

ACTUEL

magazine



DANIEL VÉZINA SAINT-VALENTIN, FÊTE DES SENS PAGES 10 À 15



L'AMOUR

en cinq tableaux

UN DOSSIER DE SYLVIE ST-JACQUES
PAGES 4 À 8

PLUS OU MOINS

Votre dose hebdomadaire d'observations superficielles, de commentaires gratuits et autres considérations totalement subjectives.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PLUS

The Office

La série britannique est probablement la meilleure comédie des dernières années, et la seule raison de s'abonner à la décevante chaîne BBC Canada. La chaîne numérique diffuse en ce moment la première saison. La deuxième (et dernière) série, marquée par la fusion avec le bureau de Swindon, débute le 26 mars.

Orkut.com

Créé par Google (qui poursuit sa mainmise sur l'univers), une sorte de *Friendster* plus raffiné. Sur invitation seulement pour le moment.

Le style concierge

Vu sur les jeans de la collection printemps/été de Prada : des porte-clés pendants sur le côté. Facilement reproductibles pour seulement, oh ! un dollar.

Les campagnes institutionnelles réussies

Bravo à l'Agence métropolitaine de transport pour sa nouvelle campagne publicitaire, qui réinterprète les codes utilisés habituellement dans les publicités de voitures.

MOINS

L'hypocrisie

« S'excuser » pour son coup de promotion très réussi. « Appuyer » l'accord de Kyoto mais encourager la production de gaz à effet de serre. « Travailler » à l'hôtel de ville de Montréal, mais être contre la fusion, et bien d'autres...



PHOTO PRESSE CANADIENNE

La multiplication des marmottes météorologues

Avant, il y en avait une seule. Puis deux. Puis six. Si bien qu'aujourd'hui il doit y en avoir quelque chose comme 42. Encore cinq semaines d'hiver ? Espérons qu'elles mourront de faim d'ici là.

Les crunches

Prouvé scientifiquement : ces infernaux demi-redressements assis ne sont même pas vraiment efficaces. Arg !

L'avalanche médiatique Star Académie

Ça recommence dimanche. Mais vous le saviez déjà, bien sûr.

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Donner = bon

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Récemment, un organisme de charité m'a sollicité par téléphone. J'étais réticent à donner, jusqu'au moment où la représentante a mentionné qu'en échange d'une contribution de 40 \$ ou plus, je recevrais une paire de billets pour un spectacle qui m'intéressait.

Jugeant qu'il s'agissait d'un excellent rapport qualité-prix, j'ai donné mes 40 \$ à l'organisme. Est-ce éthique de faire un don pour, avant tout, obtenir des billets en retour ?

Paul Dubois
Montréal

R Lorsque cet organisme vous a sollicité, il voulait votre argent, pas une dé-

monstration de la sincérité de vos sentiments altruistes. Vous ne l'avez donc pas trompé, et n'avez rien à vous reprocher.

D'ailleurs, cette paire de billets était justement offerte afin de vous inciter à donner, ce qui a de toute évidence magnifiquement réussi.

En éthique, le résultat concret d'une action est généralement plus important que les motifs qui la sous-tendent. Que vous ayez fait un don pour recevoir des billets ou parce que vous considérez que c'est un devoir moral, le résultat est le même : l'organisme dispose de 40 \$ supplémentaires.

Pour illustrer autrement ce raisonnement : l'individu qui retourne ses bouteilles vides afin de toucher l'argent de la consigne pause un geste infiniment plus moral que celui qui, aussi conscientisé et sensible soit-il aux pro-

blèmes environnementaux, jette ses bouteilles avec les ordures destinées à l'enfouissement.

C'est le résultat qui compte, pas les motifs. L'intérêt personnel n'est donc pas de facto immoral.

D'ailleurs, on pourrait se demander si, de toute façon, il nous arrive vraiment d'agir de manière purement altruiste et désintéressée. Au cours des siècles, de nombreux philosophes en ont douté, affirmant que même lorsque nous pensons agir pour le bien d'autrui, nous le faisons d'abord pour nous sentir bien, parce que nous aimons l'image de nous-même en tant que personne bonne et moralement supérieure. Thomas Hobbes (1588-1679), par exemple, soutient dans le *Léviathan* que toutes nos actions visent avant tout notre bien-être personnel. Selon ce principe, bien que

pour une action donnée le bénéfique pour autrui (un nouveau puits pour ce village équatorien, par exemple) soit parfois plus tangible que notre bénéfique personnel (être fier de soi parce qu'on a bien agi, par exemple), nous sommes malgré tout principalement préoccupés par notre petite personne.

Mais voilà des considérations bien philosophiques pour un vendredi matin... Pour utiliser une formule plus appropriée aux circonstances : donner = bon ; ne pas donner = pas bon.

Q Je m'inquiète beaucoup pour l'environnement et je suis parfois devant un dilemme. Par exemple, les boîtes de conserve qu'il faut nettoyer avant de les mettre au recyclage : recycler les matières est important, mais utiliser l'eau avec parcimonie aussi.

Vaut-il mieux laver les boîtes (entre autre celles contenant de la nourriture d'animaux, difficiles à nettoyer) et gaspiller l'eau,

ou les jeter en oubliant le recyclage ?

Marc-André
Rosemère

R Votre dilemme repose sur une proposition fallacieuse : choisir entre nettoyer à grande eau les boîtes de conserve ou ne pas les recycler. Heureusement, la situation n'est pas aussi catégorique.

Rincer les boîtes de conserve avec l'eau potable est peut-être la solution la plus facile, mais ce n'est certainement pas la seule. Rien ne vous empêche, par exemple, de laver vos boîtes dans votre bac à vaisselle, après que vous avez terminé. Une solution toute simple qui ne nécessitera pas d'eau supplémentaire et sera sûrement plus bénéfique pour l'environnement que l'enfouissement de matières parfaitement recyclables...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ?

Écrivez-nous à Questions existentielles au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

LE LOOK DE LA SEMAINE

TROUVAILLE



PACO RABANNE

LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

Le cœur est décidément dans l'air du temps. Il s'imprime, se brode, se pique, un par-ci, plusieurs par-là. Rosemary Rodriguez, la designer qui signe désormais la collection Paco Rabanne, réinterprète la fameuse robe fétiche des années 60. Elle troque la pastille de métal contre... le cœur d'argent! Soyez dans le coup avec ce collier d'inspiration Rabanne. De fines pièces en forme de cœur reliées par des anneaux sont montées sur une chaîne d'argent. N'est-ce pas demain la Saint-Valentin?

BIJOUX AGATHA (99 \$)
1054, AV. LAURIER OUEST, (514) 272-9313

THAO NGUYEN ET NEIL MOTA

Cette semaine le look est double, Saint-Valentin oblige. Deux personnalités. Deux individus. Mais qui ont une allure déconcertante lorsqu'ils sont réunis. S'ils sont passionnés de mode (ils en ont fait un métier, elle styliste, lui photographe), ils n'en sont pas des victimes.

« La mode, c'est lorsque tu te sens confortable avec toi-même. Ce n'est pas comment la société veut te voir. Ce sont les gens qui font la mode et non les grands designers. Ils observent notre mode de vie pour s'inspirer », explique Thao Nguyen. Épuré, simple et confortable sont les mots-clés d'un style abordable, accentué d'une touche d'originalité. Le jean prime pour ces jeunes parents. Ils sortent rarement sans. Pour les matériaux,

la coupe et les accessoires, Thao et Neil abondent dans le même sens. À première vue, leur style semble assez simple: jeans et t-shirt, mais la note personnelle qu'ils ajoutent est surprenante. Ils adorent magasiner ensemble pour trouver de beaux morceaux à petits prix. « Ce n'est pas vrai que l'on va payer des jeans à 300\$ la paire, je trouve ça ridicule », affirme Thao, avec l'approbation de Neil. Par contre, les importations européennes occupent une place de choix dans leur garde-robe, question d'agrémenter de façon novatrice leur style *streetwear*.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE



DOSSIER



en cinq tableaux

DOSSIER SYLVIE ST-JACQUES

A-t-on tout dit sur l'amour? Oui, probablement. Et même plus encore. Mais que l'on soit du genre Harold et Maude, Carrie et Mr Big, Gainsbourg et Birkin, Sharon et Ozzie, Jules, Jim et Catherine ou Minou et Pitou, des pubs de Tim Horton, notre histoire n'est jamais pareille à celle du voisin. Prétexte à ballades romantiques ou sujets d'intrigues pour les feuilletons d'après-midi, on a déjà vu l'amour transgresser les interdits, brûler en passion immortelle, sortir d'un bar à trois heures du matin ou prendre ses aises dans un long mariage tranquille.

Pour la Saint-Valentin, *Actuel* a rencontré des amoureux, cinq couples métissés, bébés, âgés, gais et branchés, qui s'aiment à leur façon.



DOSSIER

LOVE

**EVAN PRODOMOU
MICHELLE JENKINS**

35 ET 27 ANS

Fiancés depuis juin 2003

Ensemble depuis presque cinq ans.

Originaires de San Francisco. À Montréal depuis un an.

La plus grande qualité de l'autre?

MICHELLE: Son intelligence, son sens de l'humour, sa personnalité, sa façon d'être avec les gens.

EVAN: Elle est très intelligente et perspicace, elle a une bonne vision et une compréhension des choses, qu'elle sait d'ailleurs exprimer clairement.

Son pire défaut?

MICHELLE: Il s'emballer parfois un peu trop, quand il s'intéresse à quelque chose.

EVAN: Elle est parfois opiniâtre et peu ouverte aux nouvelles idées.

Qu'est-ce qui vous unit?

MICHELLE: Un sens partagé de l'aventure, un goût pour les voyages, pour entreprendre de nouveaux projets et passe-temps. Nous faisons plein de choses ensemble.

EVAN: Je n'ai jamais trouvé quelqu'un qui, comme elle, me fait sentir aussi bien. Avec elle, je suis meilleur.

L'amour, c'est quoi?

MICHELLE: C'est lorsque quelqu'un occupe une grande partie de votre vie. Même lorsqu'il n'est pas là, il vous accompagne. C'est comprendre que l'autre personne est aussi un individu que vous aimez pour ce qu'il est, mais aussi pour ce que vous êtes, ensemble. C'est lorsque quelqu'une vous amène à mieux vous aimer.

EVAN: C'est un vilain tour de la nature pour vous amener à être avec la personne avec qui vous êtes destiné à vivre.

Pourquoi êtes-vous heureux d'être ensemble?

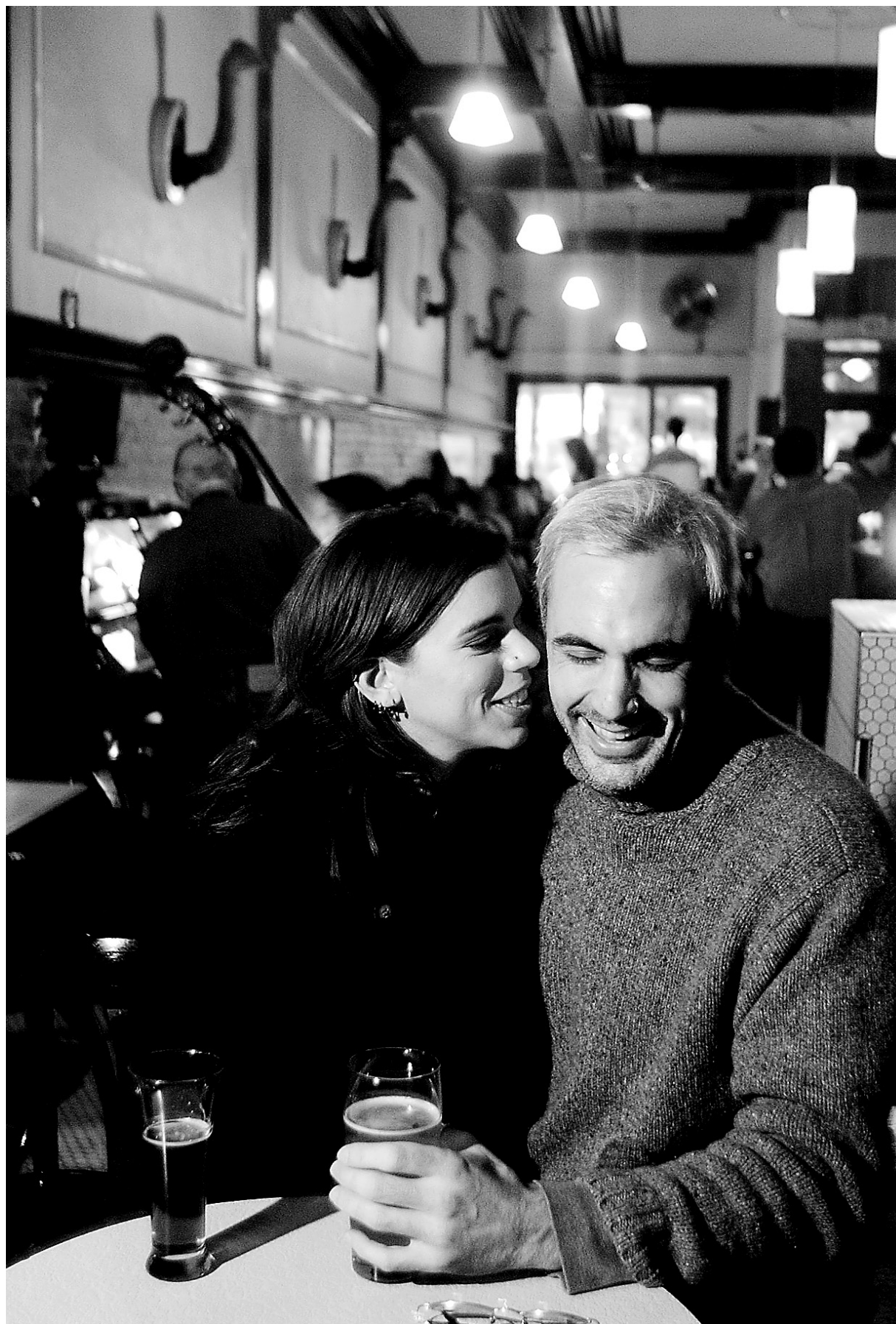
MICHELLE: J'ai un partenaire pour m'accompagner dans tout ce que je fais, quelqu'un qui me supporte dans mes idées dingues et qui m'aide à en trouver de nouvelles!

EVAN: Avec elle, je réalise plus de choses que jamais.

Comment allez-vous célébrer la Saint-Valentin?

MICHELLE: Nous allons en Angleterre pour une semaine. Nous allons visiter des musées, des bibliothèques, voir des amis que nous avons là-bas.

EVAN: D'habitude, j'essaie de lui faire une surprise pour la Saint-Valentin. L'année dernière, nous étions au Vietnam. Cette année, on verra...



DOSSIER

0
g
t
g
o

MARTIN LECLERC MARC-ANDRÉ PERONE

32 ET 39 ANS

Ensemble depuis deux ans et demi

Montréal

La plus grande qualité de l'autre?

MARTIN: Son sens de l'humour. Il me fait rire constamment. J'ai un sale caractère alors il me désamorce avec ses blagues.

MARC-ANDRÉ: Il est généreux de sa personne.

Son pire défaut?

MARTIN: Il a tendance à remettre les choses à plus tard.

MARC-ANDRÉ: Son sale caractère.

Qu'est-ce qui vous unit?

MARTIN: On s'aime. Ma vie sans lui serait drôlement différente.

MARC-ANDRÉ: On se complète beaucoup.

L'amour, c'est quoi?

MARTIN: C'est ce qui unit deux personnes, qui permet de passer à travers les épreuves, de grandir, de se découvrir, de passer par-dessus les défauts de l'autre.

MARC-ANDRÉ: C'est beaucoup de patience, de compréhension, le fait de pouvoir compter sur quelqu'un peu importe ce qui arrive, de savoir que l'autre va être là pour nous.

Quels points communs partagez-vous?

MARTIN: Nos valeurs, nos amis, notre famille sont pour nous des aspects très importants. On aime les animaux. On aime l'été et on déteste l'hiver.

MARC-ANDRÉ: On aime les voyages, les voitures, passer des journées ensemble, aller se baigner, aller au gym.

Sur quels aspects êtes-vous différents?

MARTIN: Lui est très patient alors que moi, pas du tout.

MARC-ANDRÉ: Il est plus cérébral alors que je suis plus artiste et frivole sur les bords. Il est plus terre-à-terre.

Comment allez-vous célébrer la Saint-Valentin?

MARTIN: C'est une fête commerciale que l'on ne célèbre pas. Mais à la fin du mois, nous allons faire un voyage à Las Vegas.

MARC-ANDRÉ: Rien de particulier...



LUCIE ET HORMIDAS LEGAULT

88 ET 83 ANS

Mariés depuis 57 ans, un fils.

Saint-André Est, près de Lachute.

**La plus grande qualité de l'autre?**

LUCIE: Sa patience.

HORMIDAS: Elle va toujours de l'avant, elle sait tout faire : la surveillance des pilules, les repas... Tout est réglé d'avance.

Son pire défaut?

LUCIE: Il boude. Ça ne dure pas longtemps, mais ça arrive.

HORMIDAS: Elle contrôle tout et il faut toujours dire oui!

Qu'est-ce qui vous unit?

LUCIE: Ça va bien. Je ne vois pas pourquoi j'irais en chercher un autre avec qui j'aurais plus de misère. Il faut mettre de l'eau dans son vin.

HORMIDAS: Cela va bien depuis qu'on s'est marié, je ne voudrais pas changer.

Pensez-vous que les couples d'aujourd'hui se séparent trop facilement?

LUCIE: Ils sont très indépendants. Mais dans le fond, ils ne s'aiment pas.

HORMIDAS: Oui. Aujourd'hui, les jeunes se séparent pour la moindre des petites affaires. Ils ont trop de liberté: chacun gagne son argent et quand ils ne sont pas satisfaits, ils partent chacun de leur côté.

L'amour, c'est quoi?

LUCIE: C'est endurer les qualités et les défauts de l'autre. Personne n'est parfait.

HORMIDAS: Et faire l'amour, au besoin!

Avez-vous encore certains secrets que l'autre ne connaît pas?

LUCIE: Non, je n'en ai pas.

HORMIDAS: Avant elle, j'ai eu quelques blondes, mais ça, elle le sait! Par contre, quand d'autres filles me demandaient d'aller à la messe avec elles dans leur village, je disais toujours non.

Comment allez-vous célébrer la Saint-Valentin?

LUCIE: On fait une petite fête, un gâteau, des coeurs sur la table, avec notre fils et nos petits-enfants.





KARIM NJOYA MARTINE CHRISTIN

31 ET 29 ANS

Ensemble depuis le 14 février 2003

Lui : d'origine camerounaise

Elle : d'origine québécoise

Montréal



La plus grande qualité de l'autre?

MARTINE: Il est rationnel et patient, alors que je suis plutôt émotive. Il me complète bien.

KARIM: Sa générosité.

Son pire défaut?

MARTINE: Il exprime parfois un peu trop tard les choses importantes.

KARIM: Elle est impatiente.

Qu'est-ce qui vous unit?

MARTINE: C'est la première fois que je rencontre quelqu'un qui partage mes valeurs, les mêmes objectifs de vie, les mêmes espoirs pour le futur.

KARIM: Malgré nos différences culturelles, nous nous sommes rendus compte que nous voyons la vie de la même façon.

L'amour, c'est quoi?

KARIM: Pour moi, c'est se sentir bien avec l'autre, se respecter, avoir une bonne communication, être

capable de comprendre l'autre sans avoir besoin de parler, c'est être disponible pour l'autre.

MARTINE: J'ajouterais à cela la complicité.

Votre plus beau souvenir ensemble?

KARIM: Lorsque je l'ai rencontrée pour la première fois, on ne voulait plus se séparer. On s'est dit au revoir 10 000 fois. On ne voulait plus se laisser!

MARTINE: Chaque fois qu'on se retrouve en rentrant de voyage. Quand on se voit à l'aéroport, c'est toujours un moment magique.

Comment allez-vous célébrer la Saint-Valentin?

KARIM: Je suis contre la Saint-Valentin! Je l'aime tous les jours, je n'ai pas besoin d'une occasion spéciale pour lui prouver.

MARTINE: On va surtout célébrer le fait que nous sommes ensemble depuis un an, mais en choisissant une autre date que la Saint-Valentin.

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE©

LUCAS ET ALIX

20 MOIS TOUS LES DEUX
Amoureux depuis septembre 2003

Montréal

Lucas et Alix fréquentent le CPE Duluth, sur le Plateau Mont-Royal. Difficile de les interroger puisque l'un et l'autre commencent tout juste à parler. Mais leur éducatrice, Marion Herry, confirme qu'ils sont de « vrais amoureux ». « Ils aiment être ensemble, et il y a entre eux un sentiment d'amitié très fort. » Alix, avant même de prononcer le mot « maman », balbutiait souvent des « ca, ca, ca ». « Je pensais qu'elle voulait dire « caca ». Mais non! Elle parlait de son amoureux », relate sa mère. Comme toutes les amours, celui d'Alix et Lucas compte sa part d'orages et de creux de vague. « Parfois, Alix dit non à Lucas, qui lui répond par des coups de pieds. Il est un peu impulsif », témoigne Marion, qui reconnaît que les chicanes sont aussi fréquentes que les câlins. Et la proximité a aussi ses désagréments : Lucas a récemment hérité d'une gastro que lui a refilée sa dulcinée. Alix et Lucas tournent le dos à l'exclusivité et ne voient pas de problème à ce que leur amoureux fasse des bisous à un autre ami de la garderie. « Il n'y a pas de jalousie », dit Marion.



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE©

14 choses à ne pas faire à la Saint-Valentin

Parce que l'on trouve réunis ces éléments hautement explosifs que sont l'amour, les cadeaux et la possibilité de punir quelqu'un en le privant de sexe, la Saint-Valentin est une source infinie de dangers. Voici 14 choses à éviter tout particulièrement, sur ce terrain miné qu'est la fête de l'amour.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

1. Faire comme si de rien n'était

Ignorer totalement la chose. Feindre de ne pas avoir remarqué l'orgie de rouge et de coeurs autour de vous depuis un mois. Dire des choses absurdes comme : « Quoi ? La Saint-Valentin ? Aujourd'hui ? Pas vrai... Comment ça se fait que je n'en ai pas entendu parler ? »

2. Faire une activité quelconque avec son amant/maîtresse

Pas besoin d'énoncer une telle évidence, dites-vous ? Sachez qu'on ne peut jamais être trop évident, avec des gens qui sont convaincus de pouvoir mener une aventure extraconjugale sans finir par se faire prendre.

3. Acheter du chocolat au-dessus de ses moyens

Vous ne pourrez pas vous empêcher de souligner à tout le monde combien il vaut cher. Un sac de bonbons Riesen ferait peut-être mieux l'affaire.

4. Se procurer de la lingerie sexy au magasin à un dollar

La chose en dentelle rouge qui vous semblait si comique vous fera moins rire lorsque vous vous serez gratté jusqu'au sang.

5. Visiter en couple une bijouterie sans avoir l'intention d'acheter quoi que ce soit

Vous en ressortirez soit fiancé contre votre gré, soit célibataire. Mais si en fait vous souhaitez rompre, c'est un bon truc pour passer le message.

6. Offrir un cadeau vraiment gros et cher

Attention, il faudra faire la même chose l'année prochaine, sinon plus, et les autres années d'après aussi, jusqu'à la fin du couple. Votre conjoint associant bien sûr l'ampleur de votre amour à la taille du cadeau, si celle-ci diminue, votre couple est en péril. Gardez donc les gros cadeaux pour Noël et les anniversaires.



PHOTO AFP ©

Ne dites pas que vous trouvez la Saint-Valentin inutile et ridicule alors que votre compagne voue un culte absolu aux boîtes de satin rose et collectionne les Calinours.

7. Profiter de la Saint-Valentin pour faire une déclaration d'amour sortie de nulle part à quelqu'un qui n'a aucune raison de s'y attendre

Le gars de la station libre-service, par exemple, ou la secrétaire à qui vous n'adressez jamais la parole. Pour ce genre de chose, n'importe quel autre jour peut toujours convenir, mais pas le 14 février. Ce serait juste trop *frank*.

8. Chercher le cadeau « original »

Pas question de faire « spécial » et de donner une plante carnivore au lieu des traditionnelles roses, ou encore des langues de porc dans le vinaigre au lieu du chocolat. Faites donc comme tout le monde : c'est la Saint-Valentin, pas un concours de personnalité.

9. Raconter des Saint-Valentin passés à un nouveau conjoint

Ou pire encore : souligner à un nouveau conjoint à quel point votre ex trouvait la Saint-Valentin inutile et ridicule (comme vous !), alors que ce

conjoint actuel voue un culte absolu aux boîtes de satin rose et collectionne les Calinours. Cela dénoterait un certain manque de psychologie appliquée. Taisez-vous.

10. Écrire un poème rimant entièrement en « é »

« Je vais t'adorer / Pour l'éternité / Te caresser / Et t'embrasser / Oh ma dulcinée ! » : trop facile, quand on a plus de 12 ans (ou qu'on n'est pas Luc Plamondon). Expérimentez avec les rimes riches, ou les alexandrins. Ou les haïkus, tiens. Ça paraît toujours bien, un haïku.

11. Célébrer le mariage de vos animaux de compagnie

Jamais, quoi qu'il advienne ! Même si vous voulez vraiment passer à *Faut le voir pour le croire*. Rien de bon n'est jamais sorti de sinistres activités du genre.

12. Chanter la sérénade à la fenêtre de votre bien aimé(e)

C'est l'hiver, quand même : jouer de la guitare avec des mitaines, ce n'est pas super évident. Et ça coûte cher, le chauffage.

13. Regarder le hockey

Le hockey ne sera jamais une bonne idée, le soir de la Saint-Valentin. Sauf peut-être si vous êtes gai. Ou que vous sortez avec Danielle Sauvageau. Et même là, c'est sûrement très risqué.

14. Se marier

Certains amoureux étourdis sont parfois tentés de pousser le concept de la Saint-Valentin jusqu'à son extrême limite. Mais voulez-vous vraiment qu'une chose aussi belle et sacrée que le mariage soit — pour le reste de votre vie — associée à des petits cupidons dorés et des coeurs en velours ? Bien sûr, si vous avez choisi cette journée-là, c'est que vous avez une prédiction pour l'horrible. Mais après quelques anniversaires de mariage, un certain dégoût de votre propre union pourrait finir par vous gagner...

SAVEURS



DANS MA CUISINE

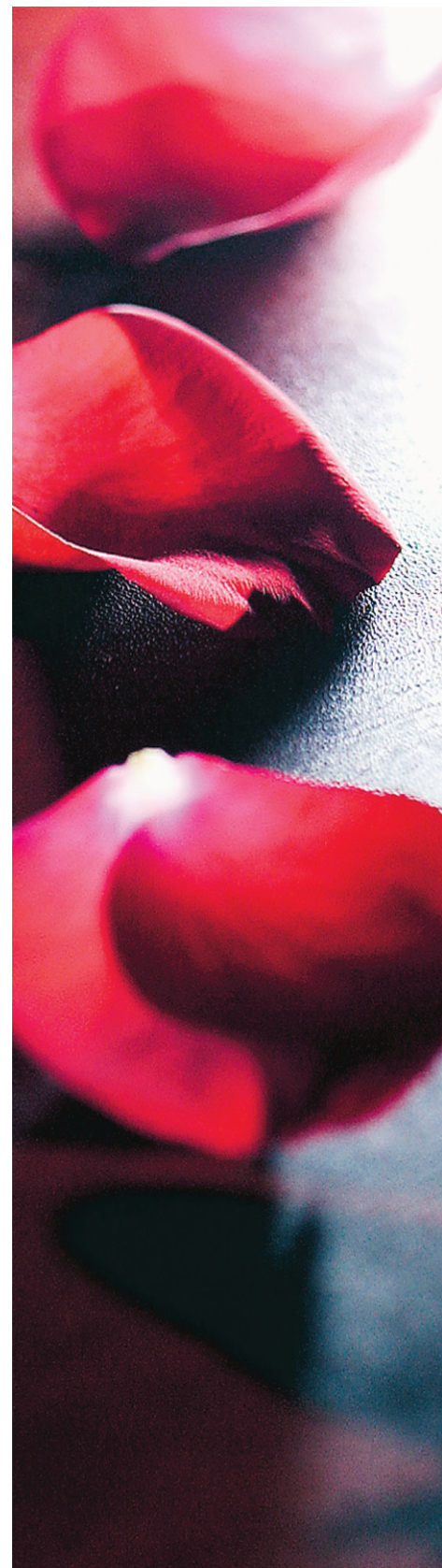
Daniel Vézina

collaboration spéciale



Saint-Valentin,

fête des sens



Je me souviens que les femmes de la génération de ma mère attendaient avec impatience leur petit cœur en chocolat. Et malheur au mari qui oubliait cette attention! J'ignore si cela a vraiment changé. Mais je crois que la Saint-Valentin reste l'une des fêtes les plus populaires de l'année, du moins si l'on en juge par les nombreuses réservations dans les restaurants. Et j'aime bien cette fête qui est aussi l'anniversaire de ma rencontre avec la femme qui partage ma vie. Eh oui! Il y a 24 ans, comme bien d'autres, je profitais de la Saint-Valentin pour inviter ma nouvelle conquête au restaurant.

Je me vois encore devant la porte de ma belle, avec ma bouteille de chianti recouverte de paille et un joli vase contenant deux roses rouges. Un vrai Valentin...

Chaque année, je me fais poser la sempiternelle question: existe-t-il une cuisine aphrodisiaque, et même érotique? Une cuisine qui pourrait nous transporter, éveiller tous nos sens et faire de nous l'amant ou l'amante que nous avons toujours souhaité être? Depuis toujours, l'homme cherche à réaliser ce rêve. Dans leurs écrits, le marquis de Sade, Casanova et même madame de Sévigné nous ont transmis certaines coutumes gastronomiques susceptibles de réveiller les sens. Pour favoriser les échanges amoureux, les plaisirs de manger, de goûter, de boire, de sentir et de converser doivent s'harmoniser.

Pour cela, il vaut mieux choisir des plats que vous êtes certain de réussir, en tenant compte des goûts de votre partenaire. Les formes, les couleurs, les saveurs et les parfums sont d'une importance capitale pour exciter ses papilles gustatives. Sélectionnez bien les aliments et les ingrédients. Évitez, par exemple, la salade, le houblon et la camomille dont l'effet est loin d'être aphrodisiaque.

La mise en scène du repas est aussi très importante: choix de musique, vêtements et fleurs peuvent contribuer à votre succès. La condition mentale tout autant que la condition physique agit sur nos sens. La générosité de recevoir, la gentillesse et les petites attentions peuvent suffire à éveiller les instincts les plus secrets de votre partenaire.

Tout le monde n'a pas la chance d'être un chef, alors ne gâchez pas la sauce! Cuisinez une de vos spécialités en la pimentant avec des ingrédients inusités dont je vous donne la liste.

Mais si vous vous sentez prêts à expérimenter, je vous propose un menu aphrodisiaque de la Saint-Valentin que j'ai conçu spécialement pour ma compagne Suzanne.

Le repas débute par un cocktail de premières crevettes du Maine à la mayonnaise de poivron rouge. Pour suivre, un oignon cipollini caramélisé et braisé farci d'un escargot, accompagné d'une mousseuse d'ail doux.

Des ris de veau grillés roulés dans des

feuilles de bettes à carde arrosés d'une émulsion d'huile de boutons d'hémérocalles et foie gras savent ensuite ravir ma blonde.

En guise de potage, un pétoncle coquille des Îles-de-la-Madeleine et champignons flamuline baignant dans un consommé de volaille parfumé au gingembre sauvage et micro fenouil mariné. Le plat principal: un carré d'agneau du Bas-du-Fleuve, rôti aux épices, et un jarret braisé au sirop d'érable effiloché surmonté de chips Yukon Gold, quelques légumes confits aux zestes de clémentine couronnent le tout.

Le fromage, un Riopelle de l'Île-aux-Grues fondu dans une coquille d'oeuf, puis une mousse faite avec du lait de poule parfumé à la truffe fraîche remplit de ses charmes le reste de sa cavité.

L'avant-dessert: un genre de préliminaire sucré annonce une nuit pleine de promesses, bruschetta au brocciu de la fromagerie la Moutonnaire, confiture de fraises des bois au fruit de la passion.

Le dessert qui propulsera littéralement les amoureux au septième ciel est mon fameux gâteau moelleux et coulant de chocolat servi sur quelques pétales de roses cristallisés.

Un repas mémorable, assez long pour que l'on puisse apprécier chaque minute et chaque bouchée. Chaque service de ces agapes valentines est conçu pour plaire, plus encore, séduire ma compagne et lui faire vivre une véritable fête des sens. >>>

Daniel Vézina est chef propriétaire du restaurant Laurie Raphaël à Québec. On peut lui écrire à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE©



PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE

OIGNONS CIPOLLINI CARAMÉLISÉS, ESCARGOTS AU BEURRE DE FINES HERBES, MOUSSEUSE DE TOPINAMBOURS À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

Oignons farcis

4 oignons cipollini moyens
45 ml (3 c. à soupe) de beurre clarifié
5 ml (1 c. à thé) de sucre granulé
Au goût, sel et poivre du moulin
45 ml (3 c. à soupe) de consommé ou bouillon de volaille
12 gros escargots en conserve

Beurre aux fines herbes

60 ml (4 c. à soupe) de beurre demi-sel en pommade
1 gousse d'ail haché finement
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ciselée
15 ml (1 c. à soupe) de basilic haché
15 ml (1 c. à soupe) d'estragon haché
Quelques gouttes de jus de citron
Au goût, sel et poivre du moulin

Mousseuse de topinambours

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
2 échalotes françaises ciselées finement
90 gr (3 onces) de topinambour
45 ml (3 c. à soupe) de vin blanc

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

125 ml (1/2 tasse) de lait 2%

1/4 de une gousse de vanille fraîche

TECHNIQUE

OIGNONS

1. Éplucher les oignons en prenant soin de ne pas les abîmer.
2. Creuser la partie centrale avec un couteau d'office.
Vider avec une cuillère à melon la cavité. Prendre garde de ne pas percer le fond de l'oignon.
3. Faire chauffer le beurre dans un petit sautoir et ajouter le sucre et les oignons, qui doivent être caramélisés sur les deux faces. Arroser fréquemment avec le beurre de cuisson. Saler et poivrer.
4. Ajouter le bouillon de volaille et cuire doucement à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient cuits mais encore fermes, environ 5 minutes avec couvercle.

BEURRE AUX FINES HERBES

1. Dans un robot culinaire, déposer le beurre et le reste des ingrédients, puis actionner afin de rendre la préparation homogène, assaisonner et ajouter quelques gouttes de jus de citron.

MOUSSEUSE DE TOPINAMBOURS

1. Éplucher les topinambours et les émincer finement.
2. Faire chauffer le beurre dans une casserole pour y faire revenir les échalotes et les topinambours. Ajouter le vin blanc, la crème, le lait et la vanille, que vous aurez prélevée de la gousse avec un couteau. Cuire jusqu'à ce que les topinambours soient tendres.
3. Passer au mélangeur puis au tamis. Réserver.

PRÉSENTATION

1. Faire chauffer une partie du beurre aux fines herbes dans une poêle et y sauter les escargots à feu moyen. Assaisonner.
 2. Déposer 3 escargots dans chaque oignon et un peu de beurre aux fines herbes par-dessus. Passer au four à 350°F de 2 à 3 minutes pour chauffer le tout. (Le beurre doit commencer à mousser).
 3. Chauffer la crème de topinambours et la faire mousser à l'aide d'un pied mélangeur.
 4. Déposer les oignons dans des assiettes creuses et verser la mousse autour de ceux-ci.
 5. Verser aussi quelques gouttes du jus de cuisson autour de la mousse et décorer avec une brindille d'herbe.
- N.B. Si la crème est trop épaisse, elle aura de la difficulté à mousser, ajouter un peu de lait pour un meilleur résultat.



AGNEAU DU BAS-DU-FLEUVE RÔTI AUX ÉPICES, JARRETS BRAISÉS AU SIROP D'ÉRABLE ET LÉGUMES CONFITS AUX ZESTES DE CLÉMENTINES ET SAFRAN

(4 portions)

INGRÉDIENTS

2 carrés d'agneau du Bas-du-Fleuve
(Peuvent être parés par votre boucher)
60 g (4 c. à table) de beurre demi-sel

Sel d'épices

1 gousse de cardamome (graines seulement)
1 anis étoilé
1 clou de girofle
5 ml (1 c. à thé) de baies roses (poivre rouge)
5 ml (1 c. à thé) de piment d'Espelette
5 ml (1 c. à thé) de ras-el-hanout (mélange d'épices marocain)
15 ml (1 c. à table) de fleur de sel

Jarrets braisés au sirop d'érable

2 jarrets d'agneau
10 ml (2 c. à thé) de sel d'épices
30 ml (2 c. à table) de beurre clarifié
45 ml (3 c. à table) de sirop d'érable
60 ml (1/4 t.) de vin blanc
750 ml (3 t.) d'eau
250 ml (1 t.) de mirepoix (carottes, céleris, oignons)
30 ml (2 c. à table) d'huile
15 ml (1 c. à table) de beurre

3 gousses d'ail en chemise
1 branche de thym
Quelques brindilles de romarin
1 feuille de laurier
250 ml (1 t.) de fond d'agneau ou de veau

Chips de pommes de terre au cari (20 chips)

2 grosses pommes de terre Yukon Gold finement tranchées
1 litre (4 t.) d'huile de canola
15 ml (1 c. à table) de cari de Madras
Sel au goût

Légumes confits aux zestes de clémentines et safran

2 petits navets blancs (rabiotes)
8 minicarottes avec leurs fanes (rouges ou jaunes de préférence)
8 minipommes de terre rate
4 minipoivrons rouges et jaunes
4 minimaïs frais
6 clémentines blanchies (zeste et jus)
2,5 ml (1/2 c. à thé) de safran
1 litre (4 t.) d'huile de canola
Fleur de sel au goût



TECHNIQUE

Carrés d'agneau

1. Parer les carrés d'agneau. Gratter les côtes avec un couteau. Ficeler les carrés entre les côtes et réserver.

Sel d'épices

1. Broyer les épices au mortier ainsi que la fleur de sel. Bien mélanger. Réserver.

Jarret braisé au sirop d'érable

1. Assaisonner les jarrets de sel d'épices. Dans une cocotte bien chaude, colorez-les au beurre clarifié. Ajouter le sirop d'érable et caraméliser. Déglacer au vin blanc et à l'eau.
2. Dans une poêle, colorer la mirepoix, au beurre clarifié. L'ajouter aux jarrets ainsi que l'ail, le thym, le romarin, le laurier, et le fond d'agneau ou de veau. Mijoter doucement, à couvert, entre 3 et 4 h au four à 300°F (150°C). Retirer les jarrets, réserver au chaud.
3. Passer la sauce au tamis et réduire jusqu'à consistance onctueuse. Réserver.
4. Désosser les jarrets. Effiloche la chair et la mélanger à une partie de la sauce qu'on aura fait réduire un peu plus. Réserver au chaud.

Chips de pommes de terre

1. Faire chauffer l'huile avec le cari. Passer dans un filtre à café. Porter l'huile à 275°F (140°C), y frire les chips. Assaisonner.

Légumes confits

1. Nettoyer les petits navets et les couper en quatre. Peler les minicarottes sans retirer les fanes. Brosser les minipommes de terre. Couper en deux les minipoivrons et les épépiner.
2. Dans un petit sautoir, faire réduire de moitié le jus des clémentines avec les zestes blanchis et le safran. Ajouter l'huile de canola.
3. Confire (dans l'huile) chaque sorte de légumes individuellement afin d'assurer une cuisson parfaite.
4. Regrouper tous les légumes dans l'huile de cuisson du sautoir. Réserver au chaud jusqu'au service.

Carrés d'agneau (suite)

1. Dans une poêle, faire chauffer le beurre clarifié.
2. Bien assaisonner les carrés de sel d'épices. Les saisir côté chair, les retourner et les enfourner 8 à 10 minutes à 375°F (180°C). (pour une cuisson rosée)
3. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante. Couper les carrés entre les côtes.

DRESSAGE

1. Dans chaque assiette bien chaude, déposer 3 côtes d'agneau, une cuillère à soupe de jarret braisé séparée par les chips. Garnir de légumes confits. Parfumer de fleur de sel.
2. Ajouter du jus de braisage près des tranches d'agneau et quelques gouttes d'huile de cuisson des légumes.



SAVEURS





GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT

(8 portions)

INGRÉDIENTS

4 oeufs
200 ml (3/4 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de farine
200 ml (3/4 tasse) de chocolat noir, 70% cacao, fondu
125 ml (1/2 tasse) de beurre doux fondu

Beurrer et enfariner les moules avec

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine
30 ml (2 c. à soupe) de cacao

Pétales de roses cristallisés

2 blancs d'oeufs
60 ml (1/4 tasse) de sucre
2 roses non traitées

TECHNIQUE

pour les gâteaux

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Dans un bol, mélanger les oeufs avec le sucre à la mixette.
3. Saupoudrer la farine tamisée sur les oeufs blanchis et mélanger une minute à basse vitesse.
4. Fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre doux en mélangeant bien pour obtenir une consistance onctueuse.
5. Incorporer le mélange chocolat/beurre à celui d'oeufs/farine. Mélanger à vitesse moyenne 2 à 3 minutes. Réfrigérer au moins 4 heures.
6. Beurrer et enfariner avec le mélange cacao/farine 8 espaces d'un moule à muffins de 6 cm (2 3/8 po) de circonférence. Déposer 60 ml (4 c. à soupe) de pâte par moule.
7. Pendant 7 minutes, cuire au four à 425°F. Les gâteaux seront prêts lorsque le tour sera cuit et le centre encore fondant.

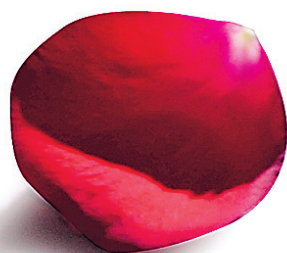
pour les pétales de roses

1. Fouetter les blancs légèrement à l'aide d'une fourchette (2 minutes).
2. Effeuillez les roses puis tremper la moitié des pétales dans les blancs d'oeufs.
3. Égoutter et plonger la partie humide dans le sucre.
4. Déposer les pétales sur une tôle et laisser sécher à température de la pièce.

PRÉSENTATION

1. Laisser tempérer les gâteaux quelques minutes et saupoudrer de sucre glace à la sortie du four, décorer avec les pétales de roses.

N.B. Cette recette a été testée dans un four à convection. Dans un four régulier, la cuisson peut prendre jusqu'à 5 minutes de plus. Laisser refroidir les gâteaux avant de les démouler, on peut les réchauffer avant de servir.



Saviez-vous...

LA CUISINE ÉROTIQUE n'est, en réalité, que l'art d'utiliser les aliments susceptibles de stimuler ou de renforcer le métabolisme humain, ceux qui mettent en jeu l'énergie sexuelle:

D'abord, les épices à caractère aphrodisiaque tel que le safran, l'anis, le poivre, la cannelle, la vanille, le ginseng et le gingembre. Ensuite, les légumes et produits végétaux qui servent à l'épanouissement de la libido, comme les asperges, le fenouil, l'ail, l'avocat, les champignons, la noix de coco, l'arachide, la noix de pin, la papaye et la luzerne.

Les condiments au pouvoir tonifiant qui contribuent aussi à faire augmenter le désir: moutarde, harissa, soja, sauce barbecue, Tabasco, nuoc man, huile d'olive vierge.

Les produits rares et mystiques, qui piquent la curiosité quant à leurs propriétés censées favoriser la reproduction: nids d'hirondelle, ailerons de requin, gonades séchées de concombres de mer, truffe du Périgord. Les fruits de mer seraient aussi efficaces depuis des siècