

ACTUEL

À BOIRE ET À MANGER :
PARLONS MICRO-ONDES PAGE 4



RESTO APRÈS LES CHÈVRES, LE CHOU PAGE 2

FÉVRIER EN LUMIÈRE



PHOTO FOURNIE PAR GUALTIERO MARCHESI

Gualtiero Marchesi (entouré de sa brigade) est surnommé le Bocuse italien. Il est cette année le président d'honneur du volet gastronomique du festival Montréal en lumière.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Voici venu le moment de préparer vos sorties durant le festival Montréal en lumière, et surtout de profiter des journées qui rallongent et vous laissent quelques minutes de plus quotidiennement. On dit qu'il y a presque une heure de différence entre le 21 décembre et le 21 février, ce qui n'est pas rien. Mais avant tout, sachez que, contrairement à ce que plusieurs croient, il ne s'agit pas d'un festival élitiste.

Il y a des activités pour toutes les bourses, celles qui sont bien garnies et même celles qui sont percées. Si votre budget est limité, il est d'autant plus important de faire un choix éclairé. En admettant que vous courez un risque. C'est l'intérêt d'un tel festival. On ne sait jamais ce qu'on va découvrir.

Comme le suggérait Casanova pour tous les plaisirs, il faut l'approcher avec une sorte de chasteté gastronomique. Cette année, les promesses sont nombreuses et stimulantes, surtout que nous recevons d'éminents chefs et viticulteurs d'un pays où leurs mérites ne sont pas encore célébrés comme ils le sont en France ou aux États-Unis. Voici notre carnet pour vous aider à faire des choix judicieux.

Gratuit

Pour les moins fortunés, plusieurs activités sont au programme, dont la Semaine des saveurs durant laquelle il sera question de risotto, de salami, de *vini*, et de toutes sortes de gourmandises italiennes. Une occasion de rencontrer des chefs, des spécialistes en viticulture ou en cuisine, d'assister à des démonstrations et des ateliers. Ainsi du 21 au 25, de midi à 19h30, 295 activités se succéderont en blocs d'une heure. Je retiens d'un horaire plutôt chargé celles-ci :

- Le professeur Jean-Paul Grappe, de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), ouvrira les sessions chaque jour autour des thèmes choisis : lundi l'Italie du Nord, mardi les condiments, mercredi les charcuteries, jeudi les fromages d'ici, vendredi les cidres de glace. Tout de suite après, un auteur présentera son ouvrage sur la viticulture ou la cuisine.
- Le lundi, Peppino Perri, chef à l'excellent restaurant Pronto, lancera son premier livre.
- Le mercredi, ce sera au tour de Jacques Orhon, expert en vins qui parlera de son ouvrage sur les harmonies entre les vins et les mets. Excellente occasion de célébrer la fin de la grève à la SAQ.
- Mon collègue Philippe Mollé du *Devoir* se mettra à table, comme chaque année, pour cuisiner le risotto ou donner des idées sur les cidres de glace. Enfin, dernière activité de la journée, cinq chefs de Montréal présenteront, tour à tour, un atelier de cuisine.

OÙ : sur la grande place du complexe Desjardins

PRIX : rien, nada, niet. Gratuit.

EN PLUS : Une table ronde avec Carlo Petrini, fondateur de Slow Food à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le 21 février à 16h. Gratuit.

➤ Voir **LUMIÈRE** en page 4
et **RECETTES** en page 3

Docteur Smog
à votre écoute



Par André-Philippe Côté

Infidélités



Plus on est d'amis,
plus on se rit des prix!

Chambres à prix d'ami

www.chateaubromont.com

99\$

Occupation simple à quadruple



Auberge du
Château Bromont

1 888 BROMONT

ACTUEL

Le bébé chèvre!

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTAURANTS
COLLABORATION SPÉCIALE

Il y avait quelque chose de visionnaire dans le projet Les Chèvres, un resto qui se souciait de l'environnement, mettait en vedette végétaux et espèces animales « au naturel » et se préoccupait de la qualité des produits, de A à Z. Voilà maintenant qu'il se dédouble et donne naissance à un bébé baptisé Chou, comme quoi la chèvre a parfois besoin d'un appoint.

Il est rassurant de penser que certains restaurateurs se soucient de notre santé physique et financière : le menu du Chou est sobre sans être modeste, et proposé à des prix relativement véniels. Ça devrait nous réconcilier avec son grand frère dont les prix atteignent parfois des sommets.

Ceci expliquant cela, les employés employés pour produire les superbes nourritures des Chèvres, le temps nécessaire et la formidable équipe technique essentielle à sa réussite, ont un prix. Ce qui est un peu la raison d'être du Chou, qui récupère et absorbe en un sens, les coûts de gestion très élevés de son voisin par une carte plus simple à produire.

Mais il ne faut pas s'imaginer que l'on dîne dans la fraction végétale des restes de l'animal. Les propositions du menu font foi d'une pensée raisonnable. La cuisine est certes moins spectaculaire, les présentations moins travaillées qu'aux Chèvres, mais le plaisir qu'on prend à manger ici est peut-être plus grand du fait que l'on peut tout se permettre ou presque étant donné que le coût des plats est risible pour ce qui est, en réalité, tou-



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

Le lieu fait encore une fois place aux couleurs printanières, aux matériaux bruts, et à une grande luminosité.

jours de la très grande cuisine.

Le lieu, décoré par Jean-Pierre Viau dont les ambiances sont parfois qualifiées de frigides, fait encore une fois place aux couleurs printanières, aux matériaux bruts, et à une grande luminosité. Ici, le décor ne s'est pas engourdi. Il est plus cool, moins raide. On inscrit sur un tableau noir les propositions en portions d'entrées — mais généreuses tout de même — qui ne sont pas structurées en étapes mais se mangent comme on le ferait avec des tapas, un plat à la fois qu'on peut, si on en a l'aplomb, partager avec les autres convives.

Nous commençons donc avec des pétoncles poêlés et citronnés avec délicatesse, servis sur une tombée de poireaux fondants et présentés dans de miniatures coquilles. C'est parfait dans l'expression, le côté dépouillé, à peine dirait-on de la cuisine, tellement tout est

laissé au soin de la nature.

Puis, une tartine d'aubergines onctueuses, qui se présente comme un millefeuille nappé de confiture de tomates, avec des notes acidulées qu'on retrouve jusqu'aux câpres, et des bouts de merguez déposés ici et là, c'est beau et chic, émouvant de désinvolture.

Comme si on avait envie de réinventer — mais juste un peu — la tristement célèbre ratatouille. En portion liquide, la crème d'oignons, fondus lentement, longuement, qui donne à ce velouté un arrière-goût mielleux, très caramélisé, est garnie de croûtons saupoudrés de cheddar fort.

On poursuit avec une terrine de sanglichon, dont on nous rassure que ce n'est pas une bête exotique mais bien un hybride entre deux sortes de cochon, l'un sauvage, l'autre domestiqué. J'ai quant à moi un préjugé favorable envers les animaux sauvages

qui m'inspirent le plus carnivore des appétits.

Une chance, dans un restaurant qui a bâti sa réputation sur la verdure, il fait bon se jeter sur de la protéine animale, aussi dénaturée soit-elle. Bien assaisonnée, grasse, la terrine a un goût irréprochable, une texture un brin rugueuse.

Le ragout de poisson — du bar, du maquereau et des morceaux de saumon — a un goût et un parfum maritime très prononcés, un peu trop pour certains palais. Or, ni le maquereau ni le saumon ne sont des chairs délicates, encore moins des fumets gracieux. Heureusement, la sauce stabilise un peu le tout.

Au chapitre foie gras, il en faut bien un, celui du Chou se présente en tranches, poché entier sans assaisonnements, qu'il faut relever de sel marin avant de l'étendre sur la biscotte. Sans sel, il n'a aucun goût.

CHOU

1201, avenue Van Horne
(514) 270-2468

Prix : entre 7 et 12 \$, plats salés en portions d'entrées. Les desserts sont à 6 \$.

Faune : plutôt belle et en forme. Mais du genre qui n'a pas envie d'être raisonnable.

Genre : bistrot de poche, entre amis, informel où l'on est parfaitement à l'aise de rigoler haut et fort.

Service : impeccablement pro, souriant, vraiment bien.

Vin : une carte intelligente qui propose quatre choix de chaque catégorie, incluant des vins de desserts et des bulles. Au verre entre 5 et 9 \$, la bouteille la plus chère est à 46 \$.

Plus : excellent rapport qualité-prix, et je ne dis pas ça souvent.

Enfin, nous terminons sur une salade de betteraves chioggia, vous savez ces jolies racines, dont les motifs en spirale et la couleur rouge et blanc, sont d'un bel effet avant la cuisson, mais prennent un air laconique une fois cuites.

Le chef les revitalise avec des morceaux de fromage de chèvre et une excellente émulsion aux échalotes.

Il n'y a presque rien à redire de ce repas tout à fait exquis sinon que nos appétits sont trop vite rassasiés.

En finale, les desserts de la carte nous font frissonner l'échine, nous tiennent des expressions d'envie : pot de crème au chocolat, shortcake à la crème vanillée, crumble aux poires, riz au lait et aux pistaches, des délicatesses à peine moins modestes que celles auxquelles nous avons habitués ce petit malin de Patrice Demers, le pâtissier. Puisque c'est rare dans le quartier, il faut bien le noter, ce resto est une maudite bonne affaire pour 100 \$ à trois, avec les taxes et le service avant le vin.

Des parfums néfastes pour la santé

AGENCE FRANCE-PRESSE

BRUXELLES — Plusieurs parfums et eaux de toilette connus sur le marché contiennent des substances chimiques qui pourraient se révéler « néfastes pour la santé », affirme

une étude publiée hier par l'organisation écologiste Greenpeace.

Selon cette étude, plusieurs parfums contiennent en effet « des substances chimiques qui risquent de pénétrer dans l'organisme, se dégradent difficilement et peuvent

avoir des effets néfastes sur la santé ».

Le rapport s'appuie sur l'analyse par un laboratoire néerlandais « de deux groupes de substances chimiques artificielles potentiellement dangereuses — les esters de phtalates et les muscs de synthèse — dans 36 parfums connus ».

« Les résultats montrent que les phtalates et les muscs synthétiques sont présents dans pratiquement toutes les marques testées », note le rapport.

Le diéthyl phtalate (DEP), très utilisé en cosmétique comme solvant notamment, a été identifié dans 34 parfums sur 36.

Les niveaux les plus élevés sont relevés dans *Eternity* pour femmes (Calvin Klein), *Iris Blue* (Melvita) et *Le Mâle* de Jean-Paul Gaultier.

Selon Greenpeace, « des études ont montré que le DEP pénètre rapidement dans la peau et se répand dans tout l'organisme après chaque contact ». Il s'y transforme rapidement en monoéthyle de phtalate (MEP), « susceptible de modifier l'ADN des spermatozoïdes et de limiter la fonction pulmonaire chez l'homme », indique l'étude, reconnaissant toutefois que « les effets à long terme d'une telle exposition (...) ne sont pas encore bien compris ».

Les quantités les plus élevées de muscs de synthèse (composés aromatiques utilisés à la place de muscs naturels), ont été trouvées dans *Le Baiser du Dragon* de Cartier, *Le Mâle* de Gaultier et *White Musc* de The Body Shop.

Les muscs de synthèse peuvent s'accumuler dans les tissus vivants. Certains d'entre eux interfèrent avec le système hormonal chez les poissons, les amphibiens et les mammifères. Ils peuvent aussi exacerber l'exposition à d'autres substances toxiques, relève Greenpeace.

Le producteur du parfum *Le Mâle*, Beauté Prestige International, a indiqué à l'AFP qu'il « souhaitait étudier l'étude avant de réagir ». Interrogée à Paris par l'AFP, la Fédération des industries de la parfumerie n'avait pas fait de commentaires hier soir.

www.vigitox.org

VENTE D'INVENTAIRE

20% à 70%

TOUT DOIT ÊTRE VENDU

Jusqu'à épuisement des stocks

VÊTEMENTS		
APOGÉE ensemble hommes ou femmes RABAIS 50% rég. : 999\$ 499\$	RIPZONE ensemble manteau et pantalon RABAIS jusqu'à 200% à partir de 149\$	ENSEMBLE JUNIOR RABAIS 100% à partir de 49\$
SKIS NORDICA - K2 - ELAN - HEAD modèle FISCHER S200 rég. 469\$ 219\$ RABAIS 250%		
PLANCHE À NEIGE ensemble complet adulte et junior à partir de 219\$ - Head - Ride - K2 - Nolte		
MINI-SKI rég. 179\$ pour 69\$ RABAIS 110%		
1 MILLION D'INVENTAIRE - ski - planche à neige - vêtements - accessoires <i>à liquider</i> Profitez de cette MEGA VENTE afin de préparer la relâche scolaire Quantités limitées		
MEGA CLUB SPORT		CHOMEDEY LAVAL: 1916, CURE-LABELLE 973-4350 SAINT-JÉRÔME: 950, CURE-LABELLE 569-8165

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

3293194

Présente

racomte-moi le monde

6^e édition

carnaval

multiethnique

de Saint-Jérôme

18.19.20 FÉVRIER

au centre-ville

Rue Principale
SAINT-JÉRÔME
Canada
Patrimoine canadien

Desjardins
GIME
écho
MIRABEL

Lucie Papineau, députée de Prévost

infos: 450.436.2924

http://www.ville.saint-jerome.qc.ca/rues-principales/

Yoga Dahnhak

Guérir le corps, l'âme et l'esprit

400 centres à travers du monde

www.dahnworld.com

Santé physique
Mental harmonieux
Cerveau puissant

- Classe régulière
- Session privée
- Ateliers spéciaux
- École de guérison

Téléphonez maintenant pour réserver la "Porte ouverte" et débutez pour le cours.

Brossard ☎ (450) 656-1700

Laval ☎ (450) 669-3246

LE MICRO-ONDES, PRATIQUE OU PROBLÉMATIQUE?

UN GRAND DOSSIER SUR L'ALIMENTATION À LIRE, DÈS SAMEDI.

LA PRESSE

ACTUEL

RECETTES

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Jus Wilde



Chaque boîte en Tetra-Pak de 1L contient parmi les meilleurs jus de fruits que j'ai bus ces dernières années. Pas d'eau, ni de jus de pommes pour allonger, ni de sucre rajouté, et surtout, aucun agent de conservation, ce qui vous assure d'acheter un produit réellement frais. De plus, on attend que le fruit soit bien mûr — donc plus juteux — avant de le presser et de le mettre en conserve. On propose les fruits suivants: mangues, orange, raisins blancs, baies rouges, pêches, poires et canneberges et pommes. Importés du Cap, en Afrique du Sud, ces jus sont maintenant disponibles un peu partout au Québec, parfois même dans certains supermarchés.

Pour une boîte de 1 litre, autour de 3\$



Pâtes Il Pozzo Del Re

Fantaisie ou artisanat ? On pourrait se le demander en voyant ces rubans de pâtes qui évoquent plus un carnaval qu'un repas. Mais ces pâtes entièrement fabriquées à la main et de manière artisanale (aucun additif ni colorant artificiel) sont produites dans les Pouilles, tout au bout du talon de la botte italienne.

On y fait pousser l'un des meilleurs blés du pays et c'est là qu'on trouve la plus grande variété et quantité d'huile d'olive d'Italie. Il est normal qu'ils se retrouvent ensemble à travers ces pâtes colorées avec des purées de légumes, tomates, poivrons rouges, betteraves, épinards et curcuma. Entre 8\$ et 13\$ pour 250 g. Vendues dans les épicerie italiennes et les épicerie fines.



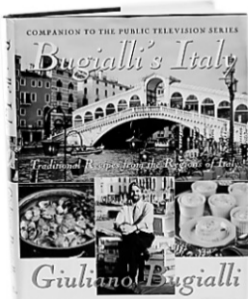
Huile d'Olive Colonna (de Molise)



L'huile d'olive produite en Molise sur les terres et autour du palais Colonna est considérée comme l'une des meilleures d'Italie. Ce lien historique a inspiré Mariana Colonna, princesse de son état, descendante d'une longue lignée de cardinaux et peut-être même de Jules César, journaliste à la télévision italienne de son métier, à quitter la capitale italienne pour aller s'occuper des oliviers de sa famille. Le résultat : une huile qui raffe tous les prix, produite sans tricheries administratives ni chimiques, à partir d'assemblages de fruits, extraits et mélangés séparément. L'huile Colonna est si réputée qu'elle a donné le ton aux styles d'huiles produites désormais dans tout le sud de l'Italie. 30 \$ pour 750 ml au FouVrac, 1451 avenue Laurier est (514) 522-9993 et à l'épicerie Pasta Bella, 3535, autoroute Laval Ouest, Chomedey, 450-687-4644.

J'AI LU

Bugiali's Italy Giuliano Bugialli (William Morrow)



Bugialli est un nom familier de ce côté-ci de l'Atlantique. Ce Toscan, expert en cuisine italienne, est déjà venu donner des cours à Montréal lors d'un festival. Ceux-ci (et les

repas) ont laissé un souvenir mitigé à ceux qui les ont suivis. Mais j'y ai appris pas mal de choses, et surtout, j'ai croisé le personnage qui flirtait toujours un peu avec la controverse. Côté cuisine, rigueur et connaissance générale, il est une encyclopédie vivante. Ce livre en témoigne. Il s'agit d'un tour de l'Italie des régions, via les cuisines. De la Sicile au Val d'Aoste en 150 recettes. Mais attention ! Un livre de Bugialli, ce n'est jamais fait pour les cuisiniers pressés. La plupart des recettes sont complexes et nécessitent une réelle application pour ne pas dire un réel dévouement de la part de celui qui s'y attaque. Mais le résultat sera toujours réussi.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Comme c'est souvent le cas pour cette partie du dossier, j'aime vous proposer des recettes que vous pourrez présenter en un seul repas. Cette fois, le menu fait place à des goûts un peu métissés c'est vrai, mais ce sera tout à fait dans l'esprit de ce festival Montréal en lumière, qui s'annonce plutôt bien et fort en surprises. D'abord une entrée tout simple du grand Marchesi, un plat principal inspiré de l'Asie du chef canadien Susur Lee, un dessert du chef Massimo Ferrari de Goito et puisqu'il fallait bien un plat de pâtes, des raviolis de la chef Odette Fada, du San Domenico de New York.

Salade de pâtes variées à la purée de haricots, feuilles de céleri

Les recettes de grands chefs ne sont jamais simples. Mais elles peuvent être présentées simplement. La clé: trouver des produits de très grande qualité, de l'huile aux haricots et pâtes. De cela dépendra le plat final. Voici donc, tiré de *La Cuisine italienne réinventée*, publié en français chez Lafont en 1980, une entrée de type *pasta e fagioli* réinventée.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 80 g (2,5 onces) de pâtes mixtes (généralement tubulaires).
- 300 g (10,5 onces) de haricots coco, rouges ou noirs, frais si possible
- 20 g (1 once environ) de lard maigre (ou de pancetta)
- 8 feuilles de céleri
- 1 branche de céleri
- 1 demi-carotte
- 1 demi-oignon
- 1 demi-feuille de laurier
- Sel marin et poivre du moulin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

PRÉPARATION :

1- Faites cuire les haricots avec le lard, le céleri, la carotte, l'oignon et la feuille de laurier une bonne vingtaine de minutes s'ils sont simplement congelés, ou 45 minutes s'ils sont secs et qu'ils ont trempé au moins 12 heures. Si vous utilisez des haricots en boîte, assurez-vous de prendre des haricots bios, qu'on trouve aisément dans tous les marchés d'aliments naturels et laissez infuser dans un bouillon dans lequel auront cuit les légumes. Passez les haricots à la moulinette ou au robot avec un peu de bouillon pour obtenir une crème plutôt liquide mais pas trop. Vérifiez l'assaisonnement.

2- Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau bouillante salée. Une fois cuites, mélangez à un peu d'huile d'olive et laissez refroidir.

3- Dans des assiettes creuses, versez la crème de haricot, mettez les pâtes nappées d'huile sur le dessus, saupoudrez du poivre noir directement du moulin et ajoutez quelques feuilles de céleri haché. Versez un trait d'huile en finale.

Filet de porc BBQ

Recette de Susur Lee, chef du restaurant Susur à Toronto, au Beaver Club les 22 et 23 février. On dit de ce chef remarquable qu'il est l'un des plus originaux au pays. Une cuisine orientalo-occidentale qui ne fait pas dans la confusion mais dans le raffinement absolu.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 X 200 g de filets de porc
- 3 c. à soupe de sirop d'érable pour la marinade
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 branches de céleri, coupée en petits cubes
- 1 carotte, coupée en cubes
- 1 oignon coupé en cubes
- 1 c. à soupe de gingembre frais émincé ou râpé
- 1/4 de tasse de feuilles de coriandre émincées
- 1 c. à thé de poivre noir en grains, écrasé sous une cuillère de bois
- 1 c. à soupe de xéres sec (ou à défaut de marsala sec)
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 4 c. à soupe de sauce soja

SAUCE

- 1/4 c. à thé de zeste d'orange
- Le jus de trois oranges
- Le jus d'un citron
- 2 échalotes finement émincées
- 5-6 gouttes d'huile de chili japonaise



Pâte à la purée de haricot et feuilles de céleri. J'ai utilisé des pâtes sèches bios aux légumes.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

PRÉPARATION :

1- Combinez tous les ingrédients de la marinade, ajoutez les filets et laissez mariner deux jours au frigo.

2- Au moment de préparer, retirez les filets de la marinade et frottez bien. Réservez la marinade.

3- Nappez les filets sur toutes les faces avec les 3 c. à soupe de sirop d'érable et faites griller sur un barbecue à température moyenne ou au four à 375°F pendant 20 minutes environ.

4- Pour la sauce : dans un poêlon, filtrez le jus de la marinade. Ajoutez les jus d'orange et de citron. Ajoutez les échalotes et amenez à ébullition, puis laissez réduire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez l'huile de chili et le zeste d'orange. Nappez bien les filets de porc avec cette réduction. Servez avec un hachis de légumes verts asiatiques sautés — chou chinois, feuilles de moutarde, brocolis chinois, bok choi.

Tartelettes aux pommes caramélisées à la crème au romarin, sauce au citron et à la cannelle.

Voici une recette du restaurant Al Bersagliere de Goito en Émilie-Romagne dont le chef Massimo Ferrari sera ici pour cuisiner à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), du 17 au 24 février.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 disques de pâte brisée de 12 cm (autour de 5 pouces) de diamètre environ.
- 2 pommes Golden, taillées sur le long en forme de gouttes
- 100 g (6 c. à soupe) de sucre de canne

POUR LA CRÈME AU ROMARIN :

- 7/8 de tasse de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g (3 c. à soupe) de sucre
- 30 g (2 c. à soupe) de farine (de type 00 de préférence)
- Zeste de citron, vanille, grains de café, romarin frais et clou de girofle

POUR LA SAUCE AU CITRON ET À LA CANNELLE :

- 7/8 de tasse de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g (3 c. à soupe) de sucre
- 2 c. à thé de féculé de maïs
- Zeste de citron et vanille
- Cannelle en poudre

PRÉPARATION :

Pour la crème au romarin :

1- Faites bouillir le lait avec un peu de zeste de citron, un clou de girofle et une petite branche de romarin (ou quelques brindilles selon le goût). Pendant ce temps, battez les jaunes d'oeufs jusqu'à épaississement avec le sucre et un peu de vanille (fraîchement grattée d'une gousse ou à partir d'extrait naturel), et ajoutez la farine en pluie.

2- Versez le lait bouillant sur le mélange oeufs sucre, mélangez bien et remettez sur le feu en brassant continuellement pour prévenir la formation de grumeaux. Si nécessaire, filtrez le mélange une fois qu'il aura épaissi (comptez environ 10 minutes de cuisson). Laissez refroidir et mettez au frigo en attendant d'assembler le dessert.

Pour la sauce au citron et à la cannelle :

1- Faites bouillir le lait avec un peu de zeste de citron et de vanille, au goût. Pendant ce temps mélangez les oeufs, le sucre et cette fois, la

féculé de maïs. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème jaune pâle et épaisse. Versez le lait bouillant sur le mélange, brassez bien et remettez sur le feu en remuant continuellement. Une fois épaissie, laissez refroidir hors du feu.

Pour les tartelettes:

1- Mettez les disques de pâte brisée sur une plaque allant au four. Sur chacun, ajoutez une cuillerée à soupe de crème au romarin. Disposez les tranches de pommes en cercle, afin qu'elles soient superposées, saupoudrez de sucre de canne et faites caraméliser au four chaud, disons une dizaine de minutes selon l'épaisseur de la pâte. Au fond des assiettes, versez un peu de crème au citron tiède, mettez une tarte sur chacune, et saupoudrez légèrement d'un peu de cannelle. Servez avec quelques brindilles de romarin.



ROBERT BEAUCHEMIN

COURRIER

COLLABORATION SPÉCIALE

Q PIETRO DI PAOLO: M. Beauchemin, j'ai dans mon armoire des épices qui datent de quelques années et que je n'utilise pas souvent. Mes questions sont les suivantes :

1. Combien de temps pouvons-nous conserver des épices ?
2. Y a-t-il un danger à consommer des épices vieilles de quelques années ?
3. Comme j'ignore la date d'achat, serais-je mieux de les jeter et de renouveler mes provisions, en prenant cette fois, le soin de les dater ?

R Bon, vous savez sans doute que l'histoire des épices, qui ont voyagé à dos de cheval ou de chameau dans les pays du Moyen-Orient pour atterrir sur les tables des nobles au Moyen Âge, révèle avant tout leur résistance. Entre l'Inde et la France, cela prenait souvent plusieurs années de voyage. La cannelle, le poivre et la cardamome avaient encore un parfum intense à leur arrivée en Europe. On n'a qu'à penser à leur popularité auprès de l'aristocratie pour s'en convaincre.

Chaque épice a une durée de vie différente. Certaines sont plus fragiles. Les épices fraîches doivent être conservées au frigo (les herbes, les tiges, les racines) alors que les épices sèches se gardent assez bien et assez longtemps dans des bocaux étanches, à l'abri de la lumière, dans la mesure où elles proviennent d'une source fiable. Méfiez-vous des petits pots vendus dans les supermarchés qui pourraient avoir séjourné là fort longtemps.

Les épices se conservent mieux entières que moulues. Vous pourriez vous procurer un moulin à café, par exemple, que vous n'utiliserez qu'à cet usage. Ensuite, les épices sèches développent leur parfum une fois légèrement chauffées.

Il n'y a aucun danger à consommer de vieilles épices, sinon celui de perdre le plaisir.

Si vous voulez refaire votre armoire à épices, je ne saurais trop vous recommander de les dater correctement. Mais ce qui importe surtout, c'est de choisir les bons marchands. Pour votre intérêt, je vous recommande les épicerie indiennes du quartier Parc-Extension à Montréal, là où le roulement est le plus important. Et j'aime aussi la boutique Olives et Épices du marché Jean-Talon qui propose un grand choix, presque exhaustif, de toutes les épices du monde, même les plus rares, conservées dans les meilleures conditions.

ACTUEL

La révolution du micro-ondes



ARIANE KROL

À BOIRE
ET À MANGER

« Qu'avez-vous fait cuire au micro-ondes hier soir ? »

Cette question, posée en voix-off dans une pub de pizza surgelée diffusée récemment à la télé, m'aurait jetée à terre si je n'avais pas été si bien enfoncée dans mon sofa.

« J'ai pétrifié du veau et un morceau de baguette. » « J'ai caoutchouté de la dinde. »

Le plus frappant, ce n'est pas la voix atone des jeunes femmes qu'on voit à l'écran, ni la réclame de Cuisine Minceur qui suit, mais la question de départ et ce qu'elle sous-entend : le repas du soir pas-

se obligatoirement par le four micro-ondes.

Les kilomètres de congélateurs et de comptoirs réfrigérés bourrés de plats prêts à manger qui ont poussé dans les supermarchés témoignent de notre dépendance envers le petit four qui fait bip. Mais il ne faut pas toujours se fier aux apparences.

Sylvain Thibault, le directeur des services alimentaires de l'UQAM, pensait faire un bon coup en plaçant une distributrice de plats surgelés au pavillon Hubert-Aquin, le point le plus fréquenté du campus. Après un an de tests, il a décidé de ne pas répéter l'expérience ailleurs : les ventes de surgelés ne dépassent pas une vingtaine d'unités par semaine. En fait, si cette distributrice n'offrait pas aussi de la crème glacée Häagen-Dazs, elle serait carrément déficitaire !

Les ambulanciers de Montréal et de Laval, eux, n'ont pas toujours le temps de revenir à l'un des points de service d'Urgences Santé pour manger. Plusieurs ont donc pris

l'habitude d'aller faire réchauffer leur lunch chez des commerçants accommodants, certains dépanneurs par exemple. Une situation loin d'être idéale pour eux, mais qui nous rappelle que les micro-ondes servent la plupart du temps à donner une seconde vie aux petits plats cuisinés à la maison.

Tous ces plats prêts à manger dont nous n'avons pas choisi les ingrédients influencent-ils la qualité de notre alimentation ?

50 ans

Il y a 50 ans, les fabricants Raytheon et Tappan ont commencé à vendre aux États-Unis les premiers micro-ondes destinés au grand public. Aujourd'hui, ces drôles de fours se retrouvent dans la plupart des cafétérias et des restaurants,

ainsi que dans presque 95 % des foyers québécois. Pourtant, rares sont ceux qui s'intéressent à leur impact sur notre culture culinaire.

Sans micro-ondes, pas de légendes urbaines de chatons cuits à l'explosé ou d'ados qui se mettent la tête dans le four pour se geler la cervelle, ni de souvenirs de tasses à dorures qui jettent des étincelles.

Malheureusement, le progrès se fait parfois au péril des traditions. La tour de macaroni au fromage, par exemple. Précurseur de la cuisine verticale, ce chef-d'oeuvre de nouilles agglutinées nécessite, comme tous les enfants de ma génération le savent, un thermos bourré de pâtes en sauce qu'on démoule triomphalement à l'heure du lunch. Il ne reste plus qu'à déguster lentement et avec délicatesse pour éviter l'effondrement de l'édifice. Évidemment, une telle merveille est impossible à reproduire dans un plat Tupperware réchauffé au micro-ondes.

La popularité du micro-ondes suscite bien d'autres inquiétudes. Tous ces plats prêts à manger dont nous n'avons pas choisi les ingrédients influencent-ils la qualité de notre alimentation ? Allons-nous oublier comment cuisiner à force de ne pas le faire ?

Nous avons beaucoup réfléchi à ces questions à *La Presse* au cours des derniers mois. Nous avons interrogé des chefs et des nutritionnistes, des scientifiques et des profs de cuisine, des chaînes de supermarchés et des épicerie fines, des parents, des ados et des retraités, nous avons compilé des statistiques, analysé des produits et même commandé un sondage pour savoir comment mangent les Québécois et ce qu'ils font avec leur micro-ondes. Les réponses sont pour le moins étonnantes, comme vous le découvrirez en lisant notre série sur les 50 ans du micro-ondes à partir de demain et jusqu'à lundi, dans les pages d'Actuel.

la Baie encore plus

Régalez avec votre carte de crédit Hbc les vendredi 11 et samedi 12 février et obtenez

10 % de rabais additionnel*

sur nos prix de solde et de liquidation et 10 % de rabais* sur nos prix ordinaires

*Exceptions : produits de beauté et parfumés, montres Gucci, appareils électroniques, gros électros, meubles, duos-sommeil, musique, films et jeux, logiciels, ordinateurs, articles « Nouvellement réduit » et ceux des rayons concédés. D'autres exceptions s'appliquent; précisions en magasin.



destination
solde
du week-end

Du vendredi 11 au dimanche 13 février

OFFRES SPÉCIALES DE SAMEDI!

Ne peuvent être combinées à aucune autre offre.

79,99 une place à très grand lit couettes Columbia en duvet blanc

50 % de rabais chaussettes de la Saint-Valentin pour elle

50 % de rabais poêles à frire Bialetti
Ord. 14,99 \$ à 24,99 \$.
Solde 7,49 \$ à 12,49 \$.

47 % de rabais bijoux fins en perles cultivées
Rangs, pendentifs, boucles d'oreilles et bracelets dans le lot.

40 % de rabais mode et accessoires Perry Ellis pour lui

33 % de rabais chaussures Bostonian pour lui

femme

Prix ciseaux 49,99

jeans Levi's 501 pour lui et Levi's 516 pour elle.

Ord. 59,99 \$.

solde 999 à 2999 mode pour elle

ToGo^{MC} et ToGo^{MC} Sport. Tailles courantes et petites. Ord. 15 \$ à 49 \$.

45 % de rabais soutiens-gorge et slips mode. WonderBra et Warner's

25 % à 40 % de rabais sélection mode griffée pour elle

Tailles courantes, petites et grandes.

30 % de rabais

• hauts pour elle et lui

Tommy Jeans, CK Jeans, Nautica Jeans et Buffalo

• sélection de peignoirs, tenues de nuit, dessous de jour, slips et soutiens-gorge mode pour elle

homme

30 % de rabais

• tricots, pulls et chemises tout-aller Mantles^{MC}

• mode sportive

Nike, Reebok et Adidas

Exception : Nike Golf.

• pantalons chics

Mantles^{MC}, Haggard, Jones

New York et Dockers

25 % de rabais

• sous-vêtements et chaussettes choisis pour lui
• chaussettes et sous-vêtements Jockey pour lui
Jusqu'au dimanche 27 février.

enfant

3 articles et plus :

40 % de rabais

2 articles : 30 % de rabais

un article : 25 % de rabais

mode, chaussettes, tenues d'extérieur, tenues de nuit, sous-vêtements et autres

articles à prix ordinaire et de liquidation pour enfant

bijoux, accessoires et chaussures

50 % à 55 % de rabais bagages Samsonite

Exception : articles dont le prix se termine par 99 ¢.

50 % de rabais bijoux en or à 10 ct et 14 ct

Exception : Charter Collection[®].

25 % à 40 % de rabais chaussures pour tous

Vos marques favorites y sont!

25 % de rabais montres choisies

Bulova, Levi's, Casio, Seiko, Sierra et autres

25 % de rabais

bijoux mode Mantles^{MC}

maison

Prix ciseaux 899

chocolats Guylain en emballages-primés

Ord. 10,99 \$.

maintenant 2999

grille-pain Black & Decker à 4 tranches. Avant 44,99 \$.

maintenant 5499

gril grand format Hamilton Beach

Avant 64,99 \$.

50 % de rabais

• serviettes Zero Twist de Wamsutta

• verres à pied Stephanie et Nicole de Mikasa

Ord. 18,50 \$ à 22 \$.

