

ACTUEL GOURMAND



RESTAURANTS
LIVERPOOL HOUSE:
LA CRITIQUE DE
MARIE-CLAUDE LORTIE
PAGE 5



LIVRES
LA SCIENCE
CULINAIRE VUE
PAR GIOVANNI
APOLLO
PAGE 8



LAURIE RAPHAËL, VERSION MONTRÉAL

Considéré comme l'un des quatre ou cinq grands chefs québécois, notre collaborateur Daniel Vézina a décidé d'ouvrir une version montréalaise de son fameux restaurant Laurie Raphaël, le rendez-vous des gastronomes de la Vieille Capitale. Notre chroniqueuse Marie-Claude Lortie vous présente les lieux et Daniel Vézina lui-même explique ce qui l'a motivé dans cette aventure.

Un dossier à lire en pages 2 et 3.

PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

29 • 30 novembre et 2007
1^{er} décembre

Bières et Caprices
Flaveurs

Québec reçoit **Italia**

Une présentation du **MONDIAL DE LA BIÈRE**

Lieu : **Le Windsor**
Salles de bal
1170 rue Peel
Montréal

Dégustez 100 bières
+ vins et cidres de concert avec une variété de bouchées, fromages, huiles, pains, chocolats

POUR RÉSERVATION ET INFORMATION
514-722-9640
www.flaveursbieresetcaprices.com

ACTUEL GOURMAND



PHOTOS ROBERT MAILLOUX LA PRESSE

Daniel Vézina et son associée Suzanne Gagnon dans la salle à manger du nouveau Laurie Raphaël, rue Mansfield, dans les locaux de l'hôtel Le Germain.

RENDEZ-VOUS AVEC DES OURSINS

MARIE-CLAUDE LORTIE

J'ai l'impression qu'il a pris la 20 avec son huile à la vanille et ses oursins pour nous les apporter à domicile. Un peu comme un livreur de pizza.

Vous n'avez pas le temps de vous rendre à Québec pour goûter à la Duxelles à la moelle de Daniel Vézina? Pas grave. Maintenant, elle vient à vous. Ou presque.

Le Laurie Raphaël MTL est arrivé à l'hôtel Germain, au centre-ville. Voilà plus d'un an que le projet mijote. Le chef et son associée, sa femme Suzanne Gagnon, ont fait le saut.

Depuis 10 jours, le restaurant roule. Le chef est là. Tout le monde est fébrile. Il se passe quelque chose rue Mansfield.

Le Laurie Raphaël, pour ceux qui ne le connaissent pas encore, est un des grands restaurants de Québec. Dès qu'il a quitté les cuisines de son mentor Serge Bruyère pour ouvrir cet établissement, il y a 16 ans, Vézina s'est imposé et a relevé la barre pour tous les restaurateurs de la capitale.

J'y suis allée seule, j'y suis allée en tête à tête, j'y suis allée en groupe. À chaque fois ce fut la fête, surtout depuis que le designer d'intérieur Jean-Pierre Viau a rafraîchi les lieux et, avec ses branches de bouleau et ses fourrures recyclées, amené toute l'expérience encore plus loin sur le chemin des racines québécoises réinventée. Car si Martin Picard —le Pied de cochon— crée à chaque jour sa version débridée de notre cuisine traditionnelle tandis que Normand Laprise —Toqué!— s'affaire à en inventer une toute nouvelle ancrée dans nos jardins de 2007, Vézina a lui aussi sa voie: un chemin pavé d'oursins, de crabe des neiges, de ceviche de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine et de barbe à papa au sirop d'érable qui fait parfois quelques détours pour saisir au vol jus de yuzu et autres essences de mandarine...

Pour le Laurie Raphaël MTL, Viau a repris quelques éléments du décor de Québec —le castor et le vison muraux, le bar en granit bleu scintillant— mais a surtout déployé une série de mobiles absolument spectaculaires signés Pascale Girardin. Entre les peaux, la pierre qui brille et cette neige de porcelaine qui tombe en pastilles lumineuses du plafond, on se croirait au milieu d'une spectaculaire allégorie de l'hiver.

Côté menu, Vézina s'est adapté au fait qu'il est maintenant dans un hôtel. Il prépare donc le petit-déjeuner et une table d'hôte est prévue pour le lunch. Puis, le soir, on adopte une formule à la mode en servant des plats de la taille d'une entrée qu'on cumule à sa guise. On suggère d'en prendre trois. Certains trouveront que deux sont suffisants, surtout si on veut prendre un dessert.

J'y suis allée le soir de l'ouverture. L'atmosphère était celle d'un jour de fête. Les lieux étaient remplis d'inconditionnels dont beaucoup se connaissent. Suzanne Gagnon était là pour accueillir chaque client, expliquer les nouveaux lieux et parler de cette aventure montréalaise.

À minuit et demi, une fois le repas terminé, un copain de longue date du chef s'est pointé à la porte: Normand Laprise, le chef du Toqué!

En les voyant se faire l'accolade, j'ai eu l'impression d'assister à un moment important.

Impossible de ne pas poser la question à Laprise. «Pis, le Laurie à Montréal?

— Il y a toujours de la place pour un nouveau bon restaurant, répond le chef du Toqué! Ce qu'il faut retenir, c'est qu'un bon chef arrive en ville avec tout ce qu'il peut apporter.»

— En restauration, on dit toujours qu'un bon restaurant en chasse un mauvais», ajoute Vézina.

Et sur ces mots, les deux sont partis célébrer ensemble.



Le designer d'intérieur Jean-Pierre Viau a repris des éléments du Laurie Raphaël québécois, mais il s'est surtout servi des spectaculaires mobiles de Pascale Girardin pour créer un décor exceptionnel.

Laurie Raphaël, restaurant/boutique
Hôtel Le Germain
2050, rue Mansfield
514 985-6072

> Le restaurant est ouvert tous les jours pour le petit déjeuner, le lunch et le dîner.





PHOTOS ROBERT MAILLOUX LA PRESSE

Un grand hublot fait le lien entre la cuisine et la salle à manger.



POURQUOI MONTRÉAL?

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Plusieurs personnes me disent que je suis plus Montréalais que beaucoup de Montréalais.

Les émissions de télé que j'ai animées pendant près de quatre ans à Radio-Canada m'ont permis d'y rencontrer des gens sympathiques, dont plusieurs sont devenus mes amis. Grâce à eux, j'ai découvert une ville qui ne manque pas d'attraits. J'ai toujours aimé Montréal, pourtant si différent de Québec. Peut-être y ai-je encore mes racines!

Vous ignorez sans doute que je suis né à Montréal, plus précisément à Verdun, banlieue ouvrière, dans la paroisse de Notre-Dame-des-Sept-Douleurs, rue Evelyn. Ma famille s'est ensuite installée dans la Vieille Capitale dans les années 60. J'avais à peine 3 ans.

Je connais tous les bons restos, les épiceries fines, les magasins d'articles de cuisine, les bars, les discothèques... Et je loue un appartement au 19^e étage d'un immeuble du centre-ville. D'un côté, je vois au loin le mât du Stade olympique et de l'autre, le mont Royal. Le tout à deux pas du nouveau LR Montréal (Laurie Raphaël), situé dans l'enceinte de l'hôtel Le Germain, rue Mansfield.

J'aime marcher pour me rendre au resto et sentir le pouls du centre-ville. J'éprouve beaucoup de plaisir à me promener dans les longs corridors que forment les buildings assemblés comme des blocs Lego.

Un rêve

J'ai toujours rêvé d'ouvrir un restaurant à Montréal. Plusieurs offres m'ont été faites sans jamais aboutir. Jusqu'au jour où Suzanne Gagnon, mon associée, a rencontré par hasard Christiane Germain, présidente du Groupe Germain, lors d'une conférence qu'elle donnait.

Nous avons toujours admiré la famille Germain pour ses nombreuses réalisations dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Lors de nos nombreux passages à Montréal, nous avons adopté l'hôtel Le Germain; à Québec, l'hôtel Dominion 1912; a toujours été un collaborateur précieux. Nous avons vite constaté que nous partagions le même souci du service à la clientèle et les mêmes exigences. Le Groupe Germain est arrivé à un moment crucial de notre développement, celui où nous avons senti le besoin de prendre de l'expansion. Je ne vous cache pas que ces spécialistes d'hôtels-boutiques établis partout au Canada sont un excellent véhicule pour notre concept de restaurant-boutique.

PARLONS CUISINE!

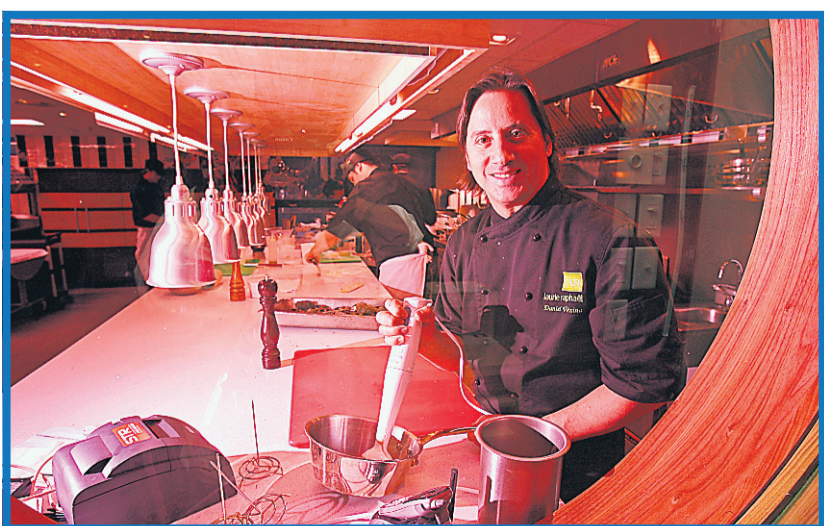
Bien entendu, ma cuisine sera empreinte de saveurs du terroir: émeu de Charlevoix, bœuf Angus de Drummondville, cerf de Boileau, caille de Cap-Saint-Ignace, pétoncles, bourgots et oursins de la Côte-Nord, en plus de nombreux fromages provenant des quatre coins du Québec. Même le foie gras de Saint-Apollinaire sera à l'honneur. Un menu pour découvrir plusieurs spécialités «portion entrée» dans un même repas. Je souhaite vous faire vivre ce qui m'allume lorsque je fais des sorties gourmandes. Pour y arriver, j'ai dans ma cuisine de rêve une brigade de 12 cuisiniers et quatre laveurs de vaisselle et, en salle, une équipe chevronnée de 14 personnes.

Comme une perle

Pourquoi Montréal? Je vous dirai que c'est la vie qui m'a poussé à venir ici. Après mes collaborations à Radio-Canada et *La Presse*, voilà que le Groupe Germain m'offre un magnifique restaurant-boutique conçu par Jean-Pierre Viau. Un véritable petit bijou de 60 places, situé à la mezzanine de l'hôtel avec une vue imprenable sur l'avenue du Président-Kennedy. Une perle cachée au centre de la ville que je m'amuserai à polir.

Bien sûr, la maison mère demeurera à Québec: la production de la boutique, l'école de cuisine, la table gastronomique, le noyau où tout a commencé, où tout a pris son sens. Mon cœur est à Québec, ma famille et ma clientèle aussi. Mais cela ne m'empêche pas de flirter avec Montréal pour vous offrir l'expérience Laurie Raphaël.

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël Québec-Montréal. On peut lui écrire à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, Qc H2Y 1K9.



Pour cette aventure montréalaise, Vézina s'est entouré d'une équipe de 12 cuisiniers, dont la chef des cuisines Cynthia Viau (photo du haut), et le chef pâtissier Rémy Couture (photo du centre).

ACTUEL GOURMAND

J'AI TESTÉ MARIE-CLAUDE LORTIE

CHOCOLAT NOIR
ORANGE DE ALTER ECO

Décidément, ce chocolat a tout pour plaire. D'abord, le graphisme de l'emballage est moderne et inspirant. Ensuite, il est biologique et équitable. Et finalement, il est délicieux. Le chocolat, fabriqué en Suisse mais récolté surtout en Bolivie est profond et complexe. Avec un brin d'extrait d'orange pour participer aux réjouissances ensoleillées en bouche.

Disponible aux Douceurs du Marché, au marché Atwater. 5,69 \$ pour 100g

BISCUITS DUCHY ORIGINALS ORGANIC
AU CHOCOLAT ET AU CAMEL

Si vous voulez manger des biscuits et faire une bonne action, voilà ce qu'il vous faut : les profits faits sur les ventes de ce produit britannique sont versés aux œuvres de charité du prince de Galles, et oui, Charles, monsieur agriculture bio, celui qui s'y est converti avant tout le monde. Craquants et bien sucrés, les biscuits ne goûtent peut-être pas autant le chocolat qu'on l'aimerait – ils devraient les faire avec du chocolat noir plutôt qu'au lait. Cela dit, ils battent haut la main côté qualité et finesse à peu près tout ce qui se trouve dans le commerce dans cette catégorie.

Disponible au Gourmet Laurier. 5,99 \$ pour 125g



À la soupe!

ROBERT BEAUCHEMIN

SUR LE POUCE

COLLABORATION SPÉCIALE

Il y a de ces restaurants, comme de ces patrons de restaurants, qui semblent franchir la maturité avec élégance. C'est le cas de Soupe-soup, un café-resto inénarrable, qu'on dirait presque classique tant il fait partie de la vie sociale sur le Plateau. Et de la patronne, qui voit à tout, tant au contenu de l'assiette qu'aux relations publiques si j'ose dire. Elle trouve aussi à renouer avec le tablier et à remettre les doigts dans les casseroles.

Et puis, tout le monde se rencontre au Soupe-soup : jeunes artistes, étudiants, écrivains, vedettes de cinéma, comédiens de théâtre, certains retraités – riches et pauvres – gens de la pub et de la télé et même des cuisiniers professionnels, quand ils ont un peu de temps à eux. On a là un échantillon merveilleux de la faune montréalaise gourmande. Car ce qui attire tout ce beau monde ici, c'est d'abord la cuisine, qui est pratiquement toujours sans faille. On parle souvent et beaucoup des grands restaurants, mais il y a aussi de l'ampleur, de l'originalité, de l'audace et beaucoup de produits de qualité dans ce Soupe-soup. Si le décor de vieilles portes repeintes qui servent de parois et l'ambiance rappellent ces cafés des années 60, la cuisine, elle, est

moderne et totalement globalisée. De quoi est-elle faite cette cuisine? D'une soupe, bien entendu, d'un sandwich, d'un dessert et d'un café, avec une addition qui n'est pas dodue pour des belles grosses portions.

Simple, sorte de néo-chic. Cela dit, vous n'êtes pas non plus obligé de vous en tenir au menu complet, la maison propose un demi-sandwich et une petite soupe, ou un sandwich et un dessert. Ce midi-là, une chaudière de betteraves – la saison s'y prête bien –, fumante, avec une touche d'épice, du cumin peut-être, mais si bien amalgamée, si fondue dans l'ensemble crémeux, le terreux des légumes adoucis par une belle cuillerée de crème fraîche acidulée. On trouvait aussi une soupe vaguement indienne, celle-là explosant de parfums pimentés, avec lentilles et choux-fleurs, excellent pour éloigner les gripes automnales. À croire que la patronne a notre santé à cœur, le contraire m'aurait étonné. Les sandwiches sont faits à l'instant où vous les commandez, des charcuteries tranchées épais, de la laitue en abondance, du pain croustillant, grillé, beurré, le bonheur d'un lunch de qualité. Je ne vous ai pas dit que le pudding chômeur de la patronne est préparé selon la même recette que celle du Pied de cochon (qui lui a emprunté à elle, et pas le contraire)? Dessert très sucré, piège à diabétique, les bons sont des denrées rares. Celui-là est fait au sirop d'érable, sa pâte détendue, son



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

La cuisine de Soupe-soup est pratiquement toujours sans faille. Pas étonnant qu'on y trouve un échantillon merveilleux de la faune montréalaise gourmande.

appareil sucré liquéfié jusqu'à la tiédeur béate, en bouche un choc chaud-froid, un mirobolant sucré-dense. Il y a de ces moments marquants dans le métier, et ce pudding suave, raisonnable, frugal, en reste un, car il évoque bien mieux selon moi, la nature québécoise que la lourde et frustrante poutine, toujours trop tout. Tout le contraire des gens d'ici.

SOUPE-SOUP

80, avenue Duluth Est (514-380-0880)

- ⊕ Même le pain qui accompagne les soupes est exquis.
- ⊖ Le midi, on y est aussi serré que dans une « canne de binnes », si on aime la promiscuité, ça va. Sinon, arrivez après 13 h.

Mieux choisir

POUR
ANNONCER
514-285-7163LE QUARTIER
restaurant barMENU DÉLICIES
ET DÉCOUVERTES

Découvrez la cuisine globale
au restaurant le Quartier
avec le chef Vincent Fazzari
- Réservations recommandées

Menu complet à 4 services
pour seulement 39 \$ + Taxes et services

1001 Square Victoria, Montréal
Tél: 514.875.9669 • www.lequartier.ca

RESTAURANT • BAR
BOCCACINOS

« Chez Boccacinos, nous désirons que vos visites soient toutes mémorables »

Ouvert le 25 décembre
Réservez pour votre party
de la veille du Jour de l'An!

Service de livraison maintenant disponible LASALLE
7333, boul. Newmar

Réservations : 514-366-0999

- Socca
- Pissaladière
- Bouillabaisse (sur commande)
- Poisson grillé ou au four à bois
- Thon grillé et salade nicoise « New Wave »

nizza

stationnement
GRATUIT

Voisin du Latini

1121, rue Anderson (angle boul. René-Lévesque)
514-861-7076VERDE LIMON
RÔTISSERIE
EXOTIQUECUISINE
PÉRUVIENNE
authentiquePoulet rôti à la
broche, agneau,
poisson et
fruits de mer...Salle de réception
pour anniversaire,
pour le party
du temps des Fêtes.3801 rue Masson,
coin de la 18^e514-374-2340
verdelimon@sympatico.caCENTRE VILLE
BRASSERIE PARISIENNE
ALEXANDRE et filsJOUR ET NUIT
CUISINE OUVERTE JUSQU'À 2 HEURES DU MATIN

SALON FUMEUR DE CIGARES AU 2^E ÉTAGE
1454 Peel, Montréal • T 514.288.5105
www.chezalexandre.com

35 ans
d'expérience
en authentique
cuisine
italienne

Angelo

Il Cacciatore
est de retour sur Crescent

Des fameuses penne à la Gigi au savoureux Oso Bucco,
tout est préparé avec des ingrédients de première qualité.

Table d'hôte • Midi à partir de 10 95
• Soir à partir de 23 95

Places disponibles
pour vos party de Noël
entre 10 à 100 pers.

Pour réserv. : 514-861-8791 • 1184, rue Crescent, Montréal

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

J'AI TESTÉ MARIE-CLAUDE LORTIE

CARAMEL DENISE CORNELLIER

J'avoue que je suis rendue complètement accro à ce caramel ultra-onctueux, version naturelle et sophistiquée de la sauce au caramel que l'on mangeait, enfants, sur nos sundaes. Préparé par la traiteur Denise Cornellier et présenté dans un contenant au design et au graphisme épuré, ce caramel semble trop chic pour être mangé le matin sur les tartines. Pourtant, c'est bien là qu'il est le meilleur, avec un bon café au lait. Certains aiment aussi en faire une sauce pour les fruits ou alors en mettre sur de la glace à la vanille.

12 \$ pour 250 ml.
Disponible chez Denise Cornellier Traiteur



J'AI LU VIOLAINE BALLIVY

**NUTRITION 101
MIEUX MANGER POUR
LE PLAISIR ET LA SANTÉ**

Facile de s'y perdre dans la multitude d'études scientifiques publiées chaque jour sur les bienfaits et les méfaits de tout ce qui se trouve dans notre assiette. Le magazine *Protégez-vous* fait le point dans ce précieux guide sur l'alimentation, produit de concert avec Extenso, centre de référence sur la nutrition humaine de l'Université de Montréal. On y fait le portrait de 30 aliments dont la valeur nutritive est jugée exceptionnelle parce qu'ils peuvent prévenir plusieurs maladies, tout en étant abordables et accessibles. Puis, on décortique le bio, les OGM, les étiquettes nutritionnelles, les dernières tendances côté régime, le garde-manger modèle, alouette! La démarche est rigoureuse et bien vulgarisée. Difficile de trouver plus complet pour 10\$.

Collection *Protégez-vous*, 9,95 \$



Adresse confort

**MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS**

Il neige, il fait froid et mouillé, j'ai faim et en vous écrivant ces lignes, je ne rêve que d'une chose: un plat de feuilles de chou farcies à la saucisse italienne de Liverpool House.

Plus bouffe-confort que ça, tu manges une couverture en cachemire.

Entre le croquant fragile du chou cuit à point qui fend sous la dent et la consistante présence de la chair à saucisse, à peine pimenterée, ce plat donne l'impression de mordre dans du cocooning en bouchée.

On veut la recette.

Liverpool House est le nouveau restaurant de Frédéric Morin et David McMillan, le tandem qui a ouvert Joe Beef, il y a maintenant deux ans. Le nouvel établissement a pris la place de l'ancien Ru de Nam, donc juste à côté du Joe Beef, rue Notre-Dame ouest, près du marché Atwater.

Le nom du restaurant est une sorte de clin d'œil à l'Histoire puisque le Liverpool House, était au 19^e siècle, un concurrent à la taverne de Joe Beef, explique McMillan. « On sait que Joe Beef détestait le Liverpool House », dit le chef. « On trouvait ça drôle. »

Cela dit, le restaurant n'a rien à voir avec Liverpool ni même l'Angleterre. Il sert plutôt une cuisine italienne dans le genre de décor que l'on retrouve dans les Cantons-de-l'Est ou au Vermont: murs de bois peint en blanc crème, vaisseliers vitrés, linges à carreaux sur les tables. Pensez Knowlton ou Burlington...

Malgré ce mélange des genres, tous les morceaux s'agencent. Contrairement à une vague de nouveaux restaurants qui essaient de jouer la carte « confort food » sans savoir ce qu'ils font, le Liverpool offre des plats assis sur des principes de cuisine solides: les jus ont une profondeur, les viandes sont tendres, les ingrédients portent leurs saveurs. Bref, les plats vont au bout de ce qu'ils doivent offrir.

Le menu change régulièrement



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE ©

Liverpool House est le nouveau restaurant de Frédéric Morin et David McMillan, le tandem qui a ouvert Joe Beef, il y a maintenant deux ans.

et une bonne partie de la carte est inscrite sur un tableau noir, comme chez le voisin. Lorsque nous y sommes allés, il y avait le chou farci, particulièrement réussi et satisfaisant, dans toute l'élégante lourdeur qu'il se doit d'avoir. Nous avons aussi essayé

les orechiette (des petites pâtes en forme de soucoupe qui sont supposées ressembler à des oreilles, d'où le nom) qui étaient ce soir là servies avec du lapin. Les morceaux de viande étaient si tendres dans cette sauce qu'ils avaient presque des airs d'effiloché.

Les gnocchi à la ricotta avaient la grande qualité de rebondir très légèrement mais doucement en bouche et n'est-ce pas là un des grands plaisirs que ces pâtes à la pomme de terre ont à nous offrir?

Pour le dessert, nous avons

LIVERPOOL HOUSE

2501 rue Notre-Dame Ouest
Montréal
514 313 6049

Prix : Entrées autour d'une douzaine de dollars et plats principaux dans la vingtaine. Repas pour deux, avec un peu de vin, dessert et café, après taxe et service : environ 130 \$

Vin : Beaucoup de vins italiens et du Nouveau Monde.

Service : Gentil mais pas aussi professionnel qu'on le voudrait dans un restaurant de cette qualité, notamment quand vient le temps d'expliquer les plats et la carte de vins. De plus, on nous a apporté deux fois de l'eau en carafe qui n'était pas buvable. La première fois c'était déjà difficilement excusable. Imaginez la seconde, alors qu'on avait pris la peine de signaler le problème.

Faune : Jeunes professionnels du quartier du marché Atwater et autres amateurs de bonne cuisine et d'ambiances relax venus des quartiers de l'Ouest.

Le détail qui plaît : Un magnifique pain au romarin d'une fraîcheur exquise.

Le détail qui agace : Je vous l'ai dit plus haut, c'est l'eau.

⊕ Un excellent restaurant pour ce temps-ci de l'année, qui sert une cuisine costarde mais bien faite dans une atmosphère hyper relax.

⊖ Un certain manque de profondeur côté service.

opté pour une « tranche au chocolat », un gâteau alliant la force d'un bon chocolat servi presque en mousse, aux pointes acidulées des fruits confits.

La seule chose décevante, étrangement, fut l'eau. Nous avions choisi de boire celle du robinet, que l'on sert en carafe, légèrement infusée de citron. Malheureusement, la nôtre avait dû séjourner trop longtemps dans le frigo ou dans les tuyaux. Décevant. Mais pas assez pour faire oublier les cigares au chou.



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE ©

Contrairement à une vague de nouveaux restaurants qui essaient de jouer la carte « confort food » sans savoir ce qu'ils font, le Liverpool offre des plats assis sur des principes de cuisine solides.

UN MENU CONVIVIAL ET SOMPTUEUX
POUR

NOËL



Un rendez-vous samedi
dans **ACTUEL GOURMAND**

LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

Un match harmonique entre les champagnes dominés par le chardonnay, comme le remarquable Jacquesson Cuvée N° 730 Brut, Champagne, Jacquesson et Fils, France (68\$; 10758819), et les mousseux hors Champagne, tel le très réussi Prestige de Moingeon Brut, Crémant de Bourgogne, France (21\$; 871277). Sachez qu'il devrait y avoir un rabais de 10% à la SAQ, les 7 et 8 décembre prochains (à vérifier auprès de votre conseiller SAQ). Ce sera l'occasion de fourbir vos armes de fin d'année!

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX EN HARMONIES

Fromages: comté Fort des Rousses (12 mois d'affinage), parmigiano-reggiano (12 mois) ou Victor et Berthold. Poisson blanc (turbot) en croûte de noisette et au beurre mousseux de champagne.

Jacquesson Cuvée N° 730 Brut, Champagne, Jacquesson et Fils, France (68\$; 10 758 819)

Toasts de foie gras de canard au torchon ou saumon infusé au saké et aux champignons shiitake.

Blanc Souverain Henriot Brut, Champagne, France (68\$; 10 796 946)

Crevettes et légumes tempura ou saumon mariné en sauce à l'aneth.

Prestige de Moingeon Brut, Crémant de Bourgogne, France (21\$; 871 277)

Rouleaux de printemps aux crevettes, pomme et coriandre fraîche ou sashimis de poisson blanc à l'huile d'olive et au brindilles de tilleul.

Bellavista Gran Cuvée « Pas Opéré » 2001 Franciacorta, Italie (57\$; 10 540 078).

LE « MATCH DES CÉPAGES »

Champagne c. mousseux hors Champagne

Un match des cépages qui se transforme cette semaine en match des bulles. Depuis quelques semaines, je vous propose des chroniques autour d'un même cépage, mais aux goûts souvent aux antipodes. Donc, question de comparer les bulles pour les célébrations de fin d'année, l'heure est à la rencontre des champagnes et des mousseux « hors Champagne ».



FRANÇOIS CHARTIER
VINS & METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Les détracteurs de l'impact du terroir sur l'identité singulière des vins devraient flirter un brin avec la Champagne. Je défie quiconque de dénicher un endroit où il est possible de réaliser une palette aussi variée de styles de vins mousseux et d'atteindre la qualité qu'on trouve en Champagne. Oui, il existe de très bons vins mousseux hors Champagne. Là n'est pas la question. Mais parmi toutes les régions du vignoble mondial, seule la Champagne peut se targuer d'engendrer des mousseux qui parviennent à ce degré de perfection. Pour cet exercice de comparaison

harmonique, j'ai volontairement sélectionné des mousseux de haut calibre, tous dominés par le chardonnay, question d'être le plus près possible de l'idée du « match des cépages ». Donc, je vous propose des harmonies festives au cœur des chardonnays mousseux de la Champagne et hors Champagne.

Pour saisir l'esprit champenois, sans vous ruiner, dégustez le tout nouveau champagne Blanc Souverain Henriot Brut, Champagne, France (68\$; 10796946), à 100% chardonnay. Disponible dans les SAQ Sélection depuis le 22 novembre, par le magazine SAQ Cellier, il se montre, après un bénéfique vieillissement de quatre années sur lies, en bouteilles, on ne peut plus engageant et vivifiant. Vous y découvrirez une grande fraîcheur aromatique, à laquelle s'ajoutent des notes évolutives de noisette, d'amande grillée et de brioche. En bouche, il se montre plein et vapoureux, texturé et très frais, avec une acidité discrète, laissant place à un

corps presque rond. Il génère une ampleur et des rondeurs parfaites pour créer l'union avec des toasts de foie gras de canard au torchon ou avec un saumon infusé au saké et aux champignons shiitaké.

Ce qu'un mousseux bourguignon, comme le très réussi Prestige de Moingeon Brut, Crémant de Bourgogne, France (21\$; 871277), ne pourrait réussir avec autant de brio. Par contre, si vous l'accompagnez de crevettes et légumes tempura ou d'un saumon mariné en sauce à l'aneth, il sera à la hauteur de son rapport qualité/prix, tout simplement l'un des meilleurs hors Champagne! Vous n'aurez aucune honte à le servir à vos invités de marque qui seront enchantés par ses élégants effluves, d'une fraîcheur invitante, jouant dans la sphère des fleurs blanches et de la pomme McIntosh, ainsi que par sa bouche à la prise de mousse à la fois vaporeuse et vivifiante, aux saveurs éclatantes et juste dosées.

Les aventuriers du goût et des plaisirs harmoniques à table savent que certains champagnes, contrairement aux mousseux hors Champagne, possèdent la structure vineuse nécessaire à la rencontre avec certains fromages. Pour en faire la preuve – et pour faire vos gammes fromagères à l'heure des bulles –, servez les fromages comté Fort des Rousses (12 mois d'affinage), parmigiano-reggiano (12

mois) et Victor et Berthold, avec un champagne juste assez vineux et frais comme l'est le remarquable Jacquesson Cuvée N° 730 Brut, Champagne, Jacquesson et Fils, France (68\$; 10758819).

Cette récente Cuvée N° 730, composée des trois cépages champenois, est issue à 60% du millésime 2002, qui a donné des champagnes atypiques, à l'acidité plutôt discrète, et complétée avec des vins de réserve, ce qui lui procure relief, fraîcheur et complexité aromatique. Il en résulte un excellent brut, à la fois aérien et texturé, élané et enveloppant, presque crémeux tant la suavité est à l'avant-scène, tout en étant vitalisé par une subtile acidité minéralisante qui tend le vin vers une longue finale aux saveurs de fruits secs, de pomme et de fleurs séchées. Cuisinez-lui aussi un poisson blanc, tel le filet de turbot, en croûte de noisette et au beurre mousseux de champagne.

Vous pourriez être tenté d'aller dans la même direction harmonique avec un mousseux italien de « haute couture ». C'est le cas de l'excellent Bellavista Gran Cuvée « Pas Opéré » 2001 Franciacorta, Italie (57\$; 10540078). Un mousseux de méthode « champenoise », provenant de l'appellation italienne Franciacorta, zone de référence des mousseux de la péninsule. Ce 2001, qui a séjourné sur lies, en bouteilles, jusqu'en 2007, exprime

un nez d'une exquise finesse, aux relents d'anis étoilé, de cardamome et de miel de tilleul, ainsi qu'une bouche aérienne au possible.

Rares sont les mousseux hors Champagne à être aussi raffinés, élégants, purs et persistants. Mais, contrairement au Jacquesson, il ne génère pas le même niveau de profondeur et la même amplitude de saveurs en bouche, tout en demeurant une référence à découvrir. Il faut tout simplement ajuster le tir à table en lui présentant des mets plus fins. Ce à quoi répondront avec brio, à l'apéritif, des rouleaux de printemps aux crevettes, pomme et coriandre fraîche et, à table, des sashimis de poisson blanc à l'huile d'olive et au brindilles de tilleul. Enfin, pour vos achats des Fêtes, je vous rappelle qu'il devrait y avoir un rabais de 10% les vendredi 7 et samedi 8 décembre prochain (à vérifier auprès de votre conseiller SAQ). Ce sera l'occasion de fourbir vos armes de fin d'année!

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

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

ROCK'S
PINOT NOIR
VIIGNIER CHARDONNAY
MONTRACHET
CABERNET

Tyrol

LA COLLECTION TYROL A ÉTÉ CRÉÉE POUR AUGMENTER LE PLAISIR DE LA DÉGUSTATION. C'EST UN VERRE À LA FOIS SIMPLE ET ÉLÉGANT POUR « TOUS LES JOURS ». CE VERRE EST UN BONHEUR DE TOUS LES SENS AVEC SON NOUVEAU DESIGN QUI MET EN VALEUR AUSSI BIEN LES VINS DU QUOTIDIEN, LES SODAS QUE LES COCKTAILS. LE PIED EN DEMI-SPHÈRE PLEINE CRÉE DES REFLETS LUMINEUX ET FAIT MIROITER LES COULEURS DE LA BOISSON. LE NOM TYROL A ÉTÉ DONNÉ À CETTE COLLECTION EN SOUVENIR DU CINQUANTENAIRE DE L'IMPLANTATION DE RIEDEL AU TYROL, EN AUTRICHE.

WWW.RIEDEL.COM

Parker, grand cru ou piquette?



VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

S'il est vrai que la vengeance est un plat qui se mange froid, alors on pourrait aussi dire, à la lecture d'une toute nouvelle biographie assassine de Robert Parker écrite par une ancienne collaboratrice, que le règlement de comptes est un vin qui se décante lentement.

Robert Parker n'a plus besoin de présentation dans le monde du vin, autant chez les artisans que chez les amateurs et les collectionneurs. Cet Américain de 60 ans est, même ses détracteurs le reconnaissent, le dégustateur le plus doué et le plus puissant de la planète viticole.

Trop doué et trop puissant pour tricher, justement, lui reproche Hanna Agostini, une juriste de Bordeaux qui a travaillé avec le célèbre fondateur de la revue Wine Advocate de 1995 à 2003. Or selon M. Agostini, M. Parker triche constamment et depuis des années par nonchalance dans ses guides et par accroc à son code d'éthique.

Sur 350 pages, l'auteure, qui a été traductrice du Wine Advocate et représentante de Robert Parker dans le Bordelais, déboullonne le mythe de cet omnipotent dégustateur dont les notes sur 100 font trembler les plus grands châteaux depuis 25 ans. C'est d'ailleurs le titre du livre: Robert Parker, anatomie d'un mythe. Rassurez-vous tout de suite: pas de

grand scandale dans ce livre, pas de révélations-chocs sur quelque pot-de-vin ou magouille avec des producteurs, mais beaucoup, beaucoup d'erreurs de notes, de dates, de noms, de durée de garde d'un guide à l'autre, et de la revue Wine Advocate aux guides. Beaucoup d'incohérences aussi dans les descriptions et l'évaluation des vins.

Bref, rien de scabreux, mais Robert Parker est, en bon québécois, un « botcheux », conclut M^{me} Agostini. Sans être spectaculaire, ce constat est tout de même troublant quand on sait quelle influence le bonhomme peut exercer auprès des producteurs, des importateurs et des consommateurs.

Rien de scabreux, dans cette biographie, mais Robert Parker est, en bon québécois, un « botcheux », dit l'auteure.

La biographe insiste lourdement sur les copier-coller défectueux de son ancien patron, elle qui avait la tâche de les traduire en français. Elle y consacre même près d'un quart de son bouquin, allant jusque dans les moindres détails et ajoutant à la fin de chaque exemple un petit commentaire éditorial. Après cinq pages, on avait compris. Après 70, cela devient lassant. Ça devient carrément de l'acharnement. Trop, c'est comme pas assez. Visiblement, M^{me} Agostini et Robert Parker ne se sont pas laissés en bons termes...

Cela dit, l'auteure reconnaît que le « pape des vignobles » est doté d'un

nez absolument extraordinaire (nez que Robert Parker a d'ailleurs fait assurer pour un million à la fin des années 80, redoutant de perdre un jour cet appendice si lucratif).

Elle retrace le parcours étonnant de ce fils de fermier du Delaware qui n'a bu que du Coca-Cola jusqu'à sa majorité, des débuts du Wine Advocate à aujourd'hui. Elle rappelle avec détails ses coups de génie: l'« invention » de la note sur 100 et son évaluation dithyrambique du cru 1982, le millésime qui allait le mettre pour de bon sur la carte viticole mondiale.

Elle explique aussi comment Robert Parker a donné naissance au système de vente en primeur en Bordelais et, donc, à l'explosion des prix de ce vignoble.

Elle trace enfin un portrait d'un homme d'influence qui aime bien jouer les divas, qui est à la fois craint et détesté (notamment par les autres grands dégustateurs en vue) et qui a eu son lot de démêlés avec certains grands vigneron français, dont François Faiveley.

L'ensemble donne une critique corsée qui, au final, laisse toutefois un petit arrière-goût de règlement de comptes en bouche.

Le vinaigre d'Hanna Agostini s'explique peut-être, en partie, par le fait que Robert Parker lui a publiquement reproché de se servir de ses évaluations de certains crus pour conseiller, avec rémunération, un homme d'affaires belge impliqué dans une complexe histoire de ventes frauduleuses de vin...

Chose certaine, il ne faut plus inviter M^{me} Agostini et M. Parker à la même dégustation.



Des vins qui ont de l'étoffe!



JACQUES BENOIT

DU VIN

Que boire avec la dinde de Noël? Servie traditionnellement avec une farce très goûteuse, cette volaille fait bon ménage avec des vins rouges d'une bonne concentration, solides et même... costauds.

Superbe vin rouge du Sud-Ouest de la France, le Cahors 2004 Château Lagrezette, tout juste arrivé sur les tablettes, lui conviendra ainsi parfaitement.

Richement coloré, quasi opaque, son bouquet de fruits noirs, qu'accompagnent de belles notes boisées tendant vers des arômes de pain grillé, est profond, très prometteur, et déjà nuancé. La bouche suit, corsée, bien en chair, compacte mais dépourvue de toute lourdeur, le tout bâti sur de beaux tannins enrobés.

Du sérieux, donc, et sans rien de rustique comme c'est parfois le cas avec les Cahors. Elevé en fûts de chêne neuf (ce qu'il prend très bien, soit dit en passant), ce millésime du Château Lagrezette est supérieur, à mon sens, à celui qui l'a précédé (2003), lequel était plus concentré, mais sans l'équilibre du 2004.

S, 972612, 24,50\$, ★★★ 1/2, \$\$\$, 2007-2013.

Du Bordelais

Certains grands domaines du Bordelais produisent non seulement un deuxième vin (de jeunes vignes), mais également un troisième – de vignes encore plus jeunes ou encore provenant de cuves jugées moins réussies, peut-on supposer.

Le célèbre premier grand cru classé de Pauillac Château Latour élabore et commercialise de la sorte trois vins, et même chose pour ce qui est du Pauillac Château Pichon Lalande.

Or, le millésime actuellement en vente du troisième vin de ce domaine, le Pauillac 2001 Les Gartieux, est en mesure lui aussi de tenir tête à la dinde et à sa farce!

D'une couleur un peu évoluée, pourpre-grenat, bien coloré lui aussi, son bouquet est également un peu évolué, mais sans rien de déclinant, de très bonne ampleur, passablement complexe, avec des nuances discrètes de cuir.

Relativement corsé, avec du corps et un après-goût qui persiste un bon moment, ses tannins sont substantiels, fermes. Très réussi, donc, et du solide lui aussi, quoique sans l'élégance souveraine qu'on attend des vins de ce domaine.

Faut-il le dire? ... Le Pauillac 2004 Château Pichon Lalande, goûté à l'aveugle et dont je faisais état samedi dernier, m'a semblé, lui, fort travaillé, trop boisé, alors qu'on ne trouve rien de tel dans Les Gartieux 2001. Bref, on s'étonne qu'un troisième vin puisse être aussi bon.

Enfin, c'est aussi une preuve de plus – une autre – que 2001 a

été un très beau millésime pour le Bordelais.

S, 913111, 34,25\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2012.

Du Languedoc

Vin du Languedoc-Roussillon, mais dont il ne reste toutefois qu'une cinquantaine de caisses, le Côtes du Roussillon Villages 2004 Vieilles vignes Tautavel Domaine Gardiès a lui aussi l'ampleur et... la largeur d'épaules qui lui permettront d'accompagner la dinde, ou les viandes rouges, avec bonheur.

Pourpre-prune, bien coloré, il se présente avec un bouquet de grande amplitude, profond, de petits fruits noirs et rouges, aux arômes pleins d'éclat, avec aussi des notes de petits fruits rouges à l'eau-de-vie. Suit une bouche aux saveurs pures, imposante, corsée, aux tannins gras et veloutés.

Fait surtout de Grenache (80%), auquel s'ajoutent du Mourvèdre (10%) et du Carignan (10%), c'est un vin qui est élevé un an en fûts. Excellent.

S, 10781445, 36,50\$, ★★★★, \$\$\$\$ 2007-2012.

Il pourra sembler cher (mais ce sera Noël bientôt!), et puis, nul doute que Jean Gardiès compte parmi les meilleurs viticulteurs de tout le Languedoc-Roussillon.

De la vallée du Rhône

Vin qui n'a pas l'ampleur du précédent, le Châteauneuf-du-

Pape 2004 Château Cabrières, dans lequel entrent pas moins de huit cépages, mais principalement du Grenache (50%), de la Syrah (15%) et du Mourvèdre (12%), au bouquet de fruits rouges, avec des notes épicées qui se manifestent à l'aération, est pour sa part un vin assez tannique, serré, de concentration moyenne pour l'appellation, et qui offre l'avantage – pour un Châteauneuf-du-Pape – de rester à un prix à peu près raisonnable.

S, 961946, 32,75\$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010?

Tiendra-t-il sa place en présence de la dinde?

Sans doute, mais moins bien en tout cas que cet autre très beau vin rouge de la vallée du

Rhône qu'est le Costières de Nîmes 2003 Cuvée Aegidiane Château Lamargue, du niveau de nombreux Châteauneuf-du-Pape, mais beaucoup moins cher – et dont j'ai déjà chanté les mérites.

Cela, pour signaler l'arrivée récente d'un nouveau lot de plusieurs milliers de bouteilles de ce vin, du même millésime, et qui ont été embouteillées en même temps que le premier lot mis en vente précédemment par la SAQ. (Les vins embouteillés à la demande, en plusieurs étapes, peuvent différer d'un lot à l'autre, comme on sait.)

S, 10678923, 20,30\$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, 2007-2011 environ.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Il y a des jours où l'on se contente de vins peu concentrés, souples et tendres, mais bien faits, aux saveurs nettes, tel le Costières de Nîmes 2005 Domaine Cantarelles, de la vallée du Rhône, fait de Grenache et de Syrah, d'une couleur pourpre-prune assez soutenue, au bouquet de fruits rouges, simple et franc au plan aromatique. Plutôt léger ou tout au plus moyennement corsé, très peu tannique, c'est un vin tendre et au bon goût de fruit. À servir assez frais (13-14 degrés), ce qui en rehaussera les saveurs. Quant au prix...

C, 518 720, 10,80\$, ★★, \$, 2007.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Soave Classico 2005 Vigneto Du Lot Inama. Vin blanc de la Vénétie hors normes, fait de Garganega uniquement, qui a été vinifié et élevé en fûts neufs! Une couleur paille, un bouquet large, expressif, de fruits confits, une bouche opulente et des saveurs très affirmées – le miracle étant que ce vin a parfaitement digéré son bois, comme on dit. Même la dinde, mais servie sans farce, ne lui fera pas peur!
S, 10 542 866, 33,75\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2007-2010?

Vin de Pays d'Oc 2005 Syrah Les Jamelles. Nouvellement inscrit au répertoire général, il s'agit d'un vin tout au plus moyennement corsé, peu tannique, typé Syrah à la fois au nez et en bouche en raison de ses arômes de fruits noirs et d'olives noires, bien que son caractère aromatique ne soit pas très marqué. Simple et correct.
C, 10 802 904, 12,75\$, ★★, \$ 1/2, 2007-2008.

Gaillac 2004 Renaissance Domaine Rotier. Très bien coloré, son bouquet de bon volume associe fruits noirs et fruits rouges, avec aussi, m'a-t-il semblé, une petite nuance végétale. Assemblage complexe de Syrah (40%), de deux cépages locaux du Sud-Ouest de la France – Duras (30%) et Braucol (15%) -, plus du Cabernet Sauvignon (15%), c'est un vin relativement corsé, aux tannins sans rugosité, très bon, mais à mon sens un peu moins réussi que dans de précédents millésimes.
S, 10 273 803, 21,05\$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2007-2010.

Cahors 2004 Moulin Lagrezette. Vin de jeunes vignes du Château Lagrezette, richement coloré sans qu'il soit opaque, il s'agit d'un Cahors bâti tout d'une pièce, mais également bien en chair, tannique, solide, au boisé discret. Fort bon.
S, 972 620, 16,45\$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2011.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	1/2	Égale une 1/2 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.

VALEURS SÛRES

« **** - Grande Réussite - Millésime 2001 »
 La Revue du vin de France

« Vin de qualité et toujours fiable - Impeccable *** »
 Jacques Benoit - La Presse - Novembre 2007

« Difficile de trouver mieux que Dourthe N°1, tant en blanc qu'en rouge. »
 Le Guide Chartier 2008

www.dourthe.com

La modération a bien meilleur goût. Educ'Alcool

Représenté au Québec par SYLVESTRE FRÈRE INC. (514) 351-6561

Les fameux guides ★★★★★
DEBEUR
 sont arrivés en librairies
 restaurants - vins
 boutiques gourmandes

AGENDA NADIELLE KUTLU

DÉGUSTATION DE XÉRÈS

Afin de faire découvrir le xérès, le Bureau commercial d'Espagne invite le public à déguster 12 types de xérès avec des tapas, lundi le 26 novembre.

De 18 à 20h à l'hôtel Sofitel, salle Picasso
Coût : 40\$, réservation requise
Info : 514-289-0866



BIÈRES ET CAPRICES

Avis aux amateurs de bières, la première édition de Flaveurs Bières et Caprices propose des dégustations de bières accompagnées de bouchées. L'événement rend hommage aux brasseurs de l'Italie. En plus des 17 bières italiennes importées, une centaine de bières provenant de plusieurs pays seront présentées. Fromages, charcuteries et autres chocolats conçus par des chefs mettront les bières en valeur.

29, 30 novembre et 1^{er} décembre à l'hôtel Le Windsor
Coût : 75 \$ (pré-vente) 90 \$ (à la porte)
Info : 514-722-9640 ou www.flaveursbieresetcaprices.com.

DU PORTO CHEZ LE PORTUGAIS

Le restaurant Chez le Portugais offre une séance de dégustation de cinq portos accompagnés de bouchées. Propriétaire et chef du restaurant, Henrique Laranjo anime les ateliers qui se tiendront jusqu'à la mi-décembre.

Coût : 25 \$ pour environ une heure
Tous les mercredis à 18 h 30 et les samedis, à 16 h, jusqu'à la mi-décembre.
Info : 514-849-0550 réservation requise

GIOVANNI APOLLO

L'élève de Bocuse explore les limites des aliments

VIOLAINE BALLIVY

Giovanni Apollo est un gamin. « Je fais six pieds et quatre pouces. Je suis blond et finlandais », dit le petit Italien joufflu quand on lui demande de parler un peu de lui. Il a toujours le sourire au coin des lèvres. La boutade prompt à faire craquer toutes les mamies. Cet élève de Bocuse est pourtant l'un de leurs plus grands ennemis. Lui qui, chaque jour, s'évertue à repousser un peu plus loin les limites de la cuisine, passant à la moulinette les diktats culinaires de nos grands-mères.

« Au fil des ans, on a envoyé des gens dans l'espace, on a opéré des personnes au cerveau, mais derrière les fourneaux, on n'a pas évolué du tout », soupire Giovanni Apollo. La cuisine, dit-il, se bat contre trois phénomènes majeurs : l'ego, l'histoire et la culture. Nos grands-mères nous ont appris à braiser la viande. « Aujourd'hui, cette expression ne veut pourtant plus rien dire. Qui cuit encore avec des braises ? Personne. Il est temps de revoir nos techniques très souvent basées sur des traités de cuisine écrits au XVI^e siècle, à une époque où l'on ne savait même pas ce qu'est une protéine. »

Giovanni Apollo a bien mesuré le poids de la tradition et a bien failli y succomber au fil de ses

passages chez Paul Bocuse, Georges Blanc, à la maison des frères Troisgros, puis dans les cuisines protocolaires de l'Élysée. C'était avant ses périples en Asie, en Afrique. Avant d'atterrir au Québec, il y a 14 ans, là où « la liberté d'esprit et de création est extraordinaire ».

Le soir, en passant devant son restaurant éponyme du boulevard Saint-Laurent à Montréal, son « terrain de jeu », on peut ainsi l'apercevoir, mi-laborantin, mi-cuistot, explorer la chimie des saveurs. Giovanni Apollo cherche de nouvelles méthodes de cuisson qui permettent de récupérer la plus grande saveur possible des aliments sans transformation. Sans rehausseurs de goûts, sans attendrisseurs et sans agents de conservation. Depuis quelque temps, il s'amuse ainsi à capturer des odeurs. Littéralement. « On a fait des sprays parfumés à toutes sortes d'aliments. On ne sait pas encore à quoi cela va nous servir, mais pour le moment, on a un plaisir fou avec cela ! »

La science, une alliée

Mais sa plus grande fierté à ce jour est, en apparence, bien plus banale. Un fond de veau produit par une série de variations thermiques, sans faire griller les os comme le suggèrent pourtant les recettes d'antan, évitant ainsi un

apport indésirable en carbone à la préparation. De la gastronomie moléculaire dont pourtant, il ne fait qu'à peine mention dans son premier bouquin fraîchement arrivé en librairie. L'expression est pourtant à la mode et il peut s'en revendiquer, lui qui a été jusqu'à suivre des cours de chimie nucléaire. « Il y a deux types de gastronomie moléculaire : celle qui est très « spectacle », à la Ferran Adrià, qui liquéfie, décrystalise, défragmente les aliments pour leur donner un aspect complètement différent. C'est hallucinant, – j'y ai goûté – mais ce n'est pas mon truc. La science, je la vois d'abord comme une alliée pour comprendre ce que l'on fait, et nous aider à le faire mieux. J'ai besoin de trouver des aliments qui ressemblent à des aliments. »

Le commun des mortels aussi, quand vient le temps de préparer le repas du soir. C'est pour cela, aussi que son livre fait d'abord dans la simplicité, s'articulant autour d'une trentaine d'aliments déclinés en cinq à six recettes expliquées succinctement. La courge, par exemple, s'y fait tour à tour soupe, risotto, mousseline, gnocchis, tatin et chutney. Quelques photos sont glissées çà et là, entre les illustrations de Jeffrey Rosenberg. « J'ai joué aux espions. J'ai passé des heures dans



PHOTO IVANOH DEMERS, ARCHIVES LA PRESSE ©

Le livre de Giovanni Apollo s'articule autour d'une trentaine d'aliments déclinés en cinq ou six recettes expliquées succinctement.

les supermarchés à regarder ce que les gens mettaient dans leur panier d'épicerie. Pour le boeuf : j'aurais pu ne faire que des recettes de filet mignon, mais ce n'est pas cela la vraie vie. » Un chimiste, cet Apollo ? D'abord un épcurien.

CECI EST UN LIVRE DE CUISINE
Giovanni Apollo,
Éditions Transcontinental,
2007.



CONCOURS
Le grand concours
du guide des vins
« La Sélection Chartier 2008 »

Du 3 novembre 2007 au 31 décembre 2007, La Sélection Chartier 2008 vous offre la chance de gagner l'un des quatre prestigieux prix suivants :

LE PRIX HÔTELIER Un séjour de deux nuitées pour deux personnes dans la suite présidentielle de l'Hôtel Quintessence, à Mont-Tremblant. Le prix comprend deux soupers et deux petits déjeuners. Vin de glace et fruits frais offerts à l'arrivée, champagne et délice surprise servis à la chambre la deuxième soirée. Deux peignoirs seront offerts aux gagnants, gracieuseté de l'Hôtel Quintessence, le tout d'une valeur de 4 500 \$.

LE PRIX SOIRÉE GASTRONOMIQUE Un souper gastronomique pour douze personnes où le menu sera concocté par le chef Fred Ouimet. Le prix d'une valeur de 2 000 \$ inclut les vins, le service et les taxes, gracieuseté du restaurant Confusion Tapas du Monde, à Montréal.

LE PRIX PARTENAIRE Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design, d'une valeur de 1 395 \$.

LE PRIX CONNAISSEUR Une collection complète de verres de marque Schott Zwiesel série Carat, soit un ensemble de quarante-huit verres et une carafe Pollux d'une capacité de 750 ml. Le prix d'une valeur de 1 200 \$ est une gracieuseté des boutiques Vin et Passion.

Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

CONFUSION
TAPAS DU MONDE

Rythme
FM
Le Rythme du Québec

Quintessence
RESORT HOTEL SPA & RESTAURANT
TREMBLANT SUR LE LAC

Vin & Passion
Vinum
design
www.vinumdesign.com

LA PRESSE

cyberpresse.ca

Question : Combien de nouveaux vins propose l'édition 2008 de La Sélection Chartier ?

A) 1 500 nouveaux vins B) 1 000 nouveaux vins

Réponse :

Remplissez et envoyez à :

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom :

Prénom :

Adresse :

App. :

Ville :

Code postal :

Tél. bur. : ()

Rés. : ()

Adresse électronique :

● Le concours commence le 3 novembre 2007 et se termine le 31 décembre 2007 à 23h59.

● Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus.

● Les fac-similés ne sont pas acceptés.

● Valeur totale des prix : 9 095 \$.

● Règlements disponibles aux Éditions La Presse.

● Le tirage aura lieu le 7 janvier 2008.

GUIDE MICHELIN

Tokyo, capitale mondiale de la gastronomie

HIROKO TABUCHI ASSOCIATED PRESS

TOKYO — C'est officiel, Tokyo a détrôné Paris comme capitale mondiale de la gastronomie. C'est tout du moins ce que laisse penser l'édition japonaise du célèbre Guide Michelin, qui octroie plus d'étoiles à la capitale nippone qu'à celle de la France.

Ce premier Guide Michelin édité en dehors de la France et des États-Unis décerne 191 étoiles à 150 restaurants de Tokyo. Jusqu'ici, Paris était la ville la plus récompensée, avec 65 étoiles.

Huit restaurants de la capitale japonaise, dont deux spécialisés dans les sushis, ont reçu la récompense la plus élevée, les trois étoiles. Paris peut toutefois toujours s'enorgueillir d'être la ville la plus cotée, avec 10 restaurants à trois étoiles.

« Tokyo est une étoile brillante dans le monde de la cuisine », a déclaré le directeur des Guides Michelin, Jean-Luc Naret, lors d'une conférence de presse à Tokyo. La mégapole japonaise est « le leader mondial dans le dîner gourmet ».

Trois inspecteurs européens et deux japonais ont passé un an et demi à visiter incognito 1500 des 160 000 restaurants recensés à Tokyo pour attribuer les récompenses, selon Michelin. Le guide du groupe classe les établissements sur l'excellence de leurs plats, service, décor et tenue.

Ces inspecteurs ont découvert tellement de bons restaurants que tous les établissements qui figurent dans le guide de Tokyo compte au moins une étoile, une première dans le monde, selon



PHOTO TOSHIFUMI KITAMURA, AGENCE FRANCE-PRESSE

Le restaurant de cuisine traditionnelle nippone Hamadaya a obtenu trois étoiles. La propriétaire Keiko Mita pose fièrement en compagnie de la mascotte de la société Michelin.

Jean-Luc Naret. Cinq des huit trois-étoiles proposent une cuisine japonaise. Les clients des trois autres mangent français.

Autre première, deux restaurants ont reçu les trois étoiles tout en étant critiqués pour leur service, les deux critères étant notés séparément.

À 82 ans, Jiro Ono, chef cuisinier du restaurant de sushis

Sukiyabashi Jiro, est, lui, devenu le chef trois-étoiles le plus âgé au monde. « Je n'ai jamais rêvé que cela arrive. J'ai simplement toujours essayé de faire les meilleurs sushis avec le poisson le plus frais, a-t-il déclaré. Mais avec le réchauffement climatique, notre pêche diminue. Dorénavant, je ferai de mon mieux avec les ressources qu'il nous reste. »