

CAHIER C

VINS

ET FROMAGES

DU QUÉBEC


Grand Or

 VIGNOBLE DU MARATHONIEN
 Vendange tardive 2010

Médaille d'argent

 DOMAINE DES CÔTES D'ARDOISE
 Givrée d'Ardoise 2007 — Vin de glace

 DOMAINE LES BROME
 Vidal 2009 — Vin blanc

 VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR
 L'Orpailleur Rosé 2010 — Vin rosé
 La Marquise — Vin apéritif ou fortifié
 La Part des Anges 2000 — Mistelle

 VIGNOBLE DE LA RIVIÈRE DU CHÊNE
 Phenix 2009 — Vin blanc
 La Cuvée glacée des Laurentides 2009 — Vendanges tardives

 LA HALTE DES PÈLERINS
 Le Sanctuaire 2009 — Vin rouge

 VIGNOBLE AUX PIEDS DES NOYERS
 L'Arôm'ance 2010 — Vin blanc

 VIGNOBLE CÔTEAU ROUGEMONT
 Coteau Rougemont - Frontenac Gris 2010 — Vin blanc
 Frontenac Gris Vendange tardive 2010 — Vendanges tardives

 VIGNOBLE DE LA BAUGE
 Brise 2010 — Vin rosé
 Novembre 2009 — Vendanges tardives

 VIGNOBLE DE SAINTE-PÉTRONILLE
 Vandal vin de glace 2010 — Vin de glace

 VIGNOBLE DOMAINE SAINT-JACQUES
 Vin de glace de Saint-Jacques 2009 — Vin de glace

 VIGNOBLE DU MARATHONIEN
 Marathonien rouge 2010 — Vin rouge

 VIGNOBLE GAGLIANO
 Trinita 2010 — Vin rouge
 Donna Livia rosé 2010 — Vin mousseux

 VIGNOBLE LES ARTISANS DU TERROIR
 La Vrillée — Vin blanc

Les grands vins du Québec 2011

Vous avez à choisir un vin. Serait-il québécois qu'il pourrait être blanc, rouge, mousseux, mistelle ou vendange tardive. Voici donc la dernière cuvée Grand Or, Or et Argent. Aux papilles de se trouver confrontées aux nectars inscrits sur la liste prestigieuse de l'Association des vigneronns du Québec.

Et à vous de venir les goûter au salon qui se d'aujourd'hui à dimanche au Complexe Desjardins.

Médaille d'or

 DOMAINE DE LAVOIE
 Domaine De Lavoie 2010 — Vin de glace

 DOMAINE DES CÔTES D'ARDOISE
 Douceur d'Ardoise 2010 — Vin blanc
 Riesling 2010 — Vin blanc

 VIGNOBLE DE L'ISLE DE BACCHUS
 Jardin de Givre 2010 — Vin de glace
 Kir de l'Isle — Vin apéritif ou fortifié

 VIGNOBLE DE LA RIVIÈRE DU CHÊNE
 Monde 2009 — Vin de glace

 VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR
 Cuvée prestige Natashquan 2008 — Vin blanc
 L'Orpailleur Vin de Glace 2008 — Vin de glace

 VIGNOBLE DOMAINE SAINT-JACQUES
 Réserve de Saint-Jacques 2009 — Vin blanc

 VIGNOBLE DU MARATHONIEN
 Vignoble du Marathonien 2008 — Vin de glace

 VIGNOBLE GAGLIANO
 Tinello 2010 — Vin rouge

 VIGNOBLE LA MISSION
 Vidal Vin de glace 2009 — Vin de glace
 Vendange tardive Vidal 2009 — Vendanges tardives


VINS ET FROMAGES DU QUÉBEC



PHOTO: VIGNOBLE LA HALTE DES PÈLERINS

☒ RESTAURANT DE L'INSTITUT ☒

VIGNOBLE LA HALTE DES PÈLERINS

— 35\$, VIN INCLUS —

ENTRÉE FROIDE

Pastilla aux fruits de mer et mesclun au miel, vinaigrette tiède au corail

Le Pèlerin

PLAT PRINCIPAL

Rôti de bison, sauce au vin rouge, garniture forestière

Le Sanctuaire

DESSERT

Gâteau moelleux au fromage d'antan

Un beau mariage

MARIE-HÉLÈNE ALARIE

Marco Corbin et Olivier Rault ne s'étaient jamais rencontrés auparavant. Qu'à cela ne tienne, leurs productions vont devenir, l'espace d'un menu, un duo inséparable. Et toute la semaine, on pourra d'ailleurs goûter les résultats de cette alliance inattendue à la table de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), où les vins de La Halte des Pèlerins seront à l'honneur.

Pour débiter, il y a cette pastilla aux fruits de mer et mesclun au miel, vinaigrette tiède au corail. Elle sera accompagnée du Pèlerin: «Le Pèlerin en blanc est ce vin composé de 75 % de cépage cliché et de 25 % de prairie star. On lui trouve un beau bouquet assez floral et un arôme très soutenu. C'est un vin avec de très beaux parfums: au nez, on dénote la pomme verte, typique du cépage Cliché», explique Marco Corbin, copropriétaire du vignoble La Halte des Pèlerins.

«C'est vrai que le blanc a retenu l'attention de beaucoup de mes cuisiniers», se rappelle Olivier Rault, chef exécutif à l'ITHQ. Ici, comme les cuisines sont une école et le chef est un professeur, on travaille en collégialité; tout se conçoit et se fait par l'équipe en entier. «On en est vite venus au consensus de marier ce vin à des fruits de mer. On n'avait pas nécessairement la pastilla en tête, mais tous voulaient ce petit côté sucré-salé et croustillant.» Après l'essai de différentes recettes est née la fameuse pastilla. Et voilà, on pouvait célébrer ce beau mariage.

Comme second vin, on goûtera un rouge, Le Sanctuaire.

Bison

On poursuit donc ce menu dégustation avec un rôti de bison, sauce au vin rouge, garniture forestière, bien sûr accompagné de ce fameux Sanctuaire: «Le Sanctuaire est un beau vin rouge offrant une belle complexité avec ses 75 % de cépage frontenac, et ses 25 % de sabrevois. C'est le côté sabrevois qui va aller chercher les notes de fruits confits, ceux qui rappellent la confiture. Quelque 30 % de l'assemblage de ce vin est passé en fûts de chêne neufs provenant du Portugal. On a de belles notes de bois qui se marient à merveille avec le bison», indique encore M. Corbin.

Cette fois, à l'ITHQ, on a fait subir au bison toutes les cuissons possibles, pour au final, tout simplement le cuire doucement, sous vide, durant des heures. Résultat: une viande d'une tendreté exceptionnelle. «Le bison sera accompagné d'une réduction de vin rouge, le tout sera tout doux, tout en nuances, le côté légèrement tannique et l'arôme de petits fruits se marient très bien avec le gibier.»

