

LA PRESSE



VINS
VIGNES ET ÉVOLUTION
PAGE 4



RESTO
RACINES
AÉRIENNES
PAGE 5

GOURMAND

L'ATELIER DE CUISINE
PARFUMS D'ENFANCE
PAGE 6



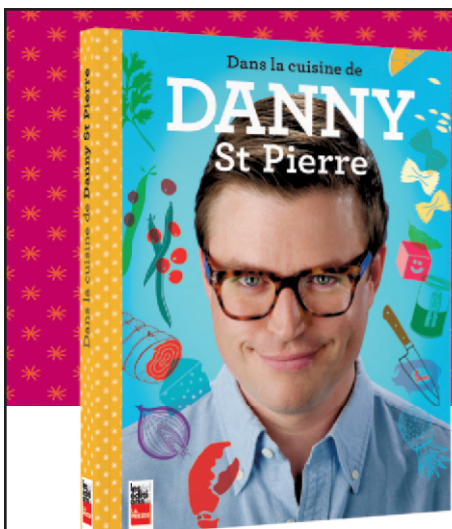
Manger comme un HIGHLANDER

Vous l'ignorez peut-être, mais c'est aujourd'hui l'anniversaire de naissance du plus important poète d'Écosse, Robert Burns (1759-1796). Depuis 1802, les Écossais lui font la fête à la fin janvier, en récitant sa poésie autour de leur plat national, l'énigmatique haggis. Exploration d'une tradition qui a encore beaucoup d'adeptes au Québec.

LE REPORTAGE D'ÈVE DUMAS, EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE



Passion &
organisation
AU QUOTIDIEN

Offert en librairie ou sur
editionslapresse.ca
Aussi en format PDF et E-pub



GRANDEURS ET MISÈRES DU



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE
Haggis servi avec des pommes de terre et du navet en purée.



ÈVE DUMAS

Mélange d'abats de mouton ou d'agneau assaisonnés puis fourrés dans la panse de l'animal, le haggis, plat national écossais, repousse celui ou celle qui n'a jamais osé y goûter. Et pourtant...

OÙ MANGER DU HAGGIS AU QUÉBEC

- **Taverne Square Dominion**
(ce soir seulement)
1243, rue Metcalfe, Montréal
tavernedominion.com
- **Ye Olde Orchard**
Cinq adresses
yeoldeorchard.com
- **Auberge Ruée vers Gould**
(fermée jusqu'en avril)
19, route 108, Lingwick
rueegouldrush.com

SOIRÉES RABBIE BURNS À MONTRÉAL

- **Burgundy Lion**
Avec dégustation de whiskies, cornemuse et poésie, demain soir.
2496, rue Notre-Dame Ouest
Réservations : 514-934-0888
- **Cercle universitaire de McGill**
Sur invitation d'un membre seulement.
Le 29 janvier.
Info : 514-398-5537

Prononcez le mot « haggis » devant quelqu'un qui le connaît peu, 9 fois sur 10, on vous répondra par une expression de dégoût. Certes, l'idée d'une panse de mouton remplie de cœurs, de langues et de foies bouillis puis hachés n'est peut-être pas la plus ragoûtante, mais vous pourriez être surpris!

Muir's Bakery, à mi-chemin entre Montréal et Ottawa, prépare du haggis depuis 1929. Longtemps installée à Pointe-Saint-Charles, puis à Verdun, la boulangerie et épicerie spécialisée en délices écossaises a déménagé à Maxville, en Ontario, en 1989 pour mieux desservir ses deux principaux marchés, le Québec et l'Ontario.

Cheryl Latimer, copropriétaire avec son mari Ronald, cuisine une grosse brassée de haggis (80 lb) toutes les quatre à six semaines. Mais pour le seul mois de janvier, elle peut produire jusqu'à 1200 lb de ce mélange, que son grand-père a adapté aux réalités du pays, en mariant agneau et bœuf.

Pourquoi cette soudaine augmentation au plus creux de l'hiver? Parce que plusieurs Écossais et Québécois d'origine écossaise, même lointaine, célèbrent à la fin du mois l'œuvre du grand poète Robert Burns, né le 25 janvier 1759.

Les soirées Burns sont étonnamment nombreuses au Québec. La St. Andrew's Society, le Faculty Club de l'Université McGill, le Laurentian Lodge de Prévost, le régiment Black Watch de Montréal et plusieurs restaurants et pubs écossais ne sont que quelques-uns des groupes qui fêtent la Robbie (ou Rabbie) Burns.

Comme beaucoup de traditions en perte de vitesse dans leur pays d'origine, celle du Burns Supper est surtout maintenue en vie par les expatriés.

« Les premiers soupers ont été tenus par des francs-maçons pour commémorer le poète, qui faisait lui-même partie de cette organisation », nous raconte William Fisher, hôte du Burns Supper au Laurentian Lodge, à Prévost, depuis près de 20 ans. Robert Burns était ce qu'on appelait un poète de club. Le fonctionnaire, qui travailla même comme receveur des impôts, rédigeait et récitait surtout sa poésie au sein de clubs dont il était membre ou qu'il avait lui-même fondés.

« Puis, avec le temps, poursuit le chirurgien orthopédique installé à Montréal depuis 30 ans, les Burns Nights sont devenues des soirées de beu-

recitation, il sort un couteau ou une dague et l'aiguise, puis, toujours guidé par les vers de Burns, il plonge la lame dans le haggis.

Traditionnellement, on accompagne la viandeuse mixture de deux purées, une au navet (« neeps »), l'autre aux pommes de terre (« tatties »). L'accord classique se fait avec un verre de whisky écossais. À la Taverne Dominion, c'est avec un dram de Glenfarclas 12 ans que l'on propose de manger son haggis.

Pour y avoir goûté à plusieurs reprises au printemps dernier, lors d'un voyage en Écosse, nous pouvons vous assurer que le résultat est délicieux. Bien assaisonné et parfumé à la muscade et au poivre de la Jamaïque, il peut rappeler la tourtière. Ou, pourquoi pas, un pâté chinois plus goûteux.

Peut-être aurez-vous deviné

Bien assaisonné, le haggis peut rappeler la tourtière. Ou un pâté chinois plus goûteux.

verie, si bien qu'on a fini par y interdire la consommation d'alcool, à l'exception du traditionnel verre de whisky offert au joueur de cornemuse. Finalement, l'événement a acquis une saveur nationaliste. Aujourd'hui, c'est une cérémonie plutôt amusante, où les expatriés d'origine écossaise se retrouvent pour manger, boire et danser un peu. En Écosse, c'est de moins en moins connu par le commun des mortels.»

Le haggis occupe un rôle central du Burns Supper, qui suit un protocole bien précis. C'est le clou de la soirée. Posé sur une assiette de service, il est porté dans la salle à manger par le chef qui l'a préparé, au son de la cornemuse. L'hôte, portant le kilt, récite un poème de circonstance, *Address to a Haggis*. À un moment-clé de sa

que le haggis a longtemps été un plat de pauvres. « Les seigneurs gardaient les parties les plus nobles de l'animal et jetaient les viscères à leurs sujets », explique le D^r Fisher. Débrouillards et ingénieurs, les moins nantis ont trouvé un moyen de rendre la consommation de ces abats moins punitive en ajoutant de l'oignon, de l'avoine et des épices.

Aujourd'hui, on ne mange plus le haggis par nécessité, mais parce qu'il s'agit d'un important héritage culinaire. Les Écossais le mangent à toute heure de la journée et à toutes les sauces, comme le font les Québécois avec la poutine, par exemple. On en fait même une version végétarienne. Loin d'être une curiosité pour touristes aventureux, le haggis est encore bien vivant. Que cela vous plaise ou non!

VARIATIONS SUR LE HAGGIS

Lorsqu'ils ont voyagé en Écosse au printemps dernier, la journaliste Ève Dumas et le photographe Edouard Plante-Fréchette ont goûté au haggis sous toutes ses formes ou presque. Dès qu'ils en voyaient un au menu, ils le commandaient, le photographiaient et... s'en délectaient. En voici les versions les plus heureuses. Mais sachez qu'il existe également de la pizza au haggis et des nachos au haggis, entre autres.



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Classique, ce haggis «with neeps and tatties» (navet et pommes de terre) est servi au Highlander Inn, dans le village de Craigellachie, en Écosse.



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Une poitrine de poulet farcie au haggis commandée au Highlander Inn, dans le village de Craigellachie, en Écosse.

HAGGIS

RECETTE DE LA TAVERNE SQUARE DOMINION

Bien que sa réalisation de A à Z prenne quasiment une journée, la recette du haggis est assez simple. Le réel défi: l'approvisionnement. Les abats d'agneau ne courent pas les boucheries. Il faut s'y prendre d'avance et avoir une bonne relation avec son boucher pour réussir à trouver tous les ingrédients. Oubliez les poumons (qui entrent dans la composition du haggis en Écosse), car ils sont interdits en cuisine au Canada.

Inspiré par un voyage en Écosse, le sous-chef de la Taverne Square Dominion, Bertrand Lefrançois, a proposé à son chef, Éric Dupuis, de tâter du haggis à l'occasion d'une soirée Rabbie Burns. Ensemble, ils ont élaboré leur recette, commandé les abats bien à l'avance et retroussé leurs manches. Ce fut un tel succès qu'ils répètent l'événement ce soir. Voici leur recette, qui produira environ quatre petits haggis pour deux.

INGRÉDIENTS

- > 3 foies d'agneau
- > 5 cœurs d'agneau
- > 5 langues d'agneau
- > 500 g de tripe d'agneau
- > 500 g de gras de panne de porc haché
- > 3 oignons émincés et cuits jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides
- > 500 g d'avoine irlandais (steel cut), rôti au four
- > 1 boyau de bœuf d'environ un mètre
- > Sel, poivre, muscade, piment de la Jamaïque, persil frais haché, sauge fraîche hachée

PRÉPARATION

1. Rincer tous les abats à l'eau froide.
2. Cuire à l'eau salée pendant environ deux heures et conserver le jus de cuisson.
3. Hacher les abats cuits au hachoir.
4. Dans un grand bol, mélanger les abats hachés avec le gras de panne, les oignons et l'avoine.
5. Ajouter l'assaisonnement et les épices.
6. Ajouter le jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
7. Couper les boyaux en 4 pièces d'environ 20 cm et fermer une des extrémités avec de la ficelle. Remplir les boyaux, mais seulement à moitié, puisque le mélange gonflera considérablement pendant la cuisson.
8. Fermer l'autre extrémité du boyau avec de la ficelle et percer.
9. Mettre à cuire dans une eau frémissante pendant 2 à 3 heures.



La recette du haggis est relativement simple à réaliser, mais elle demande beaucoup de temps.

PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Un panini au haggis, servi le midi à la taverne du Jura Hotel, à Jura, dans les Hébrides écossaises.



PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Des croquettes de haggis servies dans le restaurant du Jura Hotel, dans l'île de Jura.

Révolution à la vigne!



JACQUES BENOIT

Le monde du vin a changé considérablement depuis un quart de siècle, estime Jacques Dupont, journaliste au *Point* (France), magazine pour lequel il écrit sur le vin depuis le milieu des années 80.

« L'évolution la plus positive est le retour à la vigne », déclarait-il dans une interview récente au magazine *Bourgogne Aujourd'hui*.

Car dans les années 80, on n'en avait que pour la technologie, c'était l'époque de « l'œnologie Reine », explique-t-il. Alors que, désormais, les viticulteurs, surtout les jeunes qui reprennent des domaines, « s'occupent d'abord de leurs vignes ».

Deuxième virage significatif, selon son point de vue qui est celui d'un journaliste exerçant son métier dans un grand pays producteur : les viticulteurs ont compris, face à la concurrence mondiale, que le marketing est une nécessité.

Auparavant, signale-t-il, « le mot marketing était plus qu'une insulte, c'était un blasphème ».

Le revers de la médaille, et, bien sûr, il n'est pas le premier à le signaler : il y a eu « émergence d'un goût international », d'où la standardisation des vins de certains vignobles français.

« Bordeaux, dit-il à ce sujet, la vallée du Rhône avec Châteauneuf-du-Pape en tête, les sucres en Alsace... »

En ce sens, dans le cas de l'Alsace, qu'on y produit de plus en plus de vins renfermant une certaine quantité de sucre résiduel... Hélas!

Inversement, la Bourgogne, elle, a échappé à ce piège et s'est affranchie de la tutelle du critique Robert Parker, elle a tourné le dos à la recherche de la concentration, note-t-il.

« À une époque en Bourgogne, il fallait faire des Pinots noirs de la couleur des Cabernets Sauvignons, des vins blancs gras comme des Chardonnays de Californie », dit-il.

La doctrine qui dominait alors était celle de l'œnologue consultant Guy Accad (les amateurs d'un certain âge s'en souviendront), lequel prêchait, avec l'appui de... journalistes réputés, en faveur de vins de Pinot noir toujours plus colorés et concentrés.

Bref, et après avoir longtemps croupi aux enfers, la divine Bourgogne a conservé son âme!



Soave 2012 Bertani, 13,05 \$ (25007)

Vin blanc non boisé de la Vénétie, fait de Garganega, de Chardonnay et de Trebbiano, d'une couleur d'or fin à reflets verdâtres, son bouquet est délicat, peu aromatique, mais net. La bouche suit, légère, peu acide, sans qu'on puisse dire que c'est un vin mou, selon l'expression consacrée pour désigner un vin manquant de tonus et d'acidité. À servir par exemple comme un Muscadet, pour accompagner les huîtres. À prix bien doux. 12% (167 caisses). Garde : 2014-2015.

15



Soave Classico 2012 Monte Fiorentine Ca'Rugate, 20,50 \$ (10775061)

Autre Soave, mais affichant plus de caractère que le précédent, non boisé également, son bouquet, qui ne manque pas de nuances, est alléchant et marqué par quelque chose de salin. Tout au plus moyennement corsé comme vin blanc, ses saveurs sont franches, et on y retrouve cette note saline qui (je l'ai testé) fait merveille avec les huîtres. 100% Garganega. Délicieux. 12,5% (74 caisses). Garde : 2014-2017?

16,5



Valdeorras 2011 Godello Godeval, 21,40 \$ (11412959)

Très joli vin blanc espagnol, élaboré avec seulement du Godello, un cépage peu connu (comme d'ailleurs le Garganega), au bouquet invitant, net, assez peu aromatique et non boisé. De corps moyen, ses saveurs sont bien affirmées, et il a du tonus, grâce à une acidité bien présente, ressentie surtout en fin de bouche, sans qu'elle soit excessive. Équilibré et très bon. 13% (90 caisses). Garde : 2014-2015.

16



Douro 2010 Vinha Grande Casa Ferreira, 18,95 \$ (865329)

Très coloré sans qu'il soit opaque, ce très beau vin rouge du Douro se présente avec un généreux bouquet de fruits noirs, avec aussi quelques nuances de fruits rouges. La bouche suit, charnue, dense, relativement corsée, bâtie sur de beaux tannins bien enrobés, avec une bonne persistance. À prix très correct compte tenu du niveau qualitatif. 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz et 15% Tinta Barocca, avec élevage en fûts de chêne français. 13,5% (159 caisses). Garde : 2014-2020.

17



South Australia 2010 Shiraz The Lackey, 19,95 \$ (10959725)

Vin rouge australien de Syrah (Shiraz pour les Australiens), son bouquet de bonne ampleur, de fruits noirs, semble un peu bizarre à l'ouverture de la bouteille, puis, en agitant le vin dans le verre, le côté, sans doute révélateur, comme on dit, disparaît et on a droit à un bouquet de qualité, invitant. Suit une bouche bien en chair, avec du corps et des tannins gras, le tout dépourvu de ces notes d'eucalyptus (ou de menthe) autrefois fréquentes dans les rouges d'Australie. Élevage en fûts de chêne français dont 10% de neufs. Impeccable. 14,5% (206 caisses). Garde : 2014-2019.

17

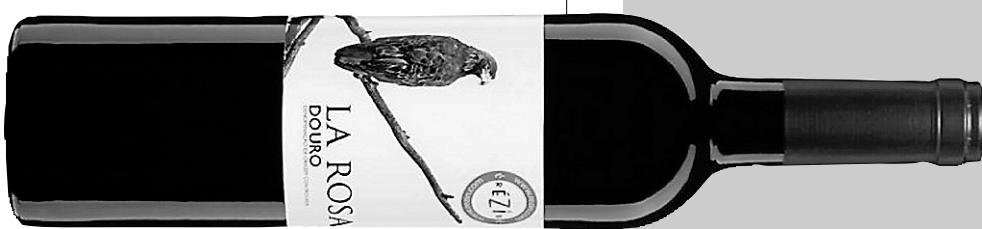
La recommandation de la semaine

Douro 2010 Quinta De La Rosa

Vin rouge du Douro, qui est aussi la région de production des portos, bien coloré sans que ce soit un vin opaque, son bouquet, peu nuancé pour l'instant, de bon volume, boisé sans excès, et donc légèrement épicé, est dominé par des notes de fruits rouges. Nettement plus que moyennement corsé, ce sont toutefois les arômes de fruits rouges qui m'ont semblé dominer en bouche. Vin fait de Touriga Nacional – le plus célèbre cépage du Douro –, de Touriga Franca et de Tinta Roriz, il est élevé en fûts de chêne français et portugais. Le vignoble de ce domaine compte 55 hectares de vignes et s'étend des rives du Douro jusqu'à une altitude de 450 mètres. Ses propriétaires et exploitants sont Tim Bergqvist et sa fille Sophia. Très bon. 14% (429 caisses). Garde : 2014-2018.

20,75 \$ (928473)

16,5



BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER



Inspiration américaine

Désireuse d'offrir les meilleures bières d'inspiration américaine, la brasserie itinérante Jukebox poursuit son exploration des styles chers à nos voisins du Sud avec cette Jazz, une ambrée américaine à l'amertume modérée. Cette troisième offrande du brasseur Renaud Gouin, non filtrée, présente une robe voilée de couleur auburn où se retrouvent de nombreuses particules en suspension. Les parfums sont agréables. On y retrouve de riches effluves de houblon rappelant les bières de la côte ouest américaine, ainsi que des notes d'agrumes et de caramel. En bouche, les houblons utilisés amènent des saveurs vertes et terreuses, mais pas excessivement amères. Une bière grand public facile à boire.

3,5/5

Brasseur : Jukebox, Montréal
Style : ambrée américaine
Couleur : auburn
Pourcentage d'alcool : 5 %
Amertume : modérée (35 IBU)
Houblons : américains
Format : 341 ml
Prix : Petit prix
Points de vente : dépanneurs spécialisés

TERROIR

VIOLAINE BALLIVY



Tapenade d'artichauts de La fille du Roy

Ce pot d'artichauts mourra de sa belle mort : vide. Pas à la poubelle comme tant d'autres produits du genre qui ont déçu le palais, si gras que le précieux légume en avait perdu toutes ses vertus digestives. La fille du Roy, Josée de son prénom, a concocté une recette laissant parfaitement s'exprimer les subtilités de l'artichaut, réduit en purée avec un peu de vinaigre, des aromates et de l'huile de qualité. C'est chic sur des croûtons avec du gravlax, des crevettes nordiques et autres produits marins à l'apéro, ça change de la mayonnaise dans un sandwich et ça peut même servir de sauce pour les pâtes. Mieux : il ne s'agit pas d'un produit « simplement » transformé ici, mais les artichauts sont bel et bien cultivés au Québec, en Montérégie, par Josée Roy et son conjoint. Voilà qui ouvre d'autant plus l'appétit.

Points de vente : lafilleduroy.com

RACINES

Souches aériennes

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Quand j'ai vu le nom de ce nouveau restaurant, Racines, j'ai cru qu'on y servirait une cuisine rustique, enracinée dans nos traditions et notre terroir, remplie de plats costauds et chaleureux.

J'avais tout faux. La nouvelle table du chef Simon Mathys – l'ancien du Bar & Bœuf qui a déménagé deux carrefours plus loin, angle McGill et Saint-Maurice – est une table aimant la légèreté, beaucoup plus aérienne que souterraine. Je n'y ai pas vu de sauces vaporisées et autres espumas, merci, mais les assiettes sont menues, délicates, et les saveurs concentrées ici dans une feuille, là dans un jus.

C'est une jolie table, avec quelques plats plus réussis que d'autres, mais où il fait bon s'arrêter pour déguster sans exagérer.

Le lieu, d'entrée de jeu, est très bien aménagé. On a rénové l'ancien *greasy spoon* Luigi avec soin. Le groupe qui est aussi derrière Les 400 Coups, Venti, Helena, Sinclair et Bar & Bœuf – et qui nous promet d'ouvrir à Montréal un Tapas24 avec le chef Carles Abellan de Barcelone – a investi dans l'espace pour créer une atmosphère moderne mais chaleureuse, un certain défi pour ce restaurant tout en longueur, avec une façade entièrement vitrée. Au fond, un bar permet de manger seul ou de prendre une bouchée et un verre de vin.

Au menu, la maison propose des petits plats, façon tapas. On suggère d'en choisir trois, ce qui suffit amplement. Ce qu'on ne précise pas, toutefois, c'est que certains sont froids et d'autres chauds et qu'il peut être décevant de tomber sur trois plats froids, si on ne fait pas attention à calibrer les choix.

Après deux repas, dont un souper à quatre personnes, j'ai pratiquement essayé tout le menu, dont certains éléments



Le lieu, d'entrée de jeu, est très bien aménagé. On a rénové l'ancien *greasy spoon* Luigi avec soin.

sont nettement plus forts que d'autres.

Par exemple, à moins que vous ayez envie d'un consommé spartiate, je ne recommanderais pas le bouillon de champignons aux pommes de terre, une soupe très simple où les tubercules prennent banalement trop de place. Si on veut une amorce légère, je recommanderais

veau braisée, riche, dans des feuilles d'endives, très fraîches, amères, qui tranchent clairement avec le côté fondant, presque collant de la viande. Jolie composition.

L'huitre servie à toute la table en amuse-bouche, avec mignonnette au vin rouge et babeurre, est aussi impeccablement articulée avec les contrastes appropriés.

Au menu, la maison propose des petits plats, façon tapas. On suggère d'en choisir trois, ce qui suffit amplement.

davantage le plat de crevettes de Matane, servies en saucisse, donc cuites amalgamées, avec des feuilles de laitue bien ensoleillées et vitaminées et une généreuse cuillerée, ou deux, de beurre à la ciboulette. Bonne idée aussi de déposer la joue de

Le plat de foie gras s'impose lui aussi parmi les assiettes les plus typées. On le sert cru, salé, avec des copeaux de meringue qui ajoutent un croquant fondant un peu sucré, marqué ensuite par une dose juste assez généreuse de poivre. Réussi.

Aimé aussi beaucoup le plat d'omble chevalier, juste assez cuit pour nous charmer avec son côté très moelleux, servi avec une purée de salsifis, des chips de ce tubercule et quelques tranches fraîches de radis. Là encore, les textures se répondent, se complètent. Aucune bouchée n'est banale.

Les assiettes plus décevantes? Du boudin frit un peu sec, des ris de veau trop cuits, une pintade au chou un peu ardue dans la bouche (on rêve d'une cuisson sous vide qui la laisserait plus fondante, si cela est possible). Et le thon totalement cru? Avec des graines de citrouille? On aime ce poisson en tartare, lié avec des ingrédients forts en gueule, on l'aime en sashimi, laissé à sa noblesse. Mais cru, confronté à des graines croquantes? L'harmonie se cherche...

Au dessert, on a essayé quatre plats, aimé surtout l'un d'eux. La tomme aux topinambours un peu fondue n'a pas d'élégance, inutilement travaillée. On aurait préféré

de simples morceaux de fromage, surtout que le pain sorti tout droit des fourneaux de la boulangerie Hof Kelsten est superbe, et le beurre très frais qui l'accompagne aussi.

La composition aux pommes, avec un quatre-quarts (pas assez fondant) et une glace au pain (intéressante), est aussi un peu décevante, pas assez parfumée, pas assez racoleuse. Par contre, bravo pour l'assiette au chocolat et à la poire, avec crème de chocolat Manjari, morceaux et purée de poires et riz soufflé croquant au chocolat. Après s'être amusé avec des bouchées complexes où l'acidité parfumée du fruit répond à la richesse torréfiée du cacao, on termine en léchant pratiquement le fond de l'assiette. Une jolie conclusion à un joli repas.

RACINES

444, rue McGill, Montréal.
514-544-0444
www.racines.ca

> **Prix:** Plats variés entre 6 \$ et 17 \$. Le midi, la formule à trois plats (plus amuse-bouche) à 21 \$ est très intéressante.

> **Carte de vins:** Non seulement il y a une longue et fort intéressante sélection de vins au verre, mais en plus, on les propose en grand ou en petit verre. Bonne idée! Sinon, carte soignée, avec crus de petites maisons, de tous les prix, dont des vins français abordables.

> **Atmosphère:** Le midi, le lieu se remplit de gens qui travaillent dans le quartier. Le soir, on aperçoit les *foodies* qui aiment cette cuisine moderne et recherchée, qui n'a pas envie de tomber dans les clichés. Niveau de bruit tolérable. On s'entend parler.

> **Service:** Impeccable, sympathique et efficace... quoique nos voisins, un midi, ont eu droit à un service plutôt lent.

⊕ **Le décor, la créativité, le désir du chef de sortir des sentiers battus tout en respectant les produits.**

⊖ **Quelques cuissons à préciser.**

On y retourne? **Oui, c'est sûr.**

Renouveler le houmous

Le houmous sert souvent de trempette pour les crudités, ou s'insère dans un sandwich, mais le servir en assiette principale? Pourquoi pas! Il s'agit d'oser des garnitures. C'est ce qu'ont fait Christian Mouysset et Ronen Givon en ouvrant il y a près de 10 ans le premier restaurant Hummus Bros dans le quartier Soho, à Londres.

MARTINE LETARTE
COLLABORATION SPÉCIALE

Moitié guacamole, moitié poulet en sauce tomate: voilà la garniture de houmous favorite de Christian Mouysset, qui vend 1000 kg de purée de pois chiches par jour dans ses quatre adresses londoniennes. Avec le houmous, on peut oser des mélanges de saveurs. À l'occasion, il opte même pour une garniture de tradition indienne: le poulet tikka. Autre coup de cœur de l'expert: déposer du bœuf très tendre mijoté plusieurs heures sur le houmous, accompagné d'une salade de falafels croustillants.

Vous aimez les traditions? Vous pouvez préparer une recette ancestrale moyen-orientale de purée de gourganes. «En anglais, on appelle cette purée du "ful" qu'on prépare avec des fèves, un peu de cumin, de jus de citron et d'huile d'olive», raconte Christian. En Méditerranée, on sert cette purée avec du houmous et un œuf dur au petit-déjeuner. » Pour une

option en toute simplicité, une salade grecque viendra ajouter du croquant et de belles couleurs à votre assiette de houmous. Quel que soit votre choix de garniture, prévoyez de bons pitas chauds et moelleux en accompagnement.

Avec le houmous, on peut oser des mélanges de saveurs. À l'occasion, Christian Mouysset, de Hummus Bros, opte même pour une garniture de tradition indienne: le poulet tikka.

Secrets d'un bon houmous

La recette de purée de pois chiches de Hummus Bros, résultat de 10 ans de travail, est jalousement gardée dans un coffre-fort. Christian Mouysset confie toutefois qu'un de ses secrets pour réussir un bon houmous est la qualité du tahini. Hemela Pourafzal, propriétaire de Byblos Le Petit Café, à Montréal, a accepté de partager avec *La Presse* sa recette

de houmous peaufinée depuis 25 ans.

Elle accorde elle aussi une attention particulière au tahini; elle le fait maison. Hemela Pourafzal fait dorer des graines de sésame dans l'huile d'olive ou de sésame, puis broie le tout au robot. Elle achète des pois chiches secs et les fait tremper 24 heures. Elle les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils fondent en bouche. Elle retire ensuite les peaux en frottant les pois dans l'eau entre ses mains. «On obtiendra ainsi un bon houmous crémeux», dit-elle. Elle dépose les pois chiches dans le robot avec un peu d'huile d'olive.



PHOTOGRAPHY.COM

SALADE GRECQUE EN GARNITURE PAR HUMMUS BROS

INGRÉDIENTS

- > Poivron rouge
- > Bébé concombre
- > Tomates cerises
- > Fromage feta
- > Oignon rouge
- > Huile d'olive
- > Jus de citron
- > Tahini
- > Paprika
- > Persil

PRÉPARATION

1. Coupez le poivron et le concombre en dés et déposez-les avec les tomates sur un lit de houmous.
2. Émiettez le feta sur le mélange de légumes.
3. Ajoutez un trait d'huile d'olive et de jus de citron.
4. Parsemez de fines tranches d'oignon.
5. Ajoutez une touche de tahini, un soupçon de paprika et garnissez de persil.



L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME TRAITÉ AVEC BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, ET LE TOUR EST JOUÉ!



Souvenirs parfumés



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous savez comme certaines odeurs nous font voyager dans le temps et nous rappellent des souvenirs?

Ça m'en aura pris – du temps, justement – mais je crois avoir réussi à identifier les parfums qui me rappellent le plus... ma famille! Celui du café turc, à l'arôme fort, presque entêtant de cardamome. Le « ahwe », comme on l'appelle en arabe, me propulse inévitablement sur les canapés (à motifs floraux, bien évidemment!) du salon de ma grand-mère.

Cette odeur est suivie de près par un mélange de noix torréfiées et de muscade. Une combinaison que j'ai eu encore plus de mal à déchiffrer! Quand j'ai enfin réussi, ça m'a sauté aux yeux: voilà la quintessence même du goût de mes origines... toutes mélangées!

De là est née l'idée d'un dessert simple, gourmand à souhait: des financiers aux noix de Grenoble et à la muscade. Un moyen savoureux et idéal pour écouler au passage quelques blancs d'œufs! J'ai remplacé le sucre à glacer, habituellement utilisé, par de la cassonade dorée, qui vient rappeler la belle couleur du beurre – noisette, j'insiste.

On ne lésine bien sûr pas sur la muscade qui apporte vraiment beaucoup à ces financiers et s'accorde à merveille avec la saveur des noix de Grenoble. Enfin, on déguste avec un bon café (turc, si on veut) ou notre thé préféré.

Comme dirait Mamie: « Mangez! Mangez! Je les ai faits pour vous! »

FINANCIERS NOIX DE GRENOBLE ET MUSCADE

Pour 18 gros financiers

INGRÉDIENTS

- > 160 g (2/3 de tasse) de beurre
- > 65 g (1/2 tasse) de farine
- > 50 g (1/2 tasse) de poudre d'amande
- > 150 g (3/4 de tasse) de cassonade claire tassée
- > 1 pincée de sel
- > 1/2 c. à thé de noix de muscade moulue
- > Les graines de 2 gousses de cardamome, moulues
- > 1/8 c. à thé de cannelle moulue
- > 4 blancs de gros œufs, non battus, à température ambiante
- > 40 g (1/3 de tasse) de noix de Grenoble en morceaux*
- > 18 cerneaux de noix de Grenoble*

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit noisette, c'est-à-dire qu'il prenne une belle couleur ambrée et dégage une légère odeur de noisette. Retirer du feu, filtrer le mélange au chinois ou avec un tamis très fin et laisser tiédir.
2. Disposer le reste des ingrédients, à l'exception des noix de Grenoble, dans un bol et fouetter jusqu'à homogénéité. Ajouter le beurre tiédi puis les noix de Grenoble en morceaux et mélanger de nouveau.
3. Répartir le mélange dans un moule à financiers ou à mini-muffins en silicone (beurrer légèrement les alvéoles d'un moule si celui-ci n'est pas en silicone).
4. Presser délicatement un cerneau de noix dans chaque financier et cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 12 à 15 minutes, selon la grosseur des financiers, ou jusqu'à ce que le dessus des financiers soit légèrement doré. Laisser refroidir sur une grille.
5. Les financiers se conservent dans une boîte hermétique pendant 1 semaine et se congèlent très bien pour 1 ou 2 mois.

*On pourrait torréfier, c'est-à-dire griller à sec dans une poêle sans les brûler, les morceaux et cerneaux de noix de Grenoble pour en développer les arômes, mais cette étape est facultative.

Christelle Tanielian est l'auteure du blogue gourmand christelleisflabbergasting.com

À NOTRE GOÛT

Le meilleur rapport qualité-prix du centre-ville?

VIOLAINE BALLIVY

Problème: il est midi et vous avez l'estomac dans les talons après une longue réunion ou une matinée à faire les boutiques de la rue Sainte-Catherine. Difficulté: un budget restreint dans un secteur où les bons restaurants à prix mini ne pullulent pas. Solution? Prendre le chemin de l'école.

De fait, la Commission scolaire de Montréal a eu la belle idée d'installer sa nouvelle école des métiers de la restauration en plein cœur de la métropole, où l'on sert depuis cet automne une table d'hôte en trois services d'un rapport qualité-prix franchement épatant.

D'abord, précisons que la salle à manger n'a rien de la salle de classe, encore moins d'une triste cafétéria de polyvalente: avec ses murs de brique, ses hauts plafonds, ses planchers de bois franc et ses nappes blanches, ce

pourrait être un joli bistro du Plateau Mont-Royal. Le menu change chaque semaine, mais comprend la plupart du temps une table d'hôte entrée-plat-dessert oscillant autour d'une douzaine de dollars (taxes en sus, mais pourboires interdits). À ce prix, nous avons eu droit lors de notre passage à une bouillabaisse bien relevée, avec moules, crevettes et poissons variés, suivie d'une assiette de pétoncles grillés bien présentés sur des ravioles et purée de petits pois, puis d'une assiette de fruits et sorbets. L'amie n'a pas été déçue avec la trilogie de saumon et les ris de veau. Les thés et cafés filters sont inclus dans le prix, mais on ne regrette pas les quelques dollars de plus pour le cappuccino, très bon.

Le midi, l'endroit se prête aux dîners d'affaires, et les tailleurs et vestons-cravates sont nombreux. L'école possède un permis

d'alcool, on peut donc y boire vins et bières, ce qui en fait aussi une belle option pour les soupers entre amis ou amoureux à la sortie du bureau, avant une pièce de théâtre ou un film. On ne s'éternisera pas en soirée.

Le service est un peu hésitant, parfois maladroit — transporter un café trop rempli prend parfois des allures de mission périlleuse en début de session! Mais il est aussi on ne peut plus attentionné, poli et souriant, sous les regards attentifs des superviseurs. Vous n'aurez jamais soif, jamais à attendre qu'on vienne s'enquérir de vos désirs. Encourager la relève pourrait difficilement être plus agréable.

Restaurant de l'école des métiers de la restauration de Montréal, 1822, boulevard De Maisonneuve Ouest, Montréal 514-350-8049



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE