

GOURMAND



JACQUES
BENOIT
DU CÔTÉ DE LA TOSCANE
PAGE 5

FRANÇOIS CHARTIER
ÉRABLE ET CHOCOLAT
POUR PÂQUES
PAGE 4



PÂQUES

DEUX CHEFS, UNE FÊTE ET UN DUEL

Depuis un peu plus d'un an, les chefs David Biron et Laurent Godbout s'affrontent dans les cuisines du restaurant Duel, à Montréal. Le premier mardi de chaque mois, chacun crée ses propres recettes sur des thèmes communs. Qui a eu la meilleure idée? C'est aux convives de trancher. Question de présenter le menu de Pâques le plus diversifié qui soit, nous les avons mis au défi. Le résultat de ce sympathique combat de coqs en pages 2 et 3.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

UNE AUTRE BONNE RAISON D'ÊTRE ABONNÉ!

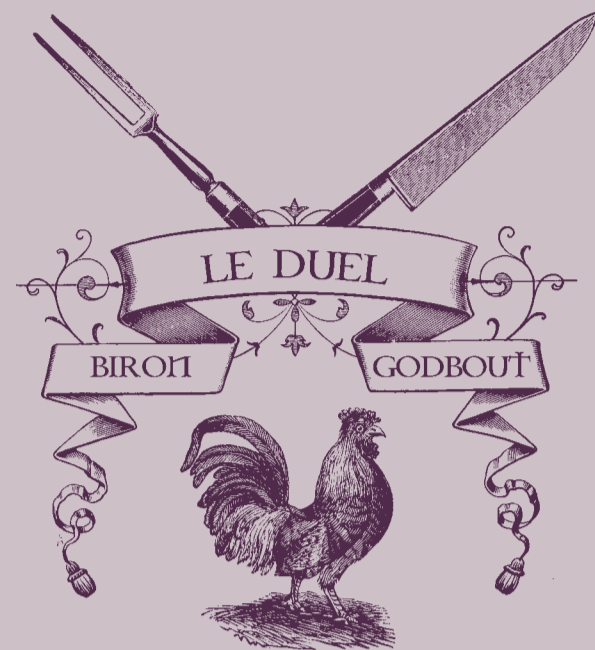
Offre exclusive aux abonnés de LA PRESSE
Simple et rapide! Visitez le cyberpresse.ca/privileges

Obtenez 10 à 30 % d'escompte

sur une sélection de livres des Éditions La Presse et sur les magazines RICARDO, HOCKEY ET GOLF. Livrés chez-vous sans frais.



GOURMAND



DEUX COQS AU FOURNEAU

RECETTES > DE DAVID BIRON



SOUPE DE LAIT DE COCO AUX CREVETTES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 1 1/4 tasse de noix de coco râpée
- > 2 3/4 tasses de lait
- > 1 1/2 tasse de bouillon de légumes
- > 1/2 c. à thé de pâte de chili rouge style thaï (au goût)
- > 4 tasses de légumes frais de style asiatique (bok choy, fèves germées, pousses de bambou, pois mange-tout)
- > 1 tasse de petites crevettes cuites
- > 1 c. à thé de jus de lime
- > 2 échalotes vertes hachées
- > 2 c. à soupe de basilic frais ou thaï haché

PRÉPARATION

1. Chauffer le lait à feu moyen et retirer du feu avant l'ébullition. Incorporer la noix de coco. Laisser reposer 45 minutes.
2. Égoutter la noix de coco et bien la presser pour en extraire tout le lait. Mettre le lait de coco de côté.
3. Porter le bouillon à ébullition. Ajouter la pâte de chili et mélanger.
4. Ajouter les légumes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient à peine tendres.
5. Ajouter le lait parfumé au coco et les crevettes. Réchauffer légèrement.
6. Verser la soupe dans les bols. Ajouter le jus de lime, garnir d'échalotes vertes et de basilic.



LAPIN DE PÂQUES À MA MANIÈRE

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 1 gros lapin
- > 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- > 2 c. à soupe de moutarde de Meaux (à l'ancienne)
- > 1/4 lb de lard fumé coupé en cubes
- > 1 c. à soupe de farine
- > 1 1/2 tasse de saké
- > 1 tasse de bouillon de poulet
- > 2 c. à soupe de beurre
- > 1 poignée de coriandre hachée
- > 1 poignée d'échalotes vertes hachées
- > 5 champignons king eringi (pleurotes érigées) coupés en deux
- > 1 gousse d'ail hachée
- > 1 pincée de romarin
- > 1 racine de gingembre hachée
- > 4 c. à table de crème 35%

PRÉPARATION

1. Vider le lapin du foie et des rognons qui sont habituellement à l'intérieur. Garder de côté, au frais.
2. Couper le lapin en morceaux: commencer par les deux cuisses à l'arrière, enchaîner avec les deux pattes avant et trancher le restant du corps en deux morceaux.
3. Badigeonner les six morceaux de lapins avec les deux moutardes. Faire revenir dans un gros chaudron les lardons, le beurre et le lapin en morceaux. Faire griller la viande de chaque côté (environ 5 minutes à feu moyen-élevé).
4. Ajouter les herbes, l'ail et les champignons et la farine. Poursuivre avec le saké et le bouillon. Bien mélanger en grattant le fond du chaudron pour décoller le roux. Couvrir et cuire au four à 300°F pendant trois heures.
5. Quand le lapin est cuit, retirer les morceaux du chaudron. Les réserver avec les champignons.
6. Verser le bouillon dans une passoire pour bien le filtrer. Remettre le liquide dans le chaudron à feu doux. Ajouter la crème et les rognons (si désiré) et fouetter à l'aide d'un petit malaxeur électrique pour défaire les rognons.
7. Remettre les morceaux de lapin dans la sauce et servir avec une purée de pommes de terre à l'ail et des haricots au beurre et aux amandes.

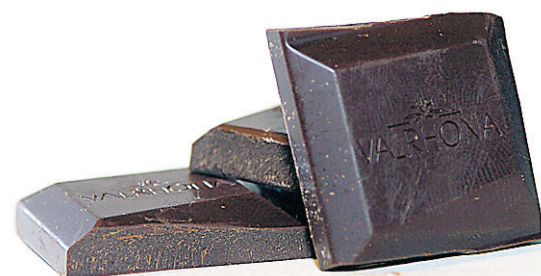
PETITS POTS DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 1 litre de lait
- > 250 g de chocolat noir 70%
- > 60 g de farine
- > 120 g de sucre en poudre
- > 1 belle noisette de beurre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le chocolat dans un peu de lait. Retirer du feu, puis ajouter le sucre et la farine.
2. Remettre le mélange sur un feu doux et ajouter petit à petit le reste du lait en remuant sans cesse. Le mélange s'épaissira. Après quelques bouillons, éteindre le feu. Ajouter la noisette de beurre.
3. Verser dans de petites verrines et réfrigérer une heure et demie avant de servir.





Dans la cuisine du restaurant Duel, les chefs Laurent Godbout et David Biron badinent. Ils préparent chacun un repas de Pâques pour *La Presse* et ils spéculent sur lequel présentera les meilleurs plats. Car chacun a sa propre idée des mots coco, lapin et chocolat.

ISABELLE AUDET

« Quand c'est tout noir, est-ce que ça veut dire que ton truc est cuit? »

En remplissant des coquilles d'œufs de saumon fumé, Laurent Godbout fait mine de laisser brûler les crevettes de son associé, David Biron.

L'attitude faussement compétitive des chefs fait partie du concept du restaurant Duel, ouvert il y a un an et demi, rue Amherst, à Montréal. Les premiers mardis de chaque mois, à quelques rares exceptions près, les chefs s'affrontent devant les clients.

À partir de sept mots, ils concoctent tous deux leur propre menu. David Biron (ex-chef du Yuzu, à Québec) préconise la cuisine asiatique, et Laurent Godbout (L'Épicier, Version Laurent Godbout, notamment) apprécie pour sa part la cuisine française moderne.

Ainsi, l'expression « hommage à Walt Disney » a récemment amené les chefs à cuisiner des plats colorés: une soupe « vert Shrek » pour David, et une assiette « Bugs Bunny » remplie de carottes différentes pour Laurent.

Pour respecter le concept, le restaurant est divisé en deux. L'espace de Laurent

Godbout est typiquement français, avec des tables carrées, sagement séparées les unes des autres. De son côté, David présente ses plats sur une seule table.

Et au vote populaire, un chef se démarque-t-il? « Oh! voilà une question à ne pas poser ici! » plaisante Laurent Godbout. « Mon art n'est pas toujours compris », ajoute David Biron en souriant, bon joueur.

La cuisine française, plus près des habitudes québécoises, demeure un choix réconfortant, ajoutent les chefs pour expliquer le « léger » avantage de Laurent sur son associé.

Pour le défi lancé par *La Presse*, les deux chefs se sont entendus sur les mots « coco », « lapin » et « chocolat ». S'ils se disent près des traditions de Pâques, ils réinventent toutefois le menu. « Je suis toujours au fourneau, même à Pâques, explique David. C'est une passion pour moi! Chez moi, on tient aux traditions comme la chasse aux œufs, mais j'ajoute toujours un peu de nouveauté à des plats typiques comme l'agneau ou le jambon. »

Restaurant Duel:
1429, rue Amherst, 514-528-1429
www.restaurantduel.com



PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE

RECETTES > DE LAURENT GODBOUT



ŒUFS FARCIS AUX POMMES DE TERRE ET AU SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 4 coquilles d'œufs vides et lavées
- > 1/8 tasse de pommes de terre en petits dés
- > 1/8 tasse de saumon fumé coupé en lanières
- > 2 œufs
- > 4 cuillères à soupe de crème
- > Sel et poivre
- > 1 tranche épaisse de bacon

PRÉPARATION

1. Faire cuire les dés de pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*.
2. Mélanger les œufs, la crème, le sel et le poivre et faire cuire dans une poêle légèrement beurrée. Cuire en mélangeant afin de former une brouillade d'œufs baveuse.
3. Cuire la tranche de bacon jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. La couper en quatre morceaux.
4. Déposer les dés de pommes de terre au fond de la coquille d'œuf, ajouter quelques lanières de saumon fumé, recouvrir du mélange d'œufs et d'un morceau de bacon.
5. Avant le montage, le contour de la coquille peut être givré de persil pour agrémenter l'aspect visuel.



LASAGNE DE LAPIN ET CHAMPIGNONS AU VIEUX CHEDDAR

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 1 paquet de pâtes à lasagne cuites *al dente*
- > 4 cuisses de lapin braisées et effilochées
- > 1 1/2 tasse de champignons mélangés selon le goût
- > 2 cuillères à table de persil
- > Sel et poivre
- > 1/2 gousse d'ail
- > 1 tasse de cheddar râpé
- > 16 pointes d'asperges blanchies
- > 1 œuf
- > 1/2 tasse d'amandes concassées effilées
- > Un peu de farine

PRÉPARATION

1. Tremper les pointes d'asperges dans la farine, l'œuf battu et dans les amandes effilées. Les cuire dans une poêle légèrement beurrée. Réserver au four.
2. Faire revenir les champignons, le persil et l'ail dans une poêle et y ajouter la moitié du fromage.
3. Commencer le montage dans un plat pour lasagne en déposant un étage de pâtes à lasagne en alternance avec la préparation aux champignons.
4. Parsemer le tout de l'autre moitié du fromage et mettre au four à 350°F pendant 20 minutes, puis deux minutes sous le grill.
5. Décorer avec les asperges en croûte d'amandes.

CHOCOLAT DE PÂQUES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- > 4 chocolats de Pâques creux du commerce
- > Brownies coupés en cubes de 1 cm
- > Sorbet à la framboise (ou autre) du commerce
- > Crème à cuisson épaisse

PRÉPARATION

1. Faire chauffer une casserole de taille moyenne à puissance minimale et faire fondre la base des 4 chocolats de Pâques.
2. Farcir le chocolat d'une boule de sorbet et de morceaux de brownies. Déposer dans les assiettes.
3. Dans une autre casserole, faire chauffer la crème à puissance maximale et verser dans une saucière.
4. Au moment du service, déposer chaque assiette devant votre invité et verser la crème chaude sur le chocolat. Le liquide fera fondre légèrement le chocolat, suffisamment pour y découvrir l'intérieur!



À VOUS DE JUGER!

Vous allez essayer une de ces recettes? Dites-nous laquelle vous tente le plus sur Cyberpresse. Comme dans les soirées du restaurant Duel, l'un des deux chefs remportera la compétition amicale. Votez sur www.cyberpresse.ca/duel

GOURMAND



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Voilà un rouge quasi « passe-partout », pour ceux et celles qui tiennent vraiment à « boire avec des lunettes rouges », quand vient le temps des sucres, tout comme avec le carré de chocolat noir pascale à plus ou moins 85 % de cacao : l'excellent et plus qu'abordable Monasterio de Las Vinas Reserva 2002, Carinena, Espagne (15,75 \$; 854 422).

Le temps des sucres à Pâques!

En ce week-end de Pâques, les astres semblent alignés pour nous obliger à nous sucrer le bec! Nous voici en pleine période des sucres, où les érables offrent leur abondante sève que les alchimistes des bois ont appris à magnifier en un sirop d'une folle complexité de saveurs, tout comme en « saison pascale » où les victuailles trônent sur nos tables, dont le chocolat noir. Voici quelques pistes harmoniques pour accompagner ces délectables gâteries.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Entrons directement dans le vif du sujet: peut-on boire du vin rouge avec la cuisine baignée de sirop d'érable? Je serais tenté de répondre à la Robert Bourassa par un diplomatique « noui »... Mais, grâce à de multiples essais au fil des ans, et surtout aux nouvelles pistes harmoniques qui s'ouvrent, à la suite de mes recherches sur les composés volatils des aliments et des vins, il est possible de réussir une certaine harmonie. Grande fut ma surprise lorsque, en recoupant mes résultats de recherches moléculaires, j'ai

pu trouver une très grande similitude entre les composés aromatiques qui signent le profil du sirop d'érable et ceux qui singularisent les vins passablement marqués par leur séjour en barriques de chêne. C'est que le chêne et l'érable sont deux essences qui, dans leur transformation par l'utilisation de la chaleur – la barrique de chêne est brûlée plus ou moins intensément à l'intérieur avant son utilisation, et l'eau d'érable est chauffée à haute température pour la transformer en sirop –, voient leurs composés volatils, provenant originellement des lignines du bois de chêne et d'érable, se magnifier en une kyrielle de nouvelles molécules aromatiques encore plus complexes. On y trouve, autant dans les vins élevés en barriques que dans le sirop d'érable, une bonne douzaine de composés volatils dominants qu'ils partagent. Ce qui explique le lien harmonique

entre la cuisine au sirop d'érable en mode sucré et les vins élevés longuement en barriques et en fûts de chêne, comme le sont, entre autres, certains sauternes, portos tawnies, madères et xérés de type oloroso. Il ne faut pas oublier les vins secs, qu'ils soient blancs ou rouges, aussi marqués, aromatisés par le chêne torréfié des barriques, qui permettent une union juste avec une cuisine plus salée, rehaussée subtilement par les arômes de l'érable, et même, dans certains cas, avec la cuisine plus sucrée-salée. D'ailleurs, les vins élevés en barriques de chêne d'origine américaine, étant plus richement pourvus en composés aromatiques proches parents avec ceux de l'érable, sont encore plus étroitement liés avec le sirop. Ce à quoi répond le rouge quasi passe-partout, pour ceux et celles qui tiennent au rouge même à la cabane à sucre, qu'est l'excellent et plus

qu'abordable **Monasterio de Las Vinas Reserva 2002, Carinena, Espagne (15,75 \$; 854 422)**. Une réserve espagnole 2002, donc un brin évoluée, se montrant à mi-chemin entre le fruité exubérant et le boisé dominant, exhalant de riches parfums de fruits rouges ainsi que des notes de bois brûlé rappelant la fumée et le créosote, avec une pointe cacaotée. La bouche se montre tout aussi boisée, enveloppante, pleine, longue, et égrainant des notes rappelant le chêne neuf, le girofle et la vanille. Donc, un vin marqué par son élevage, s'exprimant par des arômes typiques du sirop d'érable. Fait intéressant, pendant ce week-end de Pâques, osez terminer ce Monasterio rouge avec un carré de chocolat noir à plus ou moins 85 % de cacao. Vous serez conquis par l'union juste des mêmes composés volatils, ainsi que par la rencontre en symbiose de la douce amertume des tanins du vin et du chocolat noir à fort pourcentage de cacao. Et n'hésitez pas à le précéder d'un carré de porc à la sauce chocolat épicée! Vous pourriez aussi choisir une bière noire, idéalement québécoise, comme celles de Boréale et de St-Ambroise, et vous feriez ainsi d'une pierre deux coups! Car

sachez que ce type de pur malt, sombre comme la nuit, s'accommode autant avec les produits de l'érable, partageant la même famille de composés volatils, dont le sotolon, qu'avec ceux à forte teneur en cacao, voyant ainsi s'unir leur douce amertume respective. Pour ce qui est de la cuisine salée fortement rehaussée de sirop d'érable du début à la fin, comme pendant le temps des sucres, vous pourriez aussi opter pour une bière forte, brune, de type abbaye ou non, à l'exemple de la remarquable, puissante, caramélisée et torréfiée **Bière Samichlaus extra forte (14 % alc.) Autriche (5,05 \$; SAQ: 582 098)**, qui n'est pas sans rappeler le porto tawny! À la condition de ne pas la servir froide, mais juste fraîche, à plus ou moins 14 degrés Celsius, dans un verre à vin évasé, comme vous le feriez pour un tawny. Bon temps des sucres et joyeux Pâques! François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins et d'harmonies avec les mets **La Sélection Chartier 2009**, aux Editions **La Presse**. On peut lui envoyer des questions sur le blogue internet www.francoischartier.ca ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Les géants dans la tourmente(1)



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Les violentes secousses de l'économie mondiale n'ébranlent pas que les géants de l'automobile, des médias ou des assurances. Il n'y a vraiment aucune raison de trinquer lorsque même les géants du vin casquent, comme c'est le cas des deux australiens: Foster's et Constellation. Voyons, dans un premier temps, Foster's, un nom lié depuis toujours à la bière, comme le disait son célèbre slogan, il y a quelques années: « Foster's is for beer » (prononcé à l'australienne, cela donnait une sonorité mémorable). Stratégie d'acquisition hyperactive au cours des dernières années, multiplication des marques, éparpillement géographique, baisse

de la demande, montée soudaine du dollar australien, récession, voilà quelques facteurs qui, mis ensemble, ont fait chuter les revenus du colosse australien. Pour la première fois en 16 ans, Foster's a affiché une perte l'an dernier, sa division vin ayant creusé en trou de 517 millions US. L'entreprise prend du mieux et affiche une hausse de 1,6 % de ses revenus pour le premier semestre 2008-2009 à 2,5 milliards \$US. **La division vin de Foster's a creusé en trou de 517 millions US l'an dernier.** Cela dit, les problèmes de la division vin ont plombé l'action, qui est passée de 5 \$ à 3,50 \$ depuis un an. Devant une telle déconfiture, Foster's a dû prendre le taureau par les cornes et on pensait même, à la fin de 2008, que l'en-

treprise allait abandonner le vin pour se consacrer à la bière, un secteur dont la rentabilité ne se dément pas. Finalement, Foster's a décidé de scinder ses activités vin et bière et de nommer une nouvelle équipe (en particulier aux États-Unis, où les ventes de vins australiens sont en chute libre). Sans tourner le dos à la production viticole, Foster's songe néanmoins à vendre 36 de ses vignobles, ce qui promet de l'activité au cours des prochains mois. Ce plan de sauvetage devra générer des économies de 100 millions de dollars par an à partir de l'exercice 2011 pour atteindre ses objectifs et récupérer les pertes. Foster's, c'est, à part la bière, 62 marques de vin en Australie, mais aussi en France, en Californie et ailleurs sur la planète vin, dont Wolf Blass, Château Saint-Jean, Greg Norman Estate, Lindeman, Penfolds, Rosemount, Stags' Leap (fosters.com: rubrique: nos produits). Le groupe australien a investi

près de 7 milliards de dollars pour étendre ses tentacules dans le monde du vin, notamment en Australie et aux États-Unis, une stratégie trop rapide et trop « agressive », selon des analystes. Foster's aurait en effet acheté des maisons californiennes à trop fort

prix au début des années 2000. Le secteur vin est aujourd'hui évalué à 4,4 milliards de dollars. **COURRIEL**
Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca

MOINS DE 20 \$
JACOB'S CREEK,
THREE VINES, SHIRAZ,
CABERNET SAUVIGNON
ET TEMPRANILLO 2007
(CODE SAQ: 11 072 481)
16,90 \$

Maison australienne connue et respectée au Québec. Jacob's Creek y vendra sous peu un assemblage inusité: Shiraz, Cabernet sauvignon et Tempranillo. D'emblée, le poivre du shiraz attaque, mais laisse par la suite un peu de place aux deux autres cépages dans un tout harmonieux. Pas subtil, mais cet Australien sera en pays de connaissance avec un steak ou une grillade de viande rouge sur le BBQ.

PRÉCISION

VIN EN VRAC À LA SAQ

Ayant obtenu des informations erronées, je vous ai induit en erreur, la semaine dernière, à propos des projets de la SAQ pour le vin en vrac. Voici donc l'heure juste: la SAQ Dépôt de Montréal fermera définitivement ses robinets de vrac en mai, mais celle de Québec offrira encore ces produits jusqu'à nouvel ordre.

Retour en Italie...



JACQUES BENOIT
DU VIN

Entrons tout de go dans le vif du sujet!

Dégusté à l'aveugle avec plusieurs autres vins, le **Sicilia 2006 IGT Sedàra Donnafugata**, d'Italie, d'une couleur pourpre-prune passablement soutenue, au beau bouquet distingué, me donna l'impression d'être un vin fait avec des cépages bordelais, mais d'ailleurs que de Bordeaux. « Argentine? » ai-je pensé après l'avoir goûté.

De corps moyen, ses saveurs ont en effet quelque chose de très mûr, faisant pays chaud, avec de l'éclat et des tannins ronds, aimables. Très bon, donc.

Surprise, en consultant la fiche technique aussitôt après l'avoir goûté: ce vin est en fait élaboré avec uniquement du Nero D'Avola, et est par la suite élevé en cuves de béton verré, alors qu'il m'avait semblé légèrement boisé. Impeccable (717 caisses).

S, 10 276 457, 17,95 \$, ★★★, ou 16,5/20, \$\$, 2009-2012

« Le vin est professeur d'humilité », dit-on. La dégustation à l'aveugle tout autant... sinon d'avantage.

D'autres vins d'Italie

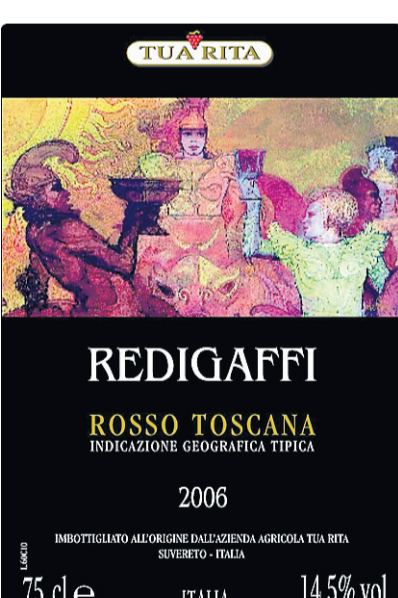
Avec la France, l'Italie est le pays viticole qui obtient le plus de succès au Québec. D'où, bien sûr, le nombre important de promotions des vins de ces deux pays.

La SAQ mettait ainsi en vente, il y a deux jours, 18 vins rouges d'Italie, tous de Toscane en fait (sous le thème Vins de renom), que la presse spécialisée a pu goûter fin mars.

Licenciements, dégringolade des bourses, récession... j'ai retenu, parmi tous ces vins que j'ai goûtés à l'aveugle, ceux qui m'ont semblé offrir les meilleurs rapports qualité-prix.

En voici donc de brèves descriptions, dans l'ordre de la dégustation.

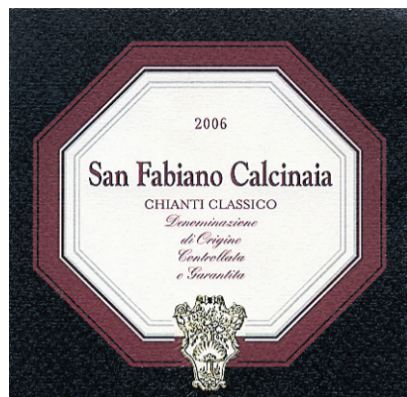
Toscana 2007 IGT Rosso dei Notri Tua Rita



Beaucoup de couleur, un bouquet peu complexe, mais net et au fruité séduisant, de petits fruits noirs et rouges, une bouche relativement corsée, dense, charnue, aux tannins sans aspérités – ce vin fait surtout de Sangiovese (60 %) et de Merlot (20 %) a tout pour plaire, y compris le prix (280 caisses)!

S, 10 843 335, 23 \$, ★★★1/2, 17/20, \$\$ 1/2, 2009-2014

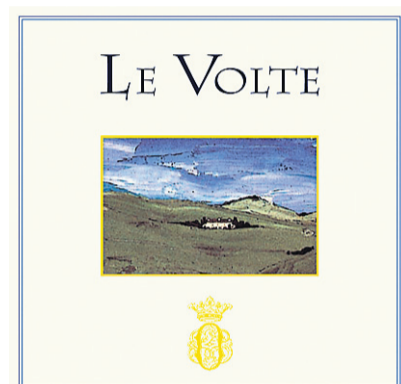
Chianti Classico 2006 San Fabiano Calcinaia



Très beau chianti, richement coloré, au bouquet ample, de fruits noirs, avec une note genre noix de coco (le bois, car il est élevé en fûts). Corsé, solide, ses tannins sont fermes quoique sans rugosité. Savoureux (135 caisses).

S, 10 843 327, 23 \$, ★★★ 1/2, 17,2/20, \$\$ 1/2, 2009-2015

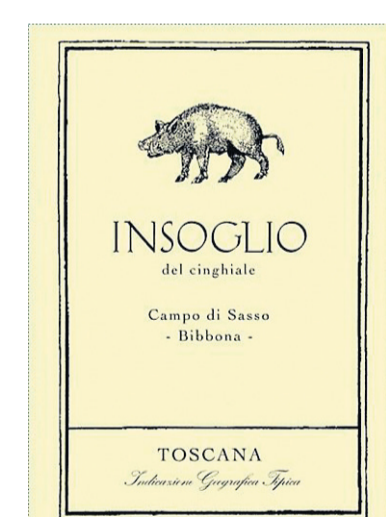
Toscana 2007 IGT Le Volte Ornellaia.



Vin produit par Ornellaia, l'un des plus célèbres domaines de Toscane, avec des raisins achetés à d'autres viticulteurs, dont 51 % de Sangiovese et des cépages bordelais pour la partie restante. Bien coloré, charnu, serré, c'est un vin aux tannins de qualité, qui ne manque pas de corps, et dont j'ai pensé qu'il s'agissait d'un chianti de haut niveau. Offert en trois formats. Très beau vin (2500 caisses).

S, 10 938 684, 29,75 \$, ★★★ 1/2, 17,2/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2014

Toscana 2007 IGT Inseglio del Cinghiale



Vin de Cabernet franc, de Merlot et de Syrah, bien coloré, son bouquet de fruits noirs, au boisé discret (six mois en fûts), ne peut que charmer. Relativement corsé, il a une texture de velours, avec quelque chose de moderne dans ses saveurs, sans doute l'éclat de son fruit. Très beau vin (750 caisses).

S, 10 483 405, 29,75 \$, ★★★ 1/2, 17,5/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2014

Toscana 2006 IGT Crognolo

Vin corsé, compact, élaboré avec du Sangiovese (80 %) et du Merlot (20 %), son bouquet est large, épicié (le bois) et expressif, la bouche bien en chair. Sérieux (250 caisses).

S, 10 297 039, 37 \$, ★★★ 1/2, 17,8/20, \$\$\$\$ 2009-2015

Bolgheri 2006 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Deuxième vin (de jeunes vignes) d'Ornellaia, d'une couleur soutenue, son beau bouquet de fruits noirs a quelque chose de floral. Vin qui a du corps sans être extrêmement concentré, et dans lequel n'entrent que des cépages bordelais, ses tannins sont à la fois fermes et bien enrobés. Très réussi. Offert en trois formats (675 caisses).

S, 10 223 574, 58 \$, ★★★ 1/2, 17,5/20, \$\$\$\$ 2009-2015

Suivaient 11 Brunellos di Montalcino 2004 dont les trois suivants m'ont semblé être ceux qui offraient les meilleurs rapports qualité-prix.

Brunello di Montalcino 2004 Ciacci Piccolomini d'Aragona

D'un rouge clair un peu acajou, son bouquet est complexe, nuancé (fruits rouges, cuir, etc.). La bouche suit, avec du corps, un après-goût qui persiste un bon moment et des tannins fermes, quoique sans agressivité (150 caisses).

S, 11 039 349, 59 \$, ★★★ 1/2, 17,8/20, \$\$\$\$ 1/2, 2009-2016

Brunello di Montalcino 2004 Tenuta di Sesta

Même genre de couleur un peu acajou, avec un bouquet généreux, riche en nuances, expressif. Corsé, tannique, ses tannins sont toutefois un peu rudes, m'a-t-il semblé (100 caisses).

S, 11 039 331, 47 \$, ★★★ 1/2, 17,7/20, \$\$\$\$ 2009-2015

Brunello di Montalcino 2004 Val di Suga

Une couleur encore là un peu acajou, un bouquet complexe et dans le même registre que les précédents, avec une bouche tannique, passablement corsée, mais austère (300 caisses).

S, 897 017, 52 \$, ★★★ 1/2, 17,2/20, \$\$\$\$ 1/2, 2009-2015

Un Bandol bien particulier...

Une erreur... de la nature? Quasi opaque, le **Bandol 2005 Domaine du Gros-Noré**, de Provence, dans lequel domine le Mourvèdre (80 %), comme le veut l'appellation, et élevé en fûts, au magnifique bouquet de petits fruits rouges, profond, généreux, et à la bouche puissante, équilibrée malgré tout, très riche en alcool sans être brûlant (15,5 %), est un vin aux saveurs pures et pleines d'éclat, et qui a de quoi se mesurer à de grands Châteauneufs-du-Pape. Et puis, malgré sa forte teneur en alcool, on le boit avec plaisir. Excellent (144 caisses).

S, 10 884 583, 35,75 \$, ★★★, 18,2/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2016



Un vignoble dans la région d'Alba, en Italie.

PHOTO BLOOMBERG

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin de la vallée du Rhône et d'un grand millésime, le **Costières de Nîmes 2007 Château de Nages** (le blanc), élaboré avec 60 % de Grenache blanc et 40 % de Roussanne, non boisé, aux saveurs relevées, qui semble au premier abord peu acide mais qui est pourvu en fait de toute l'acidité voulue (comme on le réalise par l'après-goût), ne manque ni de corps, ni de caractère, son bouquet, ample, de fruits confits, avec aussi une petite note genre ananas, étant à la fois alléchant et expressif. À prix très correct (476 caisses).

C, 427 609, 14,45 \$, ★★ 1/2, 15,5/20, \$1/2, 2009-2010

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Orvieto Classico 2007 Campogrande Antinori. Vin blanc d'Ombrie (Italie), non boisé, plutôt léger et au bon goût de fruit, que la maison Antinori élabore avec surtout du Procanico (60 %), qui est une variété de Trebbiano plus aromatique que les autres, et du Grechetto (20 %). Fort bon (175 caisses). **S, 18 838, 13,75 \$, ★★, 14,5/20, \$1/2, 2009-2010.**

Vinho Verde 2007 Loureiro Quinta Do Minho. Vin blanc du Portugal, plutôt léger, de Loureiro (un cépage local), aux saveurs nettes et que rehausse une bonne quantité de gaz carbonique. Simple et rafraîchissant. À boire par exemple à l'apéritif (11,5 % d'alcool seulement, 87 caisses). **S, 10 371 438, 14,70 \$, ★★, 14,2/20, \$1/2, 2009.**

Chinon 2005 Les Grézeaux Bernard Baudry. Étonnamment coloré pour un Chinon (le millésime parle!), son bouquet de fruits rouges est mûr, de bon volume, la bouche charnue, plus que moyennement corsée, avec des tannins veloutés, et sans qu'on perçoive que ce vin a eu droit à un élevage en fûts. Savoureux (177 caisses). **S, 10 257 555, 26,85 \$, ★★★, 16,2/20, \$\$\$, 2009-2013.**

Mercrey 2005 Bouchard Aîné. Bourgogne rouge assez bien coloré, au bouquet net, mais peu nuancé pour l'instant, d'une bonne concentration, tannique et même assez carré, m'a-t-il semblé. Élevage en fûts, dont 20 % de fûts neufs. Très bon dans son genre (83 caisses). **S, 424 341, 24,60 \$, ★★★, 16/20, \$\$\$, 2009-2014.**

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

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

vinsbalthazard.com
Disponibles à la SAQ.



Muga Blanco 2007
SAQ: 860189
17,85 \$



Cortes de Cima 2005
SAQ: 10944380
23,20 \$



Domaine de Moulines Merlot 2006
SAQ: 620617
12,10 \$



Vieux Château Champs de Mars 2005
SAQ: 10264860
23,35 \$



GOURMAND

Pour l'écran géant, pas la nourriture

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Si, pour vous, une soirée idéale consiste à regarder le hockey sur un écran géant en écoutant de la musique à tue-tête, devant un repas servi par des femmes décolletées en jupe extramini et extramoulante qui prennent une fois de temps en temps une gorgée à la table du voisin entre deux claquées de gomme baloune, eh bien, ne cherchez plus, votre prochain lieu de prédilection est tout trouvé. C'est Macaroni Bar, le nouvel établissement à tenter sa chance angle Mont-Royal et Saint-Laurent, là où jadis Le Bouchon, Savannah et 55 degrés ont eux aussi, depuis 20 ans, posé leurs pénates.

Macaroni Bar est un restaurant, mais l'ambiance, selon la soirée et l'heure que l'on choisit, peut aisément être celle d'un bar.

Choisissez un jeudi soir de hockey et vous aurez l'impression d'entrer dans un «sports bar». Non seulement tous les regards sont-ils rivés sur la partie de hockey projetée sur un omniprésent écran géant, mais en plus, les gars enfoncés dans leur fauteuil peuvent très bien avoir les pieds déposés sur une chaise, relax comme s'ils étaient dans leur sous-sol.

Cela dit, c'est bel et bien un restaurant et le serveur se fait un plaisir de recommander les plats qui, dit-il, font la renommée des lieux. Poutine aux gnocchis, bombes au thon, joue de veau...

Je ne peux dire combien de temps nous avons attendu pour que ces premiers plats arrivent, mais je peux dire qu'il a filé très vite, tellement nous l'avons occupé à essayer de comprendre ces lieux évoquant à la fois la rue Crescent, le boulevard Saint-Laurent près de Sherbrooke et le Bourbon Street Club de mon adolescence.

Miroirs en triangles suspendus au-dessus du bar où l'on s'assoit sur des tabourets d'inspiration baroque. Abat-jour suspendus en bouquet. Chaises noires rutilantes et tables blanches. Vitres décorées de pointes dépolies. A-



PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

Est-ce qu'on désigner a vraiment conçu l'environnement du Macaroni Bar avec une vision claire, ou a-t-on essayé de mettre ensemble des éléments disparates pour donner au tout un air décalé contemporain?

t-on voulu transformer les lieux en hommage aux années 80? Pourtant, il y a des photos rétro évoquant l'Italie d'une autre époque sur les murs. Et puis les paniers à pain sont doublés de

d'audacieux et de moderne, selon les tendances du moment, sans se rendre compte qu'il n'est pas là où il devrait être.

La poutine aux gnocchis, par exemple, préparée avec ces pâtes

lents chefs – est sympa si le but est de donner un coup de pouce à ce plat lourd. Mais si c'est pour l'empirer...

L'autre entrée est ce que le chef appelle des bombes au thon. Il s'agit en fait d'un tartare de thon servi sous forme de quenelles, très salées elles aussi et assez brutes, fortes sur l'échalote et accompagnées d'une mayonnaise au sésame qui, elle, est légère et justement assaisonnée.

En plat principal, la joue de veau braisée, tendre, tombe sous la fourchette. Préparée très simplement, avec un peu de tomate, elle repose sur une purée de pomme de terre bien faite. Les asperges qui l'accompagnent sont grillées et croquantes, ce qui aide à faire du plat une assiette plutôt satisfaisante.

Les spaghettis aux champignons, à la roquette et à l'huile de truffe manquent quant à eux totalement de subtilité. D'abord, les pâtes s'écrasent sous la dent, là où

Macaroni Bar est un restaurant, mais l'ambiance, selon la soirée et l'heure que l'on choisit, peut aisément être celle d'un bar.

papier à carreaux et les murs sont lambrissés jusqu'à mi-hauteur. Mais peints en blanc brillant.

Est-ce qu'on désigner a vraiment conçu cet environnement avec une vision claire ou a-t-on essayé de mettre ensemble des éléments disparates pour donner au tout un air décalé contemporain?

Quand arrive la première assiette, cette impression de confusion – d'être «à côté de la plaque» – est exactement la même côté cuisine. Comme si le chef avait voulu essayer quelque chose

à base de pomme de terre que l'on a fait frire et qui flottent dans une sauce brune où l'on a fait fondre copieusement du fromage en grain, se donne des airs de cuisine ménagère réinventée alors qu'on a surtout l'impression de manger du «gravy» au fond de veau à la cuillère. C'est lourd, c'est collant. L'ensemble n'a pas de relief, qu'une richesse linéaire, très salée. La poutine n'est pas exactement un plat élégant au départ. L'idée de la réinventer – comme le font plusieurs excel-

Spleen brésilien

ROBERT BEAUCHEMIN
SUR LE POUCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Parfois, il suffit d'un petit rien pour vous mettre d'humeur bienveillante, malgré le temps, malgré les épreuves. De la nourriture simple par exemple, mais faite de produits frais, souvent exotique si vous aimez, et tout ça servi avec un sourire ravageur, un peu de bossa-nova en fond sonore et un

décor qui appelle au voyage (dans le Sud, c'est sûr).

Ce café truculent, dont les murs aux couleurs jaune et rouge sont couverts de peintures, de photos ou d'affiches, propose une carte faite de petites choses modestes, comme un robinet ouvert de l'exubérance tropicale assez loin des sentiers battus de la latinité. Dans le genre rococo lascif, c'est assez réussi. Souvenez-vous de cette adresse dont l'ambiance et la nourriture rendent pourtant

légèrement contemplatif, que vous soyez allé ou non au Brésil. Ça doit être ça la saudade que chantait Jobim. Un mélange triste et confortable, comme une mélancolie à la fois douce et amère. Car en dépit de l'allégresse du cadre, le Brasil Café a quelque chose de nostalgique. Le passé? Le Sud? L'amour perdu? Vieillir peut-être? En tout cas, on ne reste pas indifférent.

Alors qu'est-ce qu'on mange ici? Des empanadas, et des pastels farcis de fromage, de crevettes, de poulet, une sorte de sandwich de là-bas dont la pâte frite reste affriolante malgré une certaine lourdeur. Et qu'on avale sur le pouce, littéralement toute la journée, en l'accompagnant de jus de fruits exotiques comme



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Cecilia, l'une des sympathiques propriétaires du Brasil café, propose une carte faite de petites choses modestes, comme un robinet ouvert de l'exubérance tropicale assez loin des sentiers battus de la latinité.

d'ailleurs un goût entre le cassis et la réglisse, c'est épais et presque crémeux. Effet placebo? En tout cas, ça soulage le chagrin, tiens! ce truc.

Sinon, on peut aussi choisir le plat du jour. Ainsi, le week-end, on propose la feijoada, une sorte de cassoulet tropical et le plat national brésilien, qui me semble plus adapté au printemps québécois qu'à la chaleur équatoriale étouffante. Rempli de protéines, saucisses, viande rouge, et de haricots noirs cuits à l'étouffée et saupoudrée de farine de manioc, c'est une préparation étonnamment roborative (et d'une provocante lourdeur). Puis, on trouve aussi des petites douceurs,

crèmeuses, et de l'excellent café dont on nous garantit l'appellation pur Brésil. Du reste, ça ne doit pas être trop difficile, le pays est l'un des deux ou trois principaux producteurs mondiaux. Juste pour ça, on aime.

BRASIL CAFÉ
8, rue Rachel Est
514-845-7070

On y retourne? De temps à autre.

⊕ Le petit coin épicerie où l'on peut trouver des produits – rares – de l'Amazonie.

⊖ C'est un peu cher tout de même pour ce que c'est.

PÂQUES BRUNCH
Spécialités: Rosbif - Agneau - Buffet élaboré
12 avril 2009 - 10 h à 15 h

VIEUX-PORT STEAKHOUSE
DEPUIS · SINCE 1983
39, rue Saint-Paul Est, Vieux-Montréal - 514.866.3175 - restaurantduvieuxport.com

Un mélange triste et confortable, comme une mélancolie à la fois douce et amère. En dépit de l'allégresse du cadre, le Brasil Café a quelque chose de nostalgique.

l'açaï amazonien dont on dit qu'il serait le fruit le plus riche en antioxydants de la planète. Ça a

Camp « JEUNE CUISINIER »
Camp de jour culinaire à l'atelier de La Tablée des Chefs

Pour les jeunes de 10 à 15 ans
Choix de 6 semaines durant l'été
(du 6 juillet au 14 août 2009)

Coût :
250 \$ par jeune par semaine
(282,20 \$ taxes incluses)*
*Incluant un tablier et un livre de recettes



Inscriptions et renseignements :
450.748.1638 ou info@tableedeschefs.org
Inscrivez-vous avant le 24 avril et bénéficiez d'un rabais de 20 \$ par inscription. Les places sont limitées!



Atelier culinaire de La Tablée des Chefs
699, rue Adoncour, Longueuil (Québec)
www.tableedeschefs.org