Les artisans

Olivier Rault s'amuse donc comme un petit fou au milieu de ses élèves. Mais quand il s'installe au Québec il y a dix ans, il est loin de se douter qu'il a la vocation pour l'enseignement. Olivier Rault est alors chef exécutif au restaurant Nuances du Casino de Montréal, où il s'exécute pendant sept ans. Parallèlement, il se met à enseigner à l'Académie culinaire et c'est là que le déclic se fait: «Aujourd'hui, je m'occupe du restaurant de l'Institut, c'est un resto pédagogique. J'aimerais ensuite peut-être enseigner, c'est un de mes projets», confiera-t-il.

L'histoire de Marco Corbin est, quant à elle, assez rocambolesque. Seule l'expérience d'avoir été élevé dans un milieu agricole le préparait à son projet de vignoble. Le tout démarre en 1998. Au départ, la terre sur laquelle poussent aujourd'hui 20 000 vignes devait être un développement domiciliaire. «On est le seul vignoble dans un territoire urbain d'importance au Québec», dira-t-il. C'est effectivement vrai, puisque son vignoble n'est qu'à cinq minutes du centre-ville de Sherbrooke.

C'est au cours d'un souper bien arrosé, en compagnie de celui qui allait devenir le copropriétaire du vignoble, Marc Chabot — aussi beau-père de Marco Corbin et grand-père de ses deux enfants — que la vocation du terrain change du tout au tout.

Si les cépages frontenac, sabrevois et autres cliché ne sont pas aussi connus que les merlot et les cabernet-sauvignon, c'est tout simplement parce qu'ils ont été élaborés ici pour les climats de chez nous: «Ce sont des cépages de deuxième génération. À l'origine, ces cépages ont été développés dans une université du Minnesota, dans une chaire de recherches sur la vigne en climats nordiques. Ces nouveaux raisins sont aujourd'hui développés ici», explique Marco Corbin. C'est à partir de ces cépages que le vignoble La Halte des Pèlerins a conçu toute une gamme de vins incluant des blancs, des rouges et des rosés, ainsi qu'un vin apéritif et un vin fortifié.

JÉRÔME FERRER, PRÉSIDENT D'HONNEUR DU SALON VINS ET FROMAGES DU QUÉBEC

« Il faut mettre de l'avant les vins québécois d'exception! »

Jérôme Ferrer a accepté la présidence d'honneur du 6^e Salon vins et fromages du Québec, du 21 au 23 octobre, au Complexe Desjardins de Montréal. Il participera également au volet « chef et vigneron », pour lequel il devra réaliser un plat en harmonie avec un vin du Québec.

MARTINE LETARTE

Pour Jérôme Ferrer, chef et copropriétaire des restaurants Europea, Beaver Hall, Andiamo et du Birks Café, «l'art de la table passe par l'accord mets et vin». Pour lui, on se doit de mettre de l'avant les vins d'exception du Québec. S'il le fait quotidiennement dans ses restaurants, il souhaite que la pratique gagne en popularité au Québec avec la création de ce nouveau volet « Chef et vigneron » du Salon vins et fromages du Québec.

«Europea a été jumelé avec le vignoble de L'Orpailleur. C'est tout fièrement que nous servirons leur brut, un vin effervescent. Ce n'est pas rien quand même. Des bulles québécoises!», s'exclame Jérôme Ferrer.

Pour l'occasion, le plat créé se devait d'être à la hauteur.

«Europea a un petit plat-phare: le cappuccino de homard. Nous sommes reconnus pour ça. J'ai donc voulu rester dans le thème du homard. D'autant plus que le vin effervescent va à merveille avec le homard, un autre produit du Québec. Je ferai donc une mousseline de homard, beurre blanc et sabayon au brut de L'Orpailleur avec caviar de perles de courgette», affirme-t-il.

Il ne s'est donc pas contenté de faire un accord mets et vin.

«Lorsque le budget le permet, je trouve que c'est intéressant aussi de cuisiner un plat avec des vins québécois», précise M. Ferrer.

Ce volet « Chef et vigneron » est une nouveauté cette année au Salon vins et fromages du Québec. Pour l'occasion, on pourra découvrir des accords mets et vins québécois dans plusieurs restaurants à Montréal, en plus d'Europea, dont le Decca 77, le Club Chasse et Pêche, le Valois, le Globe et le restaurant de l'ITHQ.

Quelques vins d'exception au Québec

On pourrait avoir tendance à penser que, en tant que Français, Jérôme Ferrer lèverait le nez sur les vins québécois. D'autant plus qu'il est fils de vigneron!

«En cuisine comme en vin, je pense un peu la même chose. Je ne crois pas qu'il y ait de la grande et de la petite cuisine. Il n'y a que de la bonne et de la mauvaise cuisine. Pour le vin, c'est la même chose. Il y a de bons vins et il y a de mauvais vins. Est-ce qu'il y a de bons vins au Québec? Bien sûr qu'il y en a», affirme-t-il.

Le chef admet tout de même que le Québec n'a pas un terroir d'ensemblier qui permet de faire des crus d'exception comme c'est le cas de plusieurs régions de la France.

«Toutefois, le Québec peut se réjouir d'avoir quelques vins d'exception, précise-t-il. Par exemple, le vin de glace québécois peut créer de belles surprises dans le monde. Le froid glacial du Québec permet d'arriver à un produit unique en son genre. Les gens ne jurent que par le Sauternes, mais il faut leur faire découvrir autre chose. Il faut mettre de l'avant les vins québécois d'exception! Je suis fier de le faire chaque jour en proposant une sélection de vins québécois chez Europea.»

Jérôme Ferrer croit d'ailleurs que les Québécois peuvent se réjouir s'ils regardent 25 ans en arrière.

«Jamais on n'aurait pu penser à ce moment-là qu'on aurait pu faire des vins de glace exceptionnels au Québec. Il y a 25 ans, il n'y avait pas grand-chose qui se faisait au Québec dans le domaine des vins. Aujourd'hui, on voit des résultats spectaculaires, également avec les blancs et les rosés. Pour les rouges, en raison du handicap de l'ensemblier, il y a encore beaucoup à faire», précise le chef.

Mettre en valeur les vins du Québec

Jérôme Ferrer croit que, comme la France l'a fait au fil des siècles, le Québec continuera de s'améliorer.

«Mon père était vigneron dans les Corbières, précise-t-il. Il y a 25 ans, on n'appelait pas ça du vin, mais de la vinasse. Personne ne voulait de ce vin. Il était la risée. C'était du vin de paysans! Aujourd'hui, le vin des Corbières a fait un grand bond en avant. Il a été mis en valeur en France et à travers le monde. Qui aurait cru il y a 25 ans que ce vin pourrait rivaliser avec les vins de Bordeaux et de Bourgogne?»

Le chef croit que les vins de glace du Québec pourraient côtoyer ceux de l'Australie et de l'Allemagne.

«D'ailleurs, puisque j'œuvre dans le monde de la gastronomie de luxe, je côtoie les plus fins gourmets et les plus grands chefs du monde. Lorsque je leur fais goûter à des vins de glace du Québec, ils sont éblouis!»

S'il admet que tous les vins du Québec ne sont pas merveilleux, Jérôme Ferrer croit qu'il faut arrêter de tous les dénigrer.

«Il y a eu énormément de travail qui s'est fait et aujourd'hui il y a des produits d'exception, affirme-t-il. Ce serait dommage de passer à côté et d'enterrer vivants tous les producteurs passionnés qui mettent au point des produits exceptionnels.»

Jérôme Ferrer croit que davantage d'efforts doivent être faits pour mettre en valeur les vins du Québec.

«Les Québécois n'ont pas encore développé l'habitude de consommer des vins québécois. Pour qu'ils le fassent, ils doivent avoir des occasions de redécouvrir les produits des vignobles québécois. C'est comme ça qu'ils les adopteront.»



PHOTO: EUROPEA

VINS ET FROMAGES DU QUÉBEC

BOIRE QUÉBÉCOIS

« Il y a d'étonnantes découvertes à faire avec les produits québécois »

PHOTO: VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS

Malgré les médailles, les concours et les honneurs qu'ils récoltent désormais sur la scène internationale, les vins québécois font encore l'objet de préjugés persistants, constate le directeur du développement des clientèles externes, division de la commercialisation pour la SAQ, André Caron. Pourtant, les vins québécois commencent à se forger une identité distincte.

JESSICA NADEAU

Qu'est-ce qui caractérise les vins québécois? La question est large et la réponse, difficile, dans la mesure où la viticulture québécoise est encore toute jeune. Mais André Caron, responsable des artisans à la SAQ, croit qu'une tendance commence à se dessiner. «Ce sont des vins qui sont reconnus pour leur fraîcheur, avec une bonne acidité, une certaine légèreté aussi, et un aspect floral.»

Parmi la centaine de producteurs québécois, les vins blancs sont dominants, constate le spécialiste de la SAQ. «Les vins blancs, les rosés, les mousseux et le vin de glace, c'est notre créneau le plus fort. Il y a les mistelles aussi que l'on réussit très bien, mais c'est un marché qui est plus petit.»

Du côté du vin rouge, il y a encore du travail à faire en matière de production globale, note André Caron, car le savoir-faire en cuve est d'une grande complexité et n'est pas encore maîtrisé par tous les vigneron. «Mais ça s'en vient», affirme-t-il, optimiste.

André Caron se veut réaliste: les vins québécois ne sont pas tous bons. Il se fait encore des essais et des tentatives plus ou moins bien réussies, observe-t-il, mais il existe aussi d'excellents vins québécois, dont plusieurs ont été primés tant sur la scène nationale qu'internationale. Et ceux-ci sont de plus en plus nombreux.

Les grands vins du Québec

Il y a six ans, lors de la toute première édition du Salon des vins et fromages du Québec, l'Association des vignerons du Québec (AVQ) a demandé l'aide de la SAQ pour organiser un concours afin que les producteurs puissent se comparer entre eux. Pour eux, il s'agissait de démontrer la qualité de leurs produits pour mieux les valoriser.

Aujourd'hui, le concours Les grands vins du Québec a acquis ses lettres de noblesse, estime André Caron. Cette année, quelque 140 produits ont été testés dans les règles de l'art selon les normes de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

La dégustation a été effectuée à l'aveugle, par trois commissions composées de cinq juges chacune, des professionnels du milieu de la sommellerie et de la restauration, des chimistes et des journalistes spécialisés. Chacune des commissions a pu goûter à 45 vins, sur trois séances. Et chacune de ces séances est orchestrée de façon à respecter une progression, du plus léger au plus corsé. On suit la même logique pour le sucre et l'alcool et l'on goûte en décroissance pour le millésime.

«Au Québec, on n'est pas encore rendu à séparer les vins par cépage», explique André Caron. «Ça s'en vient, mais on n'est pas encore là.» Les vins sont donc classés par couleur et l'on ajoute des catégories, comme les mousseux, les vins fortifiés, les vins de glace ou les mistelles.

Les lauréats ont été dévoilés juste avant le Salon des vins et fromages du Québec. C'est le Vignoble du marathonnier qui a remporté la médaille Grand Or pour son vin Vendange tardive, millésime 2010. Une vingtaine d'autres produits se sont vu attribuer des médailles d'or et d'argent.

Des médaillés de classe internationale

Pour André Caron, il ne fait aucun doute que les nombreux lauréats du concours Les grands vins du Québec sont des produits de très grande qualité et de calibre international.

«Quand on fait un concours et qu'on trouve des médailles d'or, il n'y a aucune inquiétude à avoir [sur la qualité des produits]. S'il y a des gens qui pensent le contraire, c'est qu'ils sont vraiment dans les préjugés, parce que si on leur servait ces vins québécois à l'aveugle, ils seraient bien mal pris...»

C'est un aspect qui sera d'ailleurs exploité lors du Salon des vins et fromages, avec une dégustation à l'aveugle mettant en vedette un produit québécois et un produit importé. Le public sera invité à voter pour le produit qu'il préfère, et déjà on peut prévoir qu'il y aura de grandes surprises. «À titre d'exemple, je viens de faire un dîner-causerie à la SAQ où j'ai présenté un vin blanc québécois, et les gens étaient drôlement étonnés par le produit. Ils se demandaient si c'était vraiment québécois.»

Pour assoier leur réputation, les producteurs québécois devraient participer davantage aux concours internationaux, croit André Caron, qui leur donne un coup de main lorsque c'est possible. «Je suis membre des Vinalies [un concours viticole international], j'y vais chaque année et j'apporte toujours des échantillons de vin québécois. Nous avons de bons succès, nous revenons avec beaucoup de médailles, c'est drôlement intéressant.»

La certification des vins québécois

Outre les concours, les vignerons québécois se sont dotés d'un nouvel outil pour leur permettre de se faire connaître et de se démarquer: le programme de certification des vins québécois.

Pour le consommateur, il s'agit d'un élément qui lui permettra d'être assuré qu'un certain nombre de critères sont respectés dans le processus de fabrication du vin, de la vigne jusqu'à l'embouteillage. «C'est la première forme de garantie en matière de qualité», explique André Caron. Et si le public embarque, ce sera peut-être le début d'une grande histoire. «C'est à eux de faire leurs preuves. Si les gens commencent à trouver que ça fait une différence et que ça vaut la peine, la machine va être partie et ça va être extraordinaire.»

Certifiés ou non, on retrouve de plus en plus de vins québécois à la SAQ, affirme André Caron. Il tente de développer, avec les producteurs québécois, des étalages spécifiques aux vins du Québec dans 250 succursales. «Nous travaillons fort avec l'association pour développer tout cela», affirme André Caron. Mais, en même temps, ils ne veulent pas aller trop vite, parce qu'il faut fournir les tablettes, et ce n'est pas évident. Alors il faut y aller en progression. On s'entend bien avec l'association sur ce point et on s'organise pour aller de l'avant.»

D'ici là, il invite les producteurs à se faire connaître davantage et à venir rencontrer le personnel dans les succursales de la SAQ. «Ce que je dis aux producteurs, c'est: "Allez dans les succursales, allez faire connaître vos produits au personnel, ils vont être heureux de les découvrir. Si vous ne les voyez pas et qu'ils ne vous connaissent pas, c'est plus difficile."»

Quant aux amateurs de vin, il ne leur donne qu'un conseil: «Il faut goûter. Il y a d'étonnantes découvertes à faire avec les produits québécois, il se fait des choses extraordinaires.»



PHOTO: VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS

LA TABLE DU CHEF

VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS

— 75\$, VIN INCLUS —

ENTRÉE

Ballotin de foie gras au naturel, confiture de coings parfumée au gingembre et brioche au beurre grillée
Jardin de Givre 2010, vin de glace, Isle de Bacchus

PLAT PRINCIPAL

Osso buco braisé au laurier frais et lentilles jaunes aux petits légumes
Réserve Alexandre 2009, Isle de Bacchus

DESSERT

Cake aux pommes de l'Estrie, caramel au beurre salé
Thé ou café

Découvertes au menu

JESSICA NADEAU

Le chef Alain Labrie, de Sherbrooke, a toujours aimé travailler avec les produits régionaux, que ce soit dans son restaurant actuel, La Table du Chef, ou à la prestigieuse Auberge Hatley, où il a dirigé les cuisines pendant 17 ans. Pour lui, c'est une façon d'encourager les producteurs locaux et de présenter des produits de qualité aux Québécois, afin qu'ils les découvrent et se les approprient.

C'est pourquoi il n'a pas hésité une seconde avant d'accepter un jumelage avec le vigneron Donald Bouchard, propriétaire du vignoble L'Isle de Bacchus à l'île d'Orléans. «C'est un plaisir pour moi d'être jumelé avec Donald Bouchard. C'est quelqu'un qui travaille fort et qui fait de beaux produits. Ça vaut la peine de mettre ses vins en valeur.»

À table

Après avoir goûté aux différents produits issus du vignoble L'Isle de Bacchus, le chef Labrie a opté pour le Jardin de Givre 2010, un produit qui s'est distingué à maintes reprises dans les concours, tant sur la scène nationale qu'internationale. Le vin de glace de L'Isle de Bacchus a notamment remporté la médaille d'or à la Coupe des nations, en 2008, de même qu'aux Sélections mondiales de l'année précédente.

Ce vin de glace, inspiré du célèbre *Soir d'hiver* d'Émile Nelligan, présente, selon le vigneron, «une couleur d'or au nez puissant d'abricot et de litchi sur une bouche ronde et fraîche avec une belle longueur en bouche».

Le chef Labrie a choisi de servir le Jardin de Givre en entrée avec un ballotin de foie gras au naturel, une confiture de coings parfumée au gingembre et une brioche au beurre grillée. Un choix judicieux, selon le vigneron Donald Bouchard. «C'est un accord qui est parfait», affirme-t-il d'emblée. Personnellement, ce que je préfère lorsque je bois un bon vin de glace québécois, un bon moelleux, c'est de le déguster en entrée avec un bon foie gras.»

Pour le plat principal, le chef Labrie s'est laissé tenter par la Réserve Alexandre, millésime 2009, un rouge fait de trois cépages québécois — le maréchal Foch, le mitchurinet et le sainte-croix — vieilliss 18 mois en fût de chêne. C'est un rouge qui peut se comparer, selon son créateur, à «un petit vin du Bordeaux, sympathique, léger, sur le fruit; un petit Bordelais, quoi!», s'exclame le vigneron.

Pour accompagner la Réserve Alexandre, le chef Alain Labrie a opté pour un osso buco braisé au laurier frais avec lentilles jaunes aux petits légumes, un plat qu'il vient tout juste d'ajouter à son menu régulier.

Pour choisir les produits et créer le parfait accord mets-vins, le chef Labrie avoue s'être fait aider par son sommelier, Alexandre Scott. «C'est Alexandre, mon sommelier, qui connaît la façon dont je cuisine, qui a décortiqué les vins de L'Isle de Bacchus beaucoup mieux que je n'aurais pu le faire moi-même. Nous avons goûté les vins et nous avons sélectionné deux vins qui se rapprochent de mon type de cuisine.»

Le menu de La Table du Chef — classé cinq étoiles au guide Restos Voir — est d'inspiration française, mais le propriétaire et chef du restaurant décrit surtout sa cuisine comme «très typée». «J'ai des goûts qui sont très francs», explique Alain Labrie. «On n'a pas besoin d'avoir un cours de cuisine pour découvrir ce que j'ai mis dans l'assiette, c'est assez flagrant. Mon osso buco au laurier, ça ne goûte pas 56 affaires, ça goûte le laurier!»

Soutenir la viticulture québécoise

Même s'il a déjà plusieurs vins québécois et canadiens sur son menu, Alain Labrie envisage sérieusement de garder les produits du vigneron Donald Bouchard sur sa carte des vins bien au-delà du Salon des vins et fromages du Québec: la preuve que la rencontre a été fructueuse.

L'aventure fut tout aussi significative pour le vigneron Donald Bouchard, qui se dit très heureux de cette initiative des organisateurs du Salon des vins et fromages du Québec. «Nous sommes jumelés à de grands restaurants et ces gens-là, sans prétention, ouvrent leur carte des vins et encouragent la viticulture québécoise. Ils sont fiers de présenter nos vins, ils savent qu'il se fait de bons vins et ils font de grands efforts pour les mettre de l'avant.»

Ce qui le surprend toujours, c'est de constater que les vins québécois ont davantage de succès auprès des touristes européens qu'auprès des Québécois. «Les voyageurs étrangers aiment bien boire le vin de la région et, quand ils découvrent qu'il y a une petite viticulture au Québec, ils demandent à goûter. Ils sont donc très surpris de voir que les restaurants québécois n'offrent pas le vin du pays. Ils trouvent cela bizarre.»



PHOTO: VIGNOBLE LA HALTE DES PÉLERINS

VINS ET FROMAGES DU QUÉBEC

PHOTO: VIGNOBLE AUX PIEDS DES NOYERS

☒ BISTRO LE RÉPERTOIRE ☒

VIGNOBLE AUX PIEDS DES NOYERS

— 65\$, VIN INCLUS —

AMUSE-BOUCHE

Rémoulade de crabe et céleri **ou**
Soupe de tomates, tartine à l'ail noir

ENTRÉE

Gâteau impossible au foie gras et pommes caramélisées **ou**
Tarte fine, boudin noir maison, compotée d'oignons, lardons croustillants
Vin Délinquant

PLAT PRINCIPAL

Omble de l'Arctique, pâtes fraîches à l'encre de seiche parfumées à la sauge
Vin L'Enjol'heur **ou**Suprême de pintade (ferme La Plume des champs)
aux champignons sauvages et lavande
Vin L'Incrédule

DESSERT

Trilogie de guimauve **ou**
Terrine au chocolat, crème anglaise à la pistache
Vin L'Arrière saison
Thé, café ou infusion

Le gâteau impossible

MARIE-HÉLÈNE ALARIE

Qui a dit que les jumelages forcés ne pouvaient pas se transformer en mariage d'amour? La réponse avec Franck Morant, du bistro Le Répertoire, Manon Dazé et Alain Bussièrès, du Vignoble aux Pieds des Noyers.

Julie ne connaissait pas Franck et Franck n'avait jamais rencontré Julie. Mais tout ça, c'était avant, avant que Franck ne goûte les vins de Julie et que Julie ne goûte la cuisine de Franck. Il ne faut pas imaginer un conte de fées avec princesses et princes charmants. Ce sont plutôt des papilles qui se sont accordées avec atomes crochus et sans la moindre fausse note.

Julie, c'est la fille d'Alain Bussièrès et de Manon Dazé, tous deux propriétaires du Vignoble aux Pieds des Noyers. Lorsqu'il est question de rencontrer des chefs, c'est toujours Julie qui s'en charge: normal, elle est chef elle aussi! «Julie a l'habitude de travailler avec nos vins et de les marier avec les plats. Deux chefs qui discutent ensemble, c'est plus facile pour les deux, ils parlent la même langue», ajoute Mme Dazé. La rencontre s'est effectivement très bien déroulée et le chef Franck Morant a choisi d'élaborer son menu autour de quatre vins du vignoble: Le Délinquant, l'Arôm'ance, L'Incrédule et l'Arrière saison.

Ouverture

Lors de ce menu dégustation, le repas débutera lentement sur quelques amuse-bouches, une rémoulade de crabe et céleri ou une soupe de tomates accompagnée d'une tartine à l'ail noir. Ensuite, le chef propose la tarte fine au boudin noir maison accompagnée d'une compotée d'oignons et de lardons croustillants. Mais la véritable surprise sera ce gâteau impossible au foie gras et pommes caramélisées.

C'est ici que la fête commence et nécessite certaines explications. En fait, le gâteau impossible est une recette mexicaine — un hommage à l'épouse de M. Morant, qui est originaire de là-bas — qui, à l'origine, se confectionne à partir d'un appareil de crème caramel et d'une pâte de gâteau au chocolat. On verse d'abord l'appareil au chocolat au fond d'un moule, puis, dessus, on verse l'appareil de crème caramel. Avec la magie de la cuisson, tout s'inverse! «Dans cette nouvelle version, on mélange un appareil à crème brûlée au foie gras et une pâte à gâteau aux pommes caramélisées», raconte Franck Morant en nous donnant irrésistiblement l'envie de courir vers son restaurant.

Et ce n'est là que la moitié du plaisir, puisque le tout sera arrosé du Délinquant: «Le Délinquant, c'est mon coup de cœur; c'est un vin blanc fortifié à 17% d'alcool, ce qui explique son nom!», précise Mme Dazé. C'est un vin élaboré à partir de cépages gewurztraminer et chardonnay. Il accompagne très bien le foie gras, mais aussi les fromages de brebis.

Entrée

On poursuit ce périple gastronomique avec l'omble de l'Arctique et des pâtes fraîches à l'encre de seiche parfumées à la sauge. «Le mariage encre de seiche et sauge fraîche dans un beurre noisette révélera le poisson et sa garniture», explique le chef. L'accompagnement idéal de ce plat sera l'Arôm'ance, un vin d'assemblage composé à partir de cépages séval, prairie star, cayouga et de kay gray, un vin aux saveurs de pommes mûres, de cantaloup, de citron léger, avec un léger boisé et une touche finale végétale légèrement vanillée.

Le suprême de pintade de la ferme Plumes des champs aux champignons sauvages et lavande sera, pour sa part, accompagné de L'Incrédule. Derrière cet Incrédule se cachent des années d'acharnement et d'entêtement: «Au départ, on se faisait dire par les agronomes qu'il serait impossible de faire du bon vin sur une terre à framboises. Il faut rappeler qu'à l'époque on était le seul vignoble sur la rive nord du fleuve. Le premier rouge qu'on a produit s'appelle L'Incrédule, c'est un pied de nez aux agronomes...», rappelle Manon Dazé. Dans ce rouge, les fruits sont bien présents avec un tannin léger qui laisse toute la place aux plats qui l'accompagnent.

Dessert

Arrive maintenant la carte des desserts, qui se décline en une trilogie de guimauve ou en une terrine au chocolat avec crème anglaise à la pistache, le tout servi avec l'Arrière saison. «Les clients sont fous des guimauves! J'ai commencé à en faire au resto il y a quelques semaines et ça n'arrête pas. J'en fais bien sûr en accompagnement d'autres gâteaux, mais j'en sers aussi de toutes petites à la betterave en garniture sur les salades», raconte Franck Morant.

L'Arrière saison est un vin qui, en 2007, a été un lauréat régional d'un grand prix du tourisme québécois, tout comme Le Délinquant d'ailleurs. Ce vin rouge fortifié s'apparente au porto, «mais il contient moins d'amer-tume et moins de sucre que le porto. Avec un fromage bleu, du chocolat noir ou encore un cigare, c'est la recette parfaite», conclut Manon Dazé.



L'ORPAILLEUR

Trente ans déjà!

PHOTOS: VIGNOBLE L'ORPAILLEUR

PIERRE VALLÉE

Qui l'eût cru? La tâche était réputée impossible. Depuis les premiers colons, tous ceux qui s'y étaient adonnés avaient échoué. On ne pouvait tout simplement pas produire du vin au Québec. Pourtant, aujourd'hui, le vignoble L'Orpailleur fête ses trente ans et ses vins sont primés dans les concours internationaux.

On attribuait alors l'échec au climat, trop froid pour la culture des vignes. Heureusement que Charles-Henri de Coussergues, viticulteur et fils de vigneron du sud de la France, n'y a pas cru. «J'étais venu faire un stage dans un verger et je me suis rendu compte que l'été au Québec était aussi chaud que dans plusieurs autres régions viticoles européennes. Grâce aux agronomes québécois, j'étais aussi bien renseigné sur la composition des sols.»

C'est ainsi qu'en 1982 Charles-Henri de Coussergues et ses trois associés fondent le vignoble L'Orpailleur à Dunham. C'est le poète et chansonnier Gilles Vigneault qui trouvera le nom en référence aux rivières aurifères des Cantons-de-l'Est. Fallait-il être fou pour se lancer dans pareille aventure? «On était doublement fous, parce qu'en plus d'oser planter de la vigne, on était convaincus que la seule façon de rentabiliser l'opération, c'était de faire venir le consommateur à la ferme, à une époque où le concept d'agrotourisme n'existait pas encore.»

D'ailleurs, c'est la formule encore privilégiée par Charles-Henri de Coussergues: 50% des 150 000 bouteilles de vin produites annuellement par L'Orpailleur sont vendues au vignoble. «On trouve sur les tablettes du Québec 9000 sortes de vin. Comment se distinguer du lot? Il faut que nos vins aient une image et, surtout, une histoire. Le vigneron doit s'appliquer à la mise en marché de ses vins, et pour cela il faut qu'il soit en contact avec les consommateurs. Il ne faut pas sous-évaluer la passion et le côté humain derrière le vin. Le vigneron doit être généreux de son temps et prêt à recevoir le monde sur son vignoble.»

Au fil des ans

Trois ans après sa fondation, le vignoble lance son premier vin, un vin blanc nommé, évidemment, L'Orpailleur. «C'était encore là une manière de

se distinguer. On aurait pu nommer le vin selon le cépage ou en utilisant des expressions françaises, comme Le Château de ceci ou de cela, mais en choisissant L'Orpailleur on donnait au vin un caractère unique.»

Le vignoble continue ensuite de se spécialiser dans le vin blanc. «Les raisins qui servent au vin blanc ont besoin d'un peu moins d'ensoleillement et de chaleur que ceux qui servent au vin rouge. De plus, cela nous a permis de développer un savoir-faire dans le domaine du vin blanc.»

La prochaine étape fut d'abord d'augmenter la production et ensuite de diversifier les produits. «On a commencé par un vin rosé.» Quelques années plus tard, c'est au tour du vin rouge. «Au départ, je ne croyais pas possible de produire un bon vin rouge. Mais on s'est rendu compte que, année après année, la saison s'allongeait et que les premiers gels au sol de septembre se produisaient

maintenant en octobre. En trente ans, notre saison s'est prolongée de quatre semaines.» Ce sont ces conditions qui, entre autres, ont permis de produire plus facilement un vin rouge.

Au fil des ans, L'Orpailleur a donc diversifié sa production. Aujourd'hui, le vignoble offre 11 vins différents. En plus du vin blanc, du vin rosé et du vin rouge, on trouve, entre autres parmi ses produits, L'Orpailleur Brut, un mousseux méthode champenoise; La Part des Anges, un vin élaboré avec de l'eau-de-vie; L'Aperid'Or, un vin apéritif de type mistelle, et le Vin de Glace. «Ma première palette de Vin de Glace part d'ici quelques jours pour le Japon. C'est un vieux rêve qui se réalise, car j'ai toujours voulu exporter un vin québécois.»

Si la moitié de la production vinicole est vendue directement au vignoble, l'autre moitié se retrouve soit à la SAQ, soit dans certaines boutiques spécialisées, comme le Marché des saveurs du marché Jean-Talon, ou sur la table de quelques restaurateurs. Une situation jugée insuffisante par Charles-Henri de Coussergues, qui est aussi président de l'Association des vigneron du Québec.

«La SAQ a fait beaucoup de progrès ces dernières années, mais elle pourrait en faire davantage. Nous ne demandons pas de privilèges, mais nous demandons le même traitement que les vins d'importation.»

MÉDAILLE GRAND OR

Un vin venu du froid

CATHERINE LALONDE

Qu'est-ce qui fait courir les vigneron du Vignoble du Marathonien? «J'ai fait une dizaine de marathons dans ma vie», explique le propriétaire Jean Joly en entrevue téléphonique. C'est une analogie: planter de la vigne au Québec, ce n'est pas évident. Ça prend de l'endurance, de la persévérance, de la volonté et surtout un brin de folie. Plus besoin de courir après le succès: les prix et mentions pleuvent désormais sur les vins de Jean Joly.

Il a fallu un peu plus de vingt ans à Jean Joly et à sa femme, Line Joly, pour faire de leur vignoble un incontournable dans le monde du vin québécois. La cuvée vendange tardive 2009 du Vignoble du Marathonien a reçu pour la deuxième année de suite le trophée du Best Dessert Wine of the Year du concours All Canadian Wine Competition. Le vigneron est particulièrement fier de cette décoration, puisque la cuvée y était en compétition féroce avec les vins de glace blancs et rouges et les vendanges tardives du pays. Ses vins ont aussi remporté la manche à la Coupe des nations. «Cette année, ils ont remis deux Prix Victor-Dietrich parce que deux vins avaient récolté la même note: les deux miens!», précise Jean Joly, la voix fière. Le vendange tardive et le vin de glace!

Un vignoble, enfin!

D'aussi loin qu'il se souvienne, Jean Joly a toujours aimé le vin. «J'ai commencé à faire du vin maison autour de mes vingt ans, avec pas mal de succès.» Assez pour se faire remarquer par le chroniqueur de La Presse, Jacques Benoit, dès 1984. L'ingénieur de métier rêve de vendanges, mais ne vivra ses premières qu'après avoir planté ses propres vignes, autour d'une ferme, en 1990. «Avant d'avoir le vignoble, quand je faisais mon vin avec du raisin de Californie acheté, je me pétais les bretelles tellement c'était facile. Mais avec nos premiers raisins, ce n'était pas du tout la même chose. Je me suis mis à faire du blanc, plutôt que du rouge. Au Québec, on a un bon climat pour faire du blanc, et des supervendanges tardives et vins de glace.»

Son vignoble est relativement petit: deux hectares, 7000 plants, une superficie «facilement gérable les week-ends». Après de premiers étés difficiles, où la chaleur lui fait perdre la moitié de ses vignes, les embûches se raréfient. «Le sol chez nous est très caillouteux et c'est peut-être un des facteurs qui fait la qualité de nos vins. Ça assure un bon drainage quand il manque d'eau.»

Le secret de son succès? D'abord, le partage. Jean Joly a été épaulé dès ses débuts par l'ancien président de l'Association des vigneron du Québec, feu Victor Dietrich, et par le propriétaire de L'Orpailleur Charles-Henri de Coussergues. «Il faut trois qualités pour être un bon vigneron. Connaître la culture. Avoir un penchant pour la chimie et l'alchimie afin de savoir faire le vin. Finalement, vendre le vin.»

Et le succès des cuvées? «Je fais ma vendange tardive en même temps que mon vin de glace, beaucoup plus tard que ce qui se fait habituellement. Ça donne le même goût que le vin de glace, en moins liquoreux, avec une moindre concentration en sucres.» Pour la petite histoire, c'est lui qui a sorti en 1994 le premier vin de glace du Québec. L'idée, importée d'Autriche et d'Allemagne, commençait à se réaliser en Ontario, avec du gewurztraminer, du riesling et du vidal. C'est ce dernier raisin que le vigneron a choisi pour sa terre.

Le plaisir et la fierté sont évidents, mais les défis demeurent. «On ne peut pas survivre avec un vignoble de 7000 plants. Par chance que j'ai mon fonds de retraite d'ingénieur», précise Jean Joly. La distribution n'est pas simple, les majorations de prix imposées par la Société des alcools du Québec désavantagent les vins d'ici. L'Ontario refuse de reconnaître les vins de glace du Québec, malgré de nombreuses négociations.

Il ne faut pas oublier le climat: s'il permet l'oxydation du raisin et la magie du vin de glace, il impose ses difficultés. «Tous mes plants sont des hybrides qui doivent être protégés, en les enterrant, contre la saison froide. Il faut buter les plants à l'automne. Au printemps, c'est la folie furieuse: il faut déterrer les plants avant que les bourgeons commencent à sortir et les tailler, tandis qu'en France les plants sont taillés tout l'hiver. C'est une course contre la montre. Pour le vin de glace, pas le choix, il faut négocier avec la neige et le froid. On est obligé de prétailler la vigne à la chute des feuilles, on va le faire prochainement, fin octobre ou début novembre, quand il n'y a plus de photosynthèse et plus de feuilles. On met les filets, on décroche les raisins qui sont prêts au bas du plant et on les laisse dans le filet, sur le pied de vigne. Et, en janvier, il faut déterrer tout ça.» Un vrai travail de marathonien, quoi, avec des sprints aux changements de saison. Et des médailles en bout de course. www.marathonien.qc.ca

VINS ET FROMAGES DU QUÉBEC

Les fromages artisanaux de Fromages CDA

PIERRE VALLÉE

Fondée en 2006, l'entreprise Fromages CDA s'est donné pour mission de faire connaître les fromages artisanaux du Québec. Aujourd'hui, Fromages CDA représente 18 fromagers artisanaux et leurs produits auprès de détaillants alimentaires québécois, canadiens et même américains. Ainsi, chaque mois, Fromages CDA distribue environ 60 000 kilos de fromage à ses quelque 1200 clients.

«On ne se perçoit pas comme un simple distributeur de fromage, mais plutôt comme un agent de commercialisation, précise Daniel Allard, fondateur et président de Fromages CDA. Notre but n'est pas uniquement de faire des profits. Évidemment, nous en faisons, mais notre but est surtout de valoriser les artisans fromagers et leurs produits. Pour nous, chaque fromager et chaque fromage ont leur importance et nous tissons des liens personnels avec chacun de nos fromagers.»

Parmi les fromageries représentées par Fromages CDA, certaines ont une bonne taille, comme la Fromagerie Abbaye Saint-Benoît ou la Fromagerie Fritz Kaiser, qui produisent plusieurs types de fromages et sont par conséquent plus connues du grand public; d'autres sont plus petites, comme la Fromagerie La Vache à Maillotte, qui n'a qu'un seul produit, l'Allegretto, un fromage au lait cru de brebis.

Présence sur les étals des détaillants

Le goût des Québécois pour les fromages fins est relativement récent et s'est principalement formé au contact des fromages européens, notamment français, importés au Québec. Mais ce goût des fromages fins a aussi permis l'émergence d'une industrie fromagère artisanale québécoise qui, en peu de temps, a fait des progrès prodigieux. Aujourd'hui, les fromages artisanaux québécois rivalisent de finesse et de qualité avec les produits d'importation. À preuve, on les trouve de plus en plus facilement sur les étals de divers types de détaillants. «Nous distribuons environ 50 % des fromages que nous représentons dans les grandes chaînes, 35 % dans les boutiques spécialisées et 15 % dans les restaurants et les hôtels.»

La stratégie commerciale de Fromages CDA varie selon le créneau de distribution et selon la volonté et la capacité du fromager. «Par exemple, si l'on veut distribuer un produit dans une grande chaîne alimentaire, le fromager doit être en mesure de fournir un certain volume, mais il doit surtout être en mesure d'assurer la stabilité de l'approvisionnement et la qualité du produit. Ce n'est pas un créneau qui convient à tous les fromagers; certains n'en ont pas les moyens et d'autres n'en ont pas envie. De plus, en chaîne alimentaire, le fromage doit parler de lui-même. L'emballage, le nom du fromage et l'allure de celui-ci doivent être parfaits si l'on veut attirer l'œil du consommateur, car il n'y a personne qui vend le fromage.»

Tout le contraire des boutiques spécialisées. «Dans les boutiques, le service est personnalisé. S'il y a une tache sur la croûte du fromage, le vendeur va expliquer au consommateur pourquoi. Le vendeur va même lui faire goûter un autre fromage s'il croit que ce dernier pourrait l'intéresser. Par exemple, des boutiques comme Hamel ont grandement contribué à faire connaître les fromages artisanaux québécois auprès de leur clientèle.»

Le secteur de la restauration est plus récent. «C'est un secteur difficile et plus long à pénétrer. Je me suis associé à des distributeurs alimentaires spécialisés en hôtellerie pour faire entrer mes fromages sur les tables des restaurants et des hôtels.»

Marché québécois

Le marché québécois est le premier marché visé par Fromages CDA. Et bien que la présence des fromages québécois soit maintenant assurée, il y a encore beaucoup à faire pour qu'ils occupent leur juste part du marché. «Ce qu'il faut éviter surtout, c'est une surenchère entre les fromagers québécois. Nos concurrents ne sont pas au Québec, mais bien en Europe. Quand je plaide pour qu'un de mes détaillants m'accorde plus de place, je lui suggère toujours d'enlever un produit d'importation. Évidemment, il y aura toujours des fromages importés, certains sont même incontournables, mais il y a beaucoup de produits d'importation, pas plus renommés que les nôtres, qui pourraient être avantageusement remplacés par un fromage du même type fabriqué ici.»

De plus, il aimerait bien que les fromages québécois jouent selon les mêmes règles que les fromages d'importation, une situation qui selon lui nuit aux fromages québécois. «Par exemple, la réglementation permet l'importation d'un fromage au lait cru de moins de 60 jours, mais un fromage québécois au lait cru doit avoir plus de 60 jours. On permet même l'importation de fromages dont le séchage se fait dans un hâloir sur terre battue, ce qui est interdit au Québec.»

Marché extérieur

Fromages CDA distribue aussi ses fromages dans les autres provinces canadiennes et maintenant un peu aux États-Unis. Et la réputation des fromages québécois les précède. «Les fromages québécois font bonne impression. D'une part, la qualité est au rendez-vous et, d'autre part, l'offre québécoise est diversifiée. Ensuite, nous avons au Québec des antécédents fromagers, une histoire et un terroir, ce que les autres provinces canadiennes et les États-Unis n'ont pas encore.»

C'est donc un marché que les fromages québécois peuvent pénétrer et, selon Daniel Allard, devront pénétrer. «Si l'on veut augmenter le volume de production des fromages québécois, il faut se tourner vers les marchés extérieurs.»

Il croit aussi que les prochaines années sont cruciales pour l'industrie fromagère québécoise. «Le plus grand défi de notre industrie, c'est d'assurer et de maintenir une constance dans la qualité de nos produits et une régularité dans leur production. Si on relève ce défi, les fromages québécois sont assurés d'un bel avenir.»



RESTAURANT PORTUS CALLE

VIGNOBLE DE LA BAUGÉ

— 90\$, VIN INCLUS —

AMUSE-BOUCHE

Olives marinées et fromage frais

ENTRÉE

Salade de sardines, vinaigre et compote de framboises

La Baugé classique 2009, vin blanc

Pétoncle poêlé, salsa maïs et chouïço, oignons caramélisés et chips de prosciutto

Solitaire 2009, vin blanc

PLAT PRINCIPAL

Duo de morue, purée de pommes de terre, tombée de tomates et olives noires

Brise 2010, vin rosé

Foie gras, boudin blanc de poulet, chutney de canneberges et calvados

Novembre 2009, vendange tardive

FROMAGE

São Jorge, confiture de tomates et fruits secs

Flambée, vin fortifié

DESSERT

Pasteis de nata et pudding d'agua

SNO, vin de glace

Un Québec à la sauce portugaise

ÉMILIE CORRIVEAU

Helena Loureiro, chef propriétaire du restaurant Portus Calle, et Simon Naud, vigneron propriétaire du Vignoble de la Baugé, ont relevé le défi de concocter une proposition sucrée-salée haute en saveurs.

«Je trouvais ça emballant de participer à ce jumelage, parce qu'au restaurant je n'ai que des vins portugais sur ma carte. Ça m'apparaissait comme un beau défi et je trouvais que c'était une belle façon d'encourager les produits du Québec», confirme Helena Loureiro, cette femme originaire du Portugal, qui est aux commandes du Portus Calle depuis 2003. À la fois typique et moderne, sa cuisine s'articule autour de produits frais, de poissons, de fruits de mer et de quelques viandes surtout apprêtées de façon traditionnelle.

Lorsqu'il s'est présenté au Portus Calle les bras chargés de ses meilleures bouteilles, Simon Naud ne s'attendait point à vivre une expérience aussi enrichissante que celle à laquelle la chef portugaise l'a convié, car, refusant de se confiner aux traditionnels accords mets-vins et plutôt que de marier quelques bonnes bouteilles aux plats qu'elle avait déjà conçus, Helena a préféré sélectionner six produits coup de cœur, puis élaborer son menu autour des propositions du vigneron. «Helena goûtait un de mes vins, puis elle consultait son équipe. Ensuite, elle soumettait une idée, la cuisinait et on goûtait avec le vin. Bref, on s'est retrouvés à élaborer le menu autour des vins plutôt que l'inverse, et j'ai trouvé que c'était une façon très pertinente de concevoir les accords», souligne M. Naud.

Appréciant travailler de la sorte, Mme Loureiro s'est dite heureuse d'avoir partagé ses façons de faire avec le vigneron estrien. «J'aime autant le vin que la nourriture. Je trouve que les deux vont vraiment de pair. Je préfère de loin cuisiner lorsque mon repas s'accompagne d'un bon vin... Et j'aime beaucoup mieux déguster un vin lorsqu'il est marié à un repas. Quand j'ai une occasion comme celle-là, j'aime prendre le temps de construire mon menu autour des vins que j'apprécie!»

Sucrè-salé

Surtout composé de produits de la mer — sardines, pétoncles, morue — de quelques viandes et de fruits, le menu du duo Naud-Loureiro s'apparente beaucoup à ce que propose la chef portugaise en restaurant, mais comporte tout de même certains éléments québécois notoires, comme le foie gras. «Je pense que j'ai réussi à apporter ma touche portugaise au menu, en travaillant les contrastes du sucrè-salé, par exemple, mais en même temps j'ai travaillé avec des produits locaux et j'ai adapté ma cuisine aux vins de Simon. Le résultat, c'est un mariage équilibré entre le Québec et le Portugal», affirme Mme Loureiro.

Du côté des bouteilles, le tandem a choisi de marier en entrée deux vins blancs, la Baugé Classique et le Solitaire 2009, à une salade de sardines et à un pétoncle poêlé, puis d'agencer le mets principal, un duo de morue, au Brise 2010, un rosé demi-sec. «C'est un rosé qui a beaucoup de caractère. Il n'est pas du tout simplet. Comme il a beaucoup de parfum, il peut être marié avec des repas relevés», note M. Naud.

Pour accompagner le foie gras, le fromage et le dessert, la chef et le vigneron ont choisi des vins plus sucrés. Ils ont opté pour Novembre, un vin de vendange tardive très équilibré, La Flambée, un vin rouge muté élevé en fût de chêne pendant 20 mois, ainsi que SNO, un vin de glace aux arômes riches.

Particulièrement séduite par le vin rouge muté du Vignoble de la Baugé, qui s'apparente au porto mais se veut un peu plus léger, Mme Loureiro souhaite ajouter La Flambée à la carte des vins de son restaurant, lequel n'a jusqu'à ce jour compris que des produits portugais.

«J'ai toujours eu beaucoup de succès avec La Flambée. Quand je l'ai présenté à Helena, j'ai vu ça comme un test ultime. Je voulais savoir si, dans un restaurant où on connaît bien les portos et où on en offre d'excellents, La Flambée allait être appréciée. J'ai demandé à l'équipe d'être critique et de me dire ce que je pourrais améliorer, mais Helena m'a dit de ne toucher à rien, de garder le vin comme il était. Elle m'a dit qu'elle en voulait absolument dans son restaurant, parce que ça allait amener de la légèreté à certains desserts plutôt lourds. Pour moi, c'est un très beau compliment!»

SALON DES

Vins
et fromages du Québec

6^e édition

2011

présenté
par



SAQ



21-22-23 OCTOBRE

COMPLEXE DESJARDINS - MONTRÉAL

salonvinsfromages.ca

SALON
GRAND PUBLIC

ORGANISÉ
PAR



rythme 105.7
Montréal



LE DEVOIR
Libre de penser

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec