

RESTO
PLAISANTE BRASSERIE
ABITIBIENNE
PAGE 4

À NOTRE GOÛT
SYMPA SFOUF
PAGE 4

GOURMAND

L'ATELIER DE CUISINE
LE CHOU-FLEUR
AUTREMENT
PAGE 6

L'AFRIQUE DU VIN

À Stellenbosch, près du Cap, les champs de vignes s'étendent au pied de montagnes coiffées de nuages, tandis que le vent marin souffle sur les raisins de Somerset West, non loin de la fraîche vallée d'Elgin et ses sauvignons blancs... Les nuances de l'Afrique du Sud se déclinent dans ses vignobles, où découvertes gustatives et splendeurs visuelles vont de pair.

UN REPORTAGE DE SYLVIE ST-JACQUES, EN PAGES 2 ET 3

Le domaine Lourensford, au pied des montagnes du Helderberg, près du Cap.

PHOTO SYLVIE ST-JACQUES, LA PRESSE

Pour GOÛTER, DÉCOUVRIR et faire des ACHATS DE QUALITÉ !

+ de 250 EXPOSANTS

DÉGUSTATIONS

CONFÉRENCES et DÉMOS CULINAIRES

Alimentation Saine

Écologie

Santé Globale

C'est en fin de semaine prochaine !

EXPO manger santé et vivre vert

Bio-K+ présente

Notre porte-parole *Joël Legendre* vous invite chaleureusement !

expomangersante.com

MONTRÉAL | 20.21.22 MARS 2015
Palais des congrès 18^e édition

QUÉBEC | 28.29 MARS 2015
Centre des congrès 15^e édition

HORAIRE	TARIFS	13 \$
VENDREDI : 10 h à 20 h Montréal seulement	Étudiants :	11\$
SAMEDI : 10 h à 18 h	65 ans et + :	11\$
DIMANCHE : 10 h à 17 h	16 ans et moins :	Gratuit

GOURMAND



Le domaine Chamonix, à Franschhoek, est un emblème de la présence huguenote dans la région du Cap.

L'arrière-pays du Cap, en Afrique du Sud, particulièrement les environs de Stellenbosch, compte d'innombrables vignobles aux caractères aussi variés qu'attrayants. À preuve, cette petite tournée estivale tout en cépages.



SYLVIE ST-JACQUES
STELLENBOSCH

Un vendredi de début d'été austral, sur la terrasse du domaine Spier, dans le cœur de la région vinicole de Stellenbosch, nous sirotons un Creative Block number 5, alors que le soleil africain se dépose délicatement à l'horizon. Au centre de cet imposant domaine vieux de 300 ans, qui s'étend sur 193 hectares, un petit paradis de l'autosuffisance touristique a été créé pour combler les moindres désirs des vacanciers épicuriens qui ont eu la bonne idée d'y séjourner. Rareté dans la nation dite « arc-en-ciel », où hélas la mixité culturelle est encore une volonté théorique: Noirs, Afrikaners et touristes de partout s'y mélangent comme dans une vision

cosmopolite de l'avenir, digne de l'idéal de Mandela. Alors que nous sommes paresseusement installés sur la terrasse de Spier, la tentation est forte de nous y sédentariser jusqu'à l'aube et de goûter tous les accords « chocolats-vins » et « charcuteries-vins » au menu de son attrayant bar à dégustation. Mais telle décadence nous priverait de la découverte du magnifique domaine Jordan situé à un jet de pierre de chez Spier, de la visite de la coquette ville universitaire de Stellenbosch et d'une éventuelle excursion du côté de Franschhoek, la raffinée « française » du Cap-Occidental. Et si le goût de l'aventure nous prenait, nous pourrions aussi nous lancer sur la route 44 et nous aventurer du côté de Wellington, Durbanville, Paarl, jusqu'aux vignobles « de brousse » du Swartland...
Le vin de la nouvelle Afrique du Sud
Mais arrêtons-nous à l'incontournable Franschhoek,

vallée d'une beauté saisissante, réputée comme étant la « capitale culinaire de l'Afrique du Sud ». Personne ne sait un traître mot de français, dans ce coquet village marqué par l'héritage des huguenots, ces protestants qui ont fui la France après la révocation de l'édit de Nantes, apportant leurs savoir-faire gastronomique et vinicole. Mais la langue de Victor Hugo perdure pourtant dans les noms des domaines et restaurants (le Quartier français, par exemple, est classé au sommet des meilleurs restaurants d'Afrique). En s'éloignant du village pour prendre la route du vin, on découvre tantôt le luxueux et imposant domaine La Grande Provence et son bar intérieur stylé, les vastes terres de Chamonix, niché sous un flanc montagneux, ou encore les jardins fleuris qui bordent le chic restaurant de La Motte, emblème de l'opulence d'une époque révolue, où l'on peut visiter un musée de l'histoire vinicole en Afrique du Sud.

Une curiosité, qui plaira à ceux qui veulent savoir comment les richissimes aiment dépenser leur fortune... à l'instar du milliardaire Richard Branson, qui a récemment acquis le domaine Mont Rochelle.
Le fleuron du Cap
Géographiquement parlant, le vin de l'Afrique du Sud se fabrique principalement dans l'ouest du pays, dans la province du Cap-Occidental. Les villes de Stellenbosch et Franschhoek constituent le centre névralgique de ce monde vinicole, avec des tentacules qui s'étendent aussi loin que dans le « Klein Karoo » (au sud) et le Swartland (au nord-est). Le visiteur peut toutefois s'aventurer sans déception entre ces extrémités, pour découvrir les vignes côtières de Cape Aghulas, les luxueux domaines de Somerset West, les fermes ancestrales de Constanca...
« À elle seule, la beauté du paysage justifie un voyage

DOMAINES À DÉCOUVRIR



PHOTOS SYLVIE ST-JACQUES, LA PRESSE

ALMENKERK

Joris et Natalie van Almenkerk, un couple de jeunes professionnels belges convertis à la fabrication du vin, se sont établis au début des années 2000 dans la vallée d'Elgin, retirant les pommiers de leur ferme de 15 hectares pour planter une panoplie de cépages. Un après-midi passé dans la salle de dégustation aérée et vitrée de ce nouveau domaine justifie résolument le détour par Elgin.

almenkerk.co.za



PAUL CLUVER

Les cuvées de sauvignon blanc, pinot noir et riesling signées Paul Cluver sont des championnes médaillées que l'on retrouve sur les cartes des meilleurs restaurants du Cap. Et le domaine familial Cluver est tout aussi prisé. Doté de pistes de vélo de montagne, d'une aire de dégustation rustique et d'un célèbre restaurant (Fresh) avec un jardin en bordure du vignoble, ce roi de la vallée d'Elgin mérite un détour. Le domaine comporte aussi un amphithéâtre où l'on peut regarder un spectacle en sirotant un sauvignon blanc.

cluver.com



LOURENSFORD

Avec son café où l'on peut se sustenter en délices locaux (thés rooibos et honeybush en vrac, olives, cafés en grains), son agréable restaurant Millhouse et ses tables de pique-nique pour les dégustations estivales de chocolats et de shiraz, ce sympathique domaine de Somerset West est une escale qui garantit un bel après-midi. Gardez l'œil ouvert pour admirer les vaniteux paons qui parfois se pavanent dans le jardin.

lourensford.co.za

À VÉLO, EN TRAIN OU... EN SEGWAY

Quel moyen de transport privilégié pour parcourir les vignobles des environs du Cap ? À vous de choisir, mais peu importe votre décision, gardez en tête que vin et volant ne font pas bon ménage.

- Au bout de cinq minutes d'entraînement, votre chauffeur désigné aura pris l'habitude de la conduite à gauche au volant d'une voiture de location. Les routes du Cap occidental sont impeccables, et chaque région vinicole comporte des trajets clairement indiqués.

Pour plus de détails, on consulte l'excellent site wineroute.co.za

- Le vélo est une solution intéressante pour les âmes sportives qui, avec raison, veulent éviter de prendre le volant après une dégustation trop enthousiaste. On peut louer des vélos à Stellenbosch ou à Franschhoek, ou encore prendre part à une visite guidée de groupe, sur deux roues.

bikesnwines.com

- Un train touristique, dont la gare se trouve au centre du village de Franschhoek, propose pour un peu plus de 20 \$ une visite des vignobles de cette région. Un moyen bon enfant, sécuritaire et très agréable pour découvrir les vignobles de cette région.

winetram.co.za

- Le domaine Spier a trouvé une utilité au singulier Segway, s'appropriant ce mode de transport à deux roues et un long guidon, pour la tournée guidée où sont décrits les cépages qui cohabitent dans les sols fertiles de Stellenbosch.



La petite ville universitaire de Stellenbosch est un excellent point de départ pour s'initier à la culture vinicole sud-africaine.



Carla Pauw, de la maison Saltare, présente ses cuvées au marché de Stellenbosch.

vinicole dans la région du Cap », affirme Paul Cluver senior, qui nous reçoit dans son vignoble de la vallée d'Elgin qui, depuis 1997, produit du pinot noir, du sauvignon blanc, du riesling et d'autres cépages encore, mieux adaptés au climat tempéré. Jadis, des vergers monopolisaient les fermes d'Elgin, comme celle où s'est établie la famille Cluver. Mais une petite révolution a profondément modifié la culture du raisin, avec la tombée des sanctions qui ont isolé l'Afrique du Sud jusqu'à l'arrivée de la démocratie et la fin de l'apartheid, en 1994. Du coup, le pays de Mandela s'ouvrait au monde avec ce qu'il avait de mieux à offrir, son vin notamment.

L'amer goût du passé

« Il n'existe guère de pays vinicole plus magnifique que celui du Cap », écrit Tim James, auteur de l'ouvrage *Wines of the New South Africa*. Depuis 20 ans, il observe l'évolution de cette industrie

qui a un pied dans le passé et l'autre dans l'avant-garde. « Nous avons ici un terroir propice pour produire de la bonne qualité. Mais hélas, il y a encore beaucoup à faire pour améliorer le sort des travailleurs du vin », dit Tim James, lors d'une interview à son domicile du Cap. L'industrie vinicole, rappelle-t-il, demeure le monopole de propriétaires blancs.

Toujours est-il qu'il y a 20 ans, quand les sanctions sont tombées, les producteurs sud-africains désireux d'exporter leurs vins à Londres, Amsterdam ou New York ont dû travailler fort pour extraire de leurs nectars le goût amer de l'apartheid. Coupés du monde pendant des décennies, les vignobles sud-africains, souvent contrôlés par l'État, ont longtemps produit des nectars sucrés, en grande partie destinés à la fabrication de brandy et en décalage avec l'évolution des goûts et préférences des amateurs. Pour se mettre à jour, les viticulteurs

ont donc voyagé en Europe et approfondi leurs connaissances des méthodes vinicoles.

Cette ouverture a non seulement apporté une bonne dose de raffinement aux vins sud-africains, mais aussi contribué à la naissance d'une vibrante culture du vin locale, qui s'exprime dans l'engouement des Sud-Africains pour leurs cépages et dans les nombreux festivals et marchés fermiers où les producteurs présentent fièrement leurs produits.

Avec des routes des vins bien établies, une multitude de lieux où les déguster, une culture de la bonne chère qui rayonne tant dans le centre-ville du Cap que dans sa campagne, la table est mise pour goûter à l'Afrique du vin. Ne manque que vous (et votre conducteur désigné !)



Découvrez des vins sud-africains à savourer ici, dans **La Presse+**



SPIER

Spier est l'un des plus importants acteurs de Stellenbosch. Ce qui n'enlève pourtant rien à son savoir-faire. Spier a tout pour plaire au visiteur d'un jour ou à un vacancier qui séjourne dans une de ses confortables suites : sentiers de promenade, jardins de protéas, piscine et spa, bars à dégustation (vins pour les grands, jus de raisins pour les petits !), deux restaurants, aire de soccer pour sportifs, « braais » du vendredi (le barbecue sud-africain) et soirées de contes africains sont au programme. Le domaine abondamment fleuri, aux bâtiments en stuc blanc de style Cape Dutch, offre même de composer des paniers de bouteilles et victuailles pour ceux qui auraient la fantaisie de s'offrir un gueuleton sur l'herbe, en regardant voguer les canards sur le petit lac du domaine.

spier.co.za



WATERFORD

Niché dans la majestueuse vallée Blaauwklippen, à Stellenbosch, cet imposant domaine de 120 hectares se distingue par son architecture inspirée des châteaux de Bordeaux. Les visiteurs en quête d'une expérience plus approfondie voudront prendre part au « safari » offert par la maison, qui permet de goûter plusieurs cépages et de recevoir un tour explicatif à bord d'un véhicule 4x4. On est en Afrique, après tout !

www.waterfordestate.co.za



LA MOTTE

Emblème de la viticulture des huguenots, le domaine La Motte, dans la vallée de Franschhoek, est un arrêt à prévoir, ne serait-ce que pour s'émerveiller de la beauté de ses jardins, de sa situation au pied des montagnes et de son imposante statue féminine qui accueille les visiteurs. Un musée sur l'histoire du vin au Cap est à découvrir, de même que sa chaleureuse et vaste salle de dégustation.

la-motte.com

FOURNIE PAR ALMENKERK

GOURMAND

BRASSERIE HARRICANA

À contre-courant

ARIANE KROL
CRITIQUE

Une brasserie qui sert des bières artisanales, dont quelques-unes de son cru, ce n'est pas exactement nouveau. Un établissement de ce type qui propose un mélange de classiques et de cuisine familiale dans un bel espace, par contre, ça pique la curiosité.

Pour remplir un décor épuré de chaises de taverne, ne servir que des petits verres de bière de 8 oz et mettre la recette de sauce spaghetti de sa mère au menu quand on n'est pas italien, il faut avoir du front tout le tour de la tête, ou être un peu inconscient. Il n'y a pourtant rien de prétentieux, ni grand-chose de laissé à l'improviste dans cette sympathique buvette.

La propriétaire Marie-Pier Veilleux voulait faire revivre l'atmosphère de la brasserie que ses parents ont tenue à Amos du milieu des années 70 à la fin des années 80. Elle a pris le temps de peaufiner son projet. Les tables et chaises, les globes de lampe et la grosse porte de chambre froide en bois récupérés dans l'établissement original ont trouvé leur place dans ce vaste local dominé par le bois naturel.

La carte, où les œufs mimosas et les bâtonnets de céleri au fromage bleu voisinent avec les huîtres et le jarret d'agneau braisé, donne l'impression qu'on a amalgamé trois menus en un.

Il y a des incontournables de resto-bar (hamburgers, clubs, steak, salade César, etc.) auxquels on a ajouté quelques déclinaisons inusitées. Le hamburger de bœuf, avec sa grosse boulette irrégulière cuite sans excès et sa salade de chou pas trop vinaigrée, offre exactement ce qu'on attend de ce classique, avec une huître frite en prime. Quant au hamburger de lotte, garni d'un savoureux morceau de poisson pané bien ferme, c'est une belle découverte. Les frites? Fines, dorées, croustillantes, elles seraient parfaites si



Les tables et chaises, les globes de lampe et la grosse porte de chambre froide en bois récupérés dans l'ancienne brasserie des parents de la propriétaire ont trouvé leur place dans le vaste local dominé par le bois naturel de la Brasserie Harricana.

l'assaisonnement dont elles sont saupoudrées n'était pas si sucré. Est-ce bien nécessaire?

Il y a aussi de dignes représentants de la cuisine fami-

la fameuse sauce spaghetti? Il en existe, vous le savez, autant de recettes que de mères québécoises. Celle-ci, très tomate et suffisamment relevée.

barbecues d'arrière-cour, est une forme de cuisine maison tout à fait à sa place dans un bar. La peau, quoique joliment dorée, n'a pas le croustillant d'un poulet de rôtisserie. Le plat, toutefois, est agréable à partager.

La troisième inspiration du menu est plutôt bistro, avec des propositions comme des huîtres, du foie de veau ou du jarret d'agneau. Les huîtres baignant dans une mignonnette au vinaigre de stout sont tout à fait rafraîchissantes. On aimerait pouvoir les commander à la douzaine ou à la demi-douzaine – le menu ne les affiche qu'en tandem.

L'agneau braisé à la bière est tout ce qu'il y a de plus classique. Le jarret posé sur

BRASSERIE HARRICANA

95, rue Jean-Talon Ouest
Montréal
514 667-0006
www.brasserieharricana.com

Prix: Amuse-gueule entre 3 et 9 \$, clubs, guedilles et hamburgers de 14 à 18 \$, plats de résistance 16 à 45 \$ (poulet entier).

Carte des vins : Non. Avec une quarantaine de pompes calibrées à température optimale pour chaque bière, on en profite pour découvrir des produits de microbrasseries.

Service: Accueillant et très professionnel

Style: Belle brasserie juste assez bruyante où l'on peut tout aussi bien suivre le match de hockey que l'ignorer.

⊕ Un superbe choix de bières avec une offre culinaire différente de ce qu'on retrouve dans ce genre d'endroit.

⊖ Un menu un peu éparpillé.

On y retourne? Tous les prétextes sont bons.

une purée bien lisse bordée d'une réduction bien dense est absolument fondant. Avec un autre légume que les haricots verts, raides et filamenteux en cette saison, ce serait impeccable.

La section des desserts est brève. Les bourbon balls, sorte de grosses boules denses et sombres garnies de noix, laissent un peu perplexe. Le gâteau Reine-Élisabeth, à la fois moelleux et juste assez texturé, est nettement plus convaincant, d'autant plus qu'on a eu la bonne idée de le servir chaud.

Je ne vous dis pas de traverser les ponts ventre à terre en quête d'une expérience gastronomique. Par contre, s'il vous prend l'envie de goûter de bonnes bières en mangeant une cuisine réjouissante servie par des gens qui savent ce qu'ils font, l'endroit vaut définitivement une visite.



En semaine, le menu est essentiellement composé de tartines salées ou sucrées.

À NOTRE GOÛT

Hommage aux tartines au Café Sfouf

VIOLAINE BALLIVY

Bruncher avec de jeunes enfants ? Bien des parents vous diront que ce n'est pas une mince affaire au restaurant : soit il n'y a pas de place pour les poussettes, soit il n'y a pas de table à langer, soit on n'a tout simplement rien prévu pour eux au menu. Eh bien, les résidents du quartier Centre-Sud sont maintenant choyés avec l'ouverture, l'automne dernier, du Café Sfouf, sans doute l'un des meilleurs amis des familles en ville.

Avec cette ambiance chaleureuse, on a bien du mal à imaginer que le local est resté inoccupé pendant presque 10 ans !

« J'étais tannée de devoir aller sur le Plateau Mont-Royal ou dans le Mile End pour sortir en famille, je voulais offrir ça au quartier », raconte Gaby Kassas.

D'origine libanaise, elle propose le week-end un brunch qui fait honneur à ses racines, avec une assiette de feta, salade de pois chiches au cumin, un petit chausson aux épinards et

« J'étais tannée de devoir aller sur le Plateau Mont-Royal ou dans le Mile End pour sortir en famille, je voulais offrir ça au quartier. » — Gaby Kassas, propriétaire du Café Sfouf

La propriétaire, Gaby Kassas, a fait des efforts considérables pour que les parents s'y sentent toujours les bienvenus. Il y a un stationnement pour les poussettes dans l'entrée, un coin pour les enfants avec des tables à leur hauteur, des crayons à colorier sur demande, et un menu sans chichi qui a tout pour leur plaisir. Il n'y avait qu'à regarder leurs bouilles souriantes, ce dimanche où nous y sommes allés, alors que les petits étaient presque aussi nombreux que les grands.

le traditionnel megghli, un pouding à base de farine de riz parfumé à la cannelle et au carvi qui, paraît-il, fait des merveilles pour les femmes qui allaitent (quand on vous disait que la patronne pensait particulièrement aux familles...).

En semaine, le menu est essentiellement composé de tartines salées ou sucrées. « Il y a quelque chose de très "bonne maman", de très réconfortant dans les tartines », remarque Gaby Kassas. C'est en France, où elles sont assez populaires dans les

bistros, qu'elle y a pris goût. Les recettes lui ont été inspirées à la fois par sa terre natale et par toutes celles d'adoption qu'elle a eues: le Québec, l'Italie et l'Hexagone.

Celles au labneh et zaatar (un yogourt épais nappé d'un mélange d'épices et d'huile d'olive), avec de la menthe, ou au houmous maison sont particulièrement délicieuses. Celles au chocowha (un Nutella artisanal sans huile de palme) ou à la frangipane (un beurre d'amandes pour gourmands) rappellent les délicieuses collations qu'une grand-mère attentionnée savait préparer pour ses petits-enfants. Attention, c'est copieux : partagez pour en goûter le plus de variétés possible !

Le pain provient de la boulangerie du Marché Saint-Jacques (Pain à Tartine) et les tartinades sucrées sont présentées sur des crêpes de chez Crêpanita: Gaby Kassas tient à encourager ses voisins commerçants et le dynamisme du secteur.

Et le « sfouf » ? C'est le nom d'un gâteau traditionnel libanais (végétalien) à base de semoule de blé, d'huile d'olive et de curcuma, que l'on sert, en format mini, avec toutes les boissons chaudes. Une bien gentille attention qui colle à l'esprit des lieux.

1250, rue Ontario Est
cafesfouf.com
Ouvert du mardi au dimanche

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

Paolo Scavino, maître ès Barolos



JACQUES BENOIT

Beaucoup de Barolos, et même en fait la plupart, se présentent avec une couleur plus ou moins orangée, et des arômes rappelant les fruits cuits, genre figues et dattes séchées. Autre caractéristique: des tannins très présents, parfois durs, sinon agressifs. Les Barolos de Paolo Scavino, dont le domaine compte 23 hectares de vignes, sont tout à fait différents.

Les couleurs sont bien rouges, seulement un peu orangées, les arômes complexes, très fruits noirs, dénués de notes de fruits cuits, avec aussi des nuances rappelant (à mon avis) les truffes noires. Même complexité en bouche, avec beaucoup de chair et des tannins fermes, consistants, mais sans ce côté rugueux d'autres vins de la même appellation.

Bref, et comme le montre encore une fois une dégustation toute récente de ces vins, à Montréal, avec Elisa Scavino – la fille d'Enrico Scavino et qui est œnologue –, il s'agit, selon moi, des vins les plus réussis de cette appellation – du moins, bien sûr, parmi ceux que je connais.

Autrement dit, on est au niveau des Langhes d'Angelo Gaja, et même, peut-être... un chouia au-dessus, élaborés eux aussi avec uniquement du Nebbiolo, mais à des prix autrement plus raisonnables dans le cas de Scavino.

Exemple, le Barolo 2010 Scavino (voir ci-contre), qui vient d'arriver sur le marché, et dont le prix est de 50\$. Pourtant, il s'agit d'un grand vin...

Comment éviter les arômes de cuits et privilégier les notes de fruits frais?

Selon les explications d'Elisa Scavino, il faut, entre autres, ne pas trop défolier, afin que les grappes ne soient pas touchées directement par le soleil, ce qui, dit-elle, détruit les arômes de fruits frais.

Puis, la température de fermentation ne doit pas être trop élevée. « Nous partons les fermentations à haute température pour un court laps de temps, puis nous l'abaïssons », signale-t-elle dans un courriel.

Autre source possible d'arômes de fruits cuits: des élevages sous bois trop prolongés, les Scavino menant des élevages complexes: 10 mois en fûts, mais anciens, puis un an en foudres, ensuite 10 mois en cuves inox, et enfin 10 mois en bouteilles. Résultat, des Barolos remarquables.



Barolo 2010 Paolo Scavino 50\$

(12533525)

D'un pourpre soutenu, très légèrement orangé, son bouquet, de bonne ampleur, nuancé, déploie avant tout des arômes de fruits noirs, avec aussi des notes rappelant les truffes noires. Vin d'un millésime plus froid que 2009, la bouche est charnue, dotée de tannins fermes, très serrés, et d'une persistance remarquable. 100% Nebbiolo, bien sûr, l'élevage (voir le texte ci-contre), très complexe, visant entre autres à préserver les arômes de fruits frais. Grand Barolo, dont le potentiel de garde est sans doute... le double de ce que j'ai noté à la dégustation. 14% (86 caisses). Garde: 2015-2021.

18



Langhe 2013 Sorriso Paolo Scavino 20,25\$

(12468840)

Très joli vin blanc, non boisé, associant 40% de Chardonnay à 40% de Sauvignon blanc, plus 20% de Viognier. Plutôt léger, ses saveurs sont franches, la bouche et le bouquet étant nettement dominés par les arômes du Sauvignon blanc quoique sans excès aromatiques, genre asperges ou, comme on dit, pipi de chat! Fondé en 1921, le domaine Scavino élabore tous ses vins avec uniquement des fruits de la propriété. Délicieux. 13,5% (130 caisses). Garde: 2015-2016.

16



Dolcetto d'Alba 2012 Paolo Scavino 21,15\$

(11863291)

À cause de leur fruit bien présent, les vins de Dolcetto sont les beaujolais du Piémont, dit-on souvent. Bien coloré, quoique sans rien d'opaque, celui-ci embaume les fruits noirs, tout en ne manquant pas d'ampleur ni de nuances. Dense, beaucoup plus concentré que tous les crus du Beaujolais, on retrouve en bouche les fruits noirs, avec des tannins fermes, un peu astringents. Élevage en cuves inox. Très bon Dolcetto. 13% (62 caisses). Garde: 2015-2018?

16



Mercurey 2012 Château de Chamairey, 29,05\$

(962589)

Les rendements réduits en Bourgogne depuis 2010 ont eu pour résultat une hausse quasi générale des prix. Hélas! Ce bourgogne rouge, par contre, bien connu au Québec, et encore une fois fidèle à lui-même dans ce très bon millésime, demeure à un prix raisonnable. Généreux, le bouquet associe fruits rouges et noirs, et la bouche suit. Plus que moyennement corsé, il a de l'éclat, des saveurs nettes, le tout assis sur des tannins un brin carrés, à sa manière habituelle. Élevage en pièces bourguignonnes (228 L), dont 15 à 20% de neuves. Très réussi. 13% (70 caisses). Garde: 2015-2020.

16,5



Pays d'Hérault 2013 Élise Moulin de Gassac 14,90\$

(602839)

Il fera le bonheur des consommateurs amoureux de vins rouges tendres, souples, et à prix doux. Fait surtout de Syrah (70%) avec 30% de Merlot, ce fort joli vin du Languedoc, assez bien coloré, charme dès l'abord par son bouquet aimable, tout en fruit, et relevé de notes épicées (le bois). Flatteur en bouche, tout au plus moyennement corsé, velouté, il a un bon goût de fruit et des tannins bien ronds. Élevage en fûts de réemploi. 13,5% (215 caisses). Garde: 2015-2016.

15,2

La recommandation de la semaine

Minervois 2013 Château Coupe Roses

Tous les amateurs ont leurs vins... chouchous, qu'ils goûtent millésime après millésime, éblouis qu'ils sont par leur constance. Tel est entre autres, à mes yeux, ce vin blanc du Languedoc, lequel, à mon sens, ne déçoit jamais. D'un jaune assez soutenu, rappelant la couleur de la paille, son beau bouquet est ample, séduisant, nuancé, marqué par des notes comme de cire et de fleurs blanches. Généreux au plan gustatif, équilibré, il est charnu, et ses saveurs sont bien affirmées, avec une bonne persistance. 100% Roussanne, la fermentation et l'élevage étant conduits pour 15% du vin en fûts de chêne neuf, et pour 85% en cuves inox. Impeccable. 13,5% (328 caisses). Garde: 2015-2019?

22,35\$ (894519)

17



BIÈRE

CATHERINE SCHLAGER

La calvadeuse: résolument funky



La microbrasserie gaspésienne Pit Caribou commercialise depuis quelques mois la série « Bières de ferme » qui remporte un vif succès. Ces brassins, qui ont mûri avec des levures sauvages ou des bactéries lactiques, présentent un côté *funky* bien intéressant. La calvadeuse, qui porte bien son nom puisqu'elle a fait l'objet d'un vieillissement pendant 10 mois dans des fûts de calvados, a ensuite été assemblée avec une bière blanche contenant des levures brettanomyces. Le résultat est particulièrement séduisant. Les parfums présentent des profils sauvages et fruités avec une dominance de pêche. Les saveurs sont acidulées, fruitées (la pomme vole la vedette) et boisées, surtout en finale. Il en résulte une bière sèche et plutôt facile à boire malgré son pourcentage d'alcool plus élevé. Une création bien originale que nous regoûterons avec plaisir!

4/5

Brasseur: Microbrasserie Pit Caribou (L'Anse-à-Beaufils)

Style: Bière de blé sauvage

Couleur: Ocre

Taux d'alcool: 8%

Amertume: Faible

Format: 750 ml

Prix payé: 12,49\$

Disponibilité: Dans les dépanneurs spécialisés, en quantité limitée.

4^e JOUR / 18h, Îles de la Madeleine

Forfait Saveurs

FORMULE TOUT INCLUS

CROISIÈRE Montréal - Îles de la Madeleine

La plus belle façon de rencontrer les Îles

2^e JOUR / 10h, navigation sur le fleuve

Croisière et forfait tout inclus

7 nuits À partir de 1 579\$

Rencontrez les Îles avant même d'y arriver

Avec les Croisières CTMA, vous mettez le pied aux Îles de la Madeleine dès votre embarquement à Montréal. Notre charmant équipage vous promet l'accueil chaleureux, la savoureuse cuisine des Îles et une ambiance conviviale, pour un voyage en mer incomparable.

Lors de votre séjour aux Îles, le forfait *Saveurs* vous fera découvrir le talent des chefs locaux, goûter à la richesse du terroir madelinot et visiter des producteurs et artisans passionnés.

CROISIÈRES CTMA

croisieresctma.ca | 1 888 986-3278



L'atelier de cuisine

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



RECETTE

RIGATONIS AU CHOU-FLEUR RÔTI, CÂPRES CROUSTILLANTES, AMANDE ET CITRON

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 1 chou-fleur de taille moyenne, sans le cœur et coupé en petits morceaux
- > 3 gousses d'ail en chemise (avec la peau)
- > huile d'olive, en quantité suffisante
- > 1 c. à thé de flocons de piment fort
- > 2 c. à soupe de petites câpres au vinaigre, rincées à l'eau claire, bien égouttées et bien épongées sur du papier absorbant
- > 4 c. à soupe de poudre d'amande
- > 4 portions (entre 375 g – 3/4 de lb – et 450 g – 1 lb) de rigatonis ou d'autres pâtes courtes de votre choix (fusillis, penne...)
- > Le jus et les zestes de 1/2 citron
- > Parmesan râpé, pour servir
- > Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Sur une grande plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les morceaux de chou-fleur et l'ail. Arroser de 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive. Poivrer, ajouter 1/4 de c. à thé de flocons de piment fort et bien mélanger.
2. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes, en remuant à mi-cuisson, ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre mais encore ferme et bien doré.
3. Dans un petit bol, disposer les câpres bien enrobées d'un filet huile d'olive et les cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 3 minutes, en vérifiant la cuisson chaque minute, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver.
4. Dans une poêle, à feu moyen, torréfier (griller à sec) la poudre d'amande jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée. Bien surveiller la cuisson pour ne pas la brûler.
5. Cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter, disposer de nouveau dans la casserole et ajouter le chou-fleur rôti et les câpres croustillantes. Mélanger et réserver.
6. Dans un petit bol, à l'aide d'un pied mélangeur, réduire la pulpe des gousses d'ail rôties, le jus et les zestes de citron avec 3 c. à soupe d'huile d'olive pour créer une huile aromatisée. Ajouter aux pâtes et mélanger pour bien enrober.
7. Servir les pâtes saupoudrées de poudre d'amande torréfiée, de parmesan râpé, du reste de flocons de piment fort et de poivre fraîchement moulu.

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

Chou-fleur « à l'italienne »



CHRISTELLE TANIELIAN
TEXTES ET PHOTO
COLLABORATION SPÉCIALE

En ce moment, j'ai plein d'idées pour cuisiner le chou-fleur.

En purée, en couscous (en mixant les fleurons au robot!) ou « à la méthode italienne »: rôti tout simplement au four avec de l'huile d'olive et servi sur des pâtes.

Je préfère cuire les fleurons de chou-fleur à chaleur élevée pour conserver leur croquant, tout en m'assurant que leurs bords soient bien dorés: c'est comme ça qu'ils sont à leur meilleur, car on ne veut surtout pas se retrouver avec des fleurons tout mous!

J'aime glisser quelques gousses d'ail en chemise sur la plaque au moment de la cuisson pour ensuite récupérer la pulpe: c'est mon petit secret pour une huile aromatisée qui relève idéalement un plat de pâtes, sans passer par les cases « haleine de fauve » et « nuit de cauchemars » (suis-je la seule à qui l'ail cru fait faire des cauchemars? Quelqu'un? Ne me laissez pas seule!).

Il ne reste plus qu'à ajouter du parmesan et de la poudre d'amande légèrement torréfiée pour le croustillant, quelques câpres – croustillantes, elles aussi, qui se laissent manger comme des petits bonbons –, un bon tour de poivre du moulin et des flocons de piment fort, pour la chaleur. Et voilà mon plat idéal des soirs de semaine. Je ne m'en lasse assurément pas.

ACTUALITÉS

SARA BARRIÈRE-BRUNET



PHOTO FOURNIE PAR LANDRY & FILLES

Les sucres chez Landry & filles

Le trio Landry a concocté pour la saison sucrée un menu aux accents rétro intrigant: œufs mimosas à l'érable et oreilles de crisse, canard laqué farci à la saucisse et un sundae aux pets de sœur! On retrouve aussi les fameuses ployes qui ont fait la renommée du camion de rue du même nom. Une formule à 35\$ qui promet un bedon bien rempli.

15, 22 et 29 mars. Réservation recommandée.
4674, avenue Papineau

landryetfilles.com

Un chef à l'érable

Le chef Laurent Godbout présente un festin gourmand qui rappelle les classiques de la cabane à sucre pour l'événement Un chef à l'érable à l'espace Scena, dans le Vieux-Port. Le repas se divise en cinq services, et propose une variation chic de marinades, saucisse à l'érable (en pogo!), cornets de truite fumée et pommes de terre au jus de jambon en purée. Et il faudra avoir l'estomac solide pour se rendre jusqu'au dernier service: la tire!

Les vendredis et samedis à 19 h et le dimanche à 13 h, jusqu'au 6 avril. 60\$ par personne (taxes et services en sus). Réservation obligatoire.

scena.ca



PHOTO FOURNIE PAR UN CHEF À L'ÉRABLE



PHOTO FOURNIE PAR LA RÉCOLTE

La récolte: événement Cabane!

Située à quelques pas du marché Jean-Talon, La récolte est un espace gastronomique qui met de l'avant les produits locaux et bios. Pour le temps des sucres, l'équipe a peaufiné une carte qui revisite les éléments

clés de la cabane. Le scotch egg au jambon, bines et salade de choux a piqué notre curiosité, tout comme le flanc de porc fumé et caramélisé accompagné d'une salade de crabe et de légumes croquants.

22 mars, à partir de 18 h. Réservation recommandée.
40\$ pour les adultes, 15\$ pour les enfants de 4 à 10 ans.
764, rue Bélanger

la-recolte.ca