



TENDANCES

Un expert en nouvelles tendances culinaires a annoncé que 2011 serait l'année de la tarte ! Voyez pourquoi sur cyberpresse.ca/tarte

ALCOOL

L'alcool est plus nocif que des drogues comme l'héroïne ou le crack si l'on tient compte de ses effets sur les individus et sur l'ensemble de la société. Plus de détails sur cyberpresse.ca/alcool

GOURMAND



VINS
HARO SUR LES
IMPORTATIONS PRIVÉES
PAGE 4

RESTO
NOUVEAU DÉPART
À SAINT-HENRI
PAGE 6



SPÉCIAL CATALOGNE

LES DERNIERS JOURS D'EL BULLI

Sans lui, la gastronomie moderne ne serait pas la même. Voilà 20 ans qu'il la transforme. Après avoir tassé les plateaux de fromages et de desserts des grandes « nappes blanches » de jadis, il a fait apparaître des écumes, des poudres, des billes, des gelées improbables et toutes sortes de trompe-l'œil dans l'assiette. Les plats déconstruits ? C'est lui. Les repas gastronomiques qui ressemblent à une série de tapas ? Lui encore. Il est catalan, s'appelle Ferran Adrià, et il est le roi de la cuisine dite moléculaire. Mais elBulli, son restaurant mythique, s'apprête à fermer ses portes.

NOTRE CRITIQUE GASTRONOMIQUE, MARIE-CLAUDE LORTIE, A MANGÉ CHEZ ELBULLI. RÉCIT D'UN MOMENT UNIQUE, EN PAGES 2 ET 3.

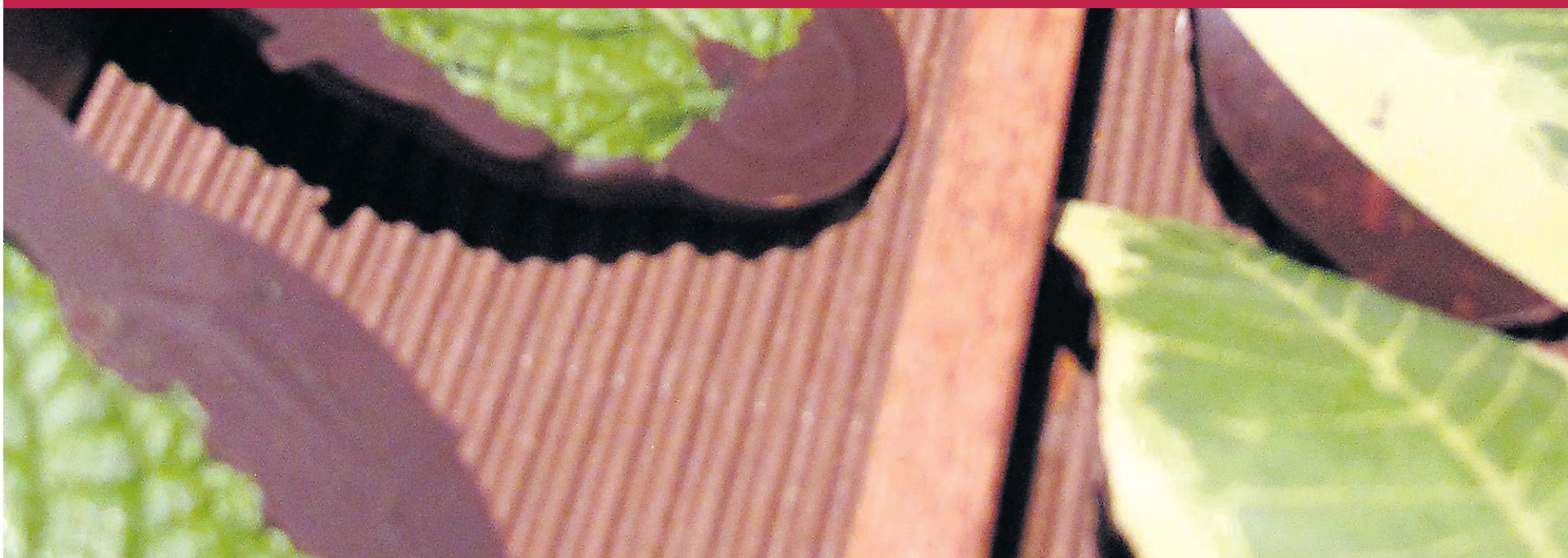


PHOTO MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

Les chocolats de fin de repas, version Adrià.

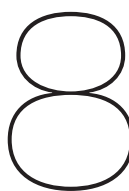


Jean Paul GAULTIER

PROLONGATION

jusqu'au
7 novembre

**JOURS
EXCEPTIONNELS**



VOS RÊVES DE DÉCORATION À DES PRIX EXCEPTIONNELS

LAVAL - Quartier Laval - 660 Boulevard Le Corbusier, L7
Tél. 450-688-6000 - laval@roche-bobois.com

MONTRÉAL - 505 Avenue du Président Kennedy
Tél. 514-350-9070 - montreal@roche-bobois.com

TORONTO - 101 Parliament Street
Tél. 416-366-3273 - toronto@roche-bobois.com

rochebobo
PARIS
50 ans de créations

GOURMAND SPÉCIAL CATALOGNE



1 > Ferran Adrià. 2 > Ailes de poulet tandoori aux pousses de bourrache, à la crème d'huître et à l'espuma de mató. 3 > Macarons au parmesan et aux noix de pin.

ELBULLI: LA FIN

Partout, on parle de cuisine moléculaire. Mais qu'est-ce que c'est au juste? Une cuisine d'avant-garde qui se sert de la science et de ses outils, pour inventer et réinventer des plats, pour créer de nouvelles textures, pour nous faire redécouvrir les aliments sous un autre visage. L'épicentre de cette révolution est en Catalogne, chez elBulli, le restaurant du grand chef Ferran Adrià. Bulles de mozzarella ou baguette fondante de mojito avec ça?



MARIE-CLAUDE LORTIE

ROSES, ESPAGNE — Comment j'ai fait?

Tout a commencé pendant un lunch, à Montréal, cet été.

J'étais avec une collègue pigiste, aussi folle que moi de gastronomie mais beaucoup plus branchée dans les réseaux internationaux. Elle revenait d'un grand événement à Londres où elle avait rencontré des tas de gens qui pouvaient l'aider à obtenir une réservation chez elBulli. «Le problème, me dit-elle, c'est que si je réussis à obtenir une réservation, sans savoir à quelle date ni à quelle heure, comme ça, du jour au lendemain, je fais quoi?»

— Tu m'appelles, lui ai-je répondu tout de go. Et on part ensemble.

Et c'est ainsi qu'on s'est retrouvées, le 22 septembre, à 19h30, à Cala Montjoi, sur la Costa Brava,

assises à la table du restaurant dont les places sont les plus convoitées du monde entier.

Ouvert seulement quelques mois par année, seulement certains jours et à certaines heures, ce elBulli qui n'a que 50 places n'offre qu'environ 8000 couverts par année aux gastronomes alors que les demandes de réservation dépassent les 3 millions.

C'est d'ailleurs seulement en franchissant la grille, enivrée par les effluves d'eucalyptus des collines environnantes et le bruit de la mer, accueillie par le chef et ses acolytes, que mes doutes ont cessé.

Après sept heures d'avion de Montréal, puis deux heures de voiture de Barcelone, puis 20 minutes de taxi et quelques pas dans les cailloux, j'étais enfin arrivée. Les larmes aux yeux. Comme si je venais de débarquer, enfin, à la table de Gaudì ou de Picasso.

De l'art

Pourtant, niché dans une baie magique, à une vingtaine de minutes de la station bal-

naire de Roses, ce restaurant absolument unique ne profite pas d'une architecture spectaculaire comme la plupart de ces grands étoilés. La déco est éclectique, voire ringarde, et ce sont des cadeaux reçus année après année, souvent des objets représentant des bouledogues – bulli en catalan – qui meublent l'atmosphère.

Dès que le service commence, toutefois, on oublie tout: on entre dans un univers qui dépasse tous les autres.

elBulli n'est pas meilleur. Il est déjà ailleurs.

«Tout ce qui compte, c'est la créativité», m'a répété mille fois Ferran Adrià, en entrevue, à la fin du repas. Une phrase dont on comprend le sens uniquement quand on est sur place.

En effet, la fameuse cuisine moléculaire, qui a atteint les tables nord-américaines, n'est qu'un premier pas. Oui, on est déjà épaté par les techniques qu'il a mises au point – la sphérification, les écumes, les gelées – et les approches nouvelles – comme ces déconstruc-

tions qui, ici, nous ont donné des potages à croquer et des tartes en pièces détachées.

Mais Adrià va beaucoup plus loin. Avec l'aide de son acolyte créateur Oriol Castro, il se sert de ces techniques pour dire quelque chose. Pour surprendre, pour dérouter, pour créer des moments de surprise, d'amusement, de questionnement. La cuisine qu'il propose est réellement un art. On mange en se disant qu'on est vraiment dans les terres de Gaudì, de Picasso, de Miró...

«Est-ce que c'était bon?» m'a-t-on demandé mille fois à mon retour. Mais demandait-on d'un Dali s'il est beau? N'est-ce pas plutôt l'ensemble de l'impact de l'œuvre qui nous marque et non pas uniquement son esthétique?

L'œuvre culinaire d'Adrià provoque une expérience gustative, olfactive, même sonore et certainement visuelle complexe, qui nous stupéfie, nous transporte.

Oui, mais était-ce bon, vous insistez?

Oui, il y avait des choses exquises (un gaspacho blanc et floconneux comme neige, des fraises de Campari), mais aussi des choses choquantes (un plat d'anémones à peine cuites, de la moelle de thon rouge), des plats de je n'ai pas été capable de terminer, comme ce lièvre pratiquement cru servi avec du «sang», soit



Micro-crevettes sur "tortilla" éphémère



Fraises chaudes dans un consommé de lièvre



Le bulldog près de l'entrée, en catalan: elbulli

GOURMAND SPÉCIAL CATALOGNE



PHOTO MARIBEL RUIZ DE ERENCHUN

4 > Cala Montjoie, où est situé le restaurant. 5 > Mignardises trompe-l'œil. PHOTOS MARIE-CLAUDE LORTIE, LA PRESSE

D'UNE ÉPOQUE

un jus de betterave infusé au thym notamment qui avait la consistance, la couleur et la chaleur de l'hémoglobine...

Les assiettes sont parfois très narratives, figuratives, comme une série de plats sur un thème japonais (foie de boudoir, tiramisu au miso et au tofu) ou cette déclinaison sino-ibérique exquise: des wontons de pétales de rose farcis au jambon accompagnés d'eau de melon. Parfois, au contraire, les plats atterrissent sur la table comme des œuvres abstraites, minimalistes: un «globe de gorgonzola» glacé – dont l'effet fondant a marqué à jamais ma mémoire gustative – une crêpe aux mini-crevettes, des empanadas de nori au citron. C'est éclectique, rempli de références culturelles multiples, compliqué, poétique, interactif.

Et il y a une quarantaine d'œuvres qui défilent ainsi. «Ça, on prend en deux bouchées, avec les doigts», nous indiquait sans cesse notre serveuse, en français. «Ici, une bouchée.» «On mange d'abord, on boit ensuite.» «On commence par ceci, on finit par cela.»

L'avant-garde

«Personne n'a plus d'imagination que Ferran», affirme le Basque Juan Mari Arzak, un autre grand chef étoilé de la péninsule ibérique, aîné d'Adrià, qui a toujours cru

au talent fou de son confrère. «Dans les années 90, dit-il, même quand je n'aimais pas ce qu'il faisait, même quand je ne comprenais pas ce qu'il faisait, je le défendais.»

Car comme tout art avant-gardiste, la cuisine d'Adrià a souvent choqué, fait réagir. Même quand il a décidé de faire disparaître le pain de sa table, relate le chef, ça a fait les manchettes. «Imaginez, raconte-t-il en rigolant. Un gros titre: Adrià ne sert plus de pain.»

L'été dernier, Ferran Adrià a de nouveau fait la une des journaux, partout dans le monde. Mais cette fois, il venait de laisser tomber une vraie bombe: l'annonce de la fermeture d'elBulli tel qu'on le connaît.

Le elBulli nouveau

Épuisé par la combinaison des exigences de la création culinaire et de la production à son restaurant, exaspéré par la nécessité de refuser des millions de personnes chaque année, le maître a décidé de cesser le service. Cet hiver, il fera une brève pause à Noël. Il reprendra l'accueil des convives à la mi-janvier jusqu'au 30 juillet. Mais le 31 juillet, elBulli deviendra une autre plateforme de diffusion de créativité culinaire.

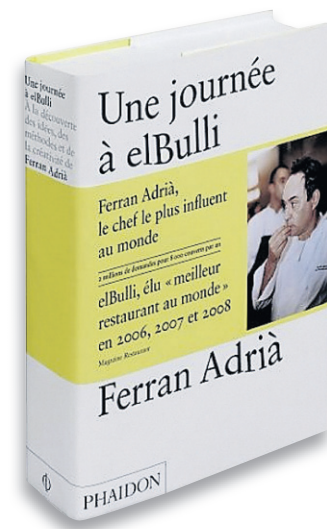
«elBulli ne fermepas, insiste-t-il. elBulli se transforme.» Adrià n'est pas très précis

sur la forme que prendra cette nouvelle vie, et il parle peu du projet, à Barcelone, avec son comparse de toujours, son frère Albert. Mais une chose est sûre: elBulli sera un laboratoire de création. Le «taller» – atelier en espagnol – où se déplaçait toute l'équipe pendant six mois, à Barcelone, pour inventer les plats servis au restaurant pendant l'autre six mois de l'année, sera maintenant en permanence à Cala Montjoi.

Adrià veut que chaque jour, le fruit des expériences créatives de la journée soit mis en ligne. Un de ses projets est d'assurer une meilleure diffusion de ses inventions. Il vient même de signer une entente avec une société de communication, Telefónica. En outre, Adrià participe à des cours à l'Université Harvard avec un autre grand chef d'origine espagnole mais œuvrant aux États-Unis: José Andrés.

Sublimation des saveurs, transformation des textures, réinvention des formes et des associations... La liste de sujets qu'Adrià pourra décliner est longue. Mais il promet qu'il y aura toujours un fil conducteur très clair: l'importance de la passion de toujours vouloir tout repenser et d'en prendre la liberté

Les frais de transport de ce voyage ont été payés par Air Transat.

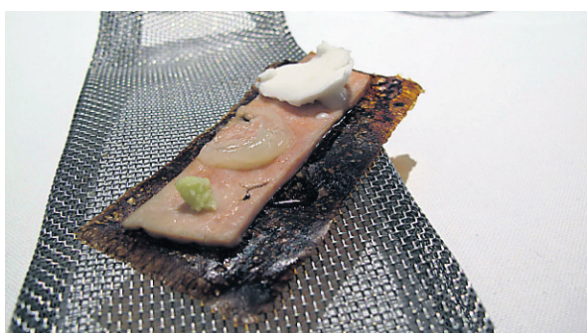


UNE JOURNÉE À ELBULLI À la découverte des idées, des méthodes et de la créativité de Ferran Adrià Phaidon, 528 pages

Combinaison de textes, d'images, de recettes, de récits, ce livre est une véritable bible consacrée à ce restaurant unique au monde. Beaucoup de photos, pour ceux qui se demandent de quoi ont l'air ces fous de création. Et beaucoup d'information factuelle sur l'histoire du restaurant, sur l'organisation du travail, sur les termes techniques, sur toutes les équipes qui font l'expérience elBulli. On y rencontre Ferran, évidemment, mais aussi son frère Albert et son bras droit Oriol Castro. Un cadeau à faire ou à se faire, si on est fasciné par le phénomène. – M.-C. L.



Rose de pomme au muscat



Foie de lotte avec coco et gingembre



«Tiramisu» au miso et au tofu

GOURMAND

Sushis_Mc2 « pour amateur de vin rouge »



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

Lors d'un de mes séjours de collaboration harmonique dans les cuisines du restaurant el Bulli, et plus particulièrement dans l'atelier de création et de recherche situé à Barcelone, le chef Ferran Adrià et son adjoint Oriol Castro travaillaient sur une idée de pâtes à mi-chemin entre les italiennes et les won ton, mais élaborées à partir d'algues nori. Qui, soit dit en passant, sont les algues utilisées pour les sushis.

L'idée première était de tenter de réaliser des pâtes d'algues nori « mouillées », dans un style won ton et ravioli, farcies de prime abord de dashi. Grâce à mes recherches sur les aliments complémentaires à l'algue nori, je les ai plutôt dirigés sur la piste de la framboise, qui partage les mêmes composés volatils que le nori. Ce qui est aussi le cas, entre autres, de la mûre, de l'eau de violette et des fleurs d'osmanthus.

Un temaki de nori à la framboise (et d'autres ingrédients secrets de même famille moléculaire...), du nom de Cornete de nori con frambuesa y soja,

a été inspiré de ce travail commun et servi au fil des saisons 2009-2010 à la table du célèbre restaurant.

Depuis mon retour de Catalogne, l'idée de travailler le nori me hantait, car, dans la liste des autres ingrédients complémentaires à cette algue à sushis, il y a aussi l'olive noire et le poivre. Et qui dit olive noire et poivre dit vin rouge de syrah/shiraz. Idem pour le café, qui, par son effet assouplisseur, a le pouvoir d'arrondir les tanins des vins rouges.

Partant de cette piste aromatique des aliments partageant les mêmes composés aromatiques que le nori, lors de nos séances hebdomadaires de créations en cuisine, pour réaliser les recettes de *La sélection Chartier 2011*, le chef Stéphane Modat et moi avons eu l'idée de rassembler ces aliments qui peuvent sembler iconoclastes, afin de tenter d'obtenir des sushis pour amateur de vin rouge. Car, comme vous le savez maintenant, la consommation de vin rouge au Québec avoisine les 80%. Et qui dit vin rouge et sushis, dit désastre harmonique!

Pour réaliser vous-mêmes ces éclectiques et savoureux sushis_Mc2 « pour amateur de vin rouge », il vous suffira de quelques minutes de préparation. Premièrement, faire souffler (frire) du riz sauvage cru dans de l'huile de canola extra chaude. On y plonge une petite poignée de riz, lorsqu'il remonte

à la surface (plus ou moins 3 secondes) on le retire avec une pince. On y ajoute une pincée de café en poudre. Et c'est fait!

Pour les olives noires, il faut en faire une pommade. Dans un robot culinaire, placer les olives noires blanchies, l'huile d'olive et du poivre, puis réduire le tout en une purée lisse. Pour l'étape des sushis: prendre une feuille de nori, préalablement coupée à la largeur et à la longueur des sushis désirés, et humidifier légèrement la nori d'eau avec vos doigts, puis badigeonner avec une partie (quantité au goût) d'un mélange de 1 cuillère à thé de pommade d'olives noires et de la quantité désirée de riz sauvage soufflé au café. Rouler la feuille de nori en forme de sushi et servir entière ou en petites bouchées.

Enfin, pour atteindre la zone de confort harmonique dans votre verre, optez avant tout pour des vins rouges à base de syrah, de style Nouveau Monde, ainsi que de grandes syrahs du Rhône (aux tanins mûrs). Les vins rouges à base de monastrell et de tempranillo feront aussi d'excellents compagnons. Après quoi, vous aurez l'impression de jouer sur la piste aromatique d'el Bulli!

François Chartier est l'auteur du guide des vins et des mets *La Sélection Chartier 2011* et du livre *Les Recettes de Papilles et Molécules*. Suivez-le sur Twitter: @PapillesetM



PHOTO STÉPHANE MODAT, COLLABORATION SPÉCIALE

CHOIX POUR SUSHIS_MC2 « POUR AMATEUR DE VIN ROUGE »

Clos Cuminaille Pierre Gaillard 2008

Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, France
38,50\$ (11231963) ★★★ ½, \$\$\$, CORSE

De la couleur, du fruit, de l'élégance, du détail, de la syrah en pleine expression, laissant dégager des notes de lavande fraîche, de violette, de fruits rouges et d'olive, à la bouche éclatante, fraîche, pleine et d'une grande allonge, comme rares le sont les vins de cette appellation, tout en étant passablement ramassée et ferme. À ranger parmi les belles réussites de ce cru au sommet, bon an mal an. Il faut savoir que les vins de Pierre Gaillard sont devenus des incontournables. Son profil floral, élégant, raffiné épouse avec précision à la fois l'algue nori (même famille aromatique) et l'olive noire de notre recette de sushis_Mc2 « pour amateur de vin rouge ».

Luzon Organic 2008

Jumilla, Bodegas Luzón, Espagne
14,35\$ (10 985 780) ★★ ½, \$ ½
MODÉRÉ+ BIO



Un autre millésime réussi avec brio pour cet excellent domaine de la zone d'appellation Jumilla, nouvel Eldorado espagnol en matière de percutants rouges à prix doux. Vous vous sustenterez plus que jamais d'un vin, issu de raisins de culture biologique, à base de monastrell, richement parfumé mais avec finesse, exhalant des notes d'olive et de fruits noirs, au corps modéré mais aux saveurs pleines et expressives, aux tanins de jeune premier, donc qui ont une certaine prise, mais au grain fin, et à l'acidité juste fraîche, même si elle laisse toute la place à l'enveloppe charnelle. Toujours aussi digeste, comme l'était le 2007, coup de coeur de Chartier!

Syrah Baglio di Pianetto 2007

Sicilia, Baglio di Pianetto, Italie
17,35\$ (10 960 734) ★★★, \$ ½
CORSE



Cette syrah, de style Nouveau Monde et d'un domaine de référence, se montre expressive au possible et d'une fraîcheur rarissime sous le climat caniculaire de la Sicile. Quel nez! Du fruit à profusion (grenadine, cerise au marasquin et fraise), de la fraîcheur, non dénuée de générosité solaire, de l'ampleur, des tanins fins mais bien présents, et du plaisir à boire. Il faut savoir que cette véritable aubaine sicilienne est élaborée avec les conseils de Fausta Maculan, célèbre viticulteur de Vénétie.

Grand concours du Guide des Vins

La Sélection Chartier 2011

15^e anniversaire

- 1000 vins et 3500 harmonies
- Top 100 Chartier 15^e anniversaire
- Recettes pour amateur de vin



Plus de 28 000\$ en prix pour les 15 ans de La Sélection Chartier :

« Escapade Paris » d'une valeur approximative de 8 000 \$. Sur les ailes d'Air Canada. 2 billets en classe affaires. Sujet à certaines conditions.

« Hôtels de grand luxe », d'une valeur de 4 000 \$. Six nuits d'hôtel en occupation double dans les hôtels Fairmont.

« Soirée gastronomique à l'italienne », d'une valeur de 2 250 \$. Au restaurant Latini pour 12 personnes.

« Bouteilles sélectionnées par François Chartier », d'une valeur de 2 000 \$. Une gracieuseté de la SAQ.

« Soirée gastronomique à la française », d'une valeur de 2 000 \$. Au restaurant Nizza pour 12 personnes.

« Soirée gastronomique à la portugaise », d'une valeur de 2 000 \$. Au tout nouveau restaurant de Carlos Ferreira, le F Bar.

« Cellier Euro Cave à la maison », d'une valeur de 1 800 \$. Capacité de 116 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vin et Passion.

« Atelier privé en cuisine et repas », d'une valeur de 1 500 \$. Pour 6 personnes en compagnie du grand chef Jérôme Ferrer, au restaurant Europea.

« Cellier d'appartement », d'une valeur de 1 395 \$. Couleur acajou et porte vitrée, d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum Design.

« Arôme matinal », d'une valeur de 1 300 \$. Une machine à café JURA, modèle ENA3, de couleur blanche ou noire, gracieuseté des importations EDIKA.

« Cave à vin ordonnée », d'une valeur de 1 000 \$. Système de rangement pour cave à vin en acajou d'une capacité de 750 bouteilles, gracieuseté de 12^e en cave.

« À l'heure des grands vins », d'une valeur de 995 \$ plus taxes applicables. Montre, modèle Tango Mouvement, gracieuseté de Montres Raymond Weil.

Concours aussi disponible sur www.francoischartier.ca et sur www.cyberpresse.ca/concours

Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires :



Question : Sur les 1 000 nouveaux vins de *La Sélection Chartier 2011*, combien il y a de vins entre 8 \$ et 25 \$?

A) 150 B) 500 Réponse : ○

Remplissez et envoyez à :

LES ÉDITIONS LA PRESSE
C. P. 11619, succursale Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5W6

Nom : Prénom :

Adresse : App. :

Ville : Code postal :

Tél. bur. : () Rés. : ()

Adresse électronique :

Cochez si vous désirez recevoir de l'information promotionnelle des partenaires du concours.

Le concours s'adresse à toute personne qui réside au Québec ou en Ontario qui a atteint l'âge de la majorité dans sa province de résidence au moment du concours et qui possède les documents de voyage nécessaires et est admissible à voyager en et/ou de la France et le Canada au moment du concours et du voyage. Les fax-similés ne sont pas acceptés. Valeur totale des prix : 28 240 \$. Règlement disponible aux Éditions La Presse. Le tirage aura lieu le 3 janvier 2011.

La filière « V.I.P. » : vin en importation privée



VINCENT MARISSAL

L'ARGENT DU VIN

Vrai ou faux : au Québec, seule la SAQ peut vendre du vin (autre que les vins dits de dépanneur)?

Vrai. Et faux.

Vrai, tout le vin vendu au Québec passe, à un moment ou un autre, par la SAQ. Vrai aussi, la SAQ empêche son dû sur tous ces vins.

Faux, toutefois, car le monopole d'État n'est pas le seul à parcourir le monde pour dénicher de nouveaux producteurs et importer du vin ici.

Faux, également, la SAQ ne vend pas sur ses tablettes tous les vins écoulés au Québec.

Il y a sur le marché québécois autant, sinon plus, de vin en importation privée que de vin sur les tablettes de la SAQ. Ce réseau reste encore aujourd'hui largement méconnu.

Comment cela fonctionne-t-il?

En gros, le consommateur québécois peut acheter du vin par quatre filières : les vins réguliers en approvisionnement continu à la SAQ; les vins en spécialité à la SAQ; les bouteilles vendues par la SAQ par l'entremise des opérations du *Courrier viticole*, enfin, les importations privées.

Les agences spécialisées dans l'importation de vin trouvent de nouveaux fournisseurs, soumettent des échantillons pour analyse de qualité à la SAQ, qui entrepose ensuite les caisses. Le client entend parler d'un vin ou le goûte dans un restaurant, retrace l'agence qui le représente, lui passe une commande, qui sera livrée dans une succursale de la SAQ près de chez lui. C'est aussi à la

SAQ que l'on paie ses commandes d'importation privée.

« C'est simple, explique Pierre Berlicchi, du RASPIPAV (le Regroupement des agences spécialisées dans la promotion des importations privées des alcools et des vins), il suffit de savoir compter jusqu'à trois: 1) je magasine 2) j'achète et 3) je vais chercher mes bouteilles. Nous sommes des artisans, des marchands de vin, des cavistes qui apportons une valeur ajoutée à l'offre de la SAQ. »

Simple en théorie mais, en pratique, le problème, c'est la partie 1, c'est-à-dire le magasinage. Où voir la liste des produits offerts? Comment suivre l'arrivée de nouveaux produits ou de nouveaux millésimes? À qui commander?

Le problème, comme on dit dans le jargon informatique, c'est l'interface entre l'offre et la demande.

Les agences d'importation peuvent vendre leurs produits aux restaurateurs ou aux particuliers en passant par la SAQ, mais elles ne peuvent ouvrir une boutique pour écouler leurs stocks. Il serait tellement plus simple de leur permettre d'avoir pignon sur rue à Montréal et à Québec, un endroit où on trouverait une vaste sélection des vins offerts par toutes les agences prêtes à participer financièrement à un tel projet. Cela, malheureusement, n'est pas permis au Québec.

Vous devez donc vous en remettre au site internet du RASPIPAV (www.raspipav.com), qui répertorie les produits des 45 agences membres. Allez-y faire un tour, explorez les produits offerts et profitez-en pour laisser votre courriel aux agences qui vous intéressent pour recevoir leurs offres régulières.

Le site a été amélioré au cours des dernières années, mais il est encore perfectible. On devrait notamment donner les prix des produits et permettre des recherches plus ciblées que seulement

QUELQUES SUGGESTIONS EN IMPORTATION PRIVÉE:

- Domaine Binner, Alsace, Pinot Gris (agence Plan Vin)
- Champagne Fleury père et fils (agence La QV)
- Patrick Piuze, Bourgogne (agence La céleste levure)
- Domaine Raymond Usseglio, Châteauneuf-du-Pape (agence Benedictus)
- Normand Hardie, pinot noir et chardonnay, Ontario (agence Vinéaliss)
- Au Bon Climat, Pinot noir (agence Groupe Rézin)

vin+rouge+France (c'est vaste, la France!).

Je persiste surtout à croire qu'il faudrait commencer par changer le nom du regroupement. RASPIPAV, ça sonne comme un nom de médicament générique.

Malgré ses problèmes de visibilité, l'importation privée est en pleine croissance au Québec. Il s'est vendu 236 000 caisses en I.P. en 2007-2008; ce sera 347 000 caisses en 2012-2013, une augmentation de 111 000 caisses en cinq ans. Les ventes dans le réseau de la SAQ augmenteront d'environ 3,5% par année contre des prévisions de 8% pour les importations privées dans les années à venir. Le total des ventes est passé de 55 millions en 2008 à 65 millions pour l'année en cours.

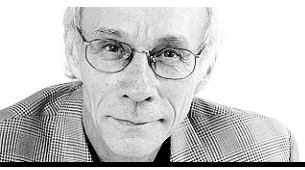
Pour vous familiariser avec ce secteur, le RASPIPAV tiendra son salon annuel les 14 et 15 novembre au Marché Bonsecours à Montréal et le 17 novembre à Québec, à l'espace Dalhousie.

Plus de 500 vins de 16 pays à découvrir, représentés par 35 agences et une soixantaine de vigneron de passage pour l'occasion.



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

Déguster avec le nez?



JACQUES BENOIT
DU VIN

Il est bon, parfois, de revenir à ce qu'on pourrait définir comme l'un des principaux fondements de toute dégustation... À savoir le nez du vin – ou le bouquet, comme on dit de façon plus élégante.

Certains dégustateurs, eux, et non des moindres, se fondent avant tout, ou même uniquement, sur leurs perceptions au plan gustatif pour juger les vins.

C'est ce que fait par exemple le célèbre dégustateur australien James Halliday, avocat de son métier, et qui, dit-il, a laissé son épouse légitime, le droit, pour convoler avec sa maîtresse, le vin... Dans son cas, faut-il dire, c'est par la force des choses qu'il est amené à déguster avant tout avec les papilles.

«Depuis quelques années, j'ai de la difficulté avec mon odorat, et je prête surtout attention aux textures», expliquait-il ainsi un soir à table (j'étais assis à ses côtés), en Nouvelle-Zélande, à l'occasion de ce grand événement qu'est Pinot Noir New Zealand – une célébration sur plusieurs jours de ce célèbre cépage bourguignon.

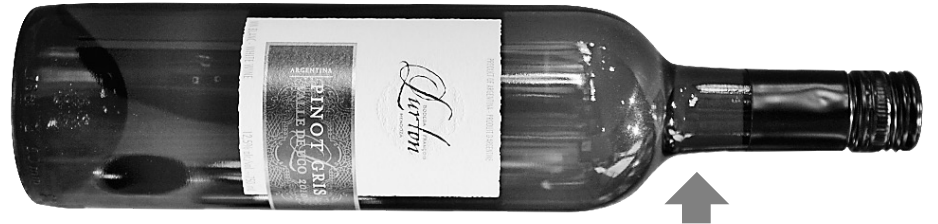
Dégustatrice redoutable, et réputée, Lalou Bize-Leroy, copropriétaire du Domaine de la Romanée-Conti, estime quant à elle que le nez du vin dit tout, et que le goût ne fait normalement que confirmer ce que le bouquet a appris au dégustateur.

Chacun a droit à son opinion (ainsi va le vin!) et, comme je l'ai déjà souligné dans cette chronique, je suis pour ma part tout à fait d'accord avec elle.

La concentration, le degré de complexité ou au contraire l'absence de complexité du vin, la nature de son boisé (rustique, ou de qualité, et même son origine –

français, américain, slovène, etc.), son degré d'astringence, le ou les cépages – c'est tout cela, entre autres, que l'attention prêtée au nez est susceptible d'apprendre au dégustateur.

Bref, on ne hume jamais trop, même s'il arrive qu'on se trompe... allègrement!



distingué, il fera un excellent apéritif, et pourra également accompagner les huîtres ou un poisson. 12% (44 caisses).

Maremma Toscana 2007
IGT Poggio Bestiale, 34,25\$
(10 845 091). ★★★1/2. \$\$\$1/2. 2010-2016.

Très beau vin rouge de Toscane, de trois cépages bordelais (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc), au bouquet généreux, marqué par des nuances chocolatées (élevage en fûts neufs de chêne français). Bien en chair, tannique, corsé, un peu carré, ses tannins sont fermes, quoique sans rugosité. Sérieux. 14,5% (89 caisses).

Uruguay 2006 Casa Bernard
Magrez Juanico, 59\$ (11 213 976). ★★★. \$\$\$1/2. 2010-2016.

Une folie à faire... Superbe vin rouge de l'Uruguay, de Tannat (65%), de Cabernet franc (20%) et de Merlot (15%), élevé en fûts de chêne français et vinifié par le Bordelais Michel Rolland. Richement coloré, il brille par l'ampleur de son bouquet, au boisé noble, mais aussi en bouche. Corsé, dense, serré, équilibré, ses tannins sont gras et (bravo!) il n'a rien d'un mastodonte. 13,5% (42 caisses).

Valle de Uco 2010 Pinot Gris
Bodega François Lurton, 14,95\$ (556 746). ★★★. \$1/2. 2010-2013.

Vin blanc de Pinot gris, d'Argentine, du Bordelais François Lurton, toujours

impeccable et encore une fois fidèle à lui-même dans ce nouveau millésime... 2010, les vendanges ayant lieu en début d'année dans l'hémisphère sud. D'une couleur dorée, son bouquet, tout en fruit, séduit par sa franchise, chose que l'on retrouve tout à fait en bouche. De corps moyen, ses saveurs sont nettes, avec de l'éclat et un après-goût qui persiste un bon moment. Savoureux. 12,5% (635 caisses).

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Mâcon-Villages 2009
Blason de Bourgogne



« Non boisé », nous dit le très joli bouquet de Chardonnay de ce Mâcon-Villages, bien typé Chardonnay, direct (si je puis dire), sans le côté minéral des chablis, et qui fait montre quand même de finesse, malgré son prix bien doux. Plutôt léger à moyennement corsé, ses saveurs, qu'avive un peu de gaz carbonique, sont nettes, comme l'annonce le bouquet, le tout bien équilibré. Délicieux. 13% (1922 caisses).

15,35\$ (10 667 423).
★★★. \$1/2. 2010-2011.

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

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

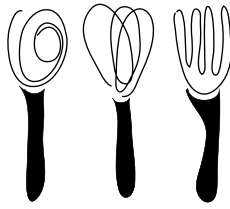
SUR CYBERPRESSE.CA

D'autres notes de dégustation à lire sur cyberpresse.ca/benoit

IGA

présente

Saveurs & tentations



5 au 7 novembre 2010
Place Bonaventure

L'événement montréalais consacré à la gastronomie, aux plaisirs de la table et au terroir d'ici et d'ailleurs

DÉGUSTATIONS
CONFÉRENCES
ACHATS SUR PLACE
DÉMONSTRATIONS
RENCONTRES

Plus de 100 exposants

HORAIRE D'OUVERTURE

Vendredi 5 novembre 2010 | 12 h à 21 h
Samedi 6 novembre 2010 | 10 h à 18 h
Dimanche 7 novembre 2010 | 10 h à 17 h

TARIF D'ENTRÉE 10 \$ taxes incluses.



Un **ESPACES CONFÉRENCES** avec des personnalités hors de l'ordinaire : Anne-Marie WITHENSHAW, le cuisinier rebelle Antoine SICOTTE, Philippe MOLLÉ, Bertrand EICHEL, et d'autres!



L'**ESPACE CHOCOLAT CACAO BARRY** offre des dégustations et démonstrations avec les grands chocolatiers : Christophe MOREL, Lodovic FRESSE, Nancy SAMSON, et bien d'autres!



L'**ESPACE LA TABLÉE DES CHEFS** propose des ateliers et démonstrations avec les chefs des plus grands restaurants du Québec.



Les **10 FINALISTES** de la **COMPÉTITION DES APPRENTIS CUISINIERS ET PÂTISSIERS** seront à l'oeuvre en direct les trois jours.

Le **DÉFILÉ CHOCOLATÉ** en mettra plein la vue le vendredi et le samedi : designers et chocolatiers québécois se rencontrent sur la même scène!

Présenté par **LA PRESSE** cyberpresse.ca Vos auteurs préférés seront

présents à **L'ESPACE RENCONTRES** pour conférences et dédicaces: **Laurent GODBOUT, Jérôme FERRER, Bob Le Chef, Anne SAMSON, Jean-Paul GRAPPE**, et bien d'autres!

- Visitez le côté gourmand des régions du Québec (Laurentides, Lanaudière, Outaouais, Îles-de-la-Madeleine) et du Portugal (avec Portus Calle).
- Les trois finalistes du concours **CHOCOMANIA** seront au rendez-vous.
- Assistez au lancement tant attendu du livre *Les Chefs!*.
- Visitez l'**ESPACE BIO NATURE** pour en apprendre plus sur les aliments biologiques.

GAGNEZ un voyage à VARADERO!

Sol Melia CUBA VACANCES **AIR CANADA**
WWW.SOLMELIACUBA.COM



SamyRabbat
Le Réseau de l'Agriculture, des Alcools et de l'Hospitalité

LE must

espaces.ca

LA PRESSE
cyberpresse.ca

www.saveursettentations.com

Consultez le site pour le PROGRAMME COMPLET, la LISTE DES PERSONNALITÉS et l'HORAIRE HEURE PAR HEURE.

GOURMAND

Un carrefour à Saint-Henri

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Installé dans une partie encore peu exploitée de la rue Notre-Dame, bien à l'ouest d'Atwater, mais avant l'échangeur Turcot, Tuck Shop est un nouveau restaurant de cuisine du marché dont on se demande s'il s'est donné comme mission de relancer le quartier ou si, au contraire, il n'est pas l'établissement qu'a longuement attendu un voisinage déjà transformé par ses nouveaux résidents.

Chose certaine, il s'intègre parfaitement au style des environs avec son allure rétro et vintage chaleureuse.

Chose certaine aussi, les gens qui ne sont pas du quartier ont commencé à la fréquenter assidûment depuis son ouverture il y a quatre mois. Certains arrivent de Westmount ou de Notre-Dame-de-Grâce, voire de Hampstead.

Si des restaurants comme Tuck Shop continuent de s'installer dans la rue, ce coin de Saint-Henri pourrait très bien devenir comme le Mile-End: un joyeux carrefour rempli de studios, d'artistes et de gens créatifs de toutes sortes habitant de vieilles maisons intelligemment retapées, dont les commerces d'avant-garde peuvent survivre grâce aux consommateurs provenant aussi des quartiers bourgeois des alentours.

Une telle transformation est déjà abondamment amorcée dans la zone entourant le marché Atwater, mais cette fois on regarde vers l'ouest, vers une nouvelle frontière qui a un orteil à Ville-Émard.

Tuck Shop est donc à un carrefour, qui lui va bien. Il a la flamme de la cuisine de la Taverne Monkland dans ses premières belles années, d'ailleurs, des anciens de ce restaurant de Notre-Dame-de-Grâce sont aux fourneaux et en salle. Il a le côté chaleureux et rustique du Liverpool House qui n'est pas loin, mais sa foule est moins flamboyante et son atmosphère



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Si des restaurants comme Tuck Shop continuent de s'installer dans l'ouest de Saint-Henri, ce coin pourrait très bien devenir comme le Mile-End: un joyeux carrefour rempli de studios, d'artistes et de gens créatifs.

plus bon enfant. Le Tuck Shop a aussi des airs de tous ces restaurants urbains carnivores qui pullulent depuis des années un peu partout en ville. Mais il n'a ni les têtes de cervidés empaillés aux murs ni cette impression de vouloir faire comme les autres dans l'assiette.

On a plutôt l'impression que des vétérans de la Taverne, jadis pionnière en son genre, ont eu envie de relancer un bon restaurant de quartier ailleurs, avec la fraîcheur d'un nouveau départ.

Un menu classique et adapté

Les points forts de ce nouveau lieu? Un menu qui s'adapte aux arrivages. Des plats roboratifs bien équilibrés et bien faits, qui n'essaient ni de faire de la haute voltige créative ni de reprendre telles quelles des combinaisons archiconnues, mais qui intègrent bien des éléments modernes gagnants. Ainsi, un potage au maïs riche et sucré est tout sim-

plement ponctué d'un trait d'huile d'olive et de coulis au poivron grillé, tandis que du maïs soufflé apporte du croquant. L'assiette de charcuterie, elle, plutôt que de défiler les saucissons et terrines, propose une croquette d'effiloché de canard et un tout petit morceau de foie gras poêlé déposé sur un morceau de brioche (un peu trop grillée) et une salade de pommes et noix élégamment acidulée par du zeste de citron.

L'ensemble n'est pas spécialement élégant, mais on sent une finesse dans la recherche d'un équilibre fraîcheur avec ces rondelles de radis et de concombres déposées comme compléments.

La salade d'automne est elle aussi sans prétention mais, encore là, remplie de légèreté qui craque sous la dent: des cubes de betteraves, des carottes, des concombres, l'amertume fragile de belles feuilles de chicorée, un peu de la richesse salée mais

moelleuse de quelques morceaux de prosciutto.

En plat principal, le menu décline encore des classiques: côtes braisées, steak frites... Nous avons goûté au magret de canard qui pourrait être servi un peu plus saignant, mais fait une réconfortante rencontre avec du chou de Savoie poêlé et des spätzle. Un vrai plat d'automne allumé par des cubes de courge poivrée et des grains de pomme grenade bien acidulés.

Le pâté au poulet, qui arrive en portion généreuse, est accompagné lui aussi de salade. Contrairement aux pâtés classiques, et on l'en remercie, il ne baigne pas dans la béchamel, mais trouve plutôt sa saveur dans le thym et le romarin généreusement intégrés à la garniture.

Place au dessert

Au dessert, la tarte à la citrouille est peu sucrée, lourde et trop généreusement

TUCK SHOP

4662, rue Notre-Dame Ouest,
Montréal, 514-439-7432

> Prix: Entrées entre 5 \$ et 16 \$, plats entre 19 \$ et 28 \$. Sans boire trop de vin, on peut s'en sortir à 50 \$ par personne tout compris.

> Vins: Peu de vins au verre et peu d'importations privées. Les grands amateurs trouveront le tout un peu court malgré quelques bouteilles intéressantes.

> Décor: Mur de brique, lampes recyclées, meubles rétro. On est dans Saint-Henri et le restaurant cherche à retrouver l'atmosphère ancienne des lieux, avec des touches urbaines modernes.

> Ambiance: Des adultes des quartiers voisins de Notre-Dame-de-Grâce, Westmount, voire Hampstead. Des jeunes couples et des copines qui s'assoient au bar. Le restaurant est bien rempli et, surtout les week-ends, il ne faut pas oublier de réserver.

> Service: Gentil, accueillant et accommodant, mais parfois un peu brouillon.

⊕ L'atmosphère rétro et la cuisine réconfortante sans prétention, dans un lieu sans chichi.

⊖ Quelques petites erreurs techniques dans la préparation des plats. Une carte de vins à retravailler.

On y retourne? Oui.

rehaussée à la cannelle, ce qui lui donne une amertume déplacée. Et la très simple chantilly qui l'accompagne aurait profité d'un peu plus de personnalité – quelques gouttes de bourbon peut-être? Par contre, le brownie est un des meilleurs mangés depuis longtemps. Avec des noix fraîches, beaucoup de beurre, de sucre, de moelleux, de chocolat aux saveurs profondes. Un classique réellement bien travaillé qui vaut presque le détour vers ce nouveau quartier en transformation.

Rapide et sain et libanais

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
SUR LE POUCE

Le monde de la restauration minute nous a toujours plongés dans la consternation. Pourquoi? Parce que la rapidité ne va pas vraiment dans le sens de santé, en tout cas quand il est question de nourriture. C'est réellement le degré zéro de la vertu.

Prenez tous ces restos ultra-rapides libanais, grands succès de cette ère de l'empressement: on n'y trouve pas une goutte d'huile d'olive, les plats sont souvent préparés en usine, tout goûte un peu le réchauffé, le standardisé, le neutralisé, les parfums sont comme asphyxiés. C'est la nourriture dans toute son indignité. Quelle triste réputation ça leur fait, aux Libanais, eux qui sont d'ordinaire si bons en cuisine.

Heureusement, il y a des exceptions et l'Omnivore en est une. Petit troquet, comptoir rapide, plats présentés en réchauds comme chez les autres, mais avec une différence importante: tout est préparé sur place, devant nous et ça se goûte. L'un des



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Contrairement à la plupart des comptoirs libanais, l'Omnivore propose des aliments cuisinés sur place.

patrons nous explique que sa grand-mère continue de venir préparer les feuilles de vigne farcies parce qu'il n'arrive pas à reproduire exactement l'assemblage d'épices qui donne l'arôme exact. En tout cas, on est d'accord, elles sont fantastiques, parfumées, élastiques. Et pour quelques dollars l'assiette, on n'en croit difficilement nos papilles.

Au menu

Cela dit, la maison propose des plats herbivores (cinq entrées, houmous, baba ghanouj, braisé d'okras à la tomate, taboulé, haricots de lima, entre autres choix, tous préparés dans la journée) ou des plats carnivores (avec des kebabs de poulet, de bœuf ou de poisson) et aussi une assiette mélangée qui consti-

OMNIVORE

4351, boul. Saint-Laurent
514-303-5757

⊕ Le décor un peu vieille grange québécoise, un peu cafétéria d'école primaire.

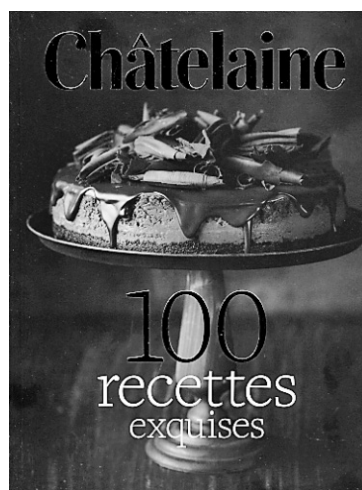
⊖ Pas de vin ni de bière.

On y retourne? Chaque fois qu'on est dans le coin et qu'on a faim.

tue un repas plutôt copieux.

Oh! ce n'est pas le Pérou, mais c'est ce qu'il y a de mieux dans le genre rapide-pressé-pas cher. Il y a même de la texture dans les plats (croustillant sandwich qui nous remplit d'émotions devant le shawarma), de la couleur qui ressemble à ce que mère Nature entendait (aubergines à chair blanche, pois chiches jaunes, persil vert éclatant) et, croyez-le ou non, les patrons aux bras poilus sont même capables de sourire et de rigoler avec vous. Et les desserts? Ils ne sont pas enveloppés dans le plastique, mais règnent, fiers de cette fraîcheur des dattes, de la semoule un peu poudreuse, du beurre et du miel. Quel contraste! On s'y précipite!

J'AI LU



Châtelaine:
100 recettes exquises
éd. Rogers, 224 p., 34,95 \$

Pour marquer son 50^e anniversaire, Châtelaine a décidé de réunir dans un seul ouvrage 100 recettes publiées dans le magazine depuis ses débuts et qui ont comme seul point en commun d'être des formules gagnantes. Cannelés bordelais, gaspacho à la pastèque, côtelettes d'agneau à la fleur d'ail... Les plats se suivent et ne se ressemblent pas, mais sont tous faciles à préparer avec des ingrédients qui se trouvent aisément. Photos impeccables, graphisme épuré et quelques recettes de chefs, dont un brownie aux amandes et abricots signé Masami Waki (Club chasse et pêche). On n'est pas dans la haute voltige gastronomique, mais solidement et savoureusement dans les classiques. À offrir aux cuisiniers du dimanche et de tous les jours.

— Marie-Claude Lortie

RICARDO

OFFRE SPÉCIALE
D'ABONNEMENT POUR NOËLUNE IDÉE GÉNIALE POUR LE PROF, BELLE-MAMAN,
OU LES ÉCHANGES DE CADEAUX!Rendez-vous à ricardocuisine.com5 MAGAZINES
pour
25 \$

RICARDO

PRÉPARONS NOËL
RECETTES ET ASTUCES
POUR BIEN S'ORGANISER
LES MARCHÉS DE NOËL AU QUÉBEC
on a testé et trouvé
la méthode infallible pour
une dinde juteuse
ON TOMBE DANS LE
SUCRE À LA CRÈME+ Avec le Ricardo
SPÉCIAL DU DÉCÈS
MES RECETTES-CADEAUX