel qu'un jour je lui ai demandé: cou'donc, veux-tu un jacuzzi aussi?»

Un designer qui revient de loin

Le nom de Jean-Pierre Viau est bien connu dans le milieu du design et de la restauration. Il a signé le décor de nombreux restos, du Sushi Shop à L'Épicier en passant par le nouveau resto bio Les Chèvres.

Mais il a bien failli ne jamais réaliser le décor du nouveau Toqué!

Après une première rencontre avec le tandem Laprise-Lamarche en août 2002, Viau est victime d'un accident de vélo qui le plonge dans le coma pendant plusieurs semaines. «On a décidé de l'attendre, explique Christine Lamarche, mais c'est sûr qu'on avait une petite inquiétude. Serait-il encore capable de créer?»

Son rapide retour au travail, quelques mois après l'accident, en a surpris plusieurs. À commencer par sa complice et adjointe, Guylaine Néron, qui a travaillé au projet à ses côtés. «Il se souvenait de détails précis, dessinait des trucs de mémoire mais avait complètement oublié d'autres aspects du dossier.»

«Mon vrai retour, je l'ai fait avec Les Chèvres, ça m'a rassuré sur mes capacités, explique Jean-Pierre Viau, un homme dans la quarantaine aux allures d'adolescent et au regard malicieux. C'est sûr que Toqué!, c'est éternel. Normand et Christine ont beaucoup investi, on veut tellement que ça marche.»

>>>

TOQUÉ! DÉMÉNAGE



Des chaises venues d'Espagne attendent d'être déballées et installées dans le nouveau Toqué! où chaque meuble et chaque accessoire ont été choisis avec le plus grand soin.

Ci-dessous: après avoir travaillé fort en cuisine durant toute la soirée, Caterina De Luca rapporte quelques restes à la maison.



DOSSIER

Selon Viau et Néron, Toqué! est un projet qui se situe dans une catégorie à part. Tout d'abord à cause de l'édifice de la Caisse de dépôt, le genre d'immeuble où changer l'emplacement d'une poignée de porte nécessite une tonne de paperasserie. «À elle seule, la question du cellier (il fallait creuser un trou) a demandé deux mois d'attente», explique Guylaine Néron

Le résultat, lui, est époustoufflant. Il ne s'agit pas d'un décor tape-à-l'oeil qui vous renverse dès l'entrée — «on haït les décorations et les pots de fleurs», lance Jean-Pierre Viau, un sourire en coin — mais plutôt d'un environnement luxueux et enveloppant, tout en subtilité.

«Le défi, c'était de réchauffer un édifice froid tout en conservant l'esprit Toqué!, observe le designer. Il fallait faire oublier la tour du centre-ville.»

Le décor, qui met en valeur la richesse du bois et où le bordeaux domine, évoquera également les galets et les filets d'anguille du Bas-du-Fleuve qu'a connus Normand Laprise lorsqu'il était enfant. Une sculpture de l'artiste Pascale Girardin découpera l'espace entre l'entrée du restaurant et la salle à manger.

Ce nouveau décor, les fans de chef sont impatients de le découvrir. La plupart des clients présents au dernier repas du 20 décembre avaient déjà réservé depuis longtemps leur table pour l'ouverture du 900, place Jean-Paul-Riopelle. «On a beaucoup voyagé, mangé dans plusieurs restaurants dans le monde et nous croyons que Normand est le meilleur au monde, lance Antoine Chahrouri, un fidèle depuis le Citrus. Ce déménagement est une bonne nouvelle même si nous éprouvons une petite nostalgie.»

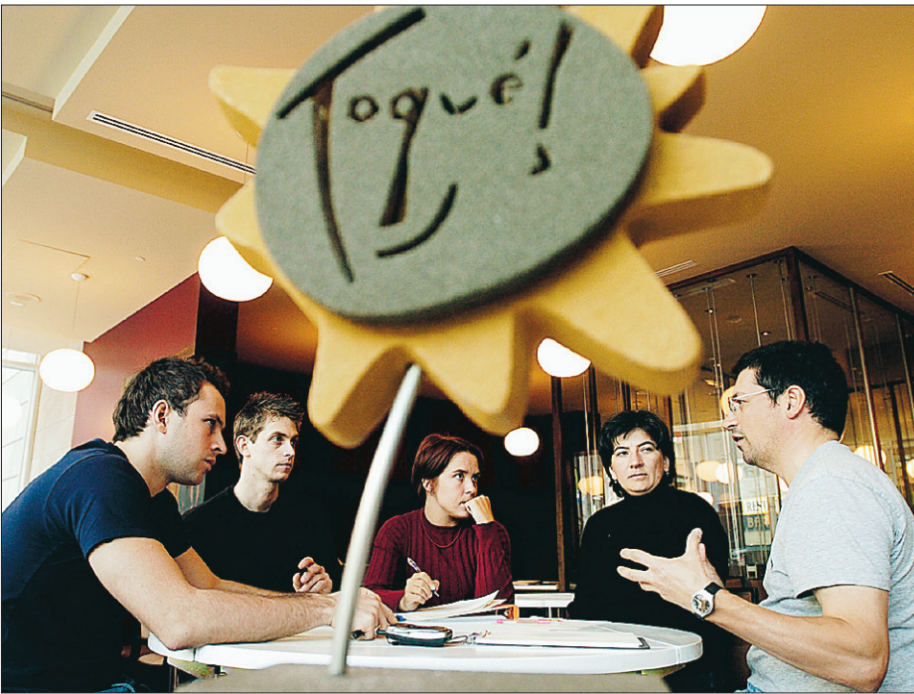
Pierre et Claude Longpré, eux, mangent au Toqué! tous les jeudis depuis... 10 ans! «Nous sommes toujours assis à la même table, c'est très rare qu'on saute une semaine, explique Claude Longpré. Des fois on triche, mais on le regrette toujours. Ce déménagement est une bonne chose qui va emmener Normand au niveau international. L'espace de la rue Saint-Denis ne correspondait plus à son talent, il ne pouvait plus recevoir des chefs étrangers dans cette cuisine. C'est sa crédibilité qui était en jeu.»

Ce soir, lorsque les portes du nouveau Toqué! ouvriront, il n'y aura pas de feu d'artifice ni de ballons. Ce que Normand Laprise et Christine Lamarche souhaitent le plus, c'est que leurs clients ressortent du nouveau restaurant en se disant : c'était excellent. Comme avant.



Ci-contre: les dernières assiettes quittent la cuisine étroite du sous-sol de la rue Saint-Denis. Dès le printemps, c'est le jeune chef Alexandre Loiseau (anciennement de La Bastide) qui officiera dans cette même cuisine à titre de chef-proprétaire d'un nouveau bistro dont Normand Laprise et Christine Lamarche seront également copropriétaires.

TOQUÉ! DÉMÉNAGE



Retour de vacances pour les employés de Toqué! et leur chef, Normand Laprise (à droite). Il reste cinq jours pour tout préparer avant la grande ouverture.

Ci-dessous: fin décembre, les ouvriers mettent la touche finale au nouveau décor.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

DOSSIER



OÙ SONT LES CYBERVÊTEMENTS?

La techno a encore du chemin à faire avant de se rendre dans nos placards

MARIE-JULIE GAGNON
COLLABORATION SPÉCIALE

Elle se cache dans une veste ou une petite culotte. Depuis l'avènement du nylon en 1938, la technologie nous colle à la peau. Toutefois, pas l'ombre d'une «veste téléphonique» ou d'une «robe climatisée» dans votre boutique préférée. Mais où sont donc ces vêtements remplis de gadgets dont on nous annonce l'arrivée depuis le milieu des années 90?

