

RESTAURANT
Le chef Ferran Adrià ouvrira un « atelier de recherche et de divulgation » à vocation écologique, qui prendra la suite du célèbre restaurant elBulli. Plus de détails sur cyberpresse.ca/adria

HAMBURGER
La plus importante chaîne de restauration rapide japonaise se lance à l'assaut de la planète en ouvrant des restaurants à hamburgers en Europe et aux États-Unis. À découvrir sur cyberpresse.ca/mos

GOURMAND

VIN
QUAND BOIRE
SES BORDEAUX?
PAGE 5



RESTO
HÉSITATIONS
CHEZ RIDI
PAGE 6



SAVOUREUX — MEXIQUE —



L'automne dernier, la cuisine mexicaine traditionnelle faisait son entrée au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Les tacos au même rang que le repas gastronomique français? Pas tout à fait. Nous vous proposons d'en découvrir quelques éléments à travers les témoignages de chefs travaillant au Mexique ou ici, dont certains rencontrés au Festival gourmet de Puerto Vallarta en novembre. Patricia Velez, installée à Montréal depuis sept ans, vous propose quant à elle des spécialités remises au goût du jour.

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

PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

Le monde est beau

Réservez-tôt et épargnez 300\$ par couple*

CIRCUITS ACCOMPAGNÉS EN EUROPE

TURQUIE
L'essentiel de la Turquie **NOUVEAU!**
16 jours/14 nuits • 37 repas, 10 inclusions
Vols (Istanbul), hébergement 4★ à Istanbul, Ankara, Cappadoce, Konya, Antalya, Pamukkale, Canakkale, guide francophone et transferts.

2599\$
Départ le 15 mai 2011

PORTUGAL - ESPAGNE
Porto, tapas et flamenco **NOUVEAU!**
16 jours/14 nuits • 23 repas, 21 inclusions
Vols (Lisbonne), hébergement 3★ et 4★ à Lisbonne, Porto, Vila Real, Penafiel, Madrid, Sevilla, Granada, Costa del Sol, guide francophone et transferts.

3199\$
Départ le 22 mai 2011

clubvoyages™ 1 866 777-0608 • www.clubvoyages.com

DÉPARTS DE MONTRÉAL. Prix par personne en occupation double, incluant le vol aller-retour en classe Économie, les taxes et frais applicables. Prix en vigueur au moment de l'impression et valables pour les nouvelles réservations individuelles effectuées du 29 au 31 janvier 2011, sous réserve de disponibilité. Pour les détails et conditions générales, veuillez vous référer à la brochure Europe 2011-2012 de Vacances Transat. *Rabais de 150\$ par personne si réservé 60 jours avant le départ et est déjà inclus dans les prix. Vacances Transat est une division de Transat Tours Canada inc. et est titulaire d'un permis du Québec (n° 825121). Club Voyages est une division de Transat Distribution Canada Inc. Permis N° 753141 au Québec. md/mc Marque déposée/de commerce d'AIR MILES International Trading B.V., employée en vertu d'une licence par LoyaltyOne, Inc. et Transat Distribution Canada Inc.

Prix excluant le 3,50\$/1000\$ de services touristiques achetés représentant la contribution des clients au *Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages*.

GOURMAND MEXIQUE

LA CUISINE MEXICAINE

— D'HIER À AUJOURD'HUI —



La chef Patricia Velez dans sa cuisine

La vraie cuisine mexicaine, remplie de contrastes, est encore méconnue au-delà des frontières du Mexique. On ignore beaucoup de choses de la grande variété de ses ingrédients autochtones, de l'originalité de ses techniques de préparation et de cuisson, de l'efficacité quasi millénaire de ses instruments. Lumière (partielle) sur un riche et chaleureux patrimoine culinaire.

ÈVE DUMAS

La cuisine mexicaine traditionnelle vient de faire son apparition sur la prestigieuse liste du patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO. Pour plusieurs, cette entrée est perçue comme une victoire sur un passé marqué par la répression d'une culture indigène pourtant infiniment riche. Pendant de nombreuses décennies, la cuisine mexicaine était une affaire de paysans et d'incultes.

Mais cette reconnaissance ne vient pas sans travail. Pour conserver le « sceau » international, les Mexicains devront se pencher attentivement sur les difficultés que chaque région doit surmonter, croit Pilar Fausto, chef, chercheur

et professeure à l'Institut de gastronomie de Querétaro.

« Il faudra, par exemple, préserver les ingrédients, les méthodes agricoles et les procédés de cuisson d'origine, arrêter de dénaturer les sols et les produits naturels. Nous devons sauver de l'oubli tout cet héritage qui n'a jamais été couché sur papier, puisqu'il a été transmis de bouche à oreille depuis des siècles. Et puis nos papilles, dénaturées par trop de malbouffe, ont un urgent besoin d'être rééduquées. Aujourd'hui, on a du mal à distinguer un bon mole (ndlr: cette sauce unique préparée à partir d'un très grand nombre d'ingrédients, dont le chocolat, différents types de piments, du sésame, etc.) d'un mauvais », déclarait M^{me} Fausto, dans un

article du magazine mexicain *Negocios*.

Forte de tous ses métissages, la cuisine mexicaine a adopté et transformé ce que les autres cultures ont déposé (pour ne pas dire imposé) chez elle, comme les vaches, le riz et le vin espagnols, sans jamais renier le maïs, les haricots et le piment chili, sainte Trinité de l'alimentation mexicaine.

