

**CHOCOLAT**  
Les oeufs de Pâques seraient bons pour votre santé et contribueraient à réduire la tension artérielle. Lire la suite sur [cyberpresse.ca/chocolat](http://cyberpresse.ca/chocolat)



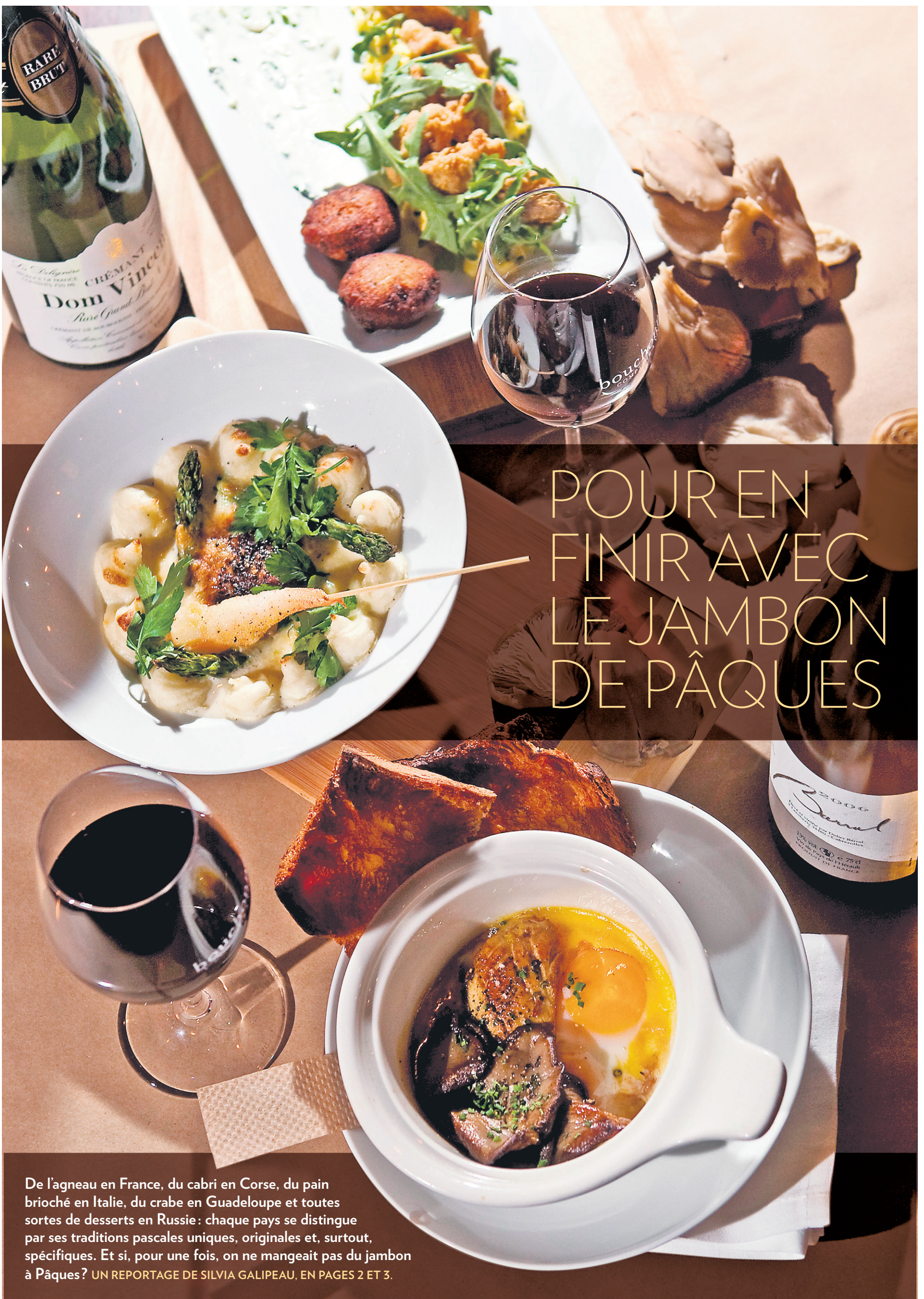
**RESTAURANT**  
Trouvez facilement un restaurant à Montréal et dans les environs en consultant notre carte interactive sur [cyberpresse.ca/carterestaurants](http://cyberpresse.ca/carterestaurants)

# GOURMAND

**RESTO**  
LE NOUVEAU VISAGE  
D'UNE VIEILLE TAVERNE  
PAGE 6



**VINS**  
SURPRENANTS  
ACCORDS  
PAGE 4



POUR EN FINIR AVEC  
LE JAMBON  
DE PÂQUES

De l'agneau en France, du cabri en Corse, du pain brioché en Italie, du crabe en Guadeloupe et toutes sortes de desserts en Russie: chaque pays se distingue par ses traditions pascales uniques, originales et, surtout, spécifiques. Et si, pour une fois, on ne mangeait pas du jambon à Pâques? UN REPORTAGE DE SILVIA GALIPEAU, EN PAGES 2 ET 3.

cyberpresse.ca

l'art de  
**VIVRE**

[www.cyberpresse.ca/vivre](http://www.cyberpresse.ca/vivre)

famille  
mode  
**cuisine**  
vins  
sexe  
santé



## GOURMAND



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

# AU-DELÀ DE LA TRADITION

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi nous mangions religieusement notre jambon à Pâques, alors qu'ailleurs, c'est souvent de l'agneau qui trône sur la table? D'ailleurs, que reste-t-il de cette tradition québécoise? Osons quelques hypothèses...

SILVIA GALIPEAU

Liane Gauvreau reçoit traditionnellement sa «petite» famille pour le brunch à Pâques: ses filles, leurs conjoints, les petits-enfants, sans oublier les beaux-parents. Au menu, une joyeuse tablée pour déguster quiches, salades, fromages et autres croissants sucrés, le tout arrosé de bon vin, avant de passer aux choses sérieuses: la chasse aux œufs.

Dans bien des familles québécoises aujourd'hui, Pâques, c'est ça: un prétexte pour réunir la famille pour le brunch, et surtout pour permettre aux enfants, quand enfants il y a, de participer à la chasse aux œufs. Et quoi qu'en pensent les puristes, ladite chasse a aussi, à sa manière, un petit quelque chose de sacré. «C'est un moment très spécial pour les enfants, à cause de la course aux œufs. C'est un peu comme les cadeaux à Noël», explique M<sup>me</sup> Gauvreau.

Vrai, Pâques n'est plus fêté religieusement. On a perdu, déplore aussi l'auteure France Paradis (*Fêtes et rituels*), le «sens» symbolique de cette journée: «la renaissance».

Tout ce qui reste, souvent, de la tradition pascale au Québec, c'est le jambon. Et encore. «Nos parents faisaient toujours un jambon à l'ananas, mais nous, on n'aime plus vraiment ça, commente Liane Gauvreau. Un gros jambon, je trouve ça moche.» D'ailleurs, qui sait encore cuire la bête selon les règles de l'art? «Est-ce que les jeunes cuisinent encore ça, du jambon?» s'interroge Pierre-Luc Chevalier, propriétaire de La cantine, avenue du Mont-Royal, bistro spécialisé dans les plats traditionnels québécois, qui voit toutes sortes de familles se bousculer à ses portes pour le brunch pascal.

Mais au fait, pourquoi diable mange-t-on du jambon plutôt que de l'agneau à Pâques au Québec? «Une culture s'exprime dans son alimentation et dans ses traditions, répond Jean-Pierre Lemasson, sociologue à l'UQAM, dont la recherche porte entre autres sur le patrimoine culinaire québécois. Or, historiquement, l'agneau a été établi comme la viande des anglophones», avance-t-il.

«J'improvise, précise toutefois le chercheur, parce que personne n'a travaillé spécialement sur ce sujet.»

Du coup, les francophones, «dans une logique d'opposition», ne se sont jamais approprié l'agneau. À l'inverse, le porc, importé par les Français en Nouvelle-France, est devenu «l'aliment préféré des francophones». D'où le jambon («la meilleure partie du porc, la partie prestigieuse, royale») à Pâques, généralement arrosé de sirop d'érable, un autre «rituel du printemps» bien de chez nous.

Et pourquoi faire un brunch, et pas fêter le soir, comme au réveillon? «Parce que les gens allaient à la messe, puis se réunissaient en famille», répond Philippe Métayer, professeur de cuisine à l'ITHQ. C'est aussi beaucoup plus digeste et... pratique, reprend le sociologue. Pratique? «Autrefois, on n'avait pas l'électricité. Les rituels alimentaires ne se faisaient pas tellement à la chandelle, mais plutôt le midi.» D'où le brunch de Pâques, qui permet à la fête de s'étirer, tard dans la journée.

Vous recevez demain et vous voulez surprendre vos convives? *La Presse* vous propose trois recettes du chef Louis-Philippe Breton, du restaurant Le bouchonné. Et pas de jambon à l'horizon...

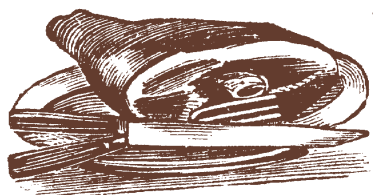


## PÂQUES AUTOUR DU MONDE

SILVIA GALIPEAU

Presque partout en France, l'agneau est au menu à Pâques: grillé ou cuit au four, assaisonné d'ail, et toujours accompagné de pommes de terre et de flageolets.

En Grèce, où Pâques est la plus grande fête religieuse de l'année, on cuit l'agneau badigeonné d'huile, d'origan et de citron, à la broche, en plein air.



En Allemagne et en Amérique du Nord, c'est plutôt le jambon qui est à l'honneur. En France, deux régions l'ont aussi adopté: Bayonne, évidemment, où on organise carrément une foire au jambon; et le Berry, avec son pâté de jambon (une farce de chair de saucisses, mélangée à des œufs durs coupés, le tout cuit dans une pâte brisée).

En Alsace se déguste un «agneau pascal» pas tout à fait comme les autres: l'Oschterlammele est en fait un biscuit (mélange d'œufs, de farine, de sucre, de beurre et de zeste de citron, le tout recouvert de sucre glace) en forme... d'agneau!

En Corse, ni agneau ni jambon. Au menu: un cabri bien tendre rôti au four.

En Finlande, l'agneau pascal (décliné ici sous toutes ses formes: rôti, fumé, en côtelettes, en soupe ou haché) s'accompagne rigoureusement de feuilles de chou. Les œufs sont aussi toujours au menu, ainsi que la soupe aux pois et les crêpes à la farine de blé noir (genre de blinis). En guise de dessert, le mämmi pascal, une brioche brune, dont la recette à base de seigle, de malt et de mélasse remonte au Moyen-Âge.

En Italie, les Napolitains assument leur gourmandise avec la Pasteria, tarte fourrée de ricotta et de fruits confis. Les Milanais offrent quant à eux un pain brioché en forme de colombe.

En Russie, outre l'agneau et le jambon, on mange à Pâques (la plus grande fête du calendrier orthodoxe russe) des desserts tout particuliers: le kulich (pain parfumé au rhum et au safran garni de fruits confis, d'amandes et de raisins) et le paskha (en forme de pyramide, à base de fromage blanc égoutté, avec des noix, des baies et du zeste de citron, ou encore nature).

En Guadeloupe, enfin, on mange plutôt à Pâques du crabe blanc de terre, appelé matoutou, servi avec de l'ail, des tomates, des citrons verts et des épices, le tout sur un riz blanc.

Source: [www.keldelice.com](http://www.keldelice.com) et [www.saveursdumonde.net](http://www.saveursdumonde.net)



**ŒUFS AU PLAT AU FOIE GRAS ET PLEUROTÉS**

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

- > 8 œufs
- > 200 g de foie gras
- > 200 g de pleurotes
- > 1 échalote sèche moyenne
- > 4 brins de ciboulette
- > 1/2 c. à soupe de beurre
- > 4 tranches de pain brioché

**PRÉPARATION**

1. Préchauffer le four à 350°F. Rassembler quatre cocottes allant au four (style bol pour soupe à l'oignon), casser deux œufs par cocotte et mettre au four environ 10 minutes tout en vérifiant de temps à autre pour éviter de trop cuire. Pendant ce temps, ciseler finement l'échalote sèche et la ciboulette. Équeuter les pleurotes. Couper le foie gras en quatre belles tranches et quadriller superficiellement chacune d'elles à l'aide d'un couteau. Lorsque les œufs sont cuits mais encore baveux, faire poêler le foie gras dans une poêle préalablement chauffée à feu très vif jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Retirer le foie gras et faire sauter les pleurotes dans la même poêle pendant environ 2 minutes en ajoutant le beurre. À la toute fin, ajouter l'échalote et la ciboulette. Dresser le foie gras et les pleurotes sur les œufs et servir immédiatement accompagné du pain brioché.

**TRUC DU CHEF**

Pour vous simplifier la vie, remplacer le foie gras poêlé par un foie gras au torchon que vous pouvez acheter chez votre meilleur boucher. Disposez-le froid sur les œufs cuits et faites-le fondre quelques secondes au four.

**VIN SUGGÉRÉ :** Pinot Gris Grand Cru, Zimmkoepfle, Agathe Bursin, 2007, Alsace.

**BROUILLADE D'ŒUFS AUX RIS DE VEAU FRITS**

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

- > 8 œufs
- > 200 ml de lait
- > 500 g de ris de veau
- > 100 g de semoule de maïs fine
- > 100 g de féculé de maïs
- > 4 c. à soupe de crème sûre
- > 1 oignon vert ciselé finement
- > Jus de 1/4 de citron
- > 1 c. à thé d'eau
- > 1 pointe de moutarde forte
- > 4 poignées de roquette
- > huile de canola pour la friture
- > sel, poivre et fleur de sel

**PRÉPARATION**

1. Bien dégorger les ris de veau dans une eau abondante. Couper les ris de veau en morceaux d'environ 20 g. Bien les éponger. À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et le lait. Dans un bol, mélanger la crème sûre, l'oignon vert, la moutarde, le citron et l'eau. Mélanger la semoule et la féculé de maïs dans un bol. Porter l'huile à 350°F. Paner les ris de veau avec le mélange de semoule et de féculé et faire frire dans l'huile jusqu'à coloration. Lorsque le ris de veau flotte, c'est qu'il est prêt. Dans une poêle, à feu moyen, brouiller le mélange d'œufs. Mettre la crème sûre dans une assiette en un trait. Placer les œufs brouillés sur le trait, y déposer les ris de veau et terminer avec la roquette.

**VIN SUGGÉRÉ :** Crémant de Bourgogne «Rare Grand Cru» Dom. Vincent, Bourgogne.



**GROS PÉTONCLE FAÇON COQUILLE SAINT-JACQUES**

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

- > 4 pétoncles (format U-10)
- > 500 g de purée de pommes de terre
- > 2 c. à soupe de beurre
- > 2 c. à soupe de farine
- > 500 ml de lait
- > Jus de 1/4 de citron
- > 1 blanc de poireau
- > 12 asperges
- > 4 crevettes
- > 50 g de farine de semoule de maïs fine
- > 50 g de féculé de maïs
- > Sel, poivre et poivre de cayenne
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive
- > 200 g de cheddar vieilli 2 ans

**PRÉPARATION**

1. Faire fondre le beurre et y mélanger la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le lait et laisser cuire à feu doux en brassant de temps à autre de 20 à 25 minutes. Pendant ce temps, émincer le poireau et le rincer pour retirer toute présence de terre. Peler et blanchir les asperges dans une eau bouillante salée. Dans un bol, mélanger la semoule et la féculé et mettre de côté. Faire saisir les pétoncles à feu vif dans l'huile d'olive et les cuire au trois quarts, retirer. Dans la même poêle, déglacer les sucs avec un peu d'eau et y disposer le poireau jusqu'à cuisson complète. Terminer la sauce avec le jus de citron et une pincée de poivre de cayenne.

**DRESSAGE**

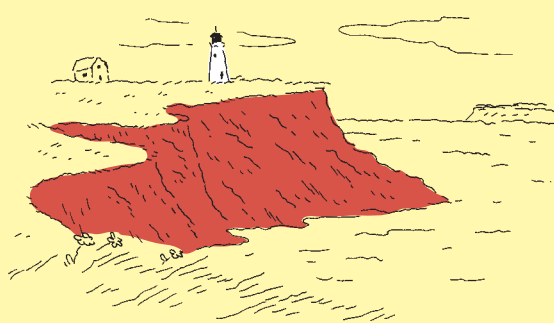
Rassembler quatre bols allant au four. À l'aide d'une poche de pâtisserie, disposer la purée de pommes de terre en suivant le contour du bol. Disposer le pétoncle au centre du bol, répartir la sauce autour du pétoncle, mettre 3 asperges par bol et répartir le poireau également entre chaque bol. Terminer avec le fromage râpé et gratiner au four à broil. Pendant ce temps, paner les crevettes dans le mélange de semoule et de féculé et les frire ou les poêler à feu vif. Lorsque les coquilles Saint-Jacques sont bien gratinées, retirer du four, mettre la crevette sur le dessus et servir immédiatement.

**VIN SUGGÉRÉ :** Alberto Tedeschi, Pignoletto, 2007, Dom. Emilia, Italie.

*L'histoire de Ricardo  
&  
des fromages d'ici*



— *Quelle journée magnifique! Une vraie escapade en amoureux dans un des plus beaux coins du Québec, les Îles-de-la-Madeleine.*

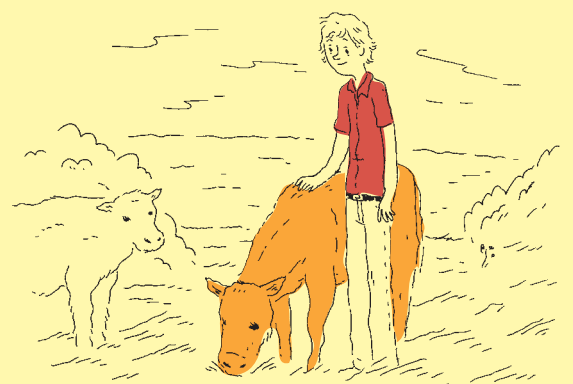


— *Le ciel bleu, les champs d'herbes vertes, les vagues qui se fracassent contre les falaises rouges. Tout est carte postale aux Îles-de-la-Madeleine.*

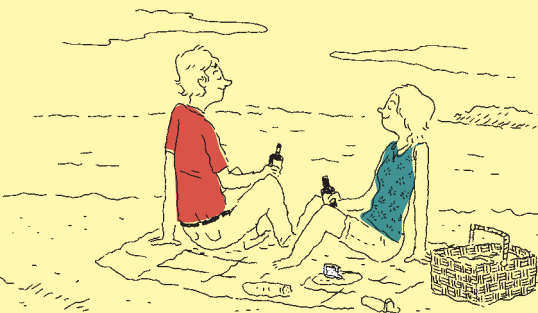


— *Nous y avons fait une découverte; en fait, ce fut un véritable coup de foudre: le fromage le Pied-De-Vent.*

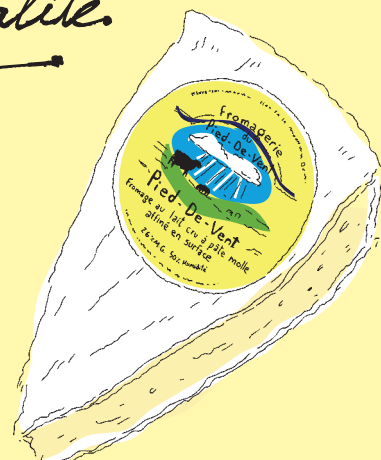
*Le fromage est comme les Îles, il a de la personnalité.*



— *Là, sous nos yeux, l'histoire de ce magnifique fromage se raconte à travers les vaches canadiennes couleur caramel qui broutent l'herbe fouettée par l'air du large. Et puis, il y a le talent et le geste sûrs des fromagers.*



— *La tête pleine de paysages, nous avons terminé cette journée sur la plage avec, dans notre panier, du bon pain, le fromage le Pied-De-Vent et une bière artisanale locale.*



— *Oui, avant les fromages d'ici, il y a souvent une belle histoire.*



## GOURMAND VINS

# Agneau et vin blanc, jambon et vin rouge



FRANÇOIS CHARTIER  
COLLABORATION SPÉCIALE  
VINS ET METS

Il y a déjà de nombreuses années que je trouve plus juste l'harmonie entre le pot-au-feu de bœuf et le vin blanc que le traditionnel vin rouge. C'est que la viande rouge bouillie devient blanche et filandreuse, perd ses saveurs originelles et son sang, et se gorge des parfums du bouillon. Au fil de mes recherches sur la structure moléculaire des viandes rouges, la piste harmonique est devenue encore plus évidente, étant toute tracée pour le blanc et non pour le rouge.

Depuis, de la théorie à la pratique, chaque essai m'a révélé la perfection de ce type

d'accord, entre viande rouge et vin blanc, dans certaines circonstances (type de cuisson et ingrédients complémentaires). Je vous le redis, pour parvenir à l'accord juste, il faut que la cuisine soit pensée pour le vin, et non l'inverse.

Question de pousser plus loin ce travail de compréhension harmonique, aidé du chef Stéphane Modat, avec qui je fais de la création et des recherches en cuisine depuis le mois de novembre 2009, nous avons créé ou ajusté quelques recettes de viande rouge pour vin blanc, tout comme de jambon pour vin rouge – autre contradiction s'il en est une!

Prenons l'exemple de notre jarret d'agneau à l'anis étoilé, au pastis et aux tomates fraîches (avec graines de fenouil séchées), idée de recette qui m'est venue en tête pendant mes recherches sur les aliments et les vins au goût anisé. Comme l'anis étoilé, le fenouil et le pastis ont un goût anisé, tout bon sommelier qui se respecte créera ici l'harmonie

avec des vins rouges au profil anisé, généralement à base de syrah/shiraz.

Mais quelle surprise vous provoquerez en servant ce plat à vos convives si, comme nous, lors de la création de la recette, vous avez l'idée de l'accompagner d'un verre de... sauvignon blanc! Eh oui, agneau et vin blanc. C'est que le grand pouvoir d'attraction des ingrédients anisés de cette recette d'agneau entre en accord tellement intensément avec les saveurs anisées des vins blancs de ce cépage, servis à plus ou moins 14°C, que l'accord va au-delà de l'union vin rouge et viande rouge.

Toute la solidité de la thèse d'harmonies et de sommellerie moléculaires tient dans cette étourdissante harmonie aromatique. A vous maintenant de la vivre! Vous trouverez d'autres idées de recettes d'agneau pour vin blanc dans mes choix de vins qui accompagnent cette chronique, tout comme de jambon pascal «trafiqué» pour le vin rouge.



François Chartier est l'auteur du livre *Papilles et Molécules – La science aromatique des aliments et des vins* (éditions La Presse), gagnant du prestigieux prix Best Innovative Food Book in the World 2010. Communiquez avec lui sur son site : francoischartier.ca

## EN TRAVERTIN 2008

Pouilly-Fumé, Henri Bourgeois, France  
27,60\$ (412312) ★★★(★)\$\$(\$)  
MODÉRÉ+

Proposer un pouilly-fumé avec un jarret d'agneau à l'anis étoilé et pastis! Chartier aurait-il perdu la tête (ou les papilles)? L'accord, comme je l'explique plus haut, se fait ici par le pouvoir d'attraction qui s'opère entre les saveurs anisées du sauvignon et celles de l'anis étoilé, du fenouil et du pastis. Cet excellent pouilly, aromatique et complexe, frais et d'une certaine densité pour le style, servi à plus ou moins 14°C, gagne littéralement en expressivité et en volume lorsqu'il entre en contact avec les saveurs de ce jarret d'agneau. Il en résulte une révélation harmonique peu commune.



## CHARDONNAY LE BONHEUR 2009

Simonsberg, Domaine Stellenbosch, Afrique du Sud  
15,95\$ (710780) ★★★\$(\$)  
MODÉRÉ

Ici, Stéphane et moi sommes partis sur la piste aromatique du clou de girofle et de ses épices complémentaires, tout comme sur la cuisson bouillie de l'agneau. En servant à ce chardonnay un pot-au-feu d'agneau cuit rosé dans un bouillon au thé et aux épices (dont la cannelle, le clou de girofle et les feuilles de thé noir), les notes boisées subtiles de ce blanc sud-africain, à la fois ample et rafraîchissant, trouvent écho dans celles tout aussi boisées du clou de girofle et du thé noir. Enfin, la texture de l'agneau étant devenue blanche et filandreuse, gorgée des parfums boisés du bouillon, l'accord résonne haut et fort.



## RIESLING THORN GRANT BURGE 2008

Eden Valley, Grant Burge Wines, Australie  
18,70\$ (10257070) ★★★\$(\$)  
MODÉRÉ+

Le vin sur mesure pour un gigot d'agneau au romarin, riesling et panais confit à la cardamome verte! Agneau et riesling... j'entends des grincements de dents. Et pourtant, il faut «vraiment» avoir fait des essais et goûté pour saisir cette belle union. Si l'on s'en tient à ses réflexes conditionnés et que l'on refuse d'aller sur ce terrain, jamais notre imagination ne parviendra au lien harmonique. Stéphane Modat et moi l'avons essayé avec plusieurs rieslings alsaciens, allemands et australiens et, chaque fois, l'harmonie était au rendez-vous. Le romarin, c'est littéralement le jumeau du riesling!



## THE STUMP JUMP « ROUGE » GSM D'ARENBERG 2007

South Australia, d'Arenberg, Australie  
15,80\$ (10748418) ★★★\$(\$)  
MODÉRÉ+

Avec ce rouge, nous avons réussi à renforcer le profil clou de girofle, jumeau moléculaire de l'ananas, en ajoutant du clou de girofle à la recette ainsi que des fraises. Il en résulte un jambon à l'ananas, aux fraises et au clou de girofle qui peut affronter un rouge aux tonalités boisées présentes. C'est que le chêne des barriques apporte une très forte signature «clou de girofle» aux vins qui y séjournent, ce qui permet l'accord avec un jambon ainsi «trafiqué» pour l'occasion. Afin que l'accord soit encore plus juste, nous avons opté pour un rouge aux tanins chauds, donc gorgé de soleil et pulpeux à souhait.



# Du sauternes à toutes les sauces

## MARIE-CLAUDE LORTIE

«Les gens adorent les vins sucrés. Seulement, ils ne veulent pas l'admettre en public.» Quand un producteur de vin de l'État de Washington a lancé cette phrase l'autre jour, je me suis tout de suite reconvenue. Ne vous inquiétez pas, j'aime les secs de la Loire ou les tanniques du Languedoc autant que n'importe qui. Mais versez-moi un verre de muscat ou de porto et vous me verrez ravié. Et du sauternes? Ça, on n'en parle même pas.

J'aime le sauternes comme j'aime la confiture de poire vanillée ou le chocolat. Je n'ai jamais rencontré un verre de sauternes qui ne m'ait pas chanté une petite berceuse dans le creux de l'oreille. C'est sucré, ça fond, ça allume, ça réveille et ça rebondit doucement en bouche. Du soleil à la bergamote à la gorgée.

Evidemment, je me porterais mieux si le sauternes ne coûtait pas aussi cher. Quand on doit déboursier une trentaine de dollars pour une demi-bouteille, pour un vin de bonne qualité (je ne parle pas des célèbres Yquem à 755\$ pour 750 ml!), ce n'est pas le genre de vin qu'on achète à la caisse ou qu'on boit en faisant le jardinage.

Mais il n'y a pas que le prix qui joue dans cette petite gêne à consommer du sauternes. Il y a aussi, comme pour le champagne, cette idée qu'il s'agit d'un luxe et donc qu'on ne peut juste pas en boire trop souvent. Et le fait aussi que, pour bien des amateurs de vin, c'est juste trop doux pour en boire plus d'un verre.

J'ai donc été ravie de rencontrer la semaine dernière une productrice de sauternes, Bérénice Lurton, qui a

accueilli ma gourmandise les bras ouverts. «Et vous savez, m'a-t-elle affirmé. On peut en boire du début à la fin du repas. Même avec les plats salés.

– Poisson, agneau, salade?  
– Mais oui!

M<sup>me</sup> Lurton était à Montréal pour faire la promotion de ses produits, mais aussi de tous les vins de cette appellation puisqu'elle est présidente de l'Association des crus classés de Sauternes et Barsac. Son but: sortir le sauternes des idées reçues. Cette année, avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, elle a donc lancé un concours, ouvert à tous les jeunes chefs de cuisine diplômés de l'ITHQ, qui consiste à proposer des plats salés et sans foie gras, se mariant bien avec le sauternes.

Cinq chefs ont été choisis lors d'une première sélection. Le 24 mars, ils devaient présenter leurs plats devant jury, dans le cadre d'un grand repas à l'ITHQ. C'était la première fois que ce concours avait lieu, avec le Québec comme rampe de lancement, mais l'idée est de reproduire le modèle ailleurs, partout au monde.

Qui a gagné? Alexandre Gosselin, du Bar & Bœuf et du nouveau restaurant BBQ, rue Saint-Paul, avec un râble de lapin cuit sous vide et farci aux abricots et au foie gras, avec écume de lait d'amande, croûte de pain d'épices et marmelade de champignons.

J'ai aussi beaucoup aimé (j'étais membre du jury avec des collègues de deux autres quotidiens et plusieurs spécialistes du vin) le plat de Darren Bergeron, du Decca77, une ventrèche de saumon avec figues séchées, flanc de porcelet, gelée de foie gras,



Alexandre Gosselin, du Bar & Bœuf, a remporté le concours lancé par Bérénice Lurton, qui demandait aux cinq chefs concurrents de proposer des plats salés et sans foie gras, se mariant bien avec le sauternes.

canard de Pékin, pudding au thé noir et zeste d'orange. Un plat simple mais très bien fait, tout en douceur pour aller avec le vin.

Evidemment, qui penserait

refaire ainsi un repas tout sauternes? Il faudrait être un peu fou. Mais l'idée de surprendre des invités avec du sauternes pour accompagner un plat salé autre que le fromage ou le foie

gras m'a tout à fait souri. Dans un monde où la Guinness et l'huile d'olive se fauillent jusqu'au dessert, entre la panna cotta et le chocolat, pourquoi pas?

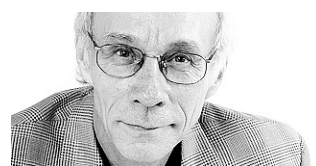
PHOTO FOURNIE PAR L'ITHQ

# Grandeur des grands portos



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Les ventes des portos millésimés ont fléchi d'environ 6% dans le monde au cours des dernières années.



JACQUES BENOIT  
DU VIN

Les grands vignes, ou portos millésimés, principalement ceux de millésimes exceptionnels – par exemple 1970 ou encore 2007 – ont un potentiel de garde considérable. Vingt ans, 30 ans, 40 ans, et même davantage...

Toutefois, les ventes de ces vins ont fléchi d'environ 6% dans le monde au cours des dernières années et, pour ce qui est du Québec, de 31% depuis le sommet atteint en 2000-2001.

Histoire de relancer l'intérêt pour ces vins, l'organisme qui en réglemente la production – l'Institut des vins du Douro et du porto (IVDP) – entend tenir, aux quatre coins de la planète, diverses manifestations destinées à en promouvoir la vente et la consommation.

Ainsi, vendredi 19 mars, l'IVDP a fait déguster, à Montréal, 12 vignes, tous de grands millésimes, du Dow's 1994 au Niepoort 1927, en passant par le Croft 1966, le Taylor 1955, le Fonseca 1945, etc.

Même le Niepoort 1927 (★★★★½), d'un millésime mythique, avait tenu la route.

Rappelant par sa couleur et ses arômes (fruits cuits, sucre brûlé, en finesse) les tawnies 20 ans ou 40 ans, peu sucré, il faisait montre d'une persistance tout aussi incroyable que remarquable.

De quelle façon évoluent les grands vignes ?

En bref, on peut dire qu'ils acquièrent, après trois à quatre décennies, une couleur et des arômes rappelant nettement les meilleurs tawnies, avec aussi des notes subtiles de fruits rouges (un souvenir de leur jeunesse!), le tout formant un ensemble d'une complexité envoûtante.

Ainsi, ce jour-là, le Warre's 1977 (★★★★) avait conservé une couleur et des arômes bien présents de vin jeune, avec aussi des notes de fruits cuits, alors que le suivant, le Graham's 1970 (★★★★) affichait avant tout des notes de fruits cuits.

La dégustation, on le sait, a toujours quelque chose d'éminemment suggestif. De mon point de vue, le plus séduisant de tous, d'une couleur de tawny 10 ans, fut donc sans conteste le Croft 1966 (★★★★½). «Magnifique bouquet, ai-je noté. Finesse, complexité, élégance. Complet.» On s'incline...

### Un vin blanc de Tunisie

On boit du porto en digestif, ou encore pour accompagner les fromages. Avec les autres plats,

il faut bien sûr d'autres types de vins, surtout des vins secs. En voici un certain nombre valant la peine d'être goûtés – et bus, naturellement –, d'un peu partout sur la planète.

**Coteaux du Languedoc 2007 Montpeyroux Domaine d'Aupilhac, 21,60 \$ (856070), ★★★½, \$\$ 1/2, 2010-2015.**

Toujours fiable, ce vin rouge est encore une fois pleinement réussi en 2007. Quasi opaque, le bouquet, de petits fruits noirs, est généreux, harmonieux, et dominé par la Syrah. La bouche suit, corsée, dense, sur des tannins bien enveloppés. Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault, et élevage en foudres et en fûts. 14% (115 caisses).

**Côtes du Rhône 2008 Les Granilles Les Vins de Vienne, 18,75 \$ (722991), ★★★, \$\$, 2010-2013**

Changement de style avec ce vin fait à parts égales de Grenache et de Syrah, élevé en cuves et en fûts, d'une couleur restant bien transparente, au charmant bouquet de fruits rouges et noirs. Moyennement corsé, il a de l'éclat et ses tannins sont souples. Mais,

attention, sa distribution ne fait que commencer. 14,5% (113 caisses).

**Faugères 2006 Tradition Château des Estanilles, 16,10 \$ (10272755), ★★★, \$\$, 2010-2012.**

Même style, ou à peu près, que le précédent, mais dans une appellation moins connue. De corps moyen, tannique sans qu'il le soit beaucoup, il est élaboré cependant avec davantage de cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cinsault), avec élevage en cuves et en fûts. Très bon. 14% (56 caisses).

**Mornag 2009 Chardonnay Domaine Cliepa, 11,90 \$ (11097565), ★★★½, \$, 2010.**

Vin de Chardonnay, non boisé, on a peine à croire que ce vin blanc ait été produit en Tunisie! D'une couleur d'or fin à reflets un peu beiges, son bouquet est bien typé Chardonnay, et la bouche suit, de corps moyen, avec des saveurs franches et un reste de gaz carbonique qui en rehausse le goût, et une finale acide d'une fermeté de bon aloi, de sorte qu'à l'aveugle on croirait boire un Mâcon blanc! À prix on ne peut plus doux. 12,5% (135 caisses).

**Bierzo 2004 Mencia Crianza Tilenus, 25,95 \$ (10856152), ★★★ 1/2, \$\$\$, 2010.**

Vin rouge d'Espagne, de Mencia (un cépage qu'on gagne à connaître), il est déjà passablement évolué, son bouquet, complexe, associant fruits rouges, fruits cuits, plus des arômes comme de thym, de garrigue, de cuir, etc. Et il a du corps sans être très corsé, des tannins aussi, quoique sans dureté. Prêt à boire et à découvrir. 13,5% (135 caisses).

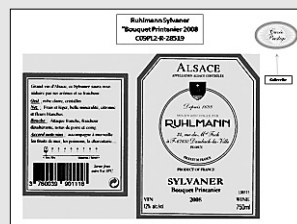
**Vino Nobile di Montepulciano 2006 Poliziano, 29 \$ (11194832), ★★★, \$\$\$ 1/2, 2010-2011.**

Vin rouge de Toscane, de Sangiovese surtout (85%), et élevé en fûts de chêne français, grenat foncé, il n'a que le défaut... d'être un peu cher. Le bouquet est de bonne ampleur, marqué par des arômes empyreumatiques (café, cuir, etc.), la bouche plus que moyennement corsée, et elle aussi sous l'influence de notes empyreumatiques. 14% (129 caisses).



## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Alsace 2008 Sylvaner Ruhlmann



Cépage alsacien assez peu connu, le Sylvaner peut donner de fort jolis vins blancs, comme c'est le cas pour celui-ci. Assez peu coloré, il se présente avec un joli bouquet tout en fruit, net, invitant. Plutôt légère, la bouche n'est pas en reste, avec ses saveurs franches, l'éclat de son fruit. Délicieux. Une nouveauté bienvenue au répertoire général. 12% (1919 caisses). 15,25 \$. ★★ 1/2, \$ 1/2, 2010.

★ 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](http://cyberpresse.ca/benoit)

# Une première en ligne



VINCENT MARISSAL  
L'ARGENT  
DU VIN

Enfin, la SAQ passe à l'ère 2.0. Adieu, fax! Et ce n'est pas trop tôt!

Pour la première fois cette année, vous pourrez commander vos bordeaux primeurs (cuvée 2009) en ligne plutôt que devoir dépoussiérer le vieux télécopieur oublié depuis des années dans un coin sombre de votre bureau.

Souhaitons que la technologie ne fasse pas faux bond pour cette première, qui constitue, il faut bien le dire, une petite révolution à la SAQ.

On sent d'ailleurs une certaine nervosité parmi les instigateurs de ce projet de notre très chère société d'État. La SAQ est un gros bateau qui

ne tourne pas sur un 10 cents. Cette première constitue donc un test pour l'avenir.

Depuis des années, les amateurs de grands vins de bordeaux rouspètent contre la lourdeur et le côté aléatoire des opérations primeurs (terme qui désigne les vins bordelais vendus en avant-première au printemps, avant même d'être mis en bouteille, et livrés aux clients deux ans plus tard, une fois « élevés » et embouteillés).

Auparavant, pour espérer mettre la main sur quelques précieuses bouteilles, il fallait attendre le catalogue, remplir le formulaire de commande et le faxer... en croisant les doigts pour qu'il se rende. La dernière fois que j'ai fait ça, dans la salle de rédaction de *La Presse*, une jeune collègue est passée à côté de moi en me regardant avec pitié. « Un fax? Pauvre toi! Je ne savais même pas que nous avions ça ici... » Un peu plus et elle m'apportait un bol de manger mou...

Après avoir envoyé la commande par fax (ou par courrier), il fallait attendre

plusieurs mois pour découvrir ce que nous avions obtenu à la « loto-bordeaux ». Et, surtout, ce que nous n'avions pas obtenu. Un exercice très frustrant.

En Ontario, la LCBO est passée à l'ère internet il y a quelques années à peine, mais il reste que le moyen le plus sûr (et le plus rapide) de commander du vin était encore le bon vieux téléphone.

Pour acheter en ligne, vous devez d'abord vous inscrire (en ligne, évidemment) à partir du 15 avril. La SAQ vous renverra une confirmation par courriel, vous donnant accès à la vente. Les abonnés du *Courrier vinicole* recevront automatiquement un courriel. Petit conseil: si vous n'êtes pas abonné, rendez-vous illico sur [saq.com](http://saq.com) pour le faire. Cela ne vous prendra que quelques minutes.

L'offre en ligne durera entre quatre et six semaines, et une nouvelle sélection sera dévoilée le mercredi.

Autre changement important (et souhaité depuis longtemps par les amateurs),

la SAQ adopte la formule « premier arrivé, premier servi » plutôt que le système de loterie, qui, comme son nom l'indique, ne garantissait pas que l'on puisse obtenir les produits désirés. En fait, on avait des mauvaises surprises la plupart du temps.

Si la demande excède l'offre, ce qui arrivera forcément pour les produits les plus recherchés, la SAQ imposera une limite de 36 bouteilles par client.

Évidemment, cette opération primeurs en ligne risque de désavantager les amateurs qui ne sont pas branchés sur le web. Ceux-ci devront attendre le catalogue classique du *Courrier vinicole*, au mois d'août, qui offrira de petites quantités attribuées, cette fois, par tirage au sort.

Ne courez donc pas le risque de vous retrouver le bec à l'eau, faites comme la SAQ et entrez vous aussi au XXI<sup>e</sup> siècle.

D'autant plus que l'année 2009 s'annonce grandiose dans le bordelais, selon tous les grands dégustateurs.



MOINS DE 20 \$

**Illico Illuminati Montepulciano d'Abruzzo, 2007 (Code SAQ: 10 858 123) 16,65 \$**

Découvrez agréable que ce petit boire des Abruzzes. Léger, mais bien équilibré, sans le côté râpeux qui caractérise trop souvent les vins de cette région. Parfait pour vos prochains spaghettis.

## GOURMAND



PHOTO IVANO DEMERS, LA PRESSE

La cuisine de la Taverne du square Dominion est pilotée par un jeune chef plein de talent, Éric Dupuis, anciennement de chez Decca 77.

## TAVERNE DU SQUARE DOMINION

## Vieille « nouvelle » taverne du centre-ville

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE  
RESTAURANTS

On pourrait passer pendant des années devant un resto sans jamais le remarquer. Or, la Taverne du square Dominion, installée en plein cœur de Montréal depuis la fin des années 20, réjouit les touristes ou irrite les indigènes depuis longtemps. Mais pendant des années, avec sa façade sobre, elle est restée un peu invisible, coincée entre deux édifices, contente d'une existence pépère et d'une clientèle fidèle et conservatrice.

Dans les années 70, elle servait même de refuge aux gais qui n'avaient pas encore engendré de « Village ». À l'intérieur, surprise! on se croirait catapulté au milieu d'un décor de film muet hollywoodien. L'action se passe même à l'époque de Henri VIII, le Tudor. C'est à la mode.

Car ce décor de vieilles poutres et de carrelage, évoquant un château hanté, est assez unique en ville. Peut-être est-ce la raison pour laquelle on ne l'a pas complètement corrigé, juste rafraîchi, et cela même si les patrons et l'orientation générale ont changé. Pour le mieux.

Si, dans son ancienne incarnation, on y mangeait de la cuisine de pub insignifiante,

moitié anglaise moitié américaine, on a tout amélioré sans complètement rompre avec le fantôme anglais du lieu. Les tables, les chaises, les banquettes de cuir capitonné, le long bar et les miroirs, même les candélabres sont d'un autre temps.

Mais la cuisine s'est mise au diapason et est devenue féroce moderne, en dépit de notes volontairement *british*: ketchup, œufs mimosas, *ploughman's lunch*, *sticky toffee*

nant cartonné autour d'un ketchup tomate maison absolument succulent. La salade de betteraves est associée au fromage de chèvre – pas très anglais, ça, mais très bon tout de même – et nappée d'une émulsion robuste et citronnée. Nous commandons aussi un plat de gratin de brocoli, pour la nostalgie. C'est le seul regret de la soirée: légume trop cuit, sauce pesante.

Grand succès des hivers

**Les tables, les chaises, les banquettes de cuir capitonné, le long bar et les miroirs, même les candélabres sont d'un autre temps. Mais la cuisine s'est mise au diapason et est devenue féroce moderne, en dépit de notes volontairement *british*.**

*pudding*, comme un clin d'œil au genre bouffe d'ouvriers qu'ont recyclé les Gordon Ramsey et Jamie Oliver.

## Frais et insolite

À première vue, tout cela pourrait être affolant, si ce n'était piloté par un jeune chef plein de talent, Éric Dupuis, anciennement de chez Decca 77, qui a trouvé dans ce répertoire un peu brut et pourtant vivace des idées fraîches et gentiment insolites.

Les entrées sont originales: une assiette de pépites de farine de maïs frites, présentées dans un conte-

montréalais, la cuisine braisée a besoin de temps pour s'exprimer, de temps et de produits francs, de vin viril, d'herbes fraîches, d'épices chaudes et de pas mal de protéines animales. On retrouve tout cela dans des variations singulièrement intelligentes de mijotés comme le jarret d'agneau et les *pig's knuckles* (pattes de cochon) des anciens pubs, ici éclatants de franchise, avec des goûts nets, des sauces courtes et concentrées, des assaisonnements précis.

La viande de l'agneau est tendre et à peine filandreuse,

savoureuse dans son jus dense et foncé. Le plat s'accompagne d'un excellent risotto d'orge aux petits pois verts, dans lequel on trouve des notes de menthe fraîche.

Le cochon est impressionnant et massif, presque encombrant avec sa garniture de pommes de terre vapeur et de choucroute maison. La patte est présentée entière, désossée en partie, la peau croustillante et dorée qui couvre une viande fondante et juteuse, pleine de ce goût si particulier au porc quand il est apprêté avec soin, légèrement épicé et bien salé.

La carte propose aussi un pot-au-feu de volaille aux abricots secs, des moules au cidre et au bacon, du cabillaud rôti à la purée de carottes, bref des compositions pleines d'esprit.

On termine sur une note « très » moelleuse, le célèbre *sticky toffee pudding* qui a sans doute fait plus pour la « bonne » réputation de la cuisine anglaise que Jamie Oliver ou Nigella Lawson. Il s'agit d'une sorte de gâteau humide et souple à la purée de dattes, nappée d'un épais sirop caramélisé, parfumé ici au whisky, et servi avec une glace vanillée, absolument magnifique. Sans blague! On n'en laisse même pas une miette, et on le fait sans aucun regret d'ailleurs.

En un mot, cette taverne, c'est du vrai bonbon!

## TAVERNE DU SQUARE DOMINION

1243, rue Metcalfe  
Montréal  
514-564-5056

**On y retourne? Chaque fois qu'on aura envie d'être un peu canaille... C'est-à-dire souvent!**

**Prix:** Très raisonnable pour un valeureux moment de gastronomie. Entrées à moins de 10\$, plats entre 15\$ et 20\$. Comptez moins de 110\$ à deux, taxes, service et plusieurs verres de vin et apéros compris.

**Faune:** Ce soir-là, des tablées de jeunes personnes en t-shirt griffés, parlant fort, et quelques couples ravis.

**Service:** Informel et informé, parfaitement efficace et d'une grande gentillesse. Sous la supervision d'une charmante personne au sourire grand comme ça. On en vient vraiment à penser qu'un repas se passe toujours bien quand on est si bien accueilli.

**Vin:** Petite carte modeste, trop peu de choix au verre. En revanche, on est bien conseillé.

⊕ **Le fond sonore jazz, la machine à espresso tirée d'un vieux film de Rossellini, le décor suranné des toilettes. Et surtout, le coca et le tonic water faits maison.**

⊖ **Il fait un peu sombre, là-dedans.**

## GRIFFINTOWN

## Un café qui a une âme

MARIE-CLAUDE LORTIE  
SUR LE POUCE

Au Griffintown, j'ai aimé le potage *pozole*, cette soupe mexicaine aux gros grains de maïs à la robustesse chaleureuse et vigoureusement piquante. Mon plat principal, dans ce restaurant de la rue Notre-Dame Ouest: du porc avec des haricots et des biscuits de maïs, lui aussi très latino-américain, manquait quant à lui totalement de subtilité et avait des airs confus avec tous ses ingrédients empilés les uns sur les autres.

Ce que j'ai adoré, toutefois, et assez pour retourner au Griffintown, c'est le lieu.

C'est la hauteur des plafonds, ce sont les rénovations soigneuses, qui, en découvrant des murs de brique, en mettant au jour d'anciennes colonnes ouvragées



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Le Griffintown est un lieu où il fait bon retourner.

en métal, en installant une cuisine ouverte aménagée avec des matériaux d'époque, nous donnent l'impression que le Griffintown a toujours existé. Allez-y un jour frais mais ensoleillé et vous en profiterez avec joie. La

lumière entrera alors à pleines fenêtres, éclaboussant l'espace entier.

Ce que j'ai aimé aussi, c'est l'atmosphère de l'ensemble, l'idée que les proprios se font de ce que doit être un café de quartier.

Installé non loin de l'École de technologie supérieure, à l'extrémité est de cette partie de la rue Notre-Dame qui se consacre aux antiquités, le café Griffintown a une âme. Le soir, des musiciens s'y produisent. Le week-end, les brunchs copieux rassemblent jeunes professionnels et familles branchées qui habitent cette zone en redécouverte qui s'étend jusqu'au marché Atwater. On y est accueilli gentiment, chaleureusement, par des gens qui, de toute évidence, sont attachés à leur joli bistro.

Côté cuisine, le menu de ce resto installé dans un quartier aux origines irlandaises fait d'étonnants détours vers les saveurs du Sud. On est un peu dans l'esprit de La Nouvelle-Orléans, du tex-mex, du mexicain tout court. Porc braisé, maïs, sauce barbecue, grignets de crabe...

Mais on y découvre aussi un hamburger combinant bœuf, canard et agneau et une jolie salade au saumon mariné, simple, immense. Les plats, qui tournent en général autour d'une quinzaine de dollars, sont copieux au Griffintown. Ou devrait-on dire généreux?

## GRIFFINTOWN

1378, rue Notre-Dame Ouest,  
Montréal  
514-931-JAZZ (5299)

⊕ **L'atmosphère générale des lieux. Décor rétro aéré et lumineux réussi, ambiance détendue, service accueillant. Musiciens le soir.**

⊖ **La cuisine pourrait être un peu plus précise: le réconfort, ce n'est pas tout...**

**On y retourne? Oui, pour le brunch, pour l'espace.**