«Nous sommes actuellement dans le creux de la vague parce qu'il n'y a pas de marché», explique Charles Halary, professeur de sociologie à l'Université du Québec à Montréal (UQAM), qui participe à différents projets reliés au mariage de la mode et de la technologie. «Les seuls qui achètent des vêtements techno, ce sont les sportifs!» dit-il.

Le fossé entre les scientifiques et les créateurs de mode expliquerait aussi le peu de produits offerts au grand public. «Le problème, c'est que les gens qui s'intéressent à la techno ne s'intéressent pas à la mode. Les gens qui créent des vêtements d'aviateurs, par exemple. Et ceux qui font la mode ne sont pas intéressés à l'aspect techno. Ce genre de vêtements ne pourra jamais être un vêtement de masse.»

À cause des ressources mises à leur disposition, les militaires restent les plus avant-gardistes en matière de vêtements technologiques. «D'abord, il y a le domaine militaire, explique Charles Halary. Ensuite, les hôpitaux, les sports extrêmes et les arts de la scène. Vient ensuite la mode haut de gamme.»

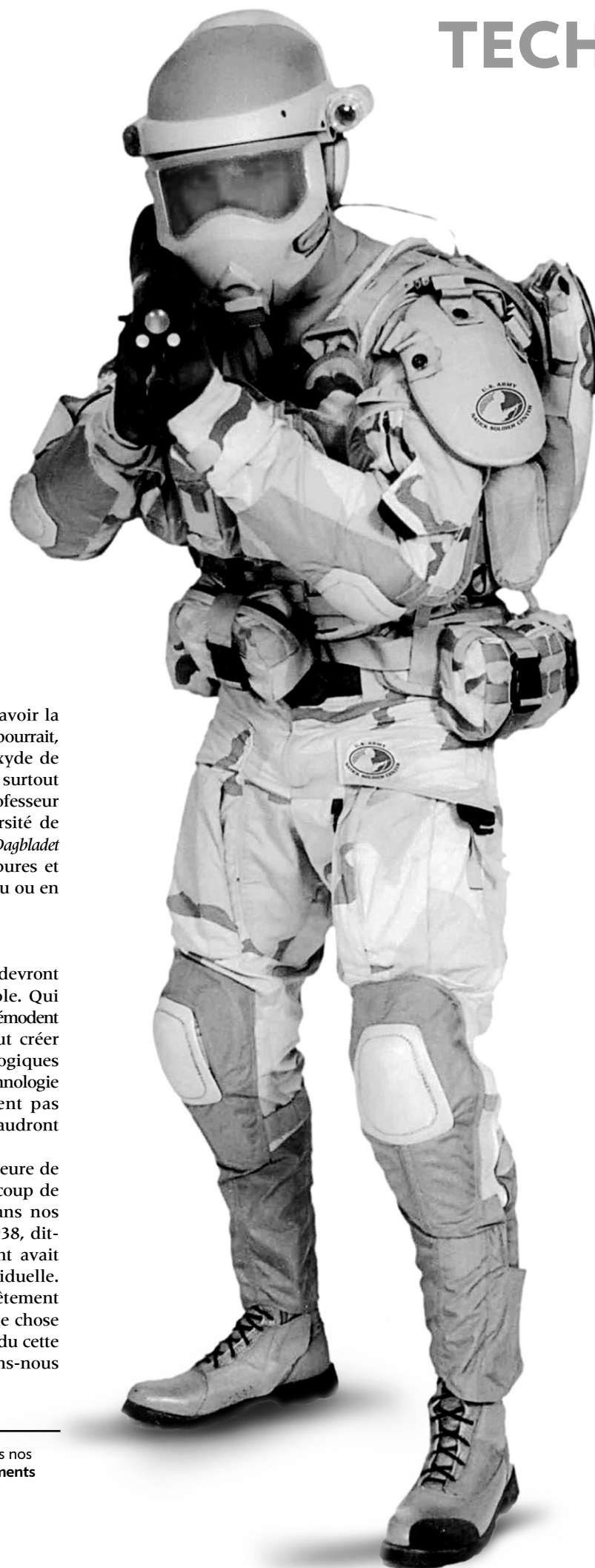
Comme ces vêtements techno coûtent encore très cher à produire, ce n'est pas demain que Gap les proposera à sa clientèle.

Des designers inspirés

La technologie semble toujours inspirer les Olivier Lapidus et Élisabeth de Senneville de ce monde. Le premier mise sur l'apport des technologies depuis une dizaine d'années. Il a déposé de nombreux brevets pour ses inventions, notamment pour le premier «blouson communiquant» avec téléphone intégré dans la manche, en 1996.

M^{me} de Senneville, elle, a notamment lancé des tissus hologrammes. Et elle n'hésite pas à aller frapper aux portes des laboratoires pour obtenir ce qu'elle souhaite.

Grâce aux ressources mises à leur disposition, les militaires restent les plus avant-gardistes en matière de vêtements technologiques. Sur cette photo récente, on peut voir le nouvel uniforme de l'armée américaine. Digne d'un épisode de *Star Wars*, cette tenue de combat «intelligente» est notamment munie d'un système de protection et d'un circuit de communication intégrés.



Elle s'apprête à lancer une collection de vêtements «intelligents» pour enfants, baptisée «Clever Cloth». La première collection, prévue pour l'été 2004, comprendra une quarantaine de modèles: anti-UV, sonores et «ardoise». Un jersey, comprenant des particules de microcéramique, devrait protéger les tout-petits des rayons nocifs du soleil. Un autre vêtement émettra le son de l'animal sur lequel on appuie. Les enfants pourront aussi modifier leur tenue en dessinant les motifs de leur choix à la craie. Besoin de changement ? Il leur suffira d'effacer avec une éponge et de recommencer.

Du pif

Une tendance semble actuellement gagner en popularité auprès des designers : la «micro-encapsulation». Grâce à ces capsules, des odeurs peuvent être propagées. «Ce sont des produits chimiques insérés dans une capsule qui se dégradent», explique Charles Halary.

Un des exemples les plus spectaculaires est la «Scent Organ», une robe «aromathérapeutique» créée par la designer Adeline André. Équipée de tuyaux verticaux, la création diffuse des odeurs «à la carte» de gazon fraîchement coupé, de thym ou de lavande. Présentée lors d'un défilé à l'Université de Birmingham en septembre dernier, cette robe «odorante» a fait tourner bien des... nez.

«Le gros problème, c'est que ça ne supporte pas le lavage et le nettoyage, explique M. Halary à propos des microcapsules. Ça dépend des techniques d'encapsulation. Ça marche très bien pour un produit qui peut être porté sans être lavé.» Certains designers se targuent toutefois d'être parvenus à créer des produits qui résistent au lavage.

Les tissus antitaches semblent aussi avoir la cote. Grâce au dioxyde de titane, le blanc pourrait, en effet, rester toujours blanc. «Le dioxyde de titane a une forte capacité catalytique, surtout au soleil», a expliqué Lars Hultman, professeur de physique des films fins de l'Université de Linköping, en Suède, au journal *Svenska Dagbladet* de Stockholm. «Résultat: les hydrocarbures et autres impuretés sont transformés en eau ou en gaz carbonique.»

En pièces détachées

Chose certaine, les vêtements techno devront être modifiables pour plaire à l'ensemble. Qui a envie d'un vêtement dont les gadgets se démodent plus facilement que son style? «Il faut créer des vêtements dont les parties technologiques sont détachables, insiste M. Halary. La technologie va tellement vite! Les gens ne veulent pas investir dans des vêtements qui ne vaudront rien très rapidement.»

Ying Gao, professeur à l'École supérieure de mode, croit aussi que la techno a beaucoup de chemin à faire avant de se rendre dans nos placards. «Le nylon a été inventé en 1938, dit-elle. Tout ce qui a suivi cet avènement avait pour but d'améliorer la mobilité individuelle. Alors qu'avec l'avènement du cybervêtement d'aujourd'hui, on est retourné à quelque chose d'extrêmement emprisonnant. On a perdu cette liberté de mouvement. Comment allons-nous alimenter tous ces ordinateurs?»

La semaine prochaine: «Quand ça grouille dans nos culottes». Tout ce qu'il faut savoir sur les vêtements bioactifs...

SAVEURS



La fromagerie Pied-de-Vent, aux Îles-de-la-Madeleine, est une fromagerie fermière artisanale. Le fermier: Jérémie Arseneau. L'artisan fromager : Vincent Lalonde.

PHOTOS PIERRE McCANN LA PRESSE©

GOURMANDISE

Françoise Kayler

fkayler@lapresse.ca

FROMAGES DES ÎLES

VOYAGE

EN PAYS MADELINOT



Le Pied-de-vent, fromage à croûte lavée.

Is s'appellent Pied-de-Vent, Jeune-Coeur, Tomme des Demoiselles... Ce n'est pas sans raison qu'ils portent ces noms particuliers. Ce sont des insulaires, des fromages des Îles-de-la-Madeleine.

Ceux qui ont découvert l'archipel comprennent le sens de ces vocables qui n'ont aucun lien avec la fabrication fromagère, mais qui rattachent étroitement ceux qui le portent à la culture madelinote.

Par exemple, lorsque le soleil traverse les nuages de longues traînées lumineuses, on parle de pieds-de-vent. Et Dieu sait si ces îles connaissent bien le vent! La Fromagerie du Pied-de-Vent a adopté ce nom lors de sa création en 1998 et a baptisé ainsi son premier fromage.

Le suivant, né en 2000, le Jeune-Coeur, n'a aucun lien avec la Saint-Valentin. Les phoques et les Îles-de-la-Madeleine vivent de concert depuis

la nuit des temps. Le jeune phoque, pendant un temps très court, porte un coeur dessiné sur sa fourrure!

Quant au dernier-né, il était naturel qu'il porte le nom de Demoiselles. C'est une tomme, donc un fromage arrondi. Les collines, rondes elles aussi, peuvent porter le nom de Demoiselles.

Pour faire ces fromages, les Îles-de-la-Madeleine se sont enrichies d'un troupeau laitier. Il n'y en avait plus depuis 1950. Ce sont des vaches canadiennes qui ont été choisies. Cette race est particulièrement bien adaptée au relief et au climat. Elle est rustique et résistante, jamais malade, apte à manger et ruminer ce que les îles lui proposent. D'autre part, son lait est riche en gras et en protéines et offre un bon rendement par rapport à l'alimentation.

Ces bêtes brunes, assez massives, aux jarrets solides, font partie maintenant du paysage autour de Havre-aux-Maisons.

La Fromagerie du Pied-de-Vent a adopté ce nom lors de sa création en 1998 et a baptisé ainsi son premier fromage.

À la belle saison, elles dessinent, en découpage sur les buttes arrondies, de curieuses dentelles.

Jérémie Arseneau élève le troupeau. Vincent Lalonde, lui, transforme le lait. Tous deux sont actionnaires de la fromagerie. Quelques pas séparent l'étable de la fromagerie. Les fromages sont fermiers et de production artisanale.

On a choisi les vaches pour leurs qualités laitières adaptées aux conditions de vie de l'archipel. Et l'on compte sur la qualité de la nourriture pour communiquer ses caractéristiques au lait et au fromage. La ferme de Jérémie Arseneau est autosuffisante en fourrages. Il y a eu une exception: l'année de sécheresse où il a fallu importer du foin de l'Île-du-Prince-Édouard. On peut penser que les prairies de cet archipel, où l'agriculture n'a pas bouleversé la nature, peuvent avoir des qualités particulières. >>>

SAVEURS

Du tout cru

Tous les produits de la Fromagerie du Pied-De-Vent sont faits de lait cru. Pendant une courte période, on a thermisé le lait. Mais on est revenu au lait cru.

Des trois fromages, c'est le Pied-de-Vent que l'on connaît le plus. La demande est si forte que le Jeune-Coeur ne peut être fabriqué que dans un deuxième temps. En fait, si l'on veut déguster ce fromage, il faut faire le voyage jusqu'aux Îles-de-la-Madeleine! Il n'en sort aucun et sa fabrication n'est pas constante.

Le Jeune-Coeur est un fromage à croûte fleurie. Un fromage à caillé lactique, «louché» à la main. L'égouttage se fait par gravité et le salage à sec. L'affinage dure deux mois. On le classe dans les pâtes molles. Son taux d'humidité est de 50% et son taux de matières grasses de 25%.

Lui aussi classé dans les pâtes molles avec un taux d'humidité de 49%, le Pied-de-Vent est un fromage à croûte lavée. Comme le Jeune-Coeur, il est fait avec le lait de deux traites. Le caillé est obtenu avec la présure. Ce caillé est coupé, moulé et très légèrement pressé. Le salage se fait en saumure.

Le Pied-de-Vent est affiné pendant deux mois. Ce n'est pas à cause de la réglementation des 60 jours imposée aux fromages faits de lait cru, précise Vincent Lalonde. Ce fromage a été pensé pour être affiné au moins 60 jours. Et si la réglementation changeait, cela ne changerait rien pour lui. Ce fromage peut supporter un affinage un peu plus long. Il pourrait, dans de très bonnes conditions, aller jusqu'à 90 jours.

Pendant quelque temps, la fromagerie a fabriqué une tomme au lait de brebis, qui n'est pas sortie des Îles-de-la-Madeleine, elle non plus. Le berger ayant changé de vocation, Vincent Lalonde s'est tourné vers le lait de vache pour continuer à produire une tomme. La tomme des Demoiselles est un fromage à pâte pressée qui nécessite de six à sept mois d'affinage... et que les estivants peuvent déguster!

La fromagerie du Pied-de-Vent confie sa distribution à Plaisirs Gourmets.

Vincent Lalonde au moment de la mise en moule. ▶



PHOTOS PIERRE McCANN LA PRESSE©

CROQUE-MONSIEUR CHAMONIARD

(4 personnes)

Le chef Jean-Paul Grappe, professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, a tiré cette recette de ses souvenirs savoyards.

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain, écroûtés, de 2 cm d'épaisseur
160 g de beurre doux
180 ml de vin blanc sec
2 tranches de jambon cuit
4 tranches de gruyère ou d'emmental
de 5 cm sur 4 cm
poivre noir du moulin

PRÉPARATION

1. Beurrer soigneusement l'une des faces de chacune des tranches de pain. Tremper, rapidement, l'autre face dans le vin blanc.
2. Ranger les tranches de pain, côté beurré en dessous, dans un plat en céramique allant au four. Placer dans un four préchauffé à 425°F.
3. Lorsque la face inférieure du pain est légèrement colorée et croustillante, placer une demi-tranche de jambon et une tranche de fromage sur le dessus.
4. Remettre au four jusqu'à ce que le fromage soit très mou, mais non fondu. Servir très chaud

CROQUE-MADAME

Lorsque le fromage est amolli, y creuser une petite alvéole (avec le dos d'une cuillère) et y déposer un oeuf. Remettre au four pour faire cuire l'oeuf.



Les fromages de la Fromagerie du Pied-de-Vent.

J'AI TESTÉ

FRANÇOISE KAYLER

Les Mini chèvre

La Fromagerie Tournevent, qui fêtera son 25^e anniversaire l'année prochaine, vient de mettre sur le marché une nouvelle gamme de fromages de lait de chèvre. Ils restent fidèles à la qualité Tournevent. Ils se distinguent par l'emballage et par un certain choix santé. Ces emballages pratiques de 150 et 130 grammes assurent une durée de vie de six semaines à six mois, selon la nature du fromage. Le Chevrino-méga est un fromage pur chèvre enrichi de graines de lin broyées, source d'acides gras polyinsaturés oméga 3 et oméga 6. Le Râpé est un mélange de trois fromages doux et de féta, râpés et prêts à l'emploi. Le Féta est un pur chèvre maturé en saumure pendant trois mois puis emballé sous vide. Le fromage en grains est aussi un pur chèvre, pasteurisé à basse température pour préserver le maximum de saveur. Une collation idéale. Ces fromages sont distribués pour l'instant chez les indépendants. Prix chez Rachele-Béry: 6,28\$.



GRATIN DAUPHINOIS

(4 personnes)

Il n'y a pas de fromage dans le gratin dauphinois! Mais cette recette de gratin de pommes de terre est la base de tous les gratins au fromage : le savoyard avec du fromage, le lyonnais avec des oignons. Le forézien, avec du fromage et des oignons.. Cette recette est celle qu'enseigne le chef François Cara à l'École hôtelière des Laurentides.

INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre Yukon Gold
200 ml de crème à 35%
100 ml de lait
Sel, poivre, muscade
50 g de beurre
5 g d'ail haché très fin

PRÉPARATION

1. Couper les pommes de terre en tranches dans le sens de la longueur. Émincer. Dans une casserole, mettre les pommes de terre et mouiller, à hauteur, avec le lait et la crème. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Porter à ébullition et laisser cuire une dizaine de minutes.
2. Préparer un plat à gratin en le beurrant et en le saupoudrant d'ail haché.
3. Rectifier l'assaisonnement des pommes de terre et les verser dans le plat à gratin avec le liquide de cuisson. Prendre la précaution d'enfoncer toutes les tranches de pommes de terre dans le liquide pour qu'aucune ne «retousse». Lisser la surface.
4. Faire cuire dans un four à 350°F pendant une heure et demie environ.

Palourdes et pâte de corail de pétoncles

Tous ceux qui sont allés au moins une fois aux Îles-de-la-Madeleine connaissent l'entreprise qui reçoit, sert et transforme poissons et fruits de mer à Gros-Cap. Sous étiquette Gros Cap, un certain nombre de produits marins sont vendus hors des Îles. Les palourdes ou mactres de l'Atlantique, la pâte de corail de pétoncles, par exemple, peuvent entrer dans des préparations simples et leur donner une vivacité nouvelle. 7,95\$ et 3,25\$ au Marché des Saveurs, au marché Jean-Talon.



J'AI LU

FRANÇOISE KAYLER

GUIDE DU FROMAGE

Choisir, reconnaître, goûter
1200 fromages du monde

Roland Barthélémy et Arnaud Sperat-Czar
Hachette

L'auteur Roland Barthélémy est un «détaillant affineur parisien de grande réputation» et l'on sait que France, n'est pas affineur qui veut. Ce guide propose une nouvelle présentation des différents types de fromages. Au lieu de les classer par degré d'humidité, comme on le fait au Canada, au lieu de se baser sur le mode de fabrication (pâte molle, pâte pressée, pâte pressée cuite) comme on le fait en France, ce guide découpe les fromages en familles: époisse, munster, cheddar, etc. Cela peut paraître étonnant. Et c'est étonnant de voir le Pied de Vent des Îles-de-la-Madeleine apparenté au munster d'Alsace. Des tableaux résumant l'essentiel : pays producteur et région, l'origine du lait, la nature du lait, la durée de l'affinage. Un certain nombre de fromages sont présentés en détail. La présentation du livre est claire. Les photos sont belles. Quelques fromages québécois, classés sous Canada, sont répertoriés.



La semaine prochaine. Actuel Magazine vous propose un portrait de Lamont Mackay et Phyllis Hinz, auteurs du livre *Recipes from the Road*. Sillonant depuis cinq ans l'Amérique du Nord en véhicule motorisé, les deux Ontariennes nous parlent de leur vie sur la route, des poivrons du Texas, des recettes pour nomades et de certaines boissons locales fort étranges. Une cuisine simple qui sort parfois des sentiers battus.

SAVEURS



AU MENU

Robert Beauchemin

collaboration spéciale



AUTOUR DU CARAMEL

Si le sucre est le premier goût que les êtres humains développent, à cause du lait maternel, c'est aussi le dernier qu'ils consentent à abandonner. Dans toutes les cultures, le sucre satisfait une sorte de désir primaire.

En raison de ses vertus de conservation et des excès de raffinement du sucre brut par l'industrie alimentaire, le sucre est présent dans presque tous les aliments. Et pas qu'à l'état naturel. Ce qui explique peut-être qu'il n'a pas très bonne réputation par les temps qui courent.

Oui, le sucre cause des caries. Oui, le sucre n'apporte que des calories et un plaisir intense. Mais de là à affirmer que c'est un produit diabolique, il n'y a qu'un pas que je refuse de franchir. Bien que la plupart des autorités médicales s'entendent

pour dire que le sucre consommé dans un régime équilibré n'est pas plus dommageable que les glucides, il peut perturber le fragile équilibre glycémique des diabétiques et accroître la carie dentaire. Mais il y a le sorbitol pour les premiers et la brosse à dents pour les seconds.

Contrairement au sucre pur, cristallin, raffiné — neutre et sans grandes nuances à l'état brut — le sucre brûlé, le caramel donc, développe des arômes d'une grande complexité. C'est que la chaleur fragmente la molécule de sucrose (le sucre blanc est composé d'une unité, de fructose et d'une

de glucose) en unités minuscules qui, en se regroupant et en réagissant les unes aux autres, forment une cinquantaine de composants de bouquets différents. Plusieurs sont légèrement ou fortement amers.

Le caramel est une réaction chimique assez complexe. Certains éléments absorbent de l'oxygène, d'autres en relâchent. Cette réaction se produit à une température très élevée (entre 320 et 340°F). Prenez donc toutes les précautions nécessaires en cuisinant pour éviter d'en échapper sur vos bras.

Une fois la couleur obtenue, le sucre continue de brûler jusqu'au point de non-retour: l'amertume totale! Le résultat n'est alors plus du caramel mais bien du poison.

Les chefs pâtisseries sont assez formels sur ce point: le plus important est de surveiller constamment le sucre et de travailler soigneusement à feu relativement bas pour éviter la cristallisation du sucre liquide, qui a une fâcheuse tendance à

vouloir revenir à son état naturel. Pour éviter ce gâchis, on peut ajouter certains agents acides qui préviennent la formation de cristaux: jus de citron, vinaigre ou acide tartrique. Mais si vous faites attention, vous n'aurez pas besoin de ces agents.

On peut aussi utiliser des sucres liquides, comme du sirop de maïs, du miel, du beurre ou de la crème, qui agissent de la même manière. Vous pouvez, sans trop de danger, frotter le rebord de votre casserole avec une petite brosse humide ou une très bonne spatule, mais ne remuez pas trop la casserole une fois que le sirop aura commencé à bouillir.

C'est généralement à cause d'un mouvement brusque que le sucre recristallise. Il faut le laisser se liquéfier lentement et utiliser la brosse délicatement pour remettre dans la casserole les cristaux qui se seraient agglutinés sur le rebord. Vous pouvez mélanger le caramel pour uniformiser sa couleur une fois que tout sera liquéfié (environ 10 minutes de cuisson).

GLOSSAIRE

• **SUCRE RAFFINÉ**: sucre blanc, cassonade pâle et foncée. La différence entre ces trois produits est simple. Une fois le sucre extrait de la betterave à sucre, il est complètement raffiné par de multiples dilutions et cristallisations, et complètement décoloré, donc sans nutriments, ce qui en fait davantage un produit pharmaceutique qu'un aliment, selon la D^{re} Susan Bobak, nutritionniste au Centre de recherche sur la nutrition de Covina, en Californie. Il est assimilé très rapidement par le corps et peut parfois occasionner ce que l'on appelle la montée de sucre.

La cassonade est ce même sucre raffiné, artificiellement coloré avec une sorte de mélasse et parfois d'autres produits. Presque tout le sucre raffiné canadien est produit, à partir de la betterave à sucre, en Alberta, en Ontario et au Québec.

- **SUCRE DEMERARA (Guyane), turbinado, muscovado (Barbade)**: ce sucre est fabriqué à partir du jus de la canne à sucre, bouilli puis cristallisé, provenant des pays tropicaux. Il présente plusieurs avantages, car il contient encore des nutriments, s'assimile plus lentement et épargne le pancréas, qui a tendance à trop fonctionner quand un sucre est trop aisément assimilé par l'organisme, explique la D^{re} Bobak.
- **MÉLASSE**: résidu du raffinage du sucre de canne à sucre et dont la couleur et la densité dépendent de son extraction. Plus elle est noire, plus elle contient de nutriments.
- **SUCRE DE PALME**: on l'utilise surtout en cuisine asiatique. Il provient de la sève de certaines espèces de palmiers, et on le trouve sous forme d'un lingot solide que l'on peut émietter.
- **ASPARTAME**: résulte de la combinaison de l'acide aspartique et de l'acide phénylalanine. Il contient autant de calories que le sucre, mais son pouvoir sucrant est environ 180 fois plus élevé.
- **TOFFEE**: cette spécialité britannique est un sirop de sucre mélangé à du beurre et caramélisé lentement. La différence entre le caramel et le *toffee*, c'est la texture. L'une est plutôt solide et l'autre plutôt molle.
- **BUTTERSCOTCH**: au Royaume-Uni, plus on monte vers l'Écosse, plus le *toffee* est cassant. De là son nom !
- **DULCE DE LECHE**: c'est le caramel des Latins, surtout des Argentins, des Uruguayens et des Mexicains qui le baptisent Cajeta. Les Français le connaissent sous le nom de confiture de lait. On obtient cette texture, ce parfum envoûtant qui rend les Argentins complètement gagas, en faisant caraméliser le sucre dans le lait, lentement. Il n'y a rien de vraiment comparable. On en met dans les petits gâteaux appelés *alfajores de maizena*, que l'on trouve dans certaines épiceries latinos que je vous encourage à essayer.



PHOTO RÉMI LEMÉE LA PRESSE©

Caramels au beurre salé, que l'on peut trouver à la Confiserie Louise Décarie



PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

AIDE-MÉMOIRE

- Pour vous aider, ajoutez une ou deux gouttes de jus de citron au sucre sec, frottez bien et commencez la caramélisation sans eau. C'est la méthode à sec.
- Assurez-vous que tous vos ustensiles sont absolument propres.
- Faire un caramel avec de l'eau est plus facile que liquéfier le sucre à sec, mais plus vous mettez de liquide, plus cela prendra de temps.
- Si vous avez obtenu la couleur que vous désirez — pâle, moyenne ou foncée — mettez votre casserole de côté pour arrêter la cuisson, sinon votre caramel continuera à foncer. Ou bien ajoutez un liquide comme de la crème ou du lait.

SAVEURS

POISSON BRAISÉ AU CARMEL À LA VIETNAMIENNE (CA KHO)

La cuisine vietnamienne ne cesse de m'étonner par son raffinement. La preuve est dans ce plat tout à fait exquis d'origine tonkinoise (le nord du pays). Le caramel est l'ingrédient secret qui donne aux grillades, aux marinades et aux glaçages des viandes à la vietnamienne, ce petit goût jolissif. On l'utilise dans plusieurs plats et celui-ci est particulièrement original. Le contraste entre le gras du poisson et la douceur de la sauce, de même que sa complexité, est tout à fait saisissant.

INGRÉDIENTS

700 g de poisson gras (maquereau ou anguille) coupé en darnes d'environ un pouce d'épaisseur
sel marin et poivre
3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe d'eau
1/3 de t. d'eau
1 c. à soupe de sauce de soya foncée
3 c. à soupe de sauce de poisson (Nuoc Mam)
150 g de daikon pelé et coupé en rondelles (radis blanc d'origine asiatique)
2 grosses gousses d'ail, écrasées sous la lame du couteau
2 échalotes, émincées
3 petit piments rouges forts, secs ou frais, émincés
2 c. à soupe d'huile d'arachide
390 g (3 onces) de gingembre frais, pelé et coupé en julienne

PRÉPARATION

1. Assaisonnez les darnes de poisson avec le sel et le poivre.
2. Faites un caramel en liquéfiant à feu moyen le sucre avec 2 c. à soupe d'eau. Au bout de 10 minutes, quand le sucre est d'une belle couleur dorée, retirez du feu et ajoutez 1/3 t. d'eau, la sauce soya et le Nuoc Mam. Remettez à feu doux et ajoutez le daikon, l'ail, les échalotes, les piments et les darnes de poisson. Couvrez et laissez mijoter à feu lent pendant environ 20 minutes.
3. Entre-temps, faites chauffer l'huile dans un poêlon, et faites frire le gingembre jusqu'à ce qu'il soit bien doré et croustillant (deux minutes environ).
4. Enfin, transférez le poisson sur une assiette, saupoudrez de gingembre frit. Servez avec du riz vapeur ou du riz collant.

MOUSSE RAPIDE AU CARMEL

Voici une recette toute simple de Patrice Demers, chef pâtissier et copropriétaire du restaurant Les Chèvres, à Montréal.

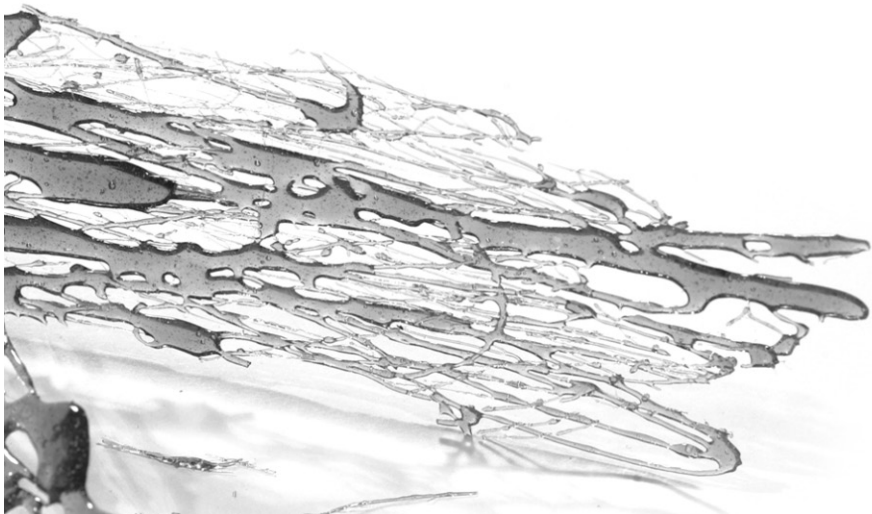
INGRÉDIENTS

120 g de sucre granulé (1/2 t.)
600 g de crème 35% (2 3/4 t.)
6 jaunes d'oeuf

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mettez le sucre et ajoutez juste assez d'eau pour le recouvrir à peine. Faites cuire le sirop selon les indications que je vous ai données, jusqu'à une caramélisation avancée. Versez lentement la crème, préalablement chauffée, sur le caramel. Fouettez délicatement pour favoriser la fusion. Lorsque cette crème aura repris son ébullition, versez-la lentement sur les jaunes d'oeuf en fouettant de manière à les réchauffer graduellement.
2. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire cette crème au caramel sur feu moyen en brassant continuellement jusqu'à ce qu'elle nappe bien la cuillère. Laissez refroidir sur de la glace et laissez reposer une nuit au froid.
3. Le lendemain, fouettez la crème, elle doublera de volume.

NOTE : Cette crème peut-être utilisée telle quelle, sur des fruits ou sur un gâteau. Elle peut aussi être moulée et congelée pour être servie en parfait glacé. Patrice Demers suggère de la mettre dans de petits moules et de la congeler une autre nuit. Le lendemain, insérez un bâton pour obtenir une sucette glacée au caramel. Cette sucette peut être roulée dans de la nougatine, trempée dans le chocolat, recouverte d'une mince tranche de banane caramélisée au chalumeau et d'un peu de fleur de sel.



FLAN AU CARMEL

Voici le dessert universel des cantines mexicaines. Un dessert qui demande et démontre une vraie habileté aux fourneaux. Cette version ultracaramélisée exige que vous gardiez les yeux sur le plat pendant qu'il cuit, afin de le sortir au moment exact où la crème et les oeufs prennent, mais sans trop cuire. Sinon tout aura le goût d'une omelette au caramel. Pas très appétissant. De plus, rappelez-vous qu'un caramel cuit lentement est toujours bien meilleur.

INGRÉDIENTS

pour le caramel

1 1/2 t. de sucre
1 t. d'eau

pour le flan

2 t. de lait
2 t. de crème «moitié-moitié» ou de crème 10%
3/4 t. de sucre
8 oeufs entiers et 4 jaunes d'oeufs
1 c. à soupe d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 325°F. Préparez le caramel en liquéfiant le sucre et l'eau jusqu'à coloration or, un peu foncée (12-15 minutes). Baissez le feu et continuez à laisser colorer encore quelques minutes jusqu'à ce que vous obteniez un caramel plutôt foncé. Retirez du feu et tapissez de ce caramel chaud un moule à gâteau de neuf pouces environ. Nappez bien les côtés et le fond du moule en le tournant dans tous les sens. Laissez reposer quelques minutes et versez l'excès de caramel encore chaud dans une casserole.
2. Pour faire le flan, versez le lait dans la casserole contenant l'excès de caramel et laissez cuire à feu doux en brassant fréquemment jusqu'à ce que le caramel soit dissous dans le lait. Ajoutez la crème et mélangez bien. Ajoutez le sucre, les oeufs et les jaunes, et la vanille. Fouettez bien pour assimiler les ingrédients et passez dans un tamis afin d'éliminer les grumeaux qui auraient pu se former. Versez dans le moule à gâteau.
3. Mettez le moule à gâteau rempli de flan dans une lèchefrite assez profonde et versez de l'eau bouillante au fond de la lèchefrite jusqu'à la moitié du moule à gâteau. Laissez cuire au four pendant 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le centre du flan soit bien ferme. Retirez du four et laissez reposer pendant une demi-heure. Vous pouvez servir immédiatement ou recouvrir de plastique et mettre au frigo. Ce flan se conservera jusqu'à quatre jours.

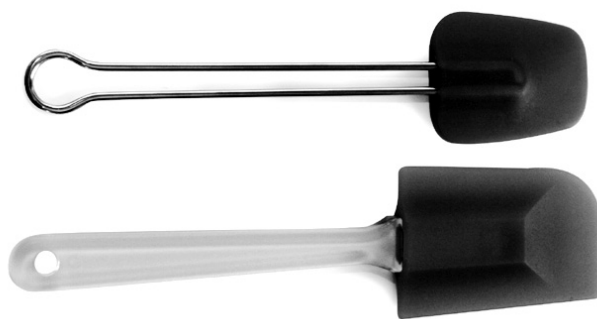
J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN

Dulce de leche Caramella
(3,60\$ les 450 g)

Le caramel fait avec du lait de chèvre ou du lait de vache est l'une des grandes passions des Argentins — à part le tango. En voici une excellente variété qui nous arrive de Buenos Aires, à étaler sur une brioche, le reste de la galette des Rois, ou simplement sur un toast. Attention: il est possible que vous vous leviez la nuit pour vous en faire une tartine.

En vente chez Fou Vrac, 1451, rue Laurier est
(514) 522-9993.

Spatules en silicone
(entre 3\$ et 10\$)

Ce n'est pas une spatule ordinaire. La silicone est une matière qui a la faculté étonnante de ne pas brûler, de ne pas se tordre, changer de couleur ou fondre quand elle est exposée à des chaleurs pouvant aller jusqu'à 400°F. C'est donc un instrument idéal pour travailler les ganaches chaudes, les sauces brûlantes et les caramels. Vous n'avez qu'à l'utiliser comme on le ferait avec une crème froide, pour prévenir la cristallisation. Il existe plusieurs marques dont celle de Starfrit. Vendu dans la plupart des grands magasins et dans les boutiques de fournitures de cuisine.

Caramels au beurre salé

S'il y a un caramel mou et un caramel dur, il faut absolument faire la distinction entre ceux qui sont produits en Bretagne avec du beurre demi-sel, qui ajoute aux bonbons une note unique et excitante. Comme si le caramel goûtait encore plus le caramel. Certains sont faits avec de la fleur de sel de Guérande, l'aristocrate des sels marins, d'autres avec du sel de mer, mais tous sont des spécialités de la région.

Vous en trouverez une bonne sélection
à la Confiserie Louise Décarie,
4424, rue Saint-Denis (514) 499-3445.

COURRIER

Q ANNE BOUSQUET: Mon conjoint et moi adorons les confits. Nous en faisons de toutes sortes. Nous achetons le gras de canard à Lac-Brome et nous faisons confire les gésiers, les cailles, les morceaux de canard ou les jarrets d'agneau dans cette graisse assaisonnée. C'est délicieux. Voici ma question: 1. Combien de fois pouvons-nous confire la viande avec la même graisse et pouvons-nous confire des cailles et après des gésiers dans la même graisse? 2. La recette de jarrets d'agneau ne dit pas si on doit couvrir la casserole lors de la cuisson au four. C'est la seule recette que nous faisons au four (elle vient du resto Au Pied de cochon). Est-ce que ça changerait quelque chose si la cuisson se faisait sur la cuisinière comme les autres recettes?

R Je réponds à votre première question d'abord (et elle me donne faim, votre question). Puisque votre graisse de canard assaisonnée est si bonne, utilisez-la plusieurs fois. C'est ce que font les Périgourdins. En prenant bien soin de la filtrer de ses «frittons» de peau et des morceaux solides, que vous pouvez recycler dans une omelette ou une salade à la place de lardons. Une fois clarifiée, votre graisse peut servir plusieurs fois. Elle pourra servir à faire cuire des pommes de terre, du chou émincé, des haricots blancs, des lentilles, tout ce qui vous passe par la tête en fait. Vous pouvez même en verser une petite quantité sur du cassoulet avant de le faire dorer au four. Et comme votre graisse a servi à confire des volailles, je ne vois pas pourquoi vous ne vous en serviriez pas pour confire d'autres volailles, même de famille différente.

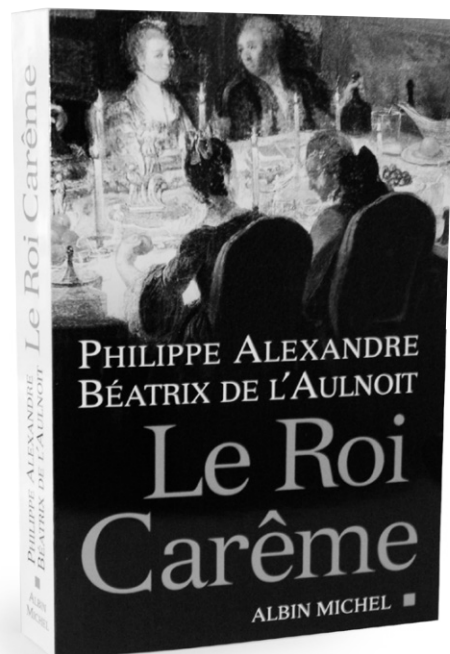
Quant à votre seconde question, l'agneau cuit en cocotte fermée sera braisé et non rôti. Si vous voulez un confit, ça n'a pas d'importance puisque la graisse doit recouvrir toutes les parties de la viande, mais si vous voulez un rôti, il vous faudra utiliser la chaleur sèche, donc découvrez votre cocotte. Mais si vous préférez la cuisson à feu lent — le mijoté — alors oui, le dessus de la cuisinière convient bien, pour autant que la cocotte soit bien fermée pour préserver les jus. Du reste, les confits se font dans les deux cas. Ce qui compte vraiment, c'est la quantité de graisse.

J'AI LU

Le Roi Carême

De Philippe Alexandre et Béatrix De L'Aulnoit
(Albin Michel)

Antonin Carême a certainement été le plus célèbre des chefs du XIX^e siècle. Parti de rien, illettré, pauvre et abandonné, il est parvenu au sommet de la pyramide gastronomique. Ce personnage aussi arrogant que présumptueux est aussi connu pour ses phrases assassines dans des livres de recettes un peu boursouflés que pour ses créations architecturales pour l'«embellissement de Paris». Il a consacré sa vie et son talent aux riches et célèbres de cette époque: Talleyrand, Napoléon, le tsar de Russie, les Rothschild. Sa vie est un roman et c'est un peu ce qu'ont raconté les auteurs de ce livre délicieux et un peu snob. Rigolo à mort.



Vous voulez poser une question à Robert Beauchemin, notre chroniqueur gastronomique? Envoyez-lui vos questions à actuel@lapresse.ca ou Robert Beauchemin, Actuel La Presse, 7, rue Saint-Jacques, H2Y 1K9.

SAVEURS



VINS ET METS

François Chartier

collaboration spéciale

Cuisine d'hiver pour malbecs argentins

Gâce à l'oenologie moderne et aux efforts conjugués d'une nouvelle génération de vignerons, les vins de malbec démontrent aujourd'hui un profil plus soyeux et plus velouté, qu'ils soient de Cahors — berceau de ce cépage — ou d'Argentine — pays d'adoption où il a acquis une solide réputation.

Les vins de malbec délaissent ainsi la légendaire rusticité des vins noirs de Cahors, surnom autrefois donné aux vins de cette zone d'appellation française du Sud-Ouest.

Nul besoin maintenant d'attendre plus de 10 ans avant qu'ils ne s'assouplissent! Sous le climat chaud, ensoleillé et très sec de l'Argentine, tempéré par des nuits fraîches, le malbec acquiert des parfums rappelant les fruits noirs, le cacao, les épices, le tabac, la réglisse et, après quelques années, le sous-bois, le cuir et la truffe.

Et c'est sans parler de ses courbes plus sensuelles et plus généreuses que celles qui sont perçues dans les vins de Cahors. Il possède un profil taillé sur mesure pour soutenir une cuisine d'hiver, plus riche et plus substantielle que celle de la belle saison. En outre, on trouve de nombreux malbecs d'un excellent rapport qualité-prix dans les vignobles situés sur le piémont de la majestueuse cordillère des Andes.

Pour les pâtes

Avec le spaghetti alla bolognese, légèrement épicé, il vous faut un vin rouge tout en fruit et modérément relevé. Le **Malbec Rio de Plata Etchart 2002 Mendoza (10,95 \$; C-391573)**, avec ses courbes élégantes et ses saveurs de réglisse, de fraise et de cassis, se fera italien devant votre sauce la plus généreuse. Vous pourriez aussi le servir avec une terrine de campagne au poivre vert, suivie d'un fumant chili con carne. Si vous êtes du style à servir vos pâtes avec une sauce à la tomate tout en fraîcheur, alors vous prendrez soin de sélectionner un malbec plus léger, mais tout aussi gourmand, soit l'**Astica 2003 Mendoza, Bodegas Trapiche (7,95 \$; S-637876)**. Sa rondeur et sa fraîcheur — il est assemblé avec du merlot —, ainsi que ses parfums de cerise, de cannelle et de

fumée, colleront à la peau des tomates! Il s'accommodera aussi fort bien d'une pizza aux tomates et au fromage de chèvre tout comme d'un poulet cacciatore.

Du boeuf s.v.p.!

L'Argentine étant la patrie des gauchos et des longs repas aux multiples plats de boeuf, il va de soi que cette viande rouge trouve son écho dans le malbec argentin. Si vous optez pour un plat mijoté, comme le boeuf bourguignon, à la bière ou Stroganov, vous serez sûr de votre accord si vous remplissez vos verres d'un malbec à la fois généreux et dodu comme l'**Equilibrium Finca El Portillo 2001 Mendoza, Bodegas Salentein, (13,90 \$ C-642777)**, charpenté et poivré à souhait, ou le fruité **Malbec Alamos Ridge 2001 Mendoza, Bodega Catena Zapata (en succursale prochainement; 15,45\$ environ; S-467951)**.

Pour accompagner le rôti de boeuf aux champignons et les brochettes de boeuf sauce au poivre vert, des malbecs ayant plus de relief et de substance seront nécessaires. Dans cette gamme, il y a l'**Arnaldo Etchart Reserva 1999 Cafayate, Bodegas Etchart (17,40 \$; S-391508)**, passablement boisé, richement parfumé et texturé en bouche. L'enveloppe généreuse de ces trois malbecs réussira à inhiber la force de la croûte d'un fromage à croûte lavée, pas trop fait, comme le laracam, le pont-l'évêque ou le saint-damase.

Et de l'agneau...

Vous avez le corps glacé par ces froides journées hivernales? Réchauffez-vous en cuisinant au four un carré d'agneau qui parfamera votre maison et vous imprénera de doux souvenirs de la belle saison des grillades! Si vous choisissez les côtes d'agneau accompagnées d'une sauce au vin rouge et d'une polenta crémeuse aux oignons caramélisés, vos papilles seront séduites par le compact et dense **Malbec Norton 2000 (14,95 \$; S-00717888790120)** et par le concentré mais raffiné **Malbec Catena 2001 Mendoza, Bodega Catena**

Zapata (en vente prochainement; 20,85\$ environ; S-478727): un malbec joufflu, aux tanins ultra-fins, au boisé discret et aux saveurs précises (cassis, fraise, framboise et réglisse).

Vous êtes un as du fourneau? Alors, cuisinez un filet d'agneau à la crème de champignons et passez en carafe, une bonne heure avant de le servir, le très épicé **Malbec Weinert 1997 (19,50 \$; S-07790417000252)**, aux saveurs de sous-bois et de truffes, qui, soit dit en passant, a séjourné cinq ans dans d'immenses foudres de chêne, ce qui le propulsera dans le temps et fera de lui, en 2013, un superbe malbec. Vous pouvez faire de même avec le **Malbec Finca Altamira Achaval Ferrer 2000 (97 \$; S-00718742)**, au prix prohibitif, mais malgré tout d'une grande densité et d'une profondeur de grand vin. À moins que vous ne choisissiez le **Malbec Alta Catena 2000 Mendoza, Bodega Catena Zapata (en vente prochainement; 54 \$ environ; S-521849)**, richement aromatique et structuré, au boisé ambitieux, aux tanins mûrs, finissant dans un feu d'artifice de saveurs confites (bleuet, cassis, framboise).



Un plat de boeuf bourguignon.

PHOTOS PIERRE McCANN, LA PRESSE©

Quelques harmonies...

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

- Malbec Rio de Plata Etchart 2002 (10,95 \$; C-391573)

PÂTES SAUCE À LA TOMATE, PIZZA AUX TOMATES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE OU POULET CACCIATORE.

- Astica 2003 Bodegas Trapiche (7,95 \$; S-637876)

BOEUF BOURGUIGNON, À LA BIÈRE OU STROGANOV, RÔTI DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS OU BROCHETTES DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT.

- Fromages: Iaracam, pont-l'évêque ou saint-damase.
- Equilibrium Finca El Portillo 2001 (13,90 \$ C-642777)
- Malbec Alamos Ridge 2001 (à venir 15,45 \$; S-467951)
- Arnaldo Etchart Reserva 1999 (17,40 \$; S-391508)

CÔTES D'AGNEAU SAUCE AU VIN ROUGE ET POLENTA CRÈMEUSE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS.

- Malbec Norton 2000 (14,95 \$; S-00717888790120)
- Malbec Catena 2001 Mendoza, (à venir 20,85 \$; S-478727)

FILET D'AGNEAU À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS.

- Malbec Weinert 1997 (19,50 \$; S-07790417000252)
- Malbec Finca Altamira Achaval Ferrer 2000 (97 \$; S-00718742)
- Malbec Alta Catena 2000 (à venir 54 \$; S-521849)



COURRIER DU VIN

Q Récemment, mon oncle a reçu un «vieilisseur de vin» en cadeau. Nous en avons déduit que c'est une sorte de gros aimant. Nous avons fait un test. Avant et après 20 minutes sur l'aimant, le vin ne goûtait effectivement pas la même chose. Est-ce que c'est effectivement le goût qu'aurait pris ce vin après vieillissement? En quoi l'aimant modifie-t-il la composition du vin? Quelqu'un de notre entourage est allé dans un «grand» restaurant et le sommelier, après dégustation, a mis la bouteille sur ce truc. Est-ce de la frime?

ANNIE FORTIN

R Ce n'est pas d'hier que l'être humain rêve de gagner du temps. J'aimerais vous dire que ce «vieilisseur de vin» est l'invention du siècle, mais il y a loin de la coupe aux lèvres... Quant on plonge dans les manuels d'oenologie afin de saisir comment s'opère la maturation du vin en bouteille, on a vite fait de saisir les dommages que peut créer aux vins cette machine à rêves qui déstabilise littéralement les différentes composantes du vin. Je ne peux croire qu'un sommelier ose utiliser cet engin pour jeter de la poudre aux yeux de ses clients. Il faut fuir ce genre de gadget qui ne sert qu'à gonfler le portefeuille de gens sans aucune crédibilité.

Identifiez le cépage

Le cépage blanc de cette première énigme de l'année est à la base de l'un des vins liquoreux ayant l'histoire la plus glorieuse du monde du vin. Son nom proviendrait du latin *frumentum*, pour «raisin de paille». Son origine est encore obscure, mais la plus probable est qu'il aurait été importé d'Orient au retour des croisades. Il procure aux vins qui en sont issus une couleur orangée soutenue, des parfums pouvant rappeler la pomme, l'orange amère, l'abricot confit, les épices et le miel, ainsi qu'une acidité vive, qui équilibrent à merveille la richesse en sucre de certains vins. Vous dire le pays où il est aujourd'hui le plus cultivé vous donnerait sûrement la réponse. Disons que c'est un pays de l'Europe de l'Est et qu'il est cultivé sur des coteaux abrupts d'un mont, au pied duquel des rivières sinueuses permettent le développement du *botrytis cinerea* (la pourriture noble).

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

NOTES DU SOMMELIER

Les Français boudent le vin...

ON CROIT SOUVENT, au Québec, que les Français sont de grands connaisseurs en vins parce qu'ils vivent à proximité du plus remarquable vignoble du monde. Comme si la science pouvait être infuse! Les résultats d'une enquête menée en 2000, par ONIVINS-INRA, obligeront certains Français à se remettre en question quant à leur supposée connaissance naturelle et donneront un peu plus de confiance aux amateurs de vins du Québec. En effet, plus de 39% des Français âgés de plus de 14 ans auraient confessé ne pas aimer le goût du vin! Là ne s'arrêtent pas les résultats chocs. Combien de Français, pensez-vous, ont déclaré préférer d'autres boissons au vin? Tenez-

vous bien... 72%! Pire, chez les 18-24 ans, ce pourcentage s'élève à 92% et, chez les 15-17 ans, à 96%.

Chimiques ou biologiques?

NOMBRE DE FOIS j'ai entendu des vigneron déclarer : « J'ai entrepris la conversion de mes vignobles en agriculture biologique le jour où je me suis aperçu que nous étions obligés d'interdire à nos enfants d'aller jouer dehors les jours de traitement de nos vignes.» De plus en plus de producteurs se questionnent actuellement sur la pertinence d'utiliser les fongicides, les insecticides et les pesticides chimiques. En 1999, plus de 100 000 tonnes de produits chimiques ont été utilisées en France,

faisant de ce pays le deuxième consommateur mondial! Ce sont 20% des produits phytosanitaires consommés dans l'Hexagone qui sont déversés dans les vignobles, qui ne représentent cependant que 3% de la surface agricole totale... Pourtant, de multiples études scientifiques ont démontré qu'en moyenne plus des trois quarts des produits de traitement n'atteignent pas le but visé. Ils se volatilisent au gré des vents ou se répandent sur les sols, au lieu de rester sur la vigne. Quant aux champignons, aux parasites et aux insectes, ils résistent de plus en plus aux produits chimiques. Encore heureux que les études scientifiques aient réussi à démontrer que la vinification permet d'éliminer la quasi-totalité des résidus de pesticides dans le vin qui en résulte.

LE LOOK DE LA SEMAINE

DAVIS MOREAU BASTIEN

Une image: Marilyn Manson, premier modèle influent de David. Le fameux message *set fashion not follow* véhiculé par le chanteur a été le déclenchement d'une épopée de changements et d'affirmation de soi pour ce jeune étudiant. «Il comprend les gens différents. Au lieu de se fermer à une partie de la société, il a démontré ce qu'il était vraiment. C'est ce qui est beau chez lui.» Jupe, pantalon, ongles vernis. Pourquoi ? «La recherche de l'unité. J'aime faire l'union du féminin et du masculin pour être bien avec qui je suis.» Éclectique comme pas un, il refuse de se laisser aller au conditionnement social. Choquer, perturber, il aime bien. «Quand

les gens me voient, ça les sort de leur routine.» Coloré (et pas à peu près!), David a un style recherché. Sourcils verts — qu'il peint à l'aide de rouge à lèvres —, cheveux rouge et bleu et jupe fleurie. «C'est pour combattre la monotonie», dit-il. À le voir, il est difficile d'affirmer le contraire ! Son habillement n'est pas le fruit du hasard. Il prend soin de choisir avec minutie chaque matin la couleur qu'il doit porter. «Aujourd'hui, je suis en rouge pour me donner un *boost* d'énergie. Cette couleur représente la vitalité, la volonté.» Visiblement, il s'assume. David détonne, surprend, amuse.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

TROUVAILLE



Fake London

LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION
SPÉCIALE

Cette année encore, la rayure fait parler d'elle. On la choisit fine et colorée pour ne pas choquer, hachurée et asymétrique façon folklorique ou très large et panachée comme nous la présentons ici les designers de la collection hiver 2003 de Fake London. Ainsi, pour donner une touche actuelle à votre manteau classique, pourquoi ne pas opter pour le foulard et la tuque de laine rayées à souhait? En plus d'étoffer les plus frileuses, ces incontournables 100 % laine d'agneau vous mettront dans le ton de la saison avec des rayures aux couleurs douces sur fond ivoire.

GAP (39,99 \$ ET 19,99 \$)

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE©



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©