Une autre influence culinaire majeure fut importée au Mexique à la fin du XIX^e siècle. « Il ne faut pas oublier que, de 1876 à 1911, le Mexique a été gouverné par le président et dictateur Porfirio Díaz, qui était un grand amateur de culture et de cuisine françaises, rappelle la chef Monica Patiño, jointe au téléphone. Ma grand-mère faisait elle-même une cuisine française à base de produits mexicains. Elle pouvait par exemple servir des vol-au-vent avec une sauce crèmeuse aux piments poblanos. »

La chef qui sera de passage à Montréal à la mi-février pour le festival Montréal en lumière apprécie pour sa part la cuisine du Sud-Est mexicain (la péninsule du Yucatán), celle

des Mayas, avec ses plats parfumés et colorés à l'achiote (roucou). « Elle est demeurée plus vierge, plus protégée des influences extérieures. »

M^{me} Patiño possède trois restaurants à Mexico: Taberna del Leon, qui sert une cuisine

« Nous devons sauver de l'oubli tout cet héritage qui n'a jamais été couché sur papier, puisqu'il a été transmis de bouche à oreille depuis des siècles. »

— Pilar Fausto

mexicaine traditionnelle, MP Cafe Bistro, où l'Asie flirte avec l'Amérique latine et NAOS, temple de la cuisine mexicaine contemporaine.

Thierry Blouet, lui, est propriétaire du Café des artistes, l'une des meilleures tables de



À lire dans Vacances/Voyage

Découvrez le côté granola de Puerto Vallarta!



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

RECETTES DE PATRICIA VELEZ

CHILES EN NOGADA

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- > Beurre et huile végétale
- > 6 gousses d'ail hachées grossièrement
- > 1 oignon moyen
- > 200 g de porc haché
- > 200 g de boeuf haché
- > 4-5 tomates fraîches réduites en purée au robot ou au mélangeur et passées au tamis
- > 1 branche de romarin
- > 1 branche de thym
- > 1 feuille de laurier
- > 1/2 t. d'amandes mondées légèrement grillées et hachées grossièrement
- > 1/2 t. de raisins secs (noirs ou dorés)
- > 2 c. à table de persil plat haché
- > 2 clous de girofle
- > 1 bâton de cannelle
- > 12 grains de poivre
- > 1/4 t. de noix de pin
- > 1 plantain
- > 1/2 t. de pommes en dés
- > 1 t. de poires en dés
- > 1/2 t. de pêches ou abricots en dés
- > 1 t. d'ananas en dés
- > 3 c. à table de sucre
- > 1/2 c. à table de vinaigre blanc
- > 6 piments poblanos

POUR LA SAUCE

- > 100 ml de lait condensé
- > 300 ml de lait 2%
- > 160 g de fromage frais (fromage espagnol ou panela)
- > 1/3 t. de noix de Grenoble
- > Les grains de 1 grenade

PRÉPARATION

1. Faire fondre une cuiller à table de beurre dans une cuillerée d'huile et y faire suer une gousse d'ail et la moitié de l'oignon. Ajouter les viandes et laisser cuire pendant environ 8 minutes. Ajouter un cinquième des tomates passées, les herbes et faire mijoter pendant 15 minutes.
2. Dans une autre casserole, faire chauffer 3 cuillères à table d'huile et y faire suer une autre gousse d'ail et le reste de l'oignon. Ajouter le reste des tomates et laisser chauffer jusqu'à frémissement. Ajouter les amandes, les raisins et le persil. Cuire encore pendant 2 minutes. Verser cette sauce dans la préparation de viande et cuire pendant 5 minutes. Placer les clous, la cannelle et le poivre dans un morceau de coton à fromage. Ajouter à la viande avec les noix de pin.
3. Dans une poêle, faire chauffer une cuiller à table d'huile. Y déposer le plantain, taillé en quatre sur la longueur. Colorer sur toutes les faces. Couper les lanières en dés et ajouter à la viande.
4. Dans une nouvelle casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et l'équivalent de 2 gousses d'ail. Lorsque l'ail est coloré, retirer de l'huile et ajouter les fruits frais. Faire suer sans coloration tout en brassant délicatement, pour ne pas écraser. Ajouter le sucre et verser dans la viande, avec le vinaigre. Réserver.
5. Faire griller les piments à broil ou sur le barbecue. Laisser refroidir avant de retirer la peau. Couper sur la longueur en tranches d'une largeur d'environ un pouce. Réserver.
6. Préparer la sauce en plaçant tous les ingrédients dans un robot culinaire. Faire marcher jusqu'à obtention d'une texture lisse. On peut faire chauffer un peu ou pas.
7. Pour monter les assiettes, déposer un cercle (emporte-pièce) de 8 cm sur une feuille de papier d'aluminium. Y placer quelques tranches de piment de manière à recouvrir tout le fond. Les bouts pendront par-dessus les bords. Remplir de farce à la viande et replier les piments, renverser dans une assiette. Servir avec la sauce et les grains de grenade en garniture.

Puerto Vallarta. « Autrefois, dans les grands restaurants de Mexico et des autres grandes villes, jamais on ne trouvait de cuisine mexicaine. Elle n'était bonne que pour être mangée dans la rue ou dans les maisons. Les restaurants étaient européens, français pour la plupart. Aujourd'hui, on trouve tout plein de restaurants qui servent la cuisine mexicaine contemporaine », raconte le chef français installé à Puerto depuis plus de 20 ans. Resté près de ses racines en technique, il travaille les ingrédients locaux d'une région connue entre autres pour sa tequila, son pozole (ragoût réalisé avec de la viande de porc et du maïs cacahuazintle, un maïs blanc à très gros grains) et son pico de gallo (une salsa fraîche).

À l'occasion du Festival gourmet de Puerto Vallarta, en novembre, M. Blouet recevait au Café des artistes le jeune chef Daniel Ovadia, qui revisite dans ses trois restaurants les classiques mexicains comme le cochinita pibil (Yucatán), le mole poblano (Puebla), la torta ahogada (Guadalajara) et... le burrito. Puisqu'il était en sai-

son, on a même pu goûter au surprenant « caviar mexicain » (escamoles), des larves de fourmis récoltées dans les racines de la plante d'agave.

La section Cocina de autor du Café des artistes, où l'on propose un menu dégustation en plusieurs services, était occupée par Roberto Solís, de Mérida, et sa nouvelle cuisine yucatèque. Fort de ses stages dans les grands restaurants que sont Noma, Fat Duck et Per Se, le chef dans la mi-trentaine utilise presque exclusivement des ingrédients de la péninsule pour créer ce qu'il appelle la nouvelle cuisine yucatèque.

Pendant le Festival, la grande Patricia Quintana, auteure du très célèbre *El sabor de México* (1985), officiait quant à elle au restaurant Emiliano. Au panthéon des rénovateurs de la cuisine mexicaine, on pourrait aussi nommer Ricardo Muñoz, Enrique Olvera, Martha Ortiz et Carmen Titita Ramirez.

Mais si les grands chefs sont les ambassadeurs de la cuisine mexicaine contemporaine, les *mayoras* sont les gardiennes du patrimoine culinaire ancestral. Ces femmes au précieux savoir

travaillent souvent dans les cuisines des grands restaurants et s'occupent des préparations plus traditionnelles, comme les soupes, les tamales, les tortillas. On les retrouve aussi dans les maisons.

Chez ses parents, la chef Patricia Velez, installée à Montréal depuis sept ans, a connu une *mayora*. Elle lui doit une partie de sa formation culinaire, qu'elle a complétée à l'ITHQ et à la faveur de stages auprès de chefs vedettes comme Ricardo Muñoz. M^{me} Velez s'est donné pour mission de faire connaître la « vraie » cuisine mexicaine, ou du moins, ce qu'elle en connaît. « C'est une cuisine tellement vaste, où chaque grande région – Michoacan, Oaxaca, Yucatan, Jalisco – a des centaines de spécialités. »

Pour vous, M^{me} Velez a revisité quelques classiques, qui permettent de faire un survol des ingrédients les plus importants (mais peu connus ici) de la cuisine mexicaine: noix, fruits, hoja santa, plantain, fromages, chocolat épicié, cactus, epazote, champignons cuitlacoche, hibiscus, etc.

« TAQUITOS » DE CACTUS FARCIS AUX CREVETTES SUR MOLE POBLANO

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

MOLE « EXPRESS »

- > 1 pot de mole Doña Maria
- > 1/3 de t. d'arachides rôties non salées
- > 2 c. à table de sésame grillé
- > 3 c. à table d'huile végétale
- > 1 rondelle de chocolat épicié Abuelita
- > Bouillon de poulet (4 fois le pot de mole, soit environ 3 tasses)

TAQUITOS

- > 3 c. à soupe d'huile végétale
- > 1 oignon moyen ciselé
- > 2 gousses d'ail hachées
- > 3-4 tomates en dés
- > 5 feuilles d'avocat
- > 5 c. à table de feuilles sacrées (*hojas santas*) émiettées
- > 1 tasse de crevettes moyennes crues en morceaux ou de petites crevettes nordiques

TEQUILA

- > 12 feuilles de cactus
- > 1 feuille de plantain coupée en longues lanières d'une largeur d'environ 1 cm

PRÉPARATION

1. Préparer d'abord le mole en plaçant le bouillon, le sésame et les arachides au robot. Faire marcher jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse.
2. Dans une casserole moyenne, faire chauffer l'huile et, en se protégeant des éclaboussures, y verser le mélange de bouillon de poulet. Ajouter le mole et le chocolat, puis mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la sauce soit bien homogène. Garder au chaud.
3. Faire suer l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates, les herbes et les crevettes. Laisser cuire pendant 5 minutes. Flamber à la tequila.

4. Passer rapidement les lanières de feuille de plantain au-dessus d'un élément chaud de la cuisinière pour les assouplir et les rendre brillantes.
5. Rincer les feuilles de cactus sous l'eau. Déposer une cuillerée de la farce aux crevettes dans la feuille, rouler et attacher avec une lanière de feuille de plantain.
6. Servir sur un miroir de mole poblano.



GOURMAND



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Autour de la betterave rouge



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

Pour ma première chronique de 2011, après une pause annuelle et aromatique (!) de quelques semaines, je vous transporte dans l'univers moléculaire de la colorée, épicée et plus que végétale betterave rouge. Ce légume-racine est tout indiqué pour accompagner vos plats d'hiver, et ce, pas uniquement en conserve dans le vinaigre! Elle a beaucoup plus à offrir, même si elle fait merveille en marinade rehaussée de clou de girofle ou d'anis étoilé.

Étant consommée depuis la préhistoire, la betterave est l'un des plus vieux légumes entrant dans la diète de l'homme. Crue, son odeur et son goût de terre humide sont provoqués par la géosmine, une molécule qui provient, entre autres, de la terre humide. On la dénote aussi chez certains vins rouges, ce qui est toutefois considéré comme un défaut.

La betterave est aussi riche en eugénol, qui est le composé volatil qui signe l'odeur chaude, épi-

cée et sensuelle du clou de girofle. Il est intéressant de savoir que l'eugénol est insoluble dans l'eau salée; donc, ne pas saler l'eau de cuisson des betteraves lorsque vous les cuisinez avec du clou de girofle. Ainsi, une fois cuites, vos betteraves seront plus riches en eugénol, donc plus richement marquées par les saveurs complexes de cette molécule présente à la fois dans ce légume-racine et dans cette épice.

On trouve aussi dans la betterave des pyrazines. Plus particulièrement des méthoxypyrazines, qui sont des composés aromatiques présents dans le raisin, ainsi que dans plusieurs autres fruits et végétaux. Les pyrazines sont des substances aromatiques très actives, dont plus de 50 versions ont été trouvées jusqu'à présent dans les produits alimentaires.

Elles s'expriment par des notes puissantes de verdure (herbe fraîche, poivron vert, pois vert, bourgeon de cassis), allant jusqu'à rappeler celle de la terre humide. En excès, elles exhalent une puissante note végétale, comme on en détecte dans les betteraves crues et certaines pommes de terre crues et mures.

L'empreinte génétique des pyrazines contribue donc à l'arôme végétal et herbacé des vins de cabernet sauvignon, ainsi que de sauvignon blanc

et sémillon, et, dans une moindre mesure, des vins de cépage merlot, carmenère, petit verdot, syrah, riesling et pinot noir. Cette tonalité terreuse un brin amère de la betterave rouge va aussi de pair avec les vins rouges aux tanins passablement marqués (la structure végétale des tanins s'unit à celle de la betterave rouge).

Le xérès fino est aussi richement pourvu de pyrazines aromatiques. Elles ont un seuil de détection très bas, donc même à l'état de trace dans les vins, elles peuvent avoir un impact significatif sur son pouvoir d'attraction et d'harmonie avec les aliments au profil aromatique marqué de pyrazines, et ce, même si le vin en question ne semble pas « sentir » les notes végétales de cette famille de composés.

Enfin, on dépiste des pyrazines dans une pléiade d'aliments, comme le poivron vert, les pois verts, les haricots verts, les asperges, les pommes de terre, les noix, le cacao (et le chocolat noir, spécialement le 100 % cacao), le café, qui deviennent tous ainsi des ingrédients complémentaires à cuisiner avec la betterave rouge.

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

MES CHOIX AROMATIQUES POUR LA BETTERAVE ROUGE

Laderas de El Sequé 2009

Alicante, Bodegas y Vinedos El Sequé, Espagne
13.50\$ (10359201) ★★ 1/2 \$1/2 CORSE



Ce cru d'Alicante se montre toujours aussi engageant, complet, passablement riche, généreux et d'une bonne allonge, spécialement pour le prix demandé. Le plus beau, c'est qu'avec le temps, après une ou deux années de bouteille, il gagne en définition et en expressivité. Sachez que le domaine Laderas de Pinoso, appartenant à la célèbre maison Artadi, est l'un des spécialistes du cépage monastrell, qui compose ce cru à 70% (complété par un assemblage de syrah et de cabernet sauvignon). Après l'avoir oxygéné en carafe 15 minutes, servez-lui un sauté de boeuf au gingembre accompagné de betteraves rouges sautées à la poêle, avec notre émulsion « Mister Maillard »; une vinaigrette sans vinaigre pour amateur de vin rouge (voir la recette de l'émulsion sur le site curieuxbegin.telequebec.tv).

La Vendimia 2009

Rioja, Bodegas Palacios Remondo, Espagne
16.05\$ (10360317) ★★★ \$1/2 MODÉRÉ+



La Vendimia, composée de grenache et de tempranillo, a plus que jamais tout pour plaire, ce qui l'a positionnée au sommet de mon « top 100 » 2010. Nez toujours aussi engageant, exhalant de très aromatiques et élégantes notes de fraise, de poivre et de girofle. Bouche gourmande comme par les millésimes passés, d'une fraîcheur digeste, aux tanins fins et dodus, au corps modéré mais pulpeux, et aux saveurs éclatantes et longues, spécialement pour son prix plus que doux. À table, réservez-lui une salade de boeuf grillé fortement et de betteraves rouges poêlées et aromatisées au clou de girofle – à moins de tout simplement égrainer un crumble d'*outside cut* de boeuf fortement grillé sur votre salade de betteraves! –, tout comme un risotto au jus de betterave parfumé au quatre-épices.

Pinot Noir « Montes » 2009

Vallée de Casablanca, Montes, Chili
17.75\$ (10944187) ★★ 1/2 \$1/2 MODÉRÉ



Coup de coeur avec son précédent 2008, ce pinot est toujours une aussi bonne affaire dans sa version 2009. L'un des beaux pinots chiliens sous la barre des 20\$, se montrant expressif, épicé à souhait (cannelle, muscade, poivre), débordant de fruits (fraise, cerise), aux tanins mûrs, au corps presque plein, sans excès, avec élégance et finesse. Il faut dire que cette maison est à ranger parmi les références chiliennes de l'heure. Confectionnez-lui un fromage à croûte fleurie à la poudre de clous de girofle (macérées quelques jours au centre du fromage préalablement tranché à l'horizontale). C'est aussi le compagnon sur mesure pour un fumant bortsch, tout comme pour une fricassée de poulet grillé et de betteraves rouges poêlées et aromatisées au quatre-épices.

Les pastilles font des petits



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT
DU VIN

Il y a quelques mois, un lecteur m'a envoyé par courriel une photo prise chez un marchand de vin français qui avait apparemment adopté le système des « pastilles de goût » de la SAQ.

Dans le changement récent d'ordinateur, j'ai malheureusement égaré cette photo (cher lecteur, si vous pouviez me la renvoyer, ce serait bien aimable de votre part!), mais je me souviens néanmoins que la similitude entre les pastilles de notre SAQ et celle du marchand français confinait carrément au plagiat.

Il ne craint rien, toutefois: la SAQ a protégé son concept au Canada, mais pas à l'étranger. Le monopole d'État ne poursuivra donc pas les détaillants étrangers qui pourraient s'inspirer de son code de couleur.

Au Québec et au Canada, le concept fait d'ailleurs des petits et la SAQ, critiquée lorsqu'elle avait lancé l'idée, s'enorgueillit de ce succès.

En vertu d'une entente d'échange de bons services, la cousine ontarienne de la SAQ, la LCBO, pourrait ainsi adopter elle aussi le concept des pastilles pour les vins et faire profiter la SAQ de son concept pour les spiritueux, un marché plus vigoureux en Ontario qu'au Québec.



PHOTO LA PRESSE

Plusieurs entreprises veulent adopter le système de pastilles de goût élaboré par la SAQ.

De ce côté-ci de la rivière des Outaouais, les pastilles de goût se multiplient. La chaîne de restaurants Saint-Hubert a signé une entente avec la SAQ pour utiliser son concept. D'autres grandes chaînes sont elles aussi en pourparlers pour faire de même.

Selon la SAQ, le concept facilite le choix des vins et les accords avec les mets dans les établissements qui veulent offrir une carte, mais qui n'ont évidemment pas de sommelier pour conseiller les clients.

La pastille se répand aussi dans les supermarchés: Sobey's et Metro ont acheté le concept de la SAQ pour leur section vin.

La SAQ défend son concept, qui ne fait pas l'unanimité chez les spécialistes, en affirmant qu'il simplifie le langage

et rend le rapport entre le consommateur et le vin moins intimidant.

C'est précisément ce que reprochaient les employés de la SAQ, selon qui les pastilles détruisent des années d'efforts pour aborder les clients, pour les mettre à l'aise et les conseillers au moment de leurs achats.

La SAQ a toutefois lancé, l'automne dernier, une campagne publicitaire invitant ses clients à « oser demander à votre conseiller », une initiative bien accueillie par le syndicat des employés de magasin.

Les pastilles restent malgré tout difficiles à avaler pour bien des conseillers en vin des succursales de la SAQ, qui pensent que ce concept coupe le lien avec les clients et sim-

plifie à outrance le choix des bouteilles.

« J'ai entendu récemment, lors d'une dégustation en succursale, une cliente dire: ah non, merci, je ne veux pas goûter ce vin, ce n'est pas ma pastille de goût, raconte, dépitée, Katia Lelièvre, présidente du syndicat. D'autres entrent dans le magasin et cherchent seulement telle ou telle pastille et ressortent aussi vite sans prendre le temps de nous consulter. »

Les pastilles ont aussi provoqué des problèmes dans les succursales, forçant le syndicat à déposer des griefs pour que la SAQ ne fasse plus porter des T-shirts promotionnels à ses salariés.

Des employées ont en effet subi sarcasmes, railleries et même avances parce qu'elles

MOINS DE 20 \$

Domaine Guy Allion.
Touraine 2009, 13.80\$.
(Code SAQ: 10327841)

Un excellent sauvignon blanc tout en finesse et en équilibre à prix imbattable pour des accords classiques, mais néanmoins réussis, avec des huîtres ou du poisson blanc. Pour changer de l'indélogeable Sablette.

portaient des T-shirts sur lesquels était inscrit, à la hauteur de la poitrine, « fruité et généreux » ou « 100% de probabilité de temps ».



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



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Quand boire ses bordeaux?



JACQUES BENOIT
DU VIN

Longtemps marchand de vin et chroniqueur (pour le *Financial Times*, de Londres), le regretté Edmund Penning-Rowsell avait l'habitude de tenir, tous les ans, une dégustation des huit premiers grands crus du Bordelais de 10 ans d'âge.

Ainsi, en 1995, furent dégustés les 1985, en 1993 les 1983, etc.

C'est là – 10 ans – un chiffre à retenir, car, règle générale, la très grande majorité des meilleurs bordeaux rouges brillent alors de tout leur éclat!

Et beaucoup, passé cet âge, commencent à perdre leur fruit de jeunesse et à acquérir des notes dites tertiaires. Autrement dit des arômes de cuir, de feuilles mortes, de fruits cuits, etc.

Or, et je suis du nombre, beaucoup de consommateurs préfèrent leurs vins encore parés de tout leur jeune fruit, plutôt qu'avec de telles notes tertiaires.

Histoire d'en faire l'expérience, j'ai ainsi débouché, notamment pendant les Fêtes, quatre millésimes de ce bordeaux maintenant bien connu au Québec qu'est le Haut-Médoc Château Sociando-Mallet, de plus en plus cher, hélas!

Soit les 1986, 1995, 1996 et 1999, mais... l'un après l'autre, et non pas côte à côte.

Un cinquième, à savoir le 2000, fut servi celui-là à un

dîner auquel le président de la SAQ Philippe Duval avait convié la presse spécialisée.

Résultat? Dense, distingué, d'une pureté et d'un éclat exceptionnels, le 2000 est aujourd'hui éblouissant. Faudrait-il le noter sur l'échelle de 100 points, je lui accorderais 91. Grand vin.

Le 1996 est pour sa part très concentré, serré, austère (89), le 1986, dans le même style, avec même quelque chose d'un peu sauvage (87), le 1999, facile, aimable (86), et enfin le 1995, d'un très grand charme il y a environ deux ans, mais qu'il n'a plus, alors qu'il semble s'être refermé (85). Bref, les heureux propriétaires de 2000 auraient intérêt à le goûter dès maintenant!

Enfin, il y a bien sûr des exceptions, certains grands bordeaux pouvant conserver leur jeune fruit pendant plusieurs décennies.

Central Otago 2008 Pinot Noir Wild Rock, 21,70\$ (11386084), ★★1/2, \$1/2, 2011-2013.

Vin de Nouvelle-Zélande, qui sera mis en vente le 10 février et comptant parmi les «top 10» de février, soit les 10 vins que le comité de dégustation de la SAQ juge, pour une raison ou une autre, particulièrement dignes d'intérêt, et ceci mois après mois. Le bouquet est expressif, séduisant, nuancé, très Pinot noir néo-zélandais, et la bouche suit. Moyennement corsé, souple, il a ce côté presque toujours flatteur des vins de Pinot noir de ce pays. Un délice... le seul problème étant qu'il n'y en a que 100 caisses. 13,5% (100 caisses).

Côtes de Nuits Villages 2009 Domaine Frédéric Magnien, 27,60\$ (11392741), ★★★, \$\$\$, 2011-2013.

Dégusté à l'aveugle comme le Central Otago 2008, il figure lui aussi dans les «top 10» de février. D'un très bon millésime pour la Bourgogne, son bouquet est très fruits rouges, épicé (le bois), quoique plutôt unidimensionnel, la bouche bien mûre, avec de l'éclat, et des saveurs franches. Très bon, sans que ce soit le plus élégant des bourgognes. 13% (100 caisses).

Darling 2008 Shiraz Cloof, 20,10\$ (11379757), ★★★, \$1/2, 2011-2014.

Très coloré, son bouquet... est explosif, de fruits noirs, très Syrah Nouveau-Monde, avec aussi des arômes rappelant les vins de Pinotage, ce qu'on retrouve en bouche. Corsé, corpulent, très goûteux, il compte également parmi les «top 10» devant être mis en vente le 10 février. 14,5% (150 caisses).

Mendoza 2009 Malbec Altos Las Hormigas, 15,05\$ (10692477), ★★1/2, \$1/2, 2011-2015.

Vin rouge d'Argentine, bien coloré, son riche bouquet de fruits rouges comporte des notes boisées tendant vers des odeurs de sciure de bois. Charnu, d'une bonne concentration, relativement corsé, ses tannins sont gras, ronds, avec en fin de bouche des arômes boisés bien présents. Limite comme bois, mais acceptable.

(Les notes boisées sont dues à son élevage dans des cuves dans lesquelles sont immergées des planches de chêne, les Argentins ayant la franchise de reconnaître les pratiques du genre.) À prix doux. 14,5% (273 caisses).

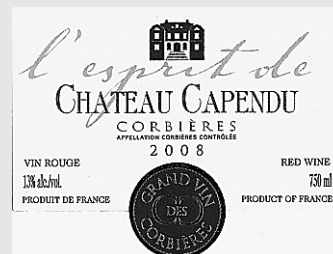
California 2008 Syrah-Shiraz Francis Coppola, 24\$ (10355526), ★★★1/2, \$1/2, 2011-2013.

Au nez, on pourrait croire un vin rouge du nord de la vallée du Rhône, genre Crozes-Hermitage, tant son bouquet est bien typé Syrah et distingué. Moyennement corsé, élégant, ses tannins sont tendres, aimables, avec un boisé peut-être un peu insistant, toutefois. Élevage en fûts de chêne français. Délicieux. Produit par le cinéaste Coppola. 13,5% (588 caisses).



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Corbières 2008 l'esprit de Château Capendu



Vin de Carignan (50%), de Syrah (30%) et de Grenache (20%), bien coloré sans être opaque, son bouquet de bonne amplitude, plutôt d'une pièce, discrètement boisé (élevage de neuf mois en fûts), est marqué avant tout par des arômes de fruits rouges. Relativement corsée, tannique, ferme quoique sans rugosité, et assez carrée, la bouche n'est pas en reste, le tout à un prix fort raisonnable, le Languedoc conservant son titre de champion du rapport qualité-prix, tous pays confondus. 13% (2057 caisses).

15,80\$ (706 218), ★★★, \$1/2, 2011-2013.

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

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

SUR CYBERPRESSE.CA

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

DÉCAPSULÉ

ALAIN McKENNA, COLLABORATION SPÉCIALE



LA BUTEUSE: BIÈRE LÉGENDAIRE DE PLUS D'UNE FAÇON

La légende veut qu'au XVII^e siècle, le père Jacques Buteux se soit aventuré un peu trop près de Shawinigan au goût d'une bande d'Iroquois, qui l'ont scalpé sur les rives de la Saint-Maurice. Brassée huit mois par année par la microbrasserie mauricienne du Trou du diable, la Buteuse est une ale forte qui lui rend hommage de belle façon. Primée bière de l'année en 2009, la Buteuse brassin spécial hérite d'arômes boisés et de saveurs fruitées d'anciens fûts de cidre, où elle a séjourné quatre mois. Toute en nuances malgré ses 10% d'alcool, c'est une bière de dégustation incontournable: ses notes épicées, fruitées et sa finale amère et sèche sont dignes d'une véritable triple belge brassée en abbaye. Embouteillée en format de 750 ml, elle est aussi savoureuse que rare, ce qui lui confère sûrement une place dans la légende, elle aussi...

LU

SILVIA GALIPEAU

BON, BEAU, PRESTO!



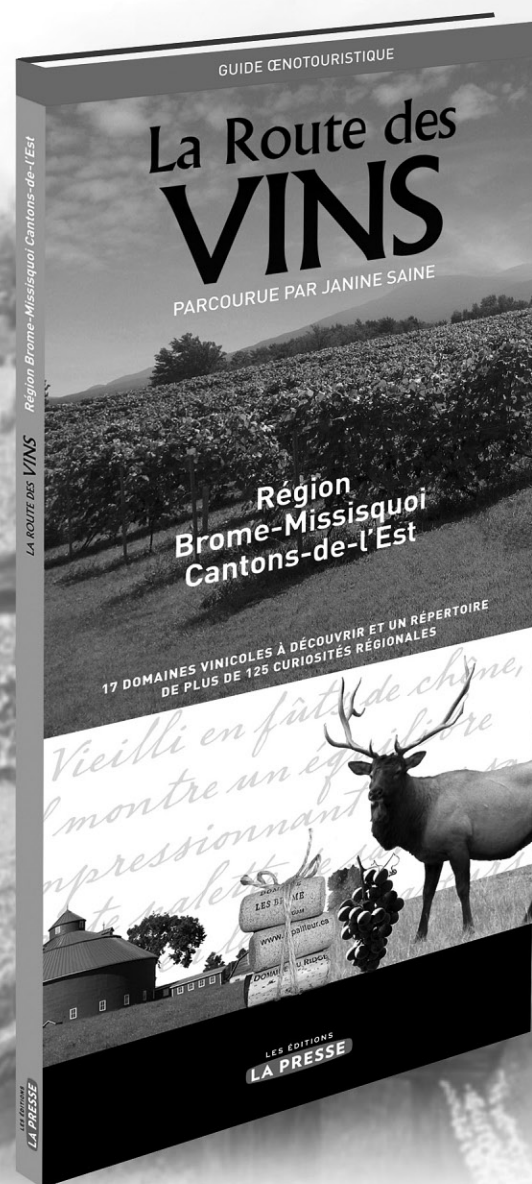
On a beau adorer cuisiner, raffoler des soirées en famille qui s'éternisent autour d'un bon mijoté, il y a des soirs comme ça (plusieurs soirs de semaine, en fait!) où l'inspiration, mais surtout le temps, n'est résolument pas au rendez-vous. Et c'est ici que tous les livres de recettes faciles à faire en moins de 30 minutes trouvent toute leur raison d'être. *Bonne bouffe en famille*, signé Geneviève O'Glema (à qui l'on doit *Boîtes à lunch santé*, et *Rapido presto*), en est un. Et franchement, ce recueil de 130 recettes répond tout à fait à la commande: des recettes faciles, rapides, qui vous sortiront de la sempiternelle salade de pâtes, une valeur sûre, certes, mais un brin lassante. Lâchez-vous lousse ici

avec des pilons de poulet en croûte, une salade de poisson à la mangue, et, dit recette désormais fétiche, un chili végétal tout à fait savoureux, prêt en 20 minutes. Qui dit recette?

Seul bémol, la présentation, franchement axée «enfants». Ce sont les parents qui cuisinent, non? Un look plus léché aurait été plus indiqué.

Bonne bouffe en famille, de Geneviève O'Glema, éd. La Semaine, 288 p., 29,95\$

Meilleur livre sur les Vins du Nouveau Monde, pour le Canada en Français



LES ÉDITIONS

LA PRESSE

En vente en librairie ou sur librairie.cyberpresse.ca

GOURMAND

L'appétit est une gazelle fragile

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
RESTAURANTS

Peppino Perri a une réputation impeccable, certains diraient même inattaquable. Ce chef d'origine calabraise prépare la cuisine comme s'il était né dedans, avec une aisance et une simplicité de touche remarquables. C'est manifestement quelqu'un qui aime faire la cuisine.

Il a travaillé au Latini dans les premières années, puis il a ouvert l'Altro, et enfin le Sapori Pronto, qui a généré de beaux souvenirs et pas mal d'émotions gastronomiques au fil des années. On y préparait une cuisine limpide, sans agaceries d'alginate, plus campagnarde-élégante que chic-urbaine avec des produits de grande qualité, des huiles d'olive magnifiques, des légumes d'une fraîcheur toujours irréprochable et, ordinairement en saison, des pasta et des plats de viande et de poisson à la cuisson ultra-maîtrisée. Bref, une cuisine techniquement époustouflante.

Dans le nouveau-né des cendres à peine refroidies de l'ancien, nous espérons retrouver un peu de ces productions admirables. Certes Ridi, dans un écrin difficile à écrire tant il est bizarre, moderne, évoquant un peu les surfaces plastifiées des années 70 à Las Vegas, le verre et les lignes dures et droites, les banquettes en cuir blanc en forme de demilune, est une signature assez unique en ville. Mais ce décor sans âme qui plaira sans doute aux amateurs de l'ostentation ne sert pas



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Le décor sans âme qui plaira sans doute aux amateurs d'ostentation ne sert pas très bien le genre de cuisine que prépare habituellement Peppino Perri.

à Peppino. C'est que chez Ridi, on s'adresse avant toute chose aux gens de passage (friqués, je vous préviens), et qui habitent à l'hôtel dans lequel se trouve le restaurant. Cette faune a des goûts un peu particuliers, faits d'un désir de déguster ce qui est à la mode. Mais la cuisine italienne, quand elle est faite dans les canons sacrés, est une cuisine hors mode, justement. C'est ce qui la rend si attrayante. En tout cas, elle fait de gros clins d'œil à la française même si les produits de base restent généralement italiens. Du

saumon fumé sur des cuillères chinoises, c'est la mode. Et ce n'est pas irréfutable. Pareillement, des raviolis (en forme de mouchoir, les fazzollettis) sont farcis à la pintade braisée au jus et servis avec des champignons shiitake, autour de quelques feuilles de roquette, puis montés d'une tranche très fine de parmigiano reggiano. C'est le plat le plus convaincant de la soirée, la pâte des raviolis, fine comme du papier, est savoureuse avec des parfums riches et francs, tout ça nappé d'un jus court et concentré. On ne dira pas exactement

Nous avons craqué pour les pâtes, le magret de canard et le filet de bœuf ne nous inspirant rien de bien méditerranéen. Le risotto n'est pas monolithique, le bouillon dans lequel il a gonflé est dense et parfumé, on le prépare avec de la saucisse hachée et des petits pois verts (hors-saison, ça... je me trompe?). Il a pourtant de l'esprit, il s'affine à chaque bouchée, prend une dimension lactée, riche. Les linguinis noircis à l'encre de seiche aux fruits de mer en rajoutent: coquillages, crevettes, un peu de poisson, un bouillon exquis et délicat, c'est la touche du chef, qui sait transmettre une grande distinction aux sauces et aux bouillons.

Les desserts sont plus intéressants que leurs intitulés – gâteau aux amandes, tarte aux pignons! Deux pâtons, avec de belles textures de noix, et une dimension mouillée et aérienne. Servie chacune avec des glaces divines, vanillée pour l'une, citronnée pour l'autre.

Belle conclusion à cette cuisine un peu sage, à laquelle il manque un peu de percussion.

RIDI

1800, rue Sherbrooke O.
514-904-1900

> **Prix**: Des entrées à partir de 10\$, plats facturés de 20\$ à 40\$, desserts à plus de 10\$, tout cela vous monte une addition en flèche. Sans compter qu'il n'y a pas de formule. Les midis, en revanche, on s'en tire à meilleur compte. Comptez 200\$ à deux, tout compris avec quelques verres de vin.

> **Service**: Très gentil, alliant les bons mots et la familiarité bon enfant, sympathique, quoi! Mais ne sachant pas le nom de l'huile d'olive servie...

> **Vin**: La carte est surtout italienne, courte et correcte avec des crus d'un peu partout au pays, mais les prix s'excitent vite.

⊕ **Cuisine réellement sans fautes, malgré les appellations un peu retentissantes, ne vous fiez pas qu'aux mots!**

⊖ **Ambiance bancale, degré « 0 ».**

On y retourne? Nous hésitons, c'est vrai. Ce décor! Mais la cuisine de M. Perri restera toujours ce qu'elle est, la grâce incarnée. Même à ce prix. Alors oui, nous irons (en verres fumés).

Chez Ridi, on s'adresse avant toute chose aux gens de passage et qui habitent à l'hôtel dans lequel se trouve le restaurant. Cette faune a des goûts un peu particuliers, faits d'un désir de déguster ce qui est à la mode.

très bien le genre de cuisine que prépare habituellement M. Perri.

On éprouve aussi un malaise devant une carte trop académique, avec des propositions qui manquent un peu de candeur, une autre des vertus que nous accolons

homard, du filet mignon, des crevettes géantes, du carré d'agneau, tout cela appartient aux spécialités transalpines. Heureusement, les plats de pâtes et le risotto sauvent la mise.

On commence avec des mises en bouche, un peu de

cela de la chair de la pieuvre, un peu raide, mais goûteuse tout de même, servi sur de la polenta, autour de piments mexicains ancho. Rien à dire, sinon que c'est un peu intimidant comme association de goût. Tout le plat était froid cependant.

RECOMMANDATION

De la bonne pizza dans le Mile End

MARIE-CLAUDE LORTIE

Ma première visite au Magpie, avouons-le, ne s'est pas très bien passée. Réservation pour 20 h 30. Restaurant bondé et table toujours pas prête à 21 h. Serveur qui vient nous voir à 21 h 10 pour nous dire qu'on ne pourra pas manger au restaurant ce soir-là car... les pompiers sont en chemin. Un problème de cheminée. Bon, voilà qui explique les cendres tombant du ciel, que l'on regarde flotter depuis quelques minutes par la fenêtre avec leurs allures de flocons de neige.

Mais l'atmosphère de ce petit établissement rue Maguire, à deux pas de Saint-Laurent, au cœur du Mile End, est tellement sympathique et les pizzas ont l'air tellement bonnes qu'on se réessaie. Cette fois, pas de risque de manquer notre coup: on arrive dès l'ouverture, à 17 h 30. Il y a de la place.

On commande des boulettes en amuse-bouche, de la pizza Margherita toute simple. On attend. On attend. Nos voisins, qui sont arrivés après nous, ont déjà leurs plats. Peut-être ne sommes-nous pas assez hipsters? Après tout, on est au cœur de leur quartier de prédilection et tout le monde aux alentours semble s'être donné le mot: chemises à carreaux, tuque, Canada Goose... Et tout, dans ce restaurant anti-prétention, correspond à l'esthétique rétro-recyclée, anti-clinquant de cette jeune



PHOTO IVANOH DEMERS, ARCHIVES LA PRESSE

À la Pizzeria Magpie, on trouve un énorme four à bois recouvert de tuiles noires, récupéré d'une ancienne pizzeria de la rue Saint-Viateur.

population barbu, tatouée, artistique, bio et créative.

Mais quand la pizza arrive, on oublie l'attente. L'énorme four à bois recouvert de tuiles noires, récupéré d'une ancienne pizzeria de la rue Saint-Viateur, a permis à la croûte, préparée avec un pourtour dodu, de devenir bien craquante à l'extérieur, bien moelleuse à l'intérieur. Les tomates San Marzano donnent à la sauce la douceur acidulée typique de la bonne cuisine italienne. La mozzarella est fraîche et tendre.

Mais le Magpie ne fait pas que dans les classiques: un soir, on peut y trouver une pizza au pesto de basilic et de persil, servie avec pancetta, tomates cerises et pecorino romano. Un autre soir (ou midi), on sera séduit par une

entrée toute simple aux betteraves et au fenouil grillé.

À la fin du repas, on s'apprête à partir et la serveuse nous offre un dessert, un brownie (délicieux, très dense, avec de bonnes noix). Pourquoi? (Évidemment, je crains d'avoir été reconnue.) « Nous voulons nous faire pardonner de vous avoir fait tant attendre tout à l'heure pour vos pizzas. » C'était déjà fait.

PIZZERIA MAGPIE

16, rue Maguire, Montréal
514-507-2900

On y va pour? Pour la pizza Margherita (tomate-basilic-mozzarella), pour le lunch, ou un mardi soir, tôt, avec les enfants.

SAINT-VALENTIN

Une table pour deux!

EVE DUMAS

Le lundi est un jour de repos dans le milieu de la restauration... mais pas le 14 février! Pour la Saint-Valentin, la plupart des bonnes tables qui sont normalement fermées en début de semaine recevront les couples comme des rois. D'autres célébreront la fête des amoureux tout le week-end (et même le mardi!), avec un menu de circonstances. C'est le temps de réserver!

Les 400 coups

Le resto de l'heure, Les 400 coups, offrira un menu dégustation en cinq services pour 85\$. Avec une équipe *all-star* en salle et aux fourneaux (Marie-Josée Beaudoin à l'accueil et au vin, Marc-André Jetté à la « chef-ferie », Guillaume Catin dans le rôle du sous-chef et Patrice Demers aux desserts), impossible de passer une mauvaise soirée, sur le plan culinaire, du moins. À noter: ce menu sera aussi servi le samedi 12 février. Réservations: 514-985-0400.

Birks

Le samedi 12 février, la bijouterie se transforme en restaurant de 200 places. Le repas huit services, servi dans la boutique, comprendra une bouteille de champagne et un verre de Sauternes pour accompagner le foie gras. Il faut compter 195\$ par personne. Et s'il vous reste de l'argent à dépenser, les « buffets » de bijou sauront mettre votre carte de crédit à contribution. Réservations: 514-397-2468.

Toqué!

Le restaurant de Normand Laprise ne sera pas ouvert aux

amoureux le lundi soir, mais il les accueillera en grand le samedi et, exceptionnellement, le dimanche, avec un menu dégustation en huit services. Les comestibles seulement vous coûteront 110\$. Pour les vins assortis (six verres), il faut compter 80\$. Le menu-surprise comprendra entre autres des truffes du Périgord (saison oblige), des pétoncles marinés aux agrumes et une terrine de foie gras avec « liqueureux d'exception ». Réservations: 514-499-2084.

DNA

Un tartare de cœur de veau pour la Saint-Valentin? Pourquoi pas! En fait, le menu de Derek Damman n'est pas encore disponible, mais connaissant l'affection du chef tatoué pour les abats, on peut s'attendre à ce qu'ils figurent dans au moins un des quatre services qui seront servis le lundi 14 février, pour 75\$ (150\$ avec vins). Pour dîneurs aventureux! Réservations: 514-287-3362.

Le Saint-Gabriel

Éric Gonzalez, lui-même né un 14 février, gâtera les valentins avec un repas six services à 85\$. Avec des huîtres, du foie gras, des pétoncles, des truffes, du chocolat et des framboises, aucune raison de laisser sa libido au vestiaire! Réservations: 514-878-3561.

Nouveau Palais

Le Nouveau Palais est fermé le lundi et ce n'est certainement pas Cupidon qui changera ça! Pour la Saint-Valentin, le *diner hipster* du Mile End tiendra toutefois une « partie de saucisses » pas chère le mardi 15 février. Infos et réservations: 514-273-1180.