

ACTUEL GOURMAND

sur cyberpresse.ca

RESTOS

Retrouvez nos plus récentes critiques de restaurants sur cyberpresse.ca/restos



BARBECUE

Trucs, recettes et nouveautés pour le gril sur cyberpresse.ca/bbq



RESTO
CHASSE ET PÊCHE
AU CHÂTEAU
RAMEZAY

PAGE 6

VINS
ACCORDS
RAFFRAÎCHISSANTS
ET BEAUJOLAIS DE QUALITÉ

PAGES 4 ET 5

THÉS DE PRINTEMPS

DÈS QUE LE TEMPS SE RADOUCIT, LES AMATEURS SURVEILLENT L'ARRIVÉE DES THÉS DE PRINTEMPS. LOIN DES NOTES PLUS LOURDES OU FUMÉES DE CEUX D'AUTOMNE, LES THÉS DE PRINTEMPS SONT GÉNÉRALEMENT LÉGERS, DÉLICATS, EN ACCORD AVEC LA SAISON...

UN DOSSIER TOUT EN THÉ, À LIRE EN PAGES 2 ET 3



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE



CUISINER
et MANGER
DEHORS

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10 % de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES



RICARDO
Special
CUISINE
D'ÉTÉ!
Recevoir, cuisiner
et manger dehors

Nos sundaes
double personnalité
Forêt-noire, tarte au
sucre... irrésistibles!

QUÉBEC fête son 400^e
Que visiter et savourer

EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisez avec Ricardo
en semaine sur les ondes
de Radio-Canada.



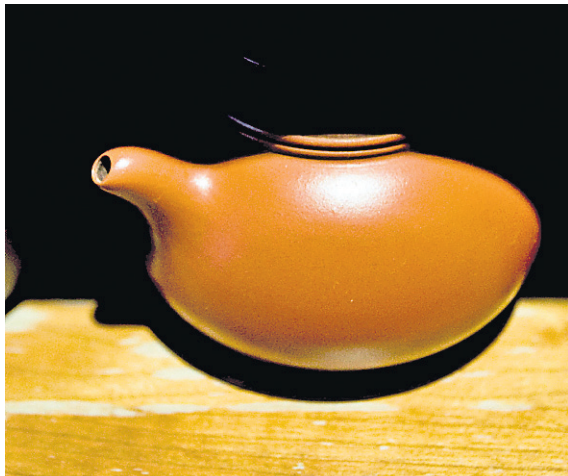
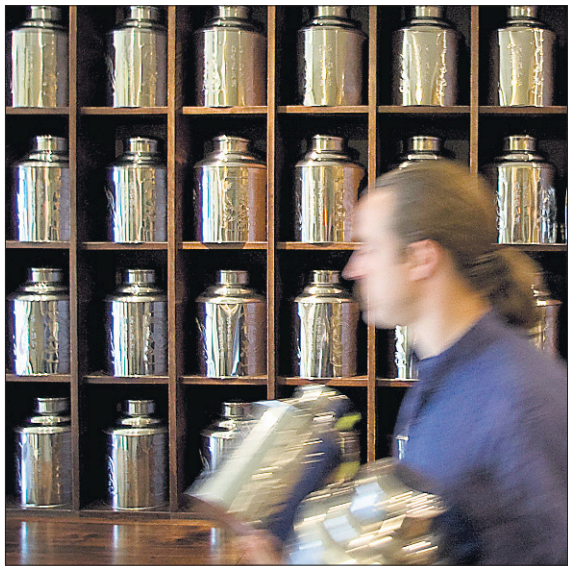
RADIO-CANADA
TÉLÉVISION

LES ÉDITIONS
GESCA

ACTUEL GOURMAND



La maison de thé Camellia Sinensis, où ces photos ont été prises, organise ce week-end un festival des thés de printemps, avec des conférences-dégustations, au marché Jean-Talon. Pour information: www.camellia-sinensis.com.



PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE

LE PRINTEMPS DU THÉ

JANIE GOSSELIN

Après l'hiver et le froid, les théiers renaissent à la vie pour offrir leurs premiers bourgeons aux cueilleurs, dans des coins reculés de l'Inde, de la Chine ou du Japon. Ces premières pousses ont un goût particulier, délicat, dont les amateurs de thé se réjouissent après une longue pause hivernale. Quand la neige commence à fondre à Montréal, les employés comme les habitués du Camellia Sinensis surveillent les camions de livraison par la fenêtre. Si l'un d'eux s'arrête à la boutique-maison de thé de la rue Émery, c'est l'effervescence: le thé de printemps, fraîchement cueilli, est arrivé. «Le thé de printemps, c'est un sentiment de fraîcheur, un éclat en bouche», dit Hugo Americi, l'un des quatre copropriétaires

du Camellia Sinensis, nommé d'après l'arbuste qui donne le thé. Loin des notes plus lourdes ou fumées des thés d'automne, les thés de printemps sont généralement légers, délicats, en accord avec l'humeur post-hivernale des consommateurs. Chaque année, les propriétaires du salon partent entre mars et juin sur «leurs» routes du thé pour sélectionner des variétés provenant de Chine, de l'Inde, du Japon ou de Taiwan, qui se retrouveront dans leurs immenses pots en argent. «On goûte plusieurs thés en voyage. On choisit ensuite lesquels on ramène. On regarde l'équilibre en bouche et avec le nez, s'il y a de beaux arômes, la texture, l'absence de défaut ou d'arrière-goût... C'est difficile. On a appris sur le tas, avec des bouquins», explique M. Americi, qui est de l'aventure du Camellia

Sinensis depuis son ouverture en 1998. Le thé est un univers extrêmement complexe: les méthodes de cueillette et de triage sont très différentes d'un endroit à l'autre. La Chine, par exemple, a conservé des méthodes beaucoup plus traditionnelles dans le traitement des feuilles que le Japon, où une technologie de pointe permet de séparer les bourgeons abîmés des autres. L'inclinaison de l'arbuste, son altitude ou son âge sont autant de facteurs qui influencent le goût final de la boisson. Et le moment de la cueillette a également son importance. «On goûte vraiment la différence quand c'est un thé de printemps», dit Sylvain Guilmain, qui s'est découvert un intérêt pour le thé il y a une dizaine d'années. «Ça fait du bien au palais. On attend tout l'hiver!» ajoute en riant le professeur d'histoire. Selon lui, l'excitation printanière





PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE

PETIT LEXIQUE DU THÉ

Noir, vert ou blanc, le thé provient d'une seule espèce de théier, le *camellia sinensis*. Les goûts varient selon une multitude de facteurs, comme le climat, l'emplacement ou le traitement.

THÉ VERT

Il n'est pas oxydé, contrairement aux thés wulong ou noirs. La dessiccation permet de détruire les enzymes responsables de l'oxydation et de conserver les feuilles vertes, en les chauffant rapidement. Il peut se conserver 12 mois pour un thé chinois et entre 6 à 12 pour un japonais.



Source: Maison de thé Camellia Sinensis.

THÉ NOIR

Le thé noir est fermenté ou oxydé, grâce à une forte humidité et une température élevée. C'est ce qui lui donne sa couleur foncée et son goût astringent. Il se conserve 18 mois.



THÉ WULONG

Les feuilles entières sont partiellement oxydées. Selon le degré d'oxydation, il s'agit d'un wulong-vert ou d'un wulong-noir, qui est parfois torréfié. Il se conserve entre 12 et 18 mois.



THÉ BLANC

Il demande le moins de manipulation. Ses feuilles sont desséchées à l'aide de ventilateurs. Il est faible en théine. Bien entreposé, il se conserve environ 18 mois. Il est recommandé de le boire dans une petite quantité d'eau, pour en apprécier toutes les subtilités.



ressentie par les amateurs de thés se compare à celle des accros de fruits fraîchement cueillis lors des premières récoltes.

Santé!

Plusieurs personnes ont commencé à boire du thé après avoir entendu parler de ses propriétés anticancer. Ce n'est pas son cas. Mais Sylvain Guilmain est somme toute très content que sa boisson préférée, le liquide le plus bu au monde après l'eau, ait des effets bénéfiques. « On se fait toujours dire que tout est mauvais. Au moins, le thé est quelque chose que je peux déguster sans culpabilité! »

Dans la tradition asiatique, le thé de printemps est aussi réputé pour ses effets revitalisants. « Il y a plus d'énergie dans le thé de printemps. Il nous permet d'éliminer les toxines de l'hiver », explique Fabrice Perrin, copropriétaire du salon Esprithé,

de l'avenue Laurier Est, ouvert depuis bientôt trois ans. Les quantités sont moins impressionnantes qu'au Camellia Sinensis. Mais chaque thé est sélectionné par le maître du thé, Nadia Bécaud. « Elle a donné sa vie au thé », explique M. Perrin, visiblement admiratif.

Au fil des ans, le Français d'origine a appris à reconnaître les bons thés. Comme tout le monde, il a commencé par boire du thé en poche. Tout un monde s'est ouvert à lui à l'essai du thé en feuilles.

Aux clients qui entrent dans sa boutique en quête d'un élixir, mais rébarbatifs au goût particulier de la boisson, il rétorque: « Avez-vous fait la grimace la première fois que vous avez goûté une bière? Oui. En buvez-vous encore? Oui. Il faut se laisser du temps. »

Et la meilleure méthode pour profiter pleinement de la subti-

lité des arômes du thé de printemps? « Un nez et une bouche constituent le meilleur baromètre. Buvez et sentez. Il faut se faire confiance. »



DE LA TASSE À L'ASSIETTE

JANIE GOSSELIN

« La notion d'un thé qui se marie avec un plat n'existe que dans la tête de certains chefs », affirme d'emblée le spécialiste des épices Philippe de Vienne. Le copropriétaire de l'entreprise Épices de cru (Olives et épices, La dépense) reproche aux gens de trop souvent vouloir appliquer les mêmes règles au thé qu'au vin. « La tradition est plutôt de choisir la collation qui se déguste avec le thé », dit-il.

Rien n'empêche cependant d'utiliser les feuilles de thé pour parfumer un plat. Mais attention: le thé est fragile et son goût risque d'être masqué si on ne l'utilise pas adéquatement. Le cuire, par exemple, lui ferait perdre toute saveur.

Pour un thé de printemps, aux notes subtiles, M. de Vienne suggère de choisir des ingrédients délicats, comme les champignons sauvages ou les crevettes. « On peut faire une excellente sauce avec les thés verts, par exemple. » Il cite aussi la tradition de déglacer une poêle avec du thé, qu'on devrait remettre à l'honneur, selon lui.

Lui-même est un grand consommateur de thé, qu'il boit seul ou avec de la nourriture. « J'adore la tradition du thé anglaise. C'est ce qu'on faisait avec mes enfants. Dans l'après-midi, on sortait la théière, avec des petits biscuits, des pommes et du miel, des craquelins. C'est vraiment une collation délicieuse! »

Le maître des épices donne un atelier sur la cuisine et le

thé aujourd'hui au marché Jean-Talon, dans le cadre d'une série de conférences sur les thés de printemps organisée ce week-end par le salon Camellia Sinensis.

