

ACTUEL

GOURMAND

JACQUES BENOIT
DE BEAUX VINS D'ITALIE
PAGE 7

LA GUERRE DES

bagels

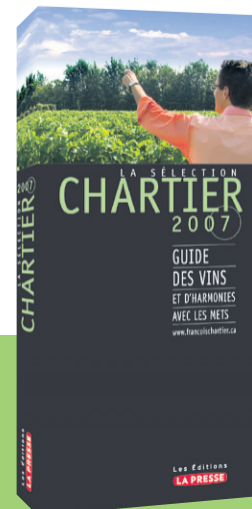
N'AURA PAS LIEU



ORIGINAIRE D'EUROPE DE L'EST, LE BAGEL EST DEVENU PAR UNE VÉRITABLE SPÉCIALITÉ MONTRÉALAISE. DEUX INSTITUTIONS COMMERCIALES, ST-VIATEUR BAGEL SHOP ET LA MAISON DE L'ORIGINAL FAIRMOUNT BAGEL, SONT RECONNUES PARTOUT EN AMÉRIQUE, ET LES MORDUS SONT NOMBREUX À FAIRE LA FILE DEVANT L'UNE OU L'AUTRE À TOUTE HEURE DU JOUR ET DE LA NUIT. MAIS QUI FABRIQUE LE MEILLEUR BAGEL ? NOTRE DOSSIER EN PAGES 2 ET 3

LA SÉLECTION
CHARTIER
2007

Tous vos plaisirs de la table réunis
dans un seul et unique guide des vins...



Offert en librairie

Vous êtes abonné à La Presse?
OBTENEZ DE 10 % À 30 % de rabais sur l'achat en ligne
de ce livre. Livraison à domicile gratuite.
C'est facile : www.cyberpresse.ca/privileges

ABONNÉS LA PRESSE

CLUB
privileges

JUSQU'À 30 % DE RABAIS

Plus de 1 500 nouveaux vins
2 500 Harmonies Vins & Mets

www.francoischartier.ca

ACTUEL GOURMAND



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE ©

HISTOIRES DE

bagels

MICHEL MAROIS

Depuis quelques années, une ou deux fois par mois le samedi matin, ma fille et moi répétons un rituel familial. Hiver comme été, nous sortons sans faire de bruit et partons en direction de la rue Saint-Viateur pour nous rendre chez St-Viateur Bagel.

Nous y passons de longues minutes, observant les artisans qui préparent et roulent la pâte, guettant le four à bois et le préposé qui manie sa longue planche avec une belle dextérité.

Immanquablement, en plus de notre commande familiale, Louna demande un bagel aux graines de sésame et, souvent, le personnel du comptoir lui en fait cadeau.

Nous n'avons jamais oublié un samedi d'hiver et de tempête quand, la fabrique étant moins achalandée, le préposé au four s'était amusé à faire virevolter les bagels de sa planche au grand bac de bois où sont conservées les dernières fournées.

Pour nous, il n'y a pas de meilleur bagel au monde.

C'est donc avec un peu d'étonnement que nous avons lu dans des quo-

tidien anglophones, il y a quelques semaines, qu'un jury canadien avait décrété que les meilleurs bagels du pays étaient bien fabriqués dans le Mile End, mais plutôt chez Fairmount Bagel, une autre vieille fabrique située une rue plus au sud.

Nous sommes donc partis, un beau samedi matin, mener notre enquête pour déterminer, une fois pour toutes, quel était le meilleur bagel.

Retour dans le passé

Entrer dans La Maison de l'original Fairmount Bagel offre un saisissant retour dans le passé. Les panneaux de bois des murs portent la marque des années et le comptoir se présente comme un guichet qui n'est pas sans rappeler les vieux bureaux de poste. Des panneaux vitrés et des cages permettent de voir les bagels, mais il faut placer sa commande au comptoir.

Le petit hall – où l'on retrouve aussi des frigos pleins de saumon fumé, fromage à la crème et autres « produits dérivés » du bagel – est vite achalandé, et il est fréquent de voir la file d'attente se prolonger sur le trottoir, même la nuit.

Les artisans, nombreux, travaillent

un peu à l'abri des regards mais il y a beaucoup d'animation et la production est continue.

Nous optons évidemment pour des bagels traditionnels aux grains de sésame.

Première constatation, ils sont semblables à ceux de la rue Saint-Viateur. La croûte est dorée et bien craquante, la mie est odorante et bien chaude. Une bouchée confirme cette impression : voilà un bien bon bagel.

Quelques pâtés de maisons plus au nord, nous voilà devant le St-Viateur Bagel Shop. En fait, il y a deux fabriques dans la rue. L'originale est située au numéro 263, du côté nord, près de l'avenue du Parc. La seconde est établie au numéro 158 et elle produit surtout des bagels pour le réseau de distribution, même si elle demeure ouverte au public, 24 heures sur 24 et sept jours sur sept.

La fabrique originale est une grande salle ouverte, avec le four à bois et le comptoir au fond, l'aire de préparation à gauche et le secteur des clients à droite, le long de l'inévitable rangée de frigos.

L'ambiance est très conviviale et les vieux clients sont souvent engagés

dans des conversations avec l'un ou l'autre des employés. On peut observer à volonté les artisans et ceux-ci n'hésitent pas à expliquer leur travail.

Au comptoir, nous plaçons la même commande : « Six sésame. » La préposée lance un clin d'œil à Louna : « Tu en veux un pour toi ? » en lui tendant un petit sac qui contient le fameux bagel.

« C'est certain qu'ils ont le meilleur service... » déclare ma fille, en sortant de la fabrique. « Peut-être, mais tu n'es pas très neutre. »

Louna a déjà englouti une grosse bouchée. La croûte est parfaite, la mie pas trop dense; un bagel comme on les aime.

Le gagnant? Montréal!

Alors? St-Viateur Bagel par K.O.?

Ce serait évidemment présomptueux et injuste. La vérité est que chacune des deux fabriques a ses inconditionnels et que toutes deux entretiennent autant de complicité que d'amicales rivalités.

Joe Morena, le propriétaire de St-Viateur Bagel, estime d'ailleurs que le plus important est bien que ce soit les bagels de Montréal qui aient triomphé.

DEUX INSTITUTIONS

*St-Viateur
Bagel Shop*

Le St-Viateur Bagel Shop a été fondé en 1957 par Meyer Lewkowick. Originaire d'Europe de l'Est, il travaillait dans des boulangeries et avait amené dans ses bagages les recettes et les techniques de cuisson traditionnelles de ses ancêtres. Avec un ami, il s'est installé dans un quartier multiethnique et au cœur d'une importante communauté hassidique. La petite boulangerie artisanale s'est rapidement imposée, avec sa devanture typique, comme l'une des destinations incontournables de la vie folklorique et contemporaine de Montréal.

Le propriétaire actuel, Joe Morena, a commencé à travailler dans la fabrique en 1962, à l'âge de 14 ans. Même si l'entreprise s'est diversifiée, avec des cafés et une distribution dans les grandes surfaces et sur Internet, les bagels sont encore roulés à la main et cuits dans un four à bois. Et la fabrique originale de la rue Saint-Viateur ne produit encore que des bagels aux graines de sésame et de pavot, les seules variétés qui existaient il y a 50 ans.



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©



PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

Des bagels sur Internet

St-Viateur Bagel offre depuis quelque temps la possibilité de commander des bagels sur Internet. Il faut toutefois commander un minimum de six douzaines et le choix est limité aux deux versions traditionnelles : sésame et pavot. On peut aussi placer une commande moitié-moitié (trois douzaines de chaque variété). Il faut compter 24 heures pour la livraison, les commandes enregistrées après midi le vendredi n'étant livrées que le mardi suivant. Le coût : 33 \$ pour six douzaines. www.stviateurbagel.com

Des bagels commerciaux?

La popularité des bagels a entraîné la prolifération des produits commerciaux disponibles dans les grandes surfaces. Si les bagels originaux de St-Viateur Bagel ou de Fairmount Bagel offrent une certaine garantie quant au goût, c'est loin d'être le cas des produits offerts par les grandes boulangeries industrielles.

La plupart du temps, ces bagels sont parfaitement ronds, leur croûte est caoutchouteuse et la mie est trop dense. Certains sont prétranchés (pratique pour le grille-pain...) et ils sont offerts dans une variété de saveurs et d'assaisonnements.

À la rigueur, les variétés produites par les boulangeries « biologiques » sont nutritives et riches en vitamines et en fibres, mais pour le goût, il y a mieux.

Par contre, évitez les bagels « carrés » qu'on retrouve depuis peu sur les tablettes. Plus minces, plus légers, il ne sont en fait que de pâles imitations destinées à faciliter la confection de sandwiches.

Comme si on avait besoin de ça.

D'où viennent les bagels?

Originaires d'Europe de l'Est, les bagels auraient été créés en 1683, à Vienne en Autriche, par un boulanger juif qui voulait honorer le roi de Pologne pour la protection qu'il avait accordée à son peuple lors de l'invasion des Turcs. Il confectionna un petit pain en forme d'étrier (beugel en autrichien), un rappel du sport favori du roi : l'équitation.

— D'après *The Bagels' Bagel Book* de Marilyn et Tom Bagel

Des bagels de toutes sortes

Si, à l'origine, les bagels étaient « nature » et faits avec de la farine non blanchie, les boulangers leur ont rapidement donné leurs goût particulier en trempant la pâte humide dans des grains de sésame ou de pavot. Encore aujourd'hui, ce sont là les trois variétés traditionnelles que préfèrent la plupart des vrais mordus. Un autre classique est le bagel à la cannelle et aux raisins, plus sucré et délicieux au petit-déjeuner.

La popularité des produits santé ou bio a entraîné l'introduction du bagel de blé entier, fabriqué avec de la farine de blé entier à 100 % organique, du son, du miel naturel et recouvert de graines de sésame. Dans la même catégorie, on trouve aujourd'hui des bagels multigrains, à l'épeautre, au sarrasin, au muesli ou aux graines de lin. On trouve aussi un Power Bagel qui se mange tout seul.

Fairmount Bagel propose également une grande variété de bagels assaisonnés aux grains de cumin, à l'oignon, à l'ail ou tout garnis! Si vous avez un faible pour les sucreries, optez pour un bagel aux bleuets ou au chocolat. Plus aventureux? Allez vers le bagel aux tomates séchées au soleil, ou vers celui au pesto et aux olives noires.

Un clin d'œil aux traditions

On trouve également dans les fabriques de bagels des produits traditionnels européens comme du pain de matzoh, en feuilles minces et croustillantes, qui fond dans la bouche; ou encore du pain ou des bagels de seigle noir.

Plus folkloriques, les pretzels style new-yorkais, les bozos (trois bagels entortillés en un seul bagel), les bagels miniatures ou les croustilles de bagels.

On raconte qu'aux XVIII^e et XIX^e siècles, il était de coutume d'offrir des bagels aux nouvelles mères comme cadeau de naissance. Les poupons pouvaient facilement mâcher et manipuler ce qui devenait un anneau de dentition particulièrement nutritif. Ça fonctionne encore aujourd'hui, croyez-nous!



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

Les deux entreprises prospèrent et ont entrepris depuis quelques années de belles diversifications.

Les fils de M. Morena ont ouvert des fabriques-café sur le Plateau et dans N.D.G. Les produits des deux fabriques sont de plus en plus disponibles dans les boutiques d'alimentation et les grandes surfaces, même à l'extérieur de Montréal.

Et on se presse encore à toute heure du jour et de la nuit, rues Fairmount et Saint-Viateur, pour déguster les meilleurs bagels du monde.

« Alors papa, qui a gagné? » demande Louna.

« C'est nous Louna, c'est nous. »

ST-VIATEUR BAGEL SHOP

263, rue Saint-Viateur Ouest
Montréal, 514-276-8044

LA MAISON DE L'ORIGINAL FAIRMOUNT BAGEL

74, avenue Fairmount Ouest
Montréal, 514-272-0667

La maison de L'Original Fairmount Bagel

C'est en 1919 qu'Isadore Shlafman a ouvert la première boulangerie de bagels à Montréal, dans une ruelle près du boulevard Saint-Laurent. Originaire de Pologne, Shlafman fut donc le premier à faire découvrir aux Montréalais les bagels façonnés à la main et cuits au four à bois. En 1949, Isadore a déménagé sur l'avenue Fairmount. Lui et sa famille vivaient à l'étage d'un cottage, pendant que la fabrique occupait le rez-de-chaussée. Son fils Jack a appris à son tour de préparer les bagels et s'est joint à l'entreprise. Signe des temps, de nouvelles variétés de bagels sont régulièrement introduites, mais les descendants du fondateur — qui gèrent encore l'entreprise — n'approuvent leur vente que lorsque leur texture et leur consistance atteignent les standards fixés il y a plusieurs décennies par le grand-père Isadore.

ACTUEL GOURMAND

Halte moderne

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Il y a toujours eu de beaux et bons restaurants à Outremont et dans ses rues adjacentes, mais surtout sur l'avenue Laurier, qui a vu année après année défilier des établissements aussi prestigieux que La Chronique, Anise ou Jun-I.

L'avenue Bernard, elle, petite sœur cadette de la grande avenue chic, a toujours été l'avenue plus orientée vers les cafés d'habités avec ou sans terrasse et les restos sans façon – mais parfois avec prétentions – où se donnent rendez-vous les couples yuppiés pour la bouchée post-théâtre du jeudi ou le brunch du dimanche.

Mais maintenant, il y a Halte urbaine, un restaurant piloté par Ian Perreault, le chef-propriétaire d'Area et du défunt Rest Area (jadis installé aux Ailes de la mode au centre-ville).

Et niché le long des fenêtres donnant avenue Bernard, dans l'enceinte du Théâtre Outremont, Halte urbaine apporte finalement à l'avenue Bernard une fraîcheur qu'il lui manquait.

L'espace est petit mais dépouillé. L'aménagement est sobre mais savamment équilibré. La cuisine est précise et nouvelle et sait mettre en harmonie la recherche de nouveauté et le vrai plaisir en bouche.

Enfin, un établissement qui ne se contente pas de faire à peu près bien « sa » job, en se disant que dans le fond, la clientèle outremontaise, bonne fourchette, viendra de toute façon, pour des raisons de proximité.

Ce qui nous a tant plu ? D'abord, un amuse-bouche à base de jus de poivron jaune, accentué par un peu de chorizo et d'échalote et de ciboulette et servi en cappuccino. Très frais mais bien charpenté, chic et léger sans tomber dans le diaphane extrême, c'était une belle façon de lancer le repas.

En entrée, nous avons ensuite choisi une salade de cresson et un potage au panais.



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE ©

Niché le long des fenêtres donnant avenue Bernard, dans l'enceinte du Théâtre Outremont, le resto Halte urbaine apporte à l'avenue Bernard une fraîcheur qu'il lui manquait.

La salade était généreuse et remplie de branches de cresson très frais – un fait à souligner à ce temps-ci de l'année. Le croquant de ces feuilles au goût poivré était adouci par les notes moelleuses de petites mottes de chèvre frais et complété par quelques tranches de chorizo. Une belle composition arrondie par une vinaigrette classique.

Le potage, de son côté, fait à partir de lait entier et ponctué d'une brunoise de pomme au cari, laissait chacune de ses saveurs tomber en place dans un univers doux, crémeux et réconfortant.

Avez-vous déjà eu envie de prendre un plat et d'aller le montrer en exemple à toutes sortes de cuisiniers pour leur dire « voici le genre de choses qu'on veut et comment il faut faire » et, tant qu'à y être, d'ajouter « oui, on s'en rend compte quand vous bâchez vos soupes et en voici une, finalement, qui ne l'est pas » ?

Eh bien voilà. C'était ce genre de soupe.

En plat principal, nous avons opté pour le bar à risotto, qui nous donne la chance de choisir les ingrédients de notre riz crémeux à l'italienne.

D'abord, on prend la base et ensuite on ajoute des ingrédients – canard confit, champignons sauvages, asperges, etc. – et une sauce finale – lait de parmesan, jus de carottes, jus de poivron.

Le chef le prépare ensuite sur mesure. Le tout donne un plat réconfortant et préparé techniquement comme il le faut. C'est savoureux, moelleux sans être collant et al dente. Et la sauce finale – nous avons choisi champignon et lait de parmesan – donne au plat une touche moderne à la fois belle et pleine de saveur.

En plat principal aussi, l'effiloché d'agneau braisé nous a fait d'abord sourire, puisqu'il

est servi comme un pâté chinois renversé, où la viande prend le dessus, le mais laisse place aux épinards à peine tombés, et la purée de pommes de terre se fait remplacer par une polenta. Mais ce plat est surtout une réinvention élégante, savoureuse et bien équilibrée d'un classique du comfort food. On sent que le chef a réfléchi avant de mettre les pièces ensemble. Si la tendance du moment est à la bouffe-confort modernisée-chic, ce n'est pas tout le monde qui réussit l'exercice de réinterprétation. Dans ce cas-là, on peut dire mission accomplie.

Le plat qui nous a le moins emballés est un des deux desserts – un quatre-quarts servi avec marmelade d'agrumes et une crème sûre au sirop d'érable – probablement parce que le plat n'arrivait pas à mettre en valeur ni à faire oublier la densité intense de ce gâteau très classique.

HALTE URBAINE

1248, avenue Bernard
Montréal (Outremont)
514-278-3637

Prix : Pour deux, tout inclus, donc avec vin, taxes, service, dessert et compagnie, le repas a coûté 124 \$.

Carte de vins : Correct, sans découverte. Peu de choix au verre. Mais si on insiste, on peut finir par convaincre le garçon de fouiller dans son cellier pour nous donner accès à des valeurs plus intéressantes.

Genre : Un petit restaurant de quartier, qui livre dans l'assiette ce que promet le décor : une cuisine délicate, moderne, et réellement bien faite. Pour une fois, on est chez de vrais pros.

Horaire : Ouvert tous les jours pour le brunch, le lunch et le souper, sauf le dimanche soir.

Concept : On peut manger un repas complet chic, ou un grill-cheese ou juste un dessert. Formule flexible et relax.

Le détail qui plaît : Les verres à vin Riedel et la terrasse l'été.

Le détail qui agace : L'absence d'eau québécoise sur la carte.

⊕ Une cuisine savoureuse et bien exécutée dans un décor frais et soigné.

⊖ La carte de vin sans les surprises qu'on attend dans un tel restaurant.

En revanche, le gâteau au chocolat 75 % – peu cuit façon « brownies light » – servi avec crème au caramel et beurre de sel, s'est laissé manger tout seul. L'assemblage de saveurs est en train de devenir une classique dans ce coin de la ville et, à ce chapitre, peut-être peut-on se plaindre d'un léger manque d'originalité. Mais c'était quand même franchement délicieux.

Un petit peu de nous autres...

FABIENNE COUTURIER
SUR LE POUCE

Je dis : cuisine irlandaise. Vous pensez : ragoûts mijotés, bœuf à la bière, shepherd's pie... Cela ne vous rappelle-t-il pas les repas de votre enfance ?

Cette cuisine simple et roborative est en effet proche parente de celle qui a nourri des générations de Québécois. Et elle sera tout indiquée ce week-end, quand, après le défilé de la Saint-Patrick, on aura envie de se décongeler un peu les orteils... et de continuer de célébrer avec nos amis irlandais.

Quelques pubs à Montréal se réclament de la tradition celte et proposent une courte variété de plats from back home. C'est notamment le cas de Ye Old Orchard, rue de La Montagne, juste derrière le Centre Bell.

Évidemment, les soirs de match, les lieux se remplissent d'amateurs de hockey. Moyenne d'âge : 30 ans, ratio homme-femme : 4/1. En une heure, top chrono, on peut le voir expédier une gargantuesque assiette de grillades ou un simple hamburger arrosés de bière, payer l'addition et sortir. Mais on peut aussi prendre son temps – le personnel, affable et souriant malgré la ruée, ne vous en tiendra pas rigueur (surtout pas un jour de Saint-Patrick !). Nous avons donc commandé le ragoût du comté de Louth et le fish and chips – avec une chope de Kilkenny, évidemment.

Le fish and chips est un art difficile. En l'occurrence, une pâte à la bière légère, fine et croustillante enrobait de généreux morceaux de morue bien fraîche. Bravo ! Mais les frites ne passeront pas à l'histoire, non plus que les deux feuilles de romaine dépressives qui essayaient d'avoir l'air d'une salade en compagnie d'un quartier de tomate et de quelques râpures de carotte. Pour 10,95 \$, on pourrait faire mieux.

Pour le même prix, le ragoût, servi dans une assiette creuse, se défend mieux : de beaux cubes d'agneau bien tendres mijotés



Dans la cuisine du Ye Old Orchard, on maîtrise parfaitement l'art difficile du fish and chips. Une pâte à la bière légère, fine et croustillante enrobe en effet de généreux morceaux de morue bien fraîche.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

avec des pommes de terre (eh ! c'est l'Irlande !) et des carottes, le tout baignant dans une sauce bien parfumée à l'ail. Ça bouche un coin !

Ye Old Orchard, 1189, rue de La Montagne et 5563, ave. Monkland; www.yeoldorchard.com
Musique live du samedi au mardi inclusivement des 21 h 30.

⊕ Atmosphère chaleureuse et conviviale, bonne variété de bières en fût.

⊖ Le décor un peu bâclé, le personnel en kilt (!?)



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

Ingénieur de formation, Hon Chan a ouvert une boutique de chocolats fins en 1990, boulevard Décarie, à Saint-Laurent.

Chocolatier québécois pure laine... de Malaisie

ÉRIC CLÉMENT
ARTISANS

Sur le boulevard Décarie, à Saint-Laurent, tout le monde connaît « John » le chocolatier, surtout dans le temps de Pâques quand lapins, poules et gros œufs sont offerts au dieu Cacao... et aux enfants.

Mais bien peu savent que « John » s'appelle en fait Hon et qu'il est malaisien : un Malaisien qui fabrique des chocolats belges dans l'arrondissement le plus multiethnique de Montréal, quoi de plus normal!

Hon Chan a ouvert une boutique de chocolats fins sur Décarie en 1990, un an après avoir immigré au Canada. Il est né à Kuala Lumpur à l'aube de la Deuxième

Guerre mondiale. La Malaisie était encore une colonie britannique. Après des études brillantes et cinq ans à la Royal Air Force de sa majesté Élisabeth II, il est devenu ingénieur. Il a travaillé pendant 20 ans à l'usine malaisienne de la British American Tobacco.

Mais en 1989, il en a eu assez et est venu au Québec avec sa femme et ses enfants de 18, 10, 7 et 3 ans. Il est arrivé alors que l'économie n'était pas brillante : difficile dans ces conditions de trouver un emploi d'ingénieur quand on frise la cinquantaine. Du coup, sa sœur, directrice de production à Cadbury Malaysia, l'a fait revenir en Malaisie pour qu'il apprenne durant six mois les secrets de la fabrication du chocolat.

« Ma femme était en colère que je la laisse seule avec les enfants, dit-il. Mais de retour au Québec, j'ai pu ouvrir mon magasin. Par la suite, je suis allé me perfectionner en chocolaterie au Collège Callebaut en Belgique. »

Aujourd'hui, il propose à ses clients des dizaines de sortes de chocolats fins fabriqués sur place. La période pascale est d'ailleurs la plus importante de l'année pour lui, avant Noël et la Saint-Valentin, car pour Pâques, les clients achètent de plus en plus de chocolats de qualité, ayant délaissé les produits bas de gamme contenant peu de cacao. « Je dois fabriquer environ 500 lapins et poules chaque année pour Pâques », dit-il.

La retraite approche

Avec ses malaxeurs qui mélangent sans relâche son chocolat liquide de marque Callebaut ou Le Nôtre, M. Chan a créé des chocolats de toutes sortes pour marier les saveurs les plus originales au cacao : noix de coco et thé vert, abricot glacé, citrons confits, pistaches grillées, gingembre, mousse de pêche ou d'érable, nougat, miel, etc. Il a aussi un grand nombre de chocolats à l'alcool : champagne, Grand Marnier, rhum de Jamaïque, sambucca, poire Williams, Irish Coffee, etc.

Il a aussi des crèmes glacées, des *sundaes*, des parfaits et des sorbets. Tout est fait maison sauf les viennoiseries françaises (croissants de toutes sortes, chaussons aux pommes) qu'il importe d'Europe congelées

et qui, cuites par ses soins, se révèlent aussi bonnes que des fraîches.

Aujourd'hui âgé de 67 ans, M. Chan voit la retraite se pointer tout doucement. Fier de son entreprise et de ses enfants devenus ingénieurs comme lui, il sait que l'entreprise ne sera pas familiale. Aussi, avant de passer la main, il aimerait bien trouver un associé avec qui travailler pendant quelques années jusqu'à son départ.

Il dit être très heureux de vivre au Québec. Il a appris le français à l'Alliance française de Kuala Lumpur et en tire une certaine fierté, même s'il avoue avoir du mal à s'exprimer couramment dans la langue de Molière. Cela dit, il n'aurait pas voulu vivre ailleurs au Canada.

Allez-vous retourner en Asie à votre retraite? « Pas du tout, répond-il. Je suis Québécois comme mes enfants. Ici, c'est une meilleure vie qu'à Toronto, même si le boulevard Décarie est une artère difficile mais je ne veux pas aller ailleurs. »

CHOCOLATERIE CHOCOMAX

835, boulevard Décarie, Saint-Laurent, Montréal
Tél : 514-744-9518

COURRIEL

Pour joindre notre journaliste :
eric.clement@lapresse.ca

DÉFI REPAS EXPRESS

Voici une recette de filet de porc suggérée par Fernande Trottier

FILET DE PORC AU THYM ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS :

2 c. soupe de moutarde de Dijon

1 C. THÉ DE ROMARIN

1 c. thé thym
1 c. thé poivre noir en grains, broyés
1 lb filet de porc
Préparation:

- Mélanger, dans un petit bol, la moutarde, le romarin, le thym et le poivre.
- Badigeonner le porc avec le mélange et le déposer dans une lèchefrite. Le mettre à rôtir à 350 oF de 35 à 45 minutes.
- Garnir de romarin et l'émincer avant de le servir.

Donne 3 portions.

L'automne, on l'accompagnera de courges ou de poivrons, en été de tomates à la provençale, au printemps d'asperges et de purée de poivrons rouges et, en hiver, de chou rouge braisé.

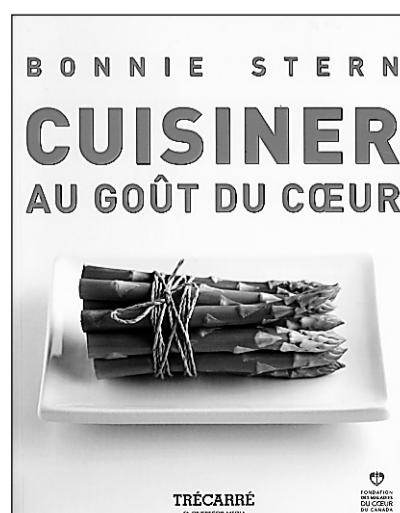
Relevez le défi repas express! Faites-nous parvenir votre suggestion d'une recette ne contenant pas plus de cinq ingrédients (sans compter le sel, poivre, eau et huile pour la cuisson; huile et vinaigre pour la vinaigrette) et qui peut être préparée en moins de 30 minutes. Envoyez vos recettes à gourmand@lapresse.ca. Les auteurs des recettes sélectionnées et publiées recevront un exemplaire du livre *Le fruit de ma passion*, de Daniel Vézina, publié aux éditions Gesca.

Bien manger... dans les livres

FRANÇOISE KAYLER
LIVRES

C'est souvent au printemps que reviennent les questions que l'on se pose sur les régimes alimentaires. Souvent pour perdre du poids, mais de plus en plus souvent pour des questions de santé. La publication du nouveau Guide alimentaire canadien a ouvert la saison des réflexions. Le mois de mars, déclaré mois de la nutrition depuis 25 ans, donne l'occasion de la poursuivre.

La Fondation des maladies du cœur du Canada est associée depuis plus de 10 ans avec Bonnie Stern qui, elle-même, écrit des livres de cuisine depuis 30 ans. Son ouvrage intitulé *Cœur atout* avait été l'un des premiers à attirer l'attention sur le rôle de l'alimentation dans la prévention



des maladies. *Cuisiner au goût du cœur*, qui vient de paraître, reprend le même thème en l'enrichissant des connaissances accumulées au cours des années.

C'est un livre imposant réunissant plus de 300 recettes dans un volume de 500 pages. On y trouvera probablement tout ce que l'on cherche, le livre explorant aussi bien la cuisine traditionnelle que celles qui font le charme et la diversité de nos repas modernes. Tous les produits, autrefois exotiques et qui ne le sont plus, sont intégrés dans ces recettes proposées dans des chapitres qui découpent bien le livre.

Au début de l'ouvrage, des chapitres courts parlent de nutrition et de saine alimentation en résumé, tout en explorant de ce qu'il faut comprendre dans les discours que l'on entend. Quelques points s'adressent plus particulièrement à la « santé du cœur ».

Ce gros livre de cuisine a des défauts liés à sa taille. Il se manipule mal et n'est pas très pratique sur un comptoir de cuisine. L'abondance des explications, dans une mise en page touffue, complique un peu les choses. Et la couleur verdâtre que l'on a choisie n'est pas des plus heureuses.

CUISINER AU GOÛT DU CŒUR
Bonnie Stern
Éditions Trécarré

ACTUEL GOURMAND



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Pour faire vos gammes avec les vins de zinfandel, débutez avec un très beau « zin » qui plaira à ceux qui sont habituellement rebutés par le profil musclé des vins de ce cépage. Le Zinfandel Bonterra 2004 Mendocino County, Bonterra Vineyards, États-Unis (23,15 \$; S-530 139) est de mise. Parfait pour l'union avec la lasagne bolognaise épicée, les pâtes au chorizo épicées, la moussaka ou les côtes levées sauce barbecue épicée.

Le sang chaud du zinfandel

Pour poursuivre mes chroniques sur les rouges d'hiver, commencées la semaine dernière avec l'amarone et le ripasso de Vénétie, et qui se concluront samedi prochain avec les portos de type vintage et LBV, le zinfandel est sans contredit le cépage rouge pouvant donner les vins les plus colorés et les plus puissants qui soient en sol américain. Avec une moyenne d'alcool se situant à 14,5 %, une couleur profonde, une structure volumineuse et des saveurs pénétrantes, le « zin » a beau être né sous le soleil de la Californie, il n'en demeure pas moins un choix plus judicieux en période hivernale qu'en saison chaude. Spécialement avec la cuisine protéinée des longs mois d'hiver.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Cépage sibyllin, tel Zelig, le personnage aux personnalités multiples du film du même nom de Woody Allen, le zinfandel permet l'élaboration de vins au spectre très large, allant du blanc simple et coulant au rouge puissamment musclé, en passant par le rouge plaisant à la Beaujolaise, le rouge corsé et généreux ainsi que le rouge capiteux et sucré rappelant le porto. Il faut dire que le zin-

-, sans oublier les grandissimes « zins » de Ridge et de Turley, est celui des zinfandels à la couleur soutenue, au nez exubérant de fruits rouges et noirs, un brin épicé, à la bouche à la fois pleine et généreuse, au coffre pouvant être imposant, non dénué de race.

Certains ingrédients, comme pour tous les cépages, ont un certain pouvoir liant avec des types de vins qui leur siéent mieux que d'autres. Pour les rouges de zinfandel, c'est le cas des sauces au fromage bleu, au café noir, au porto LBV ou au boudin noir et au vin rouge, sans oublier la sauce barbecue épicée, la bolognaise épicée et la fameuse sauce molé (sauce mexicaine au chocolat épicée). Il s'acoquine aussi avec des mets relevés de puissantes épices comme les baies de genévrier,

les plats dominés par la présence du chorizo. Il apprécie les viandes rouges, braisées ou fortement grillées, tout comme les viandes fumées, spécialement le porc fumé. Les abats, comme les rognons de veau, et, dans certains cas, les viandes de gibier, ne lui résistent pas.

Ses tanins pouvant être imposants, il s'assouplit au contact fibreux des plats de haricots, comme le cassoulet et le chili con carne. Malgré que le « zin » se digère mieux en saison froide, il n'en demeure pas moins un excellent passe-partout à l'heure du barbecue où les saveurs des aliments sont intensifiées par des notes grillées de fumée et de caramel. Réservez-le alors pour les grillades du printemps et des dernières belles journées de l'automne – à moins que vous ne soyez de ceux qui cuis-

États-Unis (23,15 \$; S-530 139) est de mise. Vous y dénicheriez un rouge passablement riche au nez, qui s'ouvre plus après un temps d'oxygénation en carafe, à la bouche étonnamment détendue pour un zin à 14,5 % d'alcool, aux tanins très fins et sagement enveloppés dans une gangue presque moelleuse, aux saveurs rappelant le bleu et le cacao, se montrant généreuses et d'une bonne allonge. Parfait pour l'union avec la lasagne bolognaise épicée, les pâtes au chorizo épicées, la moussaka ou les côtes levées sauce barbecue épicée.

Pour réussir l'accord avec des plats de puissance modérée, comme les fettuccine aux tomates séchées et aux olives noires, ainsi que les brochettes de boeuf au fromage bleu, optez pour un vin plus enveloppant, comme le Zinfandel Ravenswood Vintner's Blend 2004 California, Ravenswood, États-Unis (19,80 \$; C-427 021), au style engageant, voluptueux et confit à souhait, d'un certain volume, tannique, sans excès, frais, harmonieux et juteux.

Vous cherchez plutôt un « zin » qui déménage ? Choisissez alors le poivré Zinfandel Cardinal Zin 2004 California, Bonny Doon Vineyards, États-Unis (26,95 \$; S-10 253 351). Du solide, qui offre à boire et à manger, et qui sera en osmose avec des mets pénétrants comme le hamburger d'agneau aux poivrons rouges confits et au paprika, le filet de porc aux clous de girofle et au café noir, le gigot d'agneau aux cent gousses d'ail ou les rognons de veau aux champignons et aux baies de genévrier.

Enfin, avec un excellent vin comme le Zinfandel Easton 2004 Amador County, Domaine de la Terre Rouge, États-Unis (21,40 \$; S-897 132), qui se montre sous un profil aromatique rappelant celui des meilleurs portos de type ruby – tout en étant bel et bien sec en bouche –, exhalant de riches

QUELQUES HARMONIES...

Lasagne bolognaise épicée, pâtes au chorizo épicées, moussaka ou côtes levées sauce barbecue épicée. Zinfandel Bonterra 2004 Mendocino County, États-Unis (23,15 \$; S-530 139)

Fettuccine aux tomates séchées et aux olives noires ou brochettes de boeuf au fromage bleu. Zinfandel Ravenswood Vintner's Blend 2004 California, États-Unis (19,80 \$; C-427 021)

Hamburger d'agneau aux poivrons rouges confits et au paprika, filet de porc aux clous de girofle et au café noir, gigot d'agneau aux cent gousses d'ail ou rognons de veau aux champignons et aux baies de genévrier. Zinfandel Cardinal Zin 2004 California, Bonny Doon Vineyards, États-Unis (26,95 \$; S-10 253 351)

Viande rouge en sauce chocolatée ou en sauce aigre-douce épicée. Zinfandel Easton 2004 Amador County, Domaine de la Terre Rouge, États-Unis (21,40 \$; S-897 132)

et capiteux effluves de cerises macérées à l'eau-de-vie, de poivre et de chocolat noir, à la bouche d'une grande générosité, liée à une subtile fraîcheur sous-jacente, vous aurez besoin d'un plat de viande rouge en sauce chocolatée ou en sauce aigre-douce bien épicée.

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2007*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

fandel, même s'il domine dans l'assemblage final, est souvent assemblé avec d'autres cépages, comme la petite sirah, le carignan et l'alicante bouschet, ce qui élargit grandement la palette de styles.

Mais le style le plus apprécié, qui se détache du lot quant à la qualité des vins, popularisé au début des années 90 par des domaines tels que Ravenswood, Ridge et Rosenblum – les trois grands zinfandels de Californie

le clou de girofle, l'anis étoilé, les différents poivres, le curry, le romarin frais, le paprika, le pimenton, ainsi que l'ail et les parfums balsamiques.

En revanche, les sauces trop puissantes, à base de piments très forts, soulignent l'alcool des zinfandels si ces derniers ne sont pas servis avec un brin rafraîchissant. Il est un des rares vins rouges à bien supporter les sauces à la menthe. Lui conviennent aussi le curry d'agneau et

ment au barbecue habillés d'un Kanuk en plein hiver!

À table

Pour faire vos gammes avec les vins de zinfandel, débutez avec un très beau « zin » californien, provenant de raisins issus de culture organique, qui plaira à ceux qui sont habituellement rebutés par le profil musclé des vins de ce cépage. Le Zinfandel Bonterra 2004 Mendocino County, Bonterra Vineyards,



Un lot de beaux vins d'Italie



JACQUES BENOIT
DU VIN

Bon an, mal an, l'Italie s'en tire avec une part de marché de 24% en volume, ce pourcentage demeurant stable depuis au moins 2002.

Autrement dit, sur quatre bouteilles vendues, une (ou tout près d'une) est italienne, rappelle-t-on à ce sujet à la SAQ.

Cette performance remarquable de l'Italie la situe, en volume, au deuxième rang, derrière la France, qui a vu reculer sa part de marché tout en restant nettement en tête avec 32%.

La France (faut-il le rappeler?) reste le leader incontesté de la viticulture mondiale, grâce à la diversité exceptionnelle de sa production, grâce également au nombre élevé de ses grands et très grands vins, de multiples appellations.

Elle a de multiples concurrents, mais seule l'Italie – comme d'ailleurs sur le marché québécois! – s'en approche réellement, pour les mêmes raisons.

Sa production est en effet diversifiée, abondante, et les grands vins italiens sont de plus en plus nombreux.

Autre facteur qui joue en faveur de l'Italie: même si les prix des vins italiens augmentent, ils restent plus ou moins raisonnables, et n'atteignent donc pas les niveaux farmineux où en sont arrivés, entre autres, les grands bordeaux et les grands bourgognes.

Rien d'étonnant, étant donné tout cela, que la SAQ ait décidé de mettre en marché d'un coup, deux fois l'an, une bonne gamme de nouveautés d'Italie.

La première de ces opérations, l'automne dernier, réunissait 96 vins, alors que celle-ci en regroupe 21, tous des rouges, qui ont été mis en vente il y a deux jours.

Vendus dans les succursales Sélection, les 21 vins, que la presse spécialisée a pu goûter à l'invitation de la société d'État, sont identifiés dans les points de vente par le panneau « Vins italiens de renom ».

Précision utile: j'ai dégusté les cinq premiers vins à bouteilles découvertes – en sachant donc de quels vins il s'agissait –, et les 16 restants à l'aveugle.

Et, comme toujours en pareil cas, j'ai noté bas.

En voici donc de courtes descriptions, dans l'ordre où les vins furent dégustés.

> Dolcetto d'Alba 2005 Luciano Sandrone. Très beau Dolcetto, bien coloré, dense, un peu carré, mais

aux saveurs éclatantes. Au nez, on le dirait un peu épicé-boisé, alors qu'il a été élevé en cuves d'acier inoxydable. Le meilleur rapport qualité-prix du lot, à mon sens. 299 caisses disponibles.

\$, 10 456 440, 22,35 \$, ★★★1/2, \$\$\$1/2, 2007-2009.

> Dolcetto d'Alba 2005 Bruno Giacosa. Deux bouteilles de goûtées. La bouche est serrée, assez austère, mais le bouquet est déparé par une note animale. 150 caisses.

\$, 10 693 381, 26,35 \$, ★★1/2, \$\$\$, 2007-2010?

> Cerasuolo di Vittoria 2004 Planeta. Vin rouge de Sicile, de Frappato (60%) et de Nero d'Avola (40%), au bouquet nuancé, de fruits rouges et cuits. Moyennement corsé, harmonieux. Très réussi. 125 caisses.

\$, 10 553 362, 22,60 \$, ★★★, \$\$\$1/2, 2007-2008?

> Barbaresco 2003 Pelisserao. Un vrai Barbaresco bien typé, au bouquet marqué par des notes de figues séchées. Corsé, tannique, assez raide, et solide. Pour amateurs de vins de Nebbiolo, du Piémont. Impeccable dans son genre. 150 caisses.

\$, 10 693 331, 74 \$, ★★★1/2, \$\$\$\$\$, 2007-2011.

> Toscana 2005 Campo di Sasso Insooglio del Cinghiale. Vin élaboré avec surtout du Merlot (50%) et de la Syrah (20%), au bouquet de fruits noirs, plutôt d'un bloc. Charnu, d'une bonne concentration, avec un goût particulier. Très bon. 750 caisses.

\$, 10 483 405, 29 \$, ★★★1/2, \$\$\$1/2, 2007-2010?

> Toscana 2004 Le Volte Dell'Ornellaia. Vin de Sangiovese (50%), Merlot (35%) et Cabernet Sauvignon (15%), de corps moyen, au bouquet non sans nuances, aux notes de fruits cuits, mais pas du tout déclinant. Savoureux. Produit par Ornellaia avec des raisins achetés à d'autres vigneron. 1000 caisses.

\$, 878 322, 26,95 \$, ★★★, \$\$\$, 2007-2009?

> Toscana 2004 Lucente della Vite. Bien coloré, un bouquet dans lequel dominent les cépages bordelais, ce vin étant fait de Merlot, Sangiovese et Cabernet Sauvignon. Avec au nez une note viandeuse. Dense, compact, de beaux tannins. Très bon, mais cher. 750 caisses.

\$, 860 627, 39 \$, ★★★, \$\$\$\$\$, 2007-2011.

> Toscana 2004 Crognolo Sette Ponti. Superbe vin de Sangiovese (80%) et de Merlot (20%), au bouquet large, très Sangiovese et aux notes de raisins séchés. Corsé, tannique, mais sans rugosité. Sérieux... et supérieur au précédent. 150 caisses.

\$, 10 297 039, 37,50 \$, ★★★1/2, \$\$\$\$\$, 2007-2010.

> Bolgheri 2003 Piastraia. Autre très beau vin, du niveau du Crognolo, dense, tannique sans dureté, dans lequel le Sangiovese m'a semblé dominer, bien qu'il ne représente que 25% de l'assemblage, ce à quoi s'ajoutent à parts égales Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah. 300 caisses.

\$, 879 197, 39,75 \$, ★★★ 1/2, \$\$\$\$\$, 2007-2010.

> Toscana 2004 Guidalberto San Guido. Richement coloré, son bouquet de fruits noirs, passablement boisé, met en évidence les cépages bordelais, soit le Cabernet Sauvignon (40%) et le Merlot (40%), plus du Sangiovese (20%). Plus que moyennement corsé, et élevé en fûts de chêne français et américain, son boisé est très présent. Cher. 150 caisses.

\$, 10 483 384, 53 \$, ★★★, \$\$\$\$\$1/2, 2007-2009.

> Toscana 2004 Le Serre Nuove Dell'Ornellaia. Magnifique vin au bouquet complexe, aux nuances discrètes de figues séchées, ce qu'on retrouve en bouche. Élégant, pourvu d'une belle texture, il est élaboré avec seulement des cépages bordelais, soit surtout du Cabernet Sauvignon (40%) et du Merlot (40%). Deuxième vin d'Ornellaia. 500 caisses.

\$, 10 223 574, 56,95 \$, ★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2007-2010.

> Toscana 2004 Oreno Sette Ponti. Bien coloré, un peu animal au nez (à cause des brettanomyces – une levure qui donne ces arômes indésirables), avec les cépages bordelais, Cabernet Sauvignon et Merlot à parts égales, qui supplantent au plan aromatique le Sangiovese (50%). Dense, compact. Très cher. 75 caisses.

\$, 10 297 047, 68 \$, ★★★, \$\$\$\$\$, 2007-2010?

> Toscana 2004 Pino di Biserno Campo di Sasso. Uniquement des variétés bordelaises (Merlot, Cabernet franc et Petit Verdot, dans des proportions non spécifiées), avec un boisé insistant, aux nuances de

sciure de bois. Travaillé, flatteur – il faut aimer le genre. 12 mois en fûts de chêne français, dont une partie de fûts neufs. Cher. 100 caisses.

\$, 10 670 411, 58 \$, ★★★, \$\$\$\$\$1/2, 2007-2010.

> Toscana 2001 Il Blu Brancaia. Violacé, le vin le plus coloré jusque-là. Bouquet ample, très mûr, de fruits noirs, j'ai cru qu'il s'agissait d'un Brunello di Montalcino. Corsé,

dense, ses tannins sont bien enveloppés. Très beau vin, fait de Sangiovese (55%), de Merlot (40%) et de Cabernet Sauvignon (5%), les deux tiers sont élevés en fûts neufs. 68 caisses.

\$, 10 256 510, 69 \$, ★★★1/2, \$\$\$\$\$1/2, 2007-2011?

Suivaient sept Brunellos di Montalcino 2001, dont il sera question samedi prochain.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Bourgogne 2005 Réserve de la Chèvre Noire. Le bouquet semble banal au début, puis, en agitant le vin dans le verre, il s'anime, et on reconnaît bien le Pinot noir. Plutôt léger à moyennement corsé, peu tannique, ses arômes sont francs, avec un bon goût de fruit.
C, 237 875, 19,40 \$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2008.

Hattenheimer Schützenhaus 2005 Riesling Kabinett Rheingau Balthasar Röss. Vin blanc allemand de Riesling, au caractère bien Riesling sans qu'il soit particulièrement distingué, léger en bouche, avec cette pointe de sucre à peu près toujours présente dans les vins allemands. Fort bon. En apéritif ou pour accompagner des plats de cuisine asiatique ou qui s'en inspirent.
\$, 10 244 551, 17,90 \$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2009.

Costers del Segre 2001 Cabernet Sauvignon Raimat. Vin rouge d'Espagne, d'une couleur grenat-acajou assez évoluée, au bouquet marqué par des notes de cuir et d'épices, ce vin étant élevé deux ans en fûts de chêne américain. Plus que moyennement corsé, tannique sans être dur, ses saveurs sont également marquées par le bois. Très bon à sa manière.
\$, 10 270 135, 19,45 \$, ★★★, \$\$, 2007-2009.

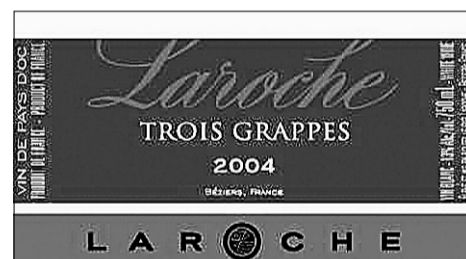
Priorat 2003 Mas Igneus. Pourpre foncé, et fait surtout de Grenache (70%), c'est un vin au bouquet généreux, de fruits rouges, bien épicé-boisé sans que ce soit exagéré. Et puis dense, charnu, sur des tannins solides, mais bien enrobés.
\$, 10 358 671, 30,50 \$, ★★★ et même ★★★ 1/2, \$\$\$1/2, 2007-2010.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin de Pays d'Oc 2005 Trois Grappes Laroche

Le Languedoc continue de réserver de nombreuses et agréables surprises, tel cet étonnant vin blanc qu'est le **Vin de Pays d'Oc 2005 Trois Grappes Laroche**, d'un jaune assez soutenu, au bouquet invitant de fruits confits relevé par une note boisée très discrète. Fait de Chardonnay, dont une partie passe en fûts, de Sauvignon blanc et de Tarret, un cépage peu connu, il est tout aussi convaincant en bouche, grâce à la qualité et à la franchise de son fruit. On se régale, à très petit prix...

C, 10 324 615, 10,95 \$, ★★ 1/2, \$, 2007.



La SAQ et vous



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Ambiance électorale oblige, je vous ai demandé ces deux dernières semaines de vous exprimer en m'envoyant vos suggestions pour améliorer la SAQ. Le taux de participation des lecteurs a été élevé, ce qui fait, et je m'en excuse, que je ne peux pas toutes les publier.

Volontairement, je n'ai pas retenu les plaidoyers en faveur de la privatisation (l'exercice vise à améliorer la SAQ, nous ferons le débat de la privatisation une autre fois, c'est promis) et les requêtes en faveur d'un produit en particulier.

Voici donc vos réflexions sur cette société d'État que l'on aime tant haïr. Suivront, la semaine prochaine, le deuxième volet et, la semaine suivante, mes suggestions pour une SAQ-plus-meilleure.

Une SAQ plus branchée!

Henri A. Roy: Je suis un des plus anciens clients du *Courrier vinicole*. C'est un bon service qui n'a pas beaucoup évolué. Trop peu de publication! Pourquoi ne pas se servir du *Courrier* pour vendre les grands italiens (Tignanello, Sassicaia). C'est soviétique d'attendre en ligne dans le froid tôt le matin. Le vin peut très bien se vendre sur Internet. On pourrait s'inscrire pour recevoir les avis (de produits disponibles).

Pierre Brault: Plusieurs suggestions pour améliorer le service en ligne: offrir les inventaires en temps réel. Combien de fois nous faisons-nous dire qu'il ne faut pas se fier aux inventaires affichés sur le site Web. Augmenter le nombre de produits disponibles par le biais de SAQ.com. De fait, pourquoi ne pas tous les mettre à la disponibilité des internautes?; avec des fiches descriptives de chaque produit, avec une suggestion de plats à servir avec ce vin et les cotes d'évaluation de Benoit, Phaneuf, Chartier, Parker, *Wine Spectator*, etc.

Un cru Kyoto?

Jules Fontaine: La plupart des grands supermarchés accordent à leurs clients un rabais de cinq sous par sac écologique fourni par leurs clients. Pourquoi la SAQ ne ferait-elle pas de même? Et pourquoi mettre les bouteilles de vin dans des sacs de papier, quand ces bouteilles sont ensuite mises dans les sacs jetables de la SAQ? Richard Bastien: Il est impardonnable en 2007 de ne pas récupérer les bouteilles de vin. Celles-ci devraient avoir une consigne comme les boissons gazeuses.

Étalage et frigo

André Couture: Je souhaite que la SAQ facilite la recherche des bouteilles sur ses tablettes (surtout dans les SAQ Sélection). Même en ayant les coordonnées et le code d'une bouteille, il faut faire appel à un employé pour la trouver. Si les employés étaient moins occupés à chercher des produits, ils seraient plus disponibles pour les conseils.

Jean-Bernard Landry: Les produits que nous retrouvons dans les réfrigérateurs sont-ils

sélectionnés en fonction de leur popularité ou en fonction des primes payées par les négociants pour obtenir des places privilégiées? Il est fréquent de ne retrouver aucun Champagne au froid. Je remarque aussi une tendance flagrante des employés de la SAQ à systématiquement privilégier des vins d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Argentine et d'Afrique du Sud au détriment des français, italiens ou même espagnols. Deux fois dernièrement, m'a-t-on recommandé chaleureusement, une piquette de Nouvelle-Zélande avec « twist cap » (à 18 \$!). Je soupçonne très sérieusement la SAQ de favoriser ainsi certains vins aux profits plus intéressants...

Francis Bouwmeester: Le peu de place fait aux vins québécois à la SAQ est déplorable. Pas de vins québécois dans les frigos, pas de vins québécois dans les bords d'îlots, pas de vins québécois en entrant dans une SAQ, pas de vins québécois sur le bord des caisses... Les gérants de SAQ vous répondront que ça ne se vend pas...

Des Air miles SAQ?

Simon Dubé: La SAQ, en situation de monopole, ne se préoccupe pas beaucoup de la fidélité de sa clientèle. Pourquoi pas un concept comme la

carte Air miles? Accumuler des points de récompense en fonction de nos achats m'apparaît comme un concept équitable. Certains diront qu'il s'agit d'un incitatif à la consommation et en tant que travailleur social, cela me préoccupe évidemment, mais pour l'occasion, je pense à ma bourse!

Des ventes hebdomadaires?

Jean Paris: Gaétan Frigon (l'ancien PDG de la SAQ) a été critiqué pour son choix de limousine, mais c'était de la petite bière à la suite des récentes manipulations auprès des fournisseurs. N'a-t-il pas sorti la SAQ de sa poussière administrative au cours de son mandat? Pourquoi ne pas redonner au consommateur ses promotions hebdomadaires? Des vraies et non pas ces simili-promotions via circulaire illustrant une grande proportion de produits à prix régulier? Et que dire de la vente du Boxing Day avec ses réductions de 25% sur l'ensemble de la gamme de produits et non sur les produits en voie de délistage comme c'est le cas actuellement.

La semaine prochaine: Suivre le modèle ontarien?

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

ACTUEL GOURMAND

Souvenirs d'Irlande



RAFAËLE GERMAIN
IVRESSES
COLLABORATION SPÉCIALE

De l'Irlande, j'ai tout aimé. J'ai aimé sa musique et le son de ses nuits, j'ai aimé par-dessus tout l'accent de ses hommes. J'ai aimé les rues de sa capitale et le relief tendre de ses campagnes. J'ai aimé ses couleurs – l'Irlande

est verte, tout le monde le sait, mais elle est aussi un camaïeu de gris magnifiques, le gris profond et lumineux de la mer qui l'entoure, le noble gris des forts celtiques en ruine, le gris tellement tendre de son ciel immense. J'ai aimé ses parfums, aussi, l'odeur des vieilles pierres, de la tourbe retournée, de la brume. En Irlande, j'ai appris que la brume pouvait sentir quelque chose.

Je n'ai pas mis les pieds là-bas depuis plus de 10 ans. Mais ils se souviennent encore, mes pieds, des chemins de l'ouest du pays sur lesquels j'ai marché, des gâteaux de boue qui s'accoulaient sous la semelle de mes

chaussures, des bouses grises que j'avais prises pour des roches et dans lesquelles je me suis enfoncée en riant.

Je me souviens du vent. J'ai déjà lu quelque part que les habitants des pays où il vente toujours sont tous atteints d'une folie unique. Sur les îles d'Aran, au large de l'Irlande, j'ai entrevu un peu ce que cette phrase voulait dire. Du vent partout, dans tous les sens, un vent qui venait de la mer mais semblait émaner de la terre, tout droit sorti des landes. Je me souviens qu'un jour, à Dublin, il pleuvait alors que le ciel était bleu. C'était la pluie des montagnes qui était portée jusqu'à

nous, le mauvais temps des hauteurs que le vent nous apportait, fidèle, prévisible, infini.

Je me souviens de l'eau. Des enfants sautant au bout d'un quai, en plein soleil, dans une mer glaciale – des enfants roux et blonds, des enfants aux cheveux noirs et aux yeux bleus. Une chute s'écoulant entre deux montagnes sur la route de Glendalough, qui allait mourir au creux d'une vallée qu'on devinait à peine, lovée entre deux fesses vertes et fécondes. Une humidité qui partout se transformait en verdure brillante et féconde – par moments j'ai cru qu'on aurait pu faire pousser quelque chose à même l'air, dans

le brouillard épais qui couvrait souvent l'île.

Je n'ai rien ramené de tangible de ce pays. Mais des visages me hantent à ce jour, un visage blond à taches de rousseurs, un visage roux et rond, un autre aux yeux si bleus qu'ils semblaient parfois noirs. Des odeurs m'ont suivies aussi, qui se sont incrustées comme certaines musiques, comme certaines images – des chevaux sauvages près de Killarney, le rythme d'un bodhran, le goût de la bière, la musique de Lir, le soleil se levant sur la baie de Dublin – j'ai tout aimé de l'Irlande. J'en garde, quelque part en moi, un tatouage vert émeraude.

Confusion sur la pomme de terre de Saint-Amable



STÉPHANIE BÉRUBÉ
EN BREF



L'Agence canadienne d'inspection des aliments interdit que les pommes de terre de Saint-Amable quittent la ville. Depuis que l'on a découvert un ver microscopique dans le sol l'été dernier, les pommes de terre sont en quarantaine. Comme ils doivent continuer de travailler malgré tout, certains producteurs font venir des pommes de terre d'autres régions du Québec, les mettent en sac et les revendent, partout au Québec. Il ne faut donc pas s'inquiéter de voir Saint-Amable sur des sacs de pommes de terre à l'épicerie: il s'agit de l'endroit où elles ont été emballées et non produites.

D'où vient ma banane ?

Une nouvelle tendance alimentaire se dessine, maintenant que les consommateurs sont de plus en plus curieux sur la provenance de leurs aliments. La compagnie Dôle fait un pas de plus pour satisfaire sa clientèle : chacune de ses bananes est désormais munie d'un code de ferme. Vous voulez

savoir d'où vient votre fruit? Vous visitez le site de Dôle biologique et l'on vous donnera des informations sur la ferme. Le système de traçabilité ne tient évidemment que pour les bananes bio. Pour l'instant. Le magazine *Business Week* notait cette semaine qu'une importante coopérative américaine offrait la même chose pour ses boissons de soya biologiques depuis 2004.

Travailleurs en alimentation majeurs et vaccinés

La Ville de Los Angeles étudie présentement la possibilité d'imposer le vaccin contre l'hépatite A pour tous ses travailleurs en alimentation. Le mois dernier, un cuisinier des services alimentaires du populaire chef Wolfgang Puck avait été déclaré positif. On avait averti plus de 3500 clients qui avaient mangé dans une douzaine de comptoirs différents d'être vigilants. La Ville évalue présentement les coûts d'une telle campagne de vaccination: chaque vaccin coûte environ 200\$ et autour de 100 000 travailleurs pourraient devoir passer chez l'infirmière.



Un autre plus pour le chocolat

Une nouvelle étude vient confirmer les bienfaits des flavonoïdes du chocolat. Cette fois, la recherche a été menée en Amérique du Sud, par un spécialiste de l'école de médecine de Harvard. Le D^r Norman Hollenberg s'est intéressé aux Indiens Kuna du Panama, qui consomment énormément de boisson chocolatée. Jusqu'à 40 tasses de cacao par semaine. Il ne s'agit pas de chocolat chaud sucré, mais d'une boisson très riche en flavonoïdes et en épicatechine, une composante souvent absente des produits chocolatisés industriels. Les Indiens Kuna ne souffrent ni d'hypertension ni de dégénérescence cérébrale. Lorsqu'il a présenté ses résultats, le D^r Hollenberg a indiqué que le véritable cacao pourrait être aussi important pour la santé que la pénicilline.

McDonald's ouvre la porte à Pepsi

Finie l'exclusivité de Coca-Cola: les restaurants McDonald's viennent d'ouvrir la porte à une compagnie longtemps bannie de leurs comptoirs: Pepsi. Plusieurs produits de Pepsi, dont leurs populaires boissons Gatorade et le thé glacé Lipton, seront maintenant disponibles aux États-Unis. Seulement quelques restaurants américains les offrent pour l'instant, et il n'est pas question d'ajouter du Pepsi dans les fontaines, à côté du Coca-Cola. L'idée, de toute façon, est d'offrir de nouvelles options aux consommateurs qui délaissent les boissons gazeuses. Bientôt au Canada, sans doute.

Un café sans brûlement

Après les cafés aromatisés et décaféinés, voici les cafés doux, pour les consommateurs qui ont l'estomac fragile. Le *New York Times* mentionnait cette semaine que Folgers investit à son tour ce marché prometteur. La compagnie croit que les cafés réduits en acidité pourraient rapidement accaparer 10% du marché. Environ 40 millions d'Américains ont diminué leur consommation de café, rapporte le quotidien new-yorkais. Et avec le vieillissement de la population, les produits moins acides risquent d'être de plus en plus populaires.



PLANÈTE BOUFFE

Huile d'olive à tartiner

Le SIAL est à nos portes. Le Salon international de l'alimentation réunira à Montréal à la fin du mois tous les fous de la bouffe à l'affût des nouvelles tendances de la fourchette. En voici une: l'huile d'olive à tartiner. Celle-ci arrive directement de Provence, de la maison à l'Olivier, grossiste en huile. Elle ne contient que de l'huile d'olive et de l'émulsifiant, sans gras trans. La pâte à tartiner est parfois aromatisée, à l'ail, au basilic, au citron. Pratique. Le produit sera disponible au Canada au printemps.



AGENDA GOURMAND VIOLAINE BALLIVY

Manger santé

Montréal accueille cette fin de semaine la 10^e exposition annuelle *Manger santé*. Plus de 200 exposants réunis pour causer des impacts de notre alimentation et de notre mode de vie sur la santé et l'environnement. Côté cuisine : des aliments biologiques ou certifiés sans OGM, des aliments naturels et des produits du terroir, et surtout, quelques cours gratuits. On retient entre autres plusieurs ateliers de cuisine végétarienne menés par Yves Labrecque – chef des restaurants Le Commensal – celui sur la préparation du pain – mené par Éric Blais, de la boulangerie Première Moisson, ou encore, la conférence *La nutrition gourmande*, du chef et auteur Thierry Daraize.

Programmation complète et liste des exposants : www.expomangersante.com
Coût : 10 \$, gratuit pour les moins de 12 ans.
Au Palais des congrès de Montréal.

Manger bio et local

Les champs dorment encore sous une épaisse couche de neige, mais voilà que le temps est déjà arrivé de s'inscrire au programme de paniers de fruits et légumes biologiques du groupe Équiterre. Le service est doublement avantageux : les participants sont assurés d'un approvisionnement hebdomadaire en produits de qualité, mûris à point et certifiés sans OGM, tout en soutenant l'agriculture locale. L'atmosphère aussi s'en porte mieux : la faible distance entre la ferme et l'assiette réduit d'autant la production de gaz à effet de serre. Le prix et la taille des paniers varient légèrement d'un fermier à l'autre.

Pour connaître le point de livraison le plus près de chez soi : www.equiterre.org
Attention : le nombre de clients est limité.
Mieux vaut donc réserver rapidement.

Goûter l'érable

Depuis la mi-décembre, la ville de Repentigny s'est enrichie d'un nouveau marché public, le Marché champêtre, qui héberge sous son toit une douzaine d'artisans de la région. Or, voilà que l'on y annonce déjà des changements. Mois de mars oblige, dans cette région riche en érablières, un chapiteau extérieur a été greffé au marché afin de promouvoir la dernière cuvée des producteurs acéricoles du coin. Tire sur la neige, beurre d'érable, sirop. C'est sucré, ça fond sous la langue. C'est le signal de l'arrivée du printemps. On ne saurait tourner le dos à tout cela.

Le mois de l'érable au Marché champêtre de Lanaudière, 439, rue Notre-Dame, Repentigny.
Ouverture : vendredi, de 10 h à 21 h et samedi, de 9 h à 17 h.