40 % de rabais vaisselle Tabletops

25 % de rabais coordonnés de salle de bains et pèse-personnes

Wamsutta et Bath Creations

OFFRES SPÉCIALES DE DIMANCHE!

Ne peuvent être combinées à aucune autre offre.

solde 5999

ensembles de draps brodés Royal

Sovereign à tissage

300 fils. Grand ou très grand lit. Ord. 79,99 \$ et 89,99 \$.

Prix ciseaux 12499

robot-boulangier horizontal de luxe

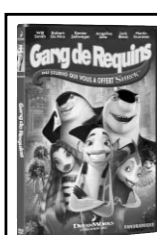
Black & Decker

Ord. 149,99 \$.

55 % de rabais bijoux Charter

Collection[®] en or à 14 ct

Boucles d'oreilles, colliers et bracelets dans le lot.



échangez et économisez

1587

En raison de la loi, toutes les taxes s'appliquent au prix de l'achat, et ce, avant l'échange.

© 2005 Dreamworks LLC. Tous droits réservés.

Gang de requins en DVD après échange

Échangez 95 000 points Primes Hbc

vous donne droit à un rabais de 10 \$.

DVD sans échange 25,87 \$.

DREAMWORKS HOME ENTERTAINMENT

Obtenez une magnifique prime de 7 pièces à l'achat de 26,50 \$ ou plus de produits CLINIQUE. Seulement à la Baie.

Une prime par personne. Tant qu'il y en aura. Jusqu'au dimanche 20 février 2005.

Liquidation multirayon EN COURS!

25 % de rabais additionnel

• mode griffée choisie pour elle

Exceptions : I.N.C et Alfani.

• chaussures, bottes et pantoufles pour toute la famille

Sur les derniers prix étiquetés.

jusqu'à 60 % de rabais

robes d'automne et des fêtes pour elle

Dans notre rayon des robes.

40 % à 60 % de rabais literie choisie

Market Square[®] et Mantles^{MC}

30 % de rabais additionnel

• tenues de nuit et de détente, peignoirs, soutiens-gorge mode, slips et dessous de jour à prix de liquidation pour elle

• montres et bijoux à prix de liquidation

Sur les derniers prix étiquetés.

30 % à 50 % de rabais

tenues mode et jean automne-hiver pour elle et lui. Tommy

Hilfiger Denim, CK Jeans, Buffalo, Point Zero, Chaps Denim and Global Mind

40 % de rabais tenues d'extérieur

automne-hiver pour elle

50 % de rabais

• minifrigo Haier, 51 litres

Avant 129,99 \$.

Maintenant 59,99 \$.

• minifrigo Haier, 76 litres

Avant 169,99 \$.

Maintenant 79,99 \$.

25 % de rabais additionnel

coussins, jetés, parures de fenêtre, housses de meuble et tapis d'appoint à prix de liquidation

Sur les derniers prix étiquetés.

20 % de rabais

additionnel meubles, literie et accessoires

sans suite pour bébé

Sur les derniers prix étiquetés.

30 % de rabais

sélection en montre de canapés en cuir

Février en lumière

LUMIÈRE

suite de la page 1

Pas cher

La grande soirée conviviale, qui réunira 500 personnes, où le chef et président du festival, le Milanais Gualtiero Marchesi supervisera la préparation d'un *manzo all'olio*, grande spécialité de bœuf braisé à l'huile (d'olive, il va sans dire) à la manière de la région de Brescia.

OÙ : à la gare Windsor.

PRIX : 45 \$ par personne, tout compris (moins le vin bien entendu).

Dans le registre des événements pas chers, six tables proposeront des cuisines exotiques et présenteront des menus à prix fixe (10 \$) les midis, du 21 au 25 février. Bonne occasion d'apprendre à les fréquenter si vous ne les faites déjà, ce sont toutes de très bonnes petites tables. J'en connais certaines depuis des années ; elles font partie de mon carnet d'adresses, comme Rumi, rue Hutchison, et Byblos, avenue Laurier Est.

Les Brunchs exotiques sont comme autant de fantômes de voyage. Une bonne façon d'oublier l'hiver.

OÙ : Chez Chine, dans le Quartier chinois (26 février) et au Zawedeh, rue Sherbrooke Ouest (20 février).

PRIX : entre 32 et 45 \$.

Une affaire

• Les grandes tables de la ville qui proposent des menus festivières autour d'un thème. Je retiens les suivants : Giovanni Appolo, anciennement du resto Tentation, composera un menu autour des produits de la région de l'Émilie-Romagne, le 23 février, au restaurant Piccola Italia, boulevard Saint-Laurent (70 \$).

• Du 17 au 26, le chef Yann Turcotte, de Verses, offrira un menu mettant en vedette le foie gras du Québec : 65 \$ avant vin, 120 \$ avec.

• Au restaurant Il Mulino, rue Saint-Zotique Est, on fête la Vénétie, ses vins, ses parfums distincts, les 25 et 26 février (150 \$ incluant les vins).

• Combinez des crus et des choses crues au nouveau restaurant de Claude Pelletier et de Hubert Marsolais, les fondateurs du Cube qu'ils ont quitté pour rejoindre le Fa-deau, métamorphosé en club de chasse et pêche, rue Saint-Claude dans le Vieux-Montréal. Autour de 10 \$ un verre, une bouchée ; la carte sera pleine.

• Au Bar à vin BU, boulevard Saint-Laurent, là où toutes les belles personnes de la planète se rencontrent dorénavant, on a un horaire chargé comme une outre : tous les soirs, *L'aperitivo* pour 15 \$ comprendra une assiette et un verre de bulles vénitiennes, le Prosecco. Les 23 et 24, on reçoit l'Argentine Raquel Carena dont le bar à vin parisien attire les stars et les amateurs de grands crus.

Le choix varie selon le magasin. Les rabais

SAVEURS

ACTUEL

La route des épices



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
 COLLABORATION SPÉCIALE

Pourquoi ne pas fêter votre Valentin, ou votre Valentine, c'est selon, en lui offrant une escapade au volet gastronomique du 6^e Festival Montréal en lumière, qui se tiendra du jeudi 17 au dimanche 27 février ? Le thème de ce volet gastronomique sera l'Italie du Nord avec les régions de l'Émilie-Romagne, de la Lombardie et de la Vénétie, patrie de Roméo et Juliette... Quelle belle coïncidence !

Question de vous mettre l'eau à la bouche, voici un résumé harmonique du repas-dégustation La Route des épices, qu'a présenté l'an dernier la chef « alchimiste » Racha Bassoul du restaurant outremontois Anise. Un repas d'exception, passé à l'histoire tant la route fut parsemée de fabuleuses découvertes. Poussant l'originalité harmonique à son comble, Racha Bassoul avait eu la bonne idée d'offrir non pas une, mais deux sélections harmoniques, l'une composée de vins, l'autre d'eau-de-vie, de saké, de bière, de xérès et de liqueurs. Les vins avaient été soigneusement servis par le sommelier Bertrand Messoten. Aventuriers du goût, partons, toutes papilles excitées, sur la route des épices de l'exploratrice des saveurs, Racha Bassoul.

Soupe et pot-au-foie

Comment ne pas être conquis, dès le premier plat, par les parfums subtils et la fraîcheur de la soupe dahl au curry voilée de papadom au cumin et yaourt à la menthe ? Et que dire de la simple, et efficace harmonie avec la bière allemande **Hacker Pschorr Hefe Weisse** (2,90 \$; S-634568), mélangée avec un doigt de vin rouge épicé ? Grâce à son profil aérien et zesté, elle ne faisait qu'un avec la menthe et le cumin, et sa touche de vin rouge épicé vibrerait au même diapason que celui des notes de curry. Quant à l'hyper parfumé et enjôleur Vieux Genièvre de grain 8 ans **Graanstokerij Filliers, Belgique** (39 \$; S-475913), il dominait sans surpasser, jouant les grands charmeurs.

L'arrivée du pot-au-foie, sous une pluie de foie gras de canard, à l'infusion de badiane, feuilles de curry et poivre de Széchuau et riz au thé vert, nous a tous laissés bouche bée ! Ni plus ni moins qu'un foie gras poché dans une théière japonaise dans laquelle était tenu au chaud un riz au thé vert à l'infusion de badiane. L'art de magnifier le classique pot-au-feu français pour ainsi le muter en une création asiatique et artistique.

Côté harmonie, on avait le choix entre un **Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2002 Mosel-Saar-Ruwer, Weingut S.A. Prüm, Allemagne** (23,55 \$; S-898841) — dont la version Spätlese (30,50 \$; S-898833), un brin plus sucrée, aurait effectué un accord plus précis —, et le japonais **Hakutsuru Draft Saké** (7,05 \$; 300 ml ; S-468173) qui, par sa finesse et sa sucrosité — qui provient surtout de sa teneur élevée en acides aminés et en alcool —, a réussi une osmose par-



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

L'ananas caramélisé avec sabayon à la vanille de Tahiti, de Racha Bassoul du restaurant Anise, s'accompagne d'un vin doux naturel à base de muscat, le Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia 2002.

faite avec ce foie gras vaporeux et, ma foi, étonnement léger !

Du poisson à la caille...

Suivait le service du poisson du marché en robe de vigne, pommade de coriandre, gingembre et ail, caviar d'aubergines, sauce tahini persillée. La robe de vigne permettait à cette pommade de bien pénétrer le poisson. Saveurs étonnantes auxquelles répondait avec minéralité et vivacité le **Chablis 1^{er} Cru Montmains 2000 Jean Dauvissat** (36 \$; S-488163), qui rafraîchissait les papilles pommadées par la coriandre et le gingembre. Ceux qui, comme moi, avaient aussi tenté de tremper leurs lèvres dans l'anisé arak libanais **Arak Château Kefraya** (21 \$; 375 ml ; S-584326), furent étonnés du lien mystique entre le goût de réglisse et le gingembre de la pommade. Déroutant, mais instructif !

Lorsque fut servie la caille farcie aux châtaignes, abricots secs et agneau confit, racines de persil caramélisées, blé concassé aux sept épices, coulis d'abricot à l'orange et à la cardamome, les effluves qui envahirent le restaurant appelaient déjà le mariage avec les arômes quasi identiques du vieux brandy espagnol **Torres 10 ans Imperial Brandy** (28,30 \$; S-094367) qui embaumait déjà les verres. Par contre, ceux qui se sentent

mieux en sentier balisé, se sont sustentés, avec raison, de la juste et complexe harmonie avec le bourgogne rouge **Clos Marion 2000 Fixin, Fougerey de Beauclair** (44 \$; S-872952), dont la richesse de sève et les tanins mûrs s'agglutinaient à la farce, pour ainsi permettre au fruité expressif de laisser libre cours à son discours.

Douceurs épicées

Après quoi, un vieil et sec amontillado hispanique, le **Rare Amontillado Escudrilla, Emilio Lustau** (importation privée : www.rezin.com), aux relents de noix, de café, de cacao, d'épices et de figue séchée, vint chatouiller les cils olfactifs, dans l'attente impatiente du délice aux dattes, spirale de datte et chèvre, mousse de figue au mahlep. Une juxtaposition de saveurs salées et sucrées entre le fromage de chèvre et les fruits des palmeraies du Moyen-Orient, qui tournaient en bouche dans une harmonie parfaite. Étonnamment, la liqueur d'orange et cognac **Extase XO de Lejay Lagoute** (99 \$; S-638528) dans la lignée du Grand Marnier, mais en plus subtil, trouvait aussi son chemin, créant un accord contrasté avec le sucré, contrairement à l'amontillado qui jouait lui sur le sec et l'amertume.

En conclusion, un ananas caraméli-

sé et sabayon à la vanille de Tahiti marquait le point culminant de cette route des épices. D'un feu d'artifice à l'autre, l'escortait un enchanteur vin doux naturel à base de muscat, le **Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia 2002 (importation privée)**, avec la kyrielle de parfums ensoleillés dont seul ce cépage connaît le secret... après Racha Bassoul bien sûr !

Ce récit, relatant la Route des épices imaginée par une chef avant-gardiste, démontre comment il est possible de créer des envolées harmoniques époustouflantes entre le monde des épices et celui des alcools, incluant les bières, les eaux-de-vie, les liqueurs et les sakés, et pas uniquement avec celui plus connu des vins. N'hésitez donc pas, pour la Saint-Valentin, à vous risquer dans la création harmonique, où à casser votre tirelire pour vous offrir une aventure riche en saveurs, à l'un des 50 restaurants de Montréal qui présentent pendant ce festival des repas-dégustation de haute voltige, conçus pour vous faire oublier les froidures de l'hiver.

www.montrealenlumiere.com

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets **La Sélection Chartier 2005**, aux Éditions La Presse.

Quelques harmonies épicées

Soupe dahl au curry avec papadom au cumin et yaourt à la menthe
 Bière Hacker Pschorr Hefe Weisse (2,90 \$; SAQ-634568)
 Vieux Genièvre de grain 8 ans Graanstokerij Filliers, Belgique (39 \$; S-475913)

Pot-au-foie à l'infusion de Badiane, feuilles de curry et poivre de Széchuau, riz au thé vert

Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2002 Mosel-Saar-Ruwer, Weingut S.A. Prüm, Allemagne (23,55 \$; S-898841)
Hakutsuru Draft Saké (7,05 \$; 300 ml ; S-468173)

Poisson, pommade de coriandre, gingembre et ail, caviar d'aubergines, sauce tahini persillée.
Chablis 1^{er} Cru Montmains 2000 Jean Dauvissat (36 \$; S-488163)

Arak Château Kefraya (21 \$; 375 ml ; S-584326)

Caille farcie aux châtaignes, abricots secs et agneau confit, racines de persil, blé concassé aux sept épices, coulis d'abricot à l'orange et à la cardamome
Torres 10 ans Imperial Brandy (28,30 \$; S-094367)
Clos Marion 2000 Fixin, Fougerey de Beauclair (44 \$; S-872952)

Délice aux dattes, spirale de datte et chèvre, mousse de figue au mahlep
Rare Amontillado Escudrilla, Emilio Lustau
Liqueur Extase XO, Lejay Lagoute (99 \$; S-638528)

Ananas caramélisé et sabayon à la vanille de Tahiti
Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia 2002

NOTES DU SOMMELIER

Icewine : le plus cher au monde !

Ce n'est plus un secret que le Canada est devenu au fil des ans le plus important producteur de vin de glace (icewine) de la planète viticole. Par contre, les professionnels du monde du vin, ainsi que quelques amateurs éclairés, ont jusqu'ici toujours pensé que les vins de glace les plus dispendieux étaient les grands eisweins allemands. Eh bien, c'est chose du passé, car le Canada peut maintenant se vanter de mettre en marché l'icewine le plus cher au monde ! La palme — et c'est peu dire ! — revient à l'excellente maison Royal DeMaria, située dans la péninsule du Niagara. Elle est reconnue depuis peu comme l'un des chefs de file en matière de production de vins de glace de très grande qualité. Tous sont vendus, sur son site Internet (www.royaldemaria.com), ainsi que dans les magasins ontariens LCBO et Vintage, entre 55 \$ et 250 \$. Mais, le gros lot revient au déliant Pinot Gris Icewine Collector's Series 2000 Niagara Peninsula VQA, Royal DeMaria, qui se détaille à 2500 \$ le 375 ml ! Un prix que seuls les amateurs fortunés auront la chance... et la folie de déboursier !

Assurez votre cave !

Au dire de votre assureur, votre cave à vins est assurée au même titre que vos biens personnels. En se fiant au contrat d'assurance, les vins seraient inclus dans la valeur de vos meubles. Si vous avez un cellier d'une cinquantaine de bouteilles, vous n'avez pas à vous inquiéter. Mais si vous avez plus de 400 bouteilles, vous risquez d'avoir une surprise au moment de la réclamation. L'idéal est de le mentionner à votre assureur, qui ajoutera un avenant à votre contrat d'assurance moyennant des frais évidents. Et que dire de la clause « valeur à neuf » ? Vous pourriez être déçu au moment du remboursement du prix d'achat de votre grand cru 1989, acheté il y a 10 ans ! Pour remédier aux mauvaises surprises, vous devriez prendre vos bouteilles en photo, ou en vidéo, dans leur habitat et effectuer un inventaire annuel, en vérifiant le prix actuel de vos vins. Ainsi, vous connaîtrez la vraie valeur de vos bouteilles, au cas où l'impensable vous arriverait. Si vous louez un cellier à l'extérieur de votre maison, il faut absolument en informer votre assureur, car chaque compagnie d'assurances a ses règles pour ce genre de situation.

Identifiez le cépage...

Comment ne pas succomber au charme immédiat des vins à base du cépage de l'énigme de la précédente chronique ? Ce cépage accroche-coeur porte le nom de SYRAH. Que dis-je ! Plutôt de LA syrah ! Car elle est l'un des rares cépages rouges à qui le genre féminin fut attribué. La syrah est souvent assemblée avec d'autres cépages, comme le grenache, le mourvèdre, le cinsaut et le cabernet sauvignon, mais c'est lorsqu'elle est seule qu'elle est incomparable ! Ses pénétrants parfums de violette, de cassis, de poivre ou d'olive noire sauront vous rendre fou de ses vins. Le climat tempéré du nord de la vallée du Rhône, son berceau, ou de la Toscane, tout comme celui de la Suisse, engendre des vins assez colorés, aux parfums élégants, à la structure tannique substantielle, au grain très fin, en harmonie avec une bonne acidité et pouvant se révéler d'une complexité époustouflante lorsque le terroir — elle affectionne particulièrement les coteaux granitiques et schisteux —, y met du sien. Lorsqu'elle est cultivée sous le climat méditerranéen des pays du Nouveau Monde — en Australie elle porte le nom de shiraz —, la syrah perd généralement de sa rigidité nordique, par un degré d'alcool plus élevé, ce qui lui procure une épaisseur veloutée ainsi qu'un cocktail de saveurs de fruits confits, de cuir et de torréfaction. Ses tanins semblent moins à l'avant-scène.

Dimanche 18 h

Qui dit vin...

Le chef Normand Laprise. Le chenin blanc.
 Animation : Chrystine Brouillet

telequebec.tv

Ça change de la télé

Toqué de bons goûts

Zellers 2 jours d'AUBAINES

**Samedi et
dimanche
seulement!**
Les 12 et 13 février 2005

N'oubliez pas...

C'est la Saint-Valentin
le lundi 14 février!

Faites plaisir à votre
petit cœur chéri!

50% de rabais sur **TOUTES** les cartes de la Saint-Valentin en boîte pour enfant

6⁹⁷ Variété de chocolats Russell Stover®
avant 7,97

Maintenant

50% de rabais sur une sélection de produits de beauté Revlon®

Rabais additionnel de

50%

sur **TOUS*** les vêtements à prix déjà réduit pour homme, femme et enfant

*Y compris les vêtements de nuit. À l'exception des dessous et des basiques.

50%

 de rabais

sur **TOUS** les vêtements Gloria Vanderbilt pour femme et Vanderbilt pour homme. Comprend basiques mode, vêtements d'extérieur, vêtements de nuit, bas, chaussettes, etc.
Comprend aussi des modèles Delta Burke™.

50%

 de rabais

- **TOUTES** les chaussures d'hiver
- Accessoires pour temps froid à prix déjà réduit
- **TOUTES** les bottes mode pour femme

50%

 de rabais

sur les vêtements automne-hiver à prix ordinaire pour homme, y compris les pulls et les hauts à manches longues, en molleton polaire et LNH®
À l'exception des pantalons tout-aller, des vêtements en denim et des vêtements basiques en molleton.

Escalade de rabais!

TOUS* les vêtements à prix ordinaire pour femme

Achetez-en 1, économisez 15%

Achetez-en 2, économisez 20%

Achetez-en 3, économisez 25%

*À l'exception des vêtements de nuit et des basiques.

Jusqu'à **50%** de rabais

sur un choix d'articles ménagers

25% de rabais sur un choix de batteries de cuisine antiadhésives

30% de rabais sur un choix de poêles Bialetti® et SilverStone® et de casseroles Home Styles

50% de rabais sur un choix de batteries de cuisine en inox

50% de rabais sur les contenants à aliments, sacs-repas, articles Thermos®, couverts et vaisselle sous licence pour enfant
Modèles de fin de série seulement.

50% de rabais sur les ustensiles en bois et en fer forgé, articles ménagers coordonnés, verres, tasses et vaisselle (en ensembles et à l'unité)
Modèles de fin de série seulement.

50% de rabais

TOUS les ensembles de draps en finette
Avant 9,99-39,99



67% de rabais

97¢

avant 2,97
Tapis pour glisser



2\$ de rabais

4⁹⁷

avant 6,98
Détergent à lessive Tide en poudre ou liquide



5⁹⁷ avant jusqu'à 9,97

Variété d'oreillers à bourre naturelle ou synthétique



Prix en vigueur les samedi et dimanche 12 et 13 février 2005.
Le choix varie selon le magasin. Tant qu'il y en aura. Désolés, aucun bon d'achat différé.