Si, depuis quelques années, l'engouement pour les thés verts est à son comble, M. de Vienne prédit que, dans l'avenir, il y aura une réhabilitation des autres thés. « On va apprendre ce que les Chinois savent déjà depuis longtemps: que le thé a des propriétés médicinales. » Comprendre aussi qu'on ne choisit pas le thé en fonction du plat, mais bien selon ses caractéristiques: un thé amer stimule l'appétit, par exemple, alors qu'un thé noir est davantage reconnu pour faciliter la digestion.

ACTUEL GOURMAND

RECETTES

Recettes de Philippe de Vienne, d'*Épices de Cru*

PRALINES AU THÉ

Ingrédients

- > 2 c. thé de thé noir pu-erh ou autre thé parfumé
- > 2 tasses noix de Grenoble ou pacanes
- > 3/4 tasse de sucre
- > Huile végétale (pour la friture)

PRÉPARATION

1. Griller le thé dans un wok à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bien aromatique et sec. Laisser refroidir.
2. Réduire le thé en poudre au mortier. Réserver.
3. Faire bouillir vigoureusement huit tasses d'eau. Blanchir les noix une minute.
4. Égoutter bien puis rouler les noix bien chaudes dans le sucre.
5. Chauffer l'huile dans un wok à feu vif.
6. Frire les noix jusqu'à ce qu'elles caramélisent, de quatre à cinq minutes.
7. Placer les noix cuites sur une tôle de métal. Saupoudrer de thé.
8. Laisser refroidir avant de servir. Au besoin, conserver les pralines dans un bocal hermétique.

CREVETTES AU THÉ DU Puits DU DRAGON

Ingrédients

- > 1 1/2 c. soupe de thé du puits du dragon ou autre thé vert chinois
- > 1 lb de petites crevettes épluchées
- > 1 c. à thé de sel (en tout)
- > 2 c. à thé de fécule maïs (en tout)
- > 1 c. à soupe de vin de riz ou xérès
- > 1 blanc d'oeuf
- > 2 c. à soupe d'huile d'arachide

PRÉPARATION

1. Infuser le thé dans une tasse d'eau bouillante.
2. Nettoyer et déveiner les crevettes.
3. Ajouter 1/2 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de fécule de maïs. Mélanger bien et rincer les crevettes à grande eau. Éponger les crevettes égouttées sur un papier absorbant.
4. Placer les crevettes dans un bol avec le sel restant et le vin de riz. Battre le blanc d'oeuf et la fécule restante. Ajouter aux crevettes et mélanger.
5. Chauffer un wok. Ajouter l'huile et sauter les crevettes une minute à feu vif.
6. Ajouter 1/2 tasse de thé infusé plus une bonne cuillerée de feuilles de thé.
7. Cuire 30 secondes de plus et servir.

RECETTE DE THÉ GLACÉ MAISON

Ingrédients (pour 2 litres)

- > 1 petite orange coupée en morceaux
- > 1 poignée de feuilles de menthe fraîche
- > 8 c. à thé de thé noir Assam ou autre
- > 5 c. à soupe de sucre brut
- > 10 graines de cardamome verte
- > 5 grains d'anis étoilé
- > Pincée de pétale de rose

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans un grand récipient (style pot Mason). Ajouter ensuite de l'eau froide. Couvrir et laisser infuser de huit à 10 heures au réfrigérateur. Filtrer puis ajuster le sucre au goût. Servir sur quelques glaçons. Les épices peuvent varier selon les goûts.

(Recette fournie par Hugo Americi, copropriétaire de Camellia Sinensis)



ACTUEL GOURMAND

J'AI TESTÉ JANIE GOSSELIN

CRÈME GLACÉE AU MATCHA

Les initiés du matcha, ce thé vert japonais réduit en poudre, apprécieront l'amertume de cette crème glacée. Pour les autres, il s'agira peut-être de la façon la plus estivale et la plus rafraîchissante de découvrir cette saveur. D'une belle couleur verte, la glace est un peu sucrée, sans trahir le goût particulier du thé. À consommer sur place ou en pot à rapporter à la maison.

6,75\$ le demi-litre au Havre-aux-glaces (marché Jean-Talon).



DARJEELING RISHEEHAT DJ-45

Originaire de l'Inde, ce thé noir est frais, avec un petit goût sucré qui rappelle la pêche. D'une belle couleur pâle et dorée, il est subtil et sans amertume. Cueilli au printemps, il dégage un arôme de terre humide. Il est préférable d'attendre quelques minutes après l'ébullition de l'eau avant de la verser sur les délicates feuilles roulées.

10\$ les 50 g chez Camellia Sinensis.



Parfums harmoniques d'été



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

Pour que l'union soit quasi parfaite entre un vin blanc, comme l'inspirant, vivifiant, désaltérant, expressif et excellent Riesling Hattenheimer Schützenhaus Kabinett 2006 Rheingau, Balthasar Ress Weingut, Allemagne (18,05\$; 10244551), et des rouleaux de printemps aux crevettes, usez de mes chemins harmoniques en ajoutant à vos rouleaux une fine julienne de daïkon, ainsi qu'un émincé de feuilles et de coeur de céleri, sans oublier la menthe fraîche et les zestes de lime.

L'été étant à nos portes, le moment est parfaitement choisi pour vous proposer quelques idées de mets de saison, plus parfumés les uns que les autres, ainsi que des vins blancs secs, croquants et aromatiques au possible, pour les escorter avec brio, tout en vous rafraîchissant les papilles autant que l'esprit.



FRANÇOIS CHARTIER

VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Commençons avec l'un de mes mets favoris lorsque le soleil déverse ses torrides rayons sur nos corps, c'est-à-dire les plus qu'aromatiques et estivaux rouleaux de printemps aux crevettes, que tout le monde peut cuisiner à la maison tant il est passablement simple de s'en rouler un! Pour que l'union soit quasi parfaite avec un vin blanc vif, aérien et extraverti, usez de mes chemins harmoniques moléculaires en ajoutant à vos rouleaux une fine julienne de daïkon, ces délicieux et anisés radis japonais, ainsi qu'un émincé de feuilles et de coeur de céleri, sans oublier la menthe fraîche.

Tous trois sont des ingrédients de la famille des anisés, étant en lien très étroit avec le type de vin à choisir, qu'il soit de riesling, de sauvignon blanc, d'albariño, de chenin blanc ou de grüner veltliner. Pourvu que le vin sélectionné ne soit pas boisé ni marqué par une surmaturité aromatique typique des pays chauds. Enfin, pour sceller l'accord, spécialement avec un riesling, et en aromatiser les rouleaux, râpez quelques zestes de citron vert au-dessus de la farce et juste avant de rouler. Ainsi, en plus des zestes, les huiles essentielles du citron vert parfumeront le contenu des feuilles de riz et feront un lien supplémentaire avec le riesling aux tonalités d'agrumes.

Quels vins servir? Optez pour cet excellent Riesling Hattenheimer Schützenhaus Kabinett 2006 Rheingau, Balthasar Ress Weingut, Allemagne (18,05\$; 10244551), dégusté la semaine dernière, justement sur ces délicieux rouleaux confectionnés à la maison, «par et pour» ce vin. Le lien harmonique, pour ne pas dire moléculaire, avec la menthe, le daïkon, le céleri et les zestes est tout simplement vibrant! Vous pourriez aussi choisir un jeune et tout aussi fringant et aérien chablis, non boisé. À l'image de la cuvée **La Vigne de la Reine 2007 Chablis, Château de Maligny, Jean Durup Père & Fils, France** (23,75\$; 560763).

Qui s'exprime par des notes très aromatiques de fruit d'une fraîcheur remarquable, ainsi que d'une certaine minéralité sous-jacente. On croque à pleines dents, comme un raisin très frais, dans une acidité vivifiante, ainsi que dans un corps aérien et un brin satiné. Ces deux vins feront aussi de belles envolées avec des plats rafraîchissants, allant dans la même direction que les rouleaux. Ce à quoi répondent la salade de crevettes et vinaigrette au jus de pamplemousse rose et le saumon cru mariné à l'aneth.

Pour rester dans le même style de mets et de vins raffinés, si vous avez la bonne idée de concocter une salade de fenouil frais et fromage de chèvre chaud, suivie d'un filet de saumon au cerfeuil et au citron, vous devrez remplir vos verres de l'une des plus remarquables aubaines de l'heure chez les vins qui offrent à la fois subtilité, prestance, présence et élégance. J'ai nommé le **Domaine des Huards 2005 Cheverny, Michel Gendrier, France** (16,50\$; 961607), un sauvignon blanc comme vous en avez rarement dégusté, sec, droit, élancé, mais d'un satiné de texture hors norme, spécialement pour un vin de ce prix. Miel, pâte d'amandes, acacia s'entremêlent en bouche dans une très longue finale anisée.

Ceux qui recherchent des vins blancs pour amateurs de rouges, donc plus nourris et plus texturés, pouvant escorter des mets plus généreux, ne voudront pas

manquer le **Barranc dels Closos «blanc» 2006 Priorat, Mas Igneus, Espagne** (21,80\$; 10857729) – qui commence à peine à être distribué en succursale. Il s'avérera probablement la plus belle nouveauté en blanc à nous être parvenue d'Espagne en 2008. Le nez vous charme littéralement par sa richesse et son détail, exhalant une complexité aromatique jouant dans la sphère des notes de pêche, d'abricot ainsi que des notes empyreumatiques rappelant légèrement le boisé, le miel et la cire d'abeille.

La bouche suit avec ampleur, générosité, corps, plénitude et persistance. Un vin de soleil non dénué de fraîcheur, d'une sensualité incroyable, spécialement pour le prix demandé. Servi à 14 °C, après l'avoir transvasé en carafe, donc plus frais que froid, il fera la part belle aux pâtes aux fruits de mer et au Pernod, à mon lapin exotique pour amateurs de vins blancs (voir recette dans *À table avec Chartier*), ainsi qu'à un fromage à croûte fleurie, farci d'une poêlée de champignons.

Enfin, tout en demeurant chez les blancs pour amateurs de rouges, si le cuisinier vous décide de profiter des premières fraises qui apparaîtront sur le marché pour confectionner un sauté de porc aux fraises – au lieu de l'habituel ananas, qui, de toute façon, possède la même structure moléculaire, aromatiquement parlant, que la fraise –, il servira un blanc qui aime s'acoquiner avec l'ananas, et son double qu'est la fraise, **Les Fiefs d'Aupenac 2006 Saint-Chinian «Roquebrun», Cave de Roquebrun, France** (17,75\$; 10559174).

C'est qu'il y a de la matière et du gras dans ce blanc dense et généreux, à la bouche pleine et sphérique, à l'acidité discrète et aux saveurs plus que persistantes. Donc, pour l'apprécier à sa juste valeur, il vous faudra le passer en carafe et le servir à température plus élevée que d'habitude, afin que la chaleur dilate sa texture, lui donnant de l'expansion. Après quoi, vous pourrez aussi le servir avec des mets exotiques, habituellement plus difficiles à unir au vin, comme le curry de poulet à la noix de coco, les mignons de porc mangue-curry ou les escalopes de porc grillées à la salsa fruitée. Sur ce, bons blancs et à samedi prochain.

QUELQUES HARMONIES

Rouleaux de printemps aux crevettes farcis de daïkon, de feuilles et de coeur de céleri, de menthe fraîche et de zestes de lime.

Riesling Hattenheimer Schützenhaus Kabinett 2006 Rheingau, Balthasar Ress, Allemagne (18,05\$; 10244551)

Salade de crevettes et vinaigrette au jus de pamplemousse rose ou saumon cru mariné à l'aneth.

La Vigne de la Reine 2007 Chablis, Château de Maligny, France (23,75\$; 560763)

Salade de fenouil frais et fromage de chèvre chaud ou filet de saumon au cerfeuil et au citron.

Domaine des Huards 2005 Cheverny, France (16,50\$; 961607)

Pâtes aux fruits de mer et au Pernod, mon lapin exotique pour amateurs de vins blancs ou fromage à croûte fleurie farci d'une poêlée de champignons.

Barranc dels Closos «blanc» 2006 Priorat, Espagne (21,80\$; 10857729) – qui commence à peine à être distribué en succursale.

Sauté de porc aux fraises, curry de poulet à la noix de coco, mignons de porc mangue-curry ou escalopes de porc grillées à la salsa fruitée.

Les Fiefs d'Aupenac 2006 Saint-Chinian «Roquebrun», France (17,75\$; 10559174)

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

FUTURE SHOP

Ça déménage!
Courez la chance de
gagner cet ensemble
d'électroménagers.



Participez en magasin pour gagner un ensemble comprenant un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle, une laveuse et une sècheuse de marque Inglis.

Remplissez le formulaire ci-dessous et participez dans un des magasins Future Shop au Québec. Voir détails en magasin.

Nom : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____

Question : 100÷4-6= _____

LA PRESSE

Aucun achat requis. Le concours s'adresse seulement aux résidents du Québec étant âgés de 18 ans ou plus. Les chances de gagner dépendent du nombre de participations. Le grand prix est un ensemble de gros électroménagers de 5 pièces d'Inglis et comprend un réfrigérateur, une cuisinière, un lave-vaisselle et un duo pour la lessive. La valeur au détail approximative est de 3 050\$. Chaque samedi de juin, des formulaires de participation seront publiés dans les 7 journaux Gesca (La Presse, Le Soleil, Le Droit, Le Quotidien, Le Nouvelliste, La Tribune et La Voix de l'Est). Les participations au concours sont valides du 1^{er} au 30 juin 2008 dans tout magasin Future Shop du Québec. Les participants sélectionnés doivent répondre à une question de compétence mathématique. Tous les règlements en magasin.

J'AI TESTÉ

JANIE GOSSELIN

GÂTEAU AU THÉ VERT

Ces petits gâteaux secs et moelleux, fabriqués à Taiwan, contiennent une gelée au thé vert dans leur centre. Le goût est floral et sucré. Ils sont emballés individuellement et peuvent donc se conserver plus longtemps. Une collation originale pour accompagner l'heure du thé.

3,99\$ chez Uni (dans le Quartier chinois).



BISCUITS AU THÉ VERT SEVEN SEVEN

Plusieurs couches minces de gaufrettes, garnies d'une pâte au thé vert et enrobées de chocolat blanc, composent les petits biscuits au thé vert de Seven Seven. Le goût de thé est très peu présent dans ce biscuit de Taiwan, très sucré.

1,99\$ chez Uni.



Des beaujolais de qualité



JACQUES BENOIT
DU VIN

Est-ce le début... de la renaissance du Beaujolais? Toujours est-il que ce vignoble, longtemps boudé par de nombreux amateurs, produit désormais un certain nombre de vins de qualité, ce qui a de quoi réjouir.

Exemple éloquent: le **Beaujolais 2006 L'Ancien Terres Dorées Jean-Paul Brun**, bien coloré pour un vin de cette appellation, et dont le bouquet de fruits rouges, aux nuances comme de framboises, d'un charme certain, évoque à s'y méprendre le bon bourgogne.

Les saveurs sont franches, bien mûres, avec tout autant d'éclat qu'au nez, et sans rien de ces notes végétales qui déparent encore certains beaujolais. Bref, on le boit avec beaucoup de plaisir, d'autant plus qu'il ne renferme que 12,5 % d'alcool (207 caisses disponibles)!

S, 10368221, 16,75\$, ★★★, \$\$, 2008-2009.

Mais sans doute aurais-je pu lui accorder une meilleure note, soit trois étoiles et demie, tellement il est bon!

Bref, ce vin est aussi réussi et même meilleur que certains bourgognes rouges coûtant deux ou trois fois ce prix.

Le secret de cette réussite?

La technique de vinification, entre autres, y est sans doute pour quelque chose.

Car au lieu d'être vinifié en grappes entières, comme c'est la coutume dans le Beaujolais – en laissant donc la rafle, c'est-à-dire la partie boisée, et sans d'abord fouler le raisin –, ce domaine utilise la même méthode de vinification que pour les bourgognes rouges.

On érafle, on retire donc la rafle, et, en cours de vinification, on pige – c'est-à-dire qu'on disloque l'amas de matières solides qui s'agglomèrent au sommet de la cuve, afin d'extraire plus de couleur et de matière.

«C'est vinifié à la bourguignonne. On a une table de tri, puis on égrappe», me disait au téléphone il y a quelques jours ce viticulteur, qui possède 32 hectares de vignes, dont 27 dans le sud du Beaujolais.

Autre facteur qui joue: il n'utilise pas de levures sélectionnées, ne laissant agir que les levures indigènes, naturellement présentes sur les fruits.

«Une fois qu'on est habitué au style de Jean-Paul Brun, on a du mal à boire autre chose en matière de beaujolais: il a su conserver leur charme natif tout en modernisant les techniques de vinification», écrivent au sujet de ce domaine Michel Bettane et Thierry Desseauve dans *Le grand guide des vins de France 2008* (Minerva).

Un peu plus cher, mais il est quasi épuisé, le **Côtes de Brouilly 2005 Terres Dorées Jean-Paul Brun** est un beaujolais ... déconcertant, fort bon lui aussi, mais qui, personnellement, m'a moins plu.

Première surprise, sa couleur très soutenue (il est aussi coloré que beaucoup de bordeaux!), alors que le bouquet, peu nuancé, large, généreux, est marqué avant tout par des arômes de fruits noirs. Corsé, dense, tannique, ses tannins ont quelque chose de granuleux, d'un peu rustique (61 caisses seulement).

S, 10520237, 18,60\$, ★★ 1/2, \$\$, 2008-2011?

«C'est l'effet millésime, il faudrait le carafer, dit Jean-Paul Brun (...) J'ai pres-

que trop vinifié dans un objectif de cinq-dix ans», ajoute-t-il au sujet de la masse tannique de ce vin.

Le renouveau du Beaujolais? «Il y a un renouveau», acquiesce-t-il, mais qui est essentiellement le fait de viticulteurs indépendants. Des gens comme Marcel Lapierre, Jean-Paul Thévenet.»

Car, explique-t-il, environ «80 % des vins du Beaujolais sont vinifiés en thermovinification».

La thermovinification, en bref: les fruits sont mis en grappes entières dans la cuve, dont on élève en quelques heures la température à «60-70 degrés» et qu'on maintient ainsi, à cette chaleur, une nuit entière.

«C'est des méthodes très technologiques pour obtenir du fruit, explique-t-il. Ça fait des vins faciles, on se détourne du terroir.»

Enfin, signale-t-il, quelque 95 % de la production du Beaujolais est commercialisée par des négociants.

Deux vins de Mommessin

La maison de négoce Mommessin cherche également à renouveler le beaujolais, mais par d'autres moyens, notamment dans le cas des vins élaborés à son cuvage de Monternot.

Ceux-ci sont faits avec des fruits de vigneron qui comptent depuis longtemps parmi ses fournisseurs, tels le **Côtes de Brouilly 2005 Monternot Mommessin**, qui provient d'une parcelle de un hectare seulement.

Vin de couleur rouge clair, quoiqu'assez soutenue pour le Beaujolais, son bouquet met un bon moment avant de s'ouvrir, et on a droit alors à des notes de fruits rouges, évoquant les fraises, avec aussi une toute petite note végétale. Vin qui renferme un peu de gaz carbonique, au bon goût de fruit, plus que moyennement corsé comme beaujolais, il est légèrement tannique et on perçoit – avec l'aération – qu'il a été en partie élevé en fûts (127 caisses).

S, 10837411, 20,50\$, ★★ 1/2 et même ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2009.

La méthode de vinification: les raisins sont éraflés, et, avant que ne se déclenche la fermentation, on leur fait subir une macération à froid (dite macération préfermentaire) pendant cinq jours, afin d'extraire couleur et matière. Après quoi on le vinifie à la bourguignonne, et suit pour 65 % du vin un élevage de un an en fûts.

Même méthode pour le **Moulin à Vent 2005 Monternot Mommessin**, un brin plus coloré que le précédent, au bouquet passablement fermé au départ, et dont le boisé, plus présent, reste néanmoins discret. On a là un beaujolais qui ne manque pas de corps, assez tannique, un peu austère même, m'a-t-il semblé, et qui aura sans doute gagné en complexité d'ici environ un an. Mais... on souhaiterait qu'il soit moins cher (183 caisses).

S, 10837349, 24,05\$, ★★★, \$\$\$, 2008-2011?

Un bourgogne blanc

Nouveau produit courant, le **Bourgogne 2005 Chardonnay Albert Bichot**, vendu à prix très raisonnable, ravira les amateurs de bourgognes blancs.

Le bouquet est délicat, net, relevé par des notes fines et discrètes de lies (comme dans les champagnes). Vin de corps moyen, distingué, on retrouve en bouche les arômes de lies fines, son boisé étant très peu marqué et bien lié à l'ensemble, quoique 40 % de ce vin ait été vinifié en fûts. Tout à fait savoureux (1921 caisses).

S, 10845357, 16,35\$, ★★★, \$\$, 2008-2009.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin rouge de Nouvelle-Zélande fait surtout de Merlot (81 %), mais aussi de Cabernet franc (10 %) et de Malbec (9%), le Hawkes Bay 2006 Sileni Cellar Selection, d'un pourpre passablement foncé, et au bouquet tout en fruits rouges, aux arômes très jeunes, brille par le côté bien mûr de ses saveurs et la tendreté de ses tannins. Et quoiqu'il soit élevé huit mois en fûts, son boisé reste à mon sens imperceptible. Savoureux, et à prix correct (293 caisses).

S, 10826210, 18,70 \$, ★★★, \$\$, 2008-2010.



DÉGUSTÉS POUR VOUS

Vin de Pays d'Oc 2006 Viognier Domaine des Salices. Vin blanc du Languedoc de Viognier, élégant, au séduisant bouquet de fruits confits et au boisé parfaitement intégré à l'ensemble. Élevé six mois en fûts, de corps moyen, ses saveurs sont relevées, le tout très bien équilibré. Pour découvrir le Viognier (si ce n'est pas déjà fait), à prix très doux (137 caisses). **S, 10 265 061, 14,70\$, ★★★, \$1/2, 2008-2010.**

Saint-Chinian 2006 Donnadieu. Vin rouge du Languedoc, dont le bouquet, très expressif, est dominé par les arômes de fruits noirs de la Syrah, qui compte pour 50 % de l'assemblage, ce à quoi s'ajoute du Mourvèdre (35 %) et du Grenache (15%), le vin étant élevé en foudres. Plus que moyennement corsés, ses tannins sont passablement fermes, quoique sans rugosité, et les arômes de Syrah lui confèrent une bonne persistance (92 caisses). **S, 642 652, 16,05\$, ★★★, \$1/2, 2008-2009.**

Bourgogne 2006 Nicolas Potel. Discrètement boisé, ne manquant pas de chair sans qu'il soit très concentré, ce bourgogne rouge au bouquet invitant, peu tannique et au bon goût de fruit, a... tout pour plaire. Très bon (324 caisses). **S, 719 104, 22,45\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2008-2010.**

Hawkes Bay 2004 Cabernet Merlot TeAwa. Vin de Nouvelle-Zélande, élaboré principalement avec du Cabernet Sauvignon (67 %) et du Merlot (29 %), et que son producteur élève 15 mois en fûts de chêne français. D'une couleur pourpre-grenat un peu évoluée, on croirait, à l'aveugle, à son bouquet de bonne ampleur, aux notes de tabac et de torréfaction (le bois), un bordeaux rouge. Moyennement corsé, ses tannins sont tendres et on y trouve des saveurs torréfiées sans que ce soit excessif. Très bon (111 caisses). **S, 10 382 882, 24,05\$, ★★★, \$\$\$, 2008-2009.**

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

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



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Vendanges dans le Beaujolais à l'automne 2000. Contrairement à d'autres producteurs de la région, Jean-Paul Brun utilise une vinification «bourguignonne» en éraflant les raisins avant de les mettre en cuve. Traditionnellement, le beaujolais est vinifié avec la grappe et la rafle (la partie boisée).

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU, COLLABORATION SPÉCIALE

SALON DU GOÛT SLOW FOOD

Ce week-end s'ouvre le Salon du goût à Marieville. Près de 50 producteurs artisans provenant entre autres des Îles-de-la-Madeleine, du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de la Montérégie présenteront leurs produits. Canard de Barbarie, porc naturel, agneau, foie gras, pigeonneau, pintade, wapiti mais aussi asperges, fraises, ail, miel, fromages de lait de chèvre et de lait de vache, produits de l'érable, cerises de terre, vins, etc. pourront être dégustés à des prix variés et seront offerts en vente par les producteurs.

Coût: 10\$ (inclut 10 coupons de dégustation). Info: 514-995-7941; www.salondugout.qc.ca



PARCOURS GASTRONOMIQUE AU VIEUX-MONTRÉAL

Cet été, il sera possible de découvrir à pied les charmes culinaires, culturels et historiques du Vieux-Montréal. En compagnie d'un guide, vous pourrez suivre le parcours Saveurs et arômes du Vieux-Montréal qui vous mènera dans diverses boutiques pour déguster des bouchées gourmandes. Au programme également: l'influence de la culture amérindienne sur notre façon de manger, l'histoire des religieuses et des bonnes manières, l'Expo 67 et ses explosions de saveurs. L'événement a lieu tous les samedis, jusqu'au 18 octobre, de 9h30 à midi. Le point de rencontre: Europea Espace Boutique, dans le Vieux-Montréal.

Coût: 55\$ par personne, incluant les dégustations Info: www.visitesdemontreal.com, pour réserver: 514-966-9193; info@visitesdemontreal.com

DESSERTS FRUITÉS

Avec les vagues de chaleur estivales, quoi de mieux que de se rafraîchir avec des fruits frais bien apprêtés? Le chef pâtissier Roch Desjardins préparera trois desserts fruités à la SAQ du centre Rockland, le jeudi 19 juin, de 18h30 à 20h.

Info: www.saq.com; 514-733-7843; Coût: 20\$ (sur réservation).



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

La terrasse du château Ramezay est installée, comme son nom l'indique, derrière ce musée du Vieux-Montréal, à deux pas de la place Jacques-Cartier et du restaurant Le Club chasse et pêche qui, depuis le début de l'été, y a installé ses pénates afin de pouvoir servir le lunch.

Le Club, côté jardin

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Si vous devez un jour rester coincé sur une terrasse, à l'abri sous un toit de toile, pendant qu'un orage d'une violence inouïe passe au-dessus de Montréal, je vous souhaite que ce soit la terrasse du château Ramezay.

On vous offrira alors un verre de moelleux à siroter en attendant que la folie météorologique s'apaise. Et vous n'aurez qu'une envie: profiter des précipitations hystériques pour décrocher complètement et passer l'après-midi à faire l'école buissonnière en commandant une autre tournée de bulles du Jura à déguster en compagnie de vos compagnons d'infortune et autres amis spontanés, cadeaux du ciel.

C'est un petit peu ce qui m'est arrivé la dernière fois que j'y suis allée. Malheureusement, il a fallu un jour quitter ce chapiteau pour retourner au travail mais plus j'y pense et plus je me dis que la prochaine fois, j'y resterai. Peu importe l'eau qui peut commencer à recouvrir les cailloux gris

de la terrasse. Peu importe les articles à écrire.

Quand un restaurant nous donne envie d'y rester, sans raison, c'est que la vraie détente n'est pas loin. OK, ça peut finir par coûter un peu cher, mais ces moments arrivent combien de fois dans une année?

La terrasse du château Ramezay est installée, comme son nom l'indique, derrière ce musée du Vieux-Montréal, à deux pas de la place Jacques-Cartier et du restaurant Le Club chasse et pêche qui, depuis le début de l'été, y a installé ses pénates afin de pouvoir servir le lunch.

La terrasse n'est pas nouvelle. Autrefois, les gens du café Claude Postel s'y déposaient pour l'été, offrant sandwichs et salades simples dans un décor qui justifiait totalement le déplacement. Maintenant, avec la cuisine de Claude Pelletier, pour des prix à peine plus élevés, on frappe un coup double: une terrasse surplombant un jardin splendide et une cuisine recherchée, précise et fraîche.

Les amateurs du Club chasse et pêche ont de quoi être heureux de ce nouveau développement car le

restaurant, dans sa cave aux murs de pierre, avec ses très confortables fauteuils de cuir, splendidement réconfortant en hiver et en automne, devient un peu décalé en été. On l'oublie même quand le beau temps arrive, pressés que nous sommes d'être présents pour la moindre sortie du soleil.

Là, on règle la question de façon grandiose puisque les jardins du château Ramezay nous propulsent en vacances en Europe avec leur netteté et leur fraîcheur urbaine. On se surprend même à rêver que le chef un jour puisse aller chercher tous ses légumes dans le potager en contrebas. En pleine ville. Pourquoi pas?

En attendant, le menu fait quand même une belle place à la verdure avec quelques salades en entrée dont un plat d'asperges aux agrumes qui transforme ces légumes printaniers en symphonie croquante et acidulée, complexe sans être compliquée.

Le ceviche de pétoncles, construit lui aussi autour des notes vitaminées des agrumes – jus d'yuzu notamment et suprêmes de mandarine – brille également par sa netteté fraîche, rehaussée par la délicate et savoureuse amertume d'un émincé croquant de jicama.

En plat principal, on peut aller tout autant du côté du homard froid que de la quesadilla au poulet, qui justifie tout à fait sa présence sur un menu comptant pourtant des plats aussi nobles que le foie gras. Est-ce la confiture d'oignon qui ajoute ce goût de fumé, ou l'assaisonnement des tendres morceaux de volaille? Ça ne peut être le brie fondu... Peu importe. Contenue dans une tortilla bien grillée et donc croquante sous la dent, cette quesadilla, parée de gouttes de crème fraîche et de minicubes de poivrons rouges, joue dans la cour peut-être pas des grands mais des élégants.

Le poisson, un flétan poché, très blanc, était quant à lui d'une très (trop?) grande simplicité. Accompagné d'aubergines, de tomates confites et d'olives particulièrement dodues et savoureuses, il aurait pu être un peu plus moelleux, comme la truite de Tasmanie mangée à une autre occasion avec sensiblement les mêmes accompagnements.

Mais toute trace de déception est vite disparue quand est arrivé le dessert, une délicieuse crème gélifiée au chocolat au lait déposée sur un biscuit caramélisé explosant de saveurs de noisettes grillées et accompagnée d'une glace aux marrons à la texture impeccable et sagement sucrée.

La chef pâtissière du Club chasse et pêche, Masami Waki, est géniale.

En fait, c'est pour ça, je crois, que j'espérais que l'orage dure jusqu'au goûter: pour pouvoir commander un autre dessert. Ou le même, une autre fois.

www.leclubchasseetpeche.com
Le restaurant est ouvert uniquement le midi, du lundi au vendredi.

Sacrés kebabs

ROBERT BEAUCHEMIN
SUR LE POUCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Si vous venez ici avec l'idée de vous asseoir confortablement autour d'une bouteille d'arak pour grignoter des kebabs comme on croit que ça se fait au Liban, vous risquez d'être déçu. Cependant, si

vosr désir est de manger dans une ambiance qui rappelle réellement ce pays, vous ne vous tromperez pas: ici, c'est de l'authentique.

Épicerie version souk d'aliments du Moyen-Orient d'un côté et grillades de l'autre, ce petit commerce est sympa et les patrons truculents. Mais authentique veut aussi dire: pas de luxe, pas de touristes, pas de faux-sem-

blant. Les patrons sont à la fois bouchers et restaurateurs, et ça depuis plus de 30 ans, dont 10 à cette adresse. Leur viande est excellente et leur technique de la braise, imbattable. Et ça se goûte immédiatement.

Nous ne sommes pas au troquet franchisé du coin. Nous sommes dans un quartier qui, il n'y a pas si longtemps, était aussi « québécois » que la tarte aux bleuets. Son visage change avec l'immigration et, comme tout le reste, le type de restauration aussi. Bonne nouvelle: la cuisine s'améliore, les petits cafés servent en terrasse, la population est plus colorée qu'autrefois.

Rassurant en tout cas d'entrer dans une boucherie avec l'idée d'acheter de l'agneau haché (halal bien sûr) pour en ressortir avec des kebabs de poulet, le meilleur shish-taouk que j'aie mangé en ville; des keftas de viande de bœuf et d'agneau, épicés, enroulés dans des pains plats avec des tomates et des concombres, radis ou navets marinés; de la purée de blanc d'œufs et d'ail montée à l'huile – appelée toum – qui sert de condiment; une assiette d'olives marinées à la purée de piments et un verre de yaourt liquide pour apaiser la soif. On fait aussi des mets pour emporter. Le poulet est proposé entier

(13\$) ou demi (8\$) et rôti après avoir été mariné à l'ail et au jus de citron. Miam! En prime, la petite terrasse ensoleillée avec des chaises en plastique et une vue imprenable sur le trafic local.

VIANDE SABRA
3930, rue Jean-Talon Est
514-727-0936

⊕ Les kebabs sont vraiment excellents. Et on annonce une table à mezze pour bientôt.

⊖ Bon! c'est un peu le bordel ici, mais voyez ça comme du véritable troquet de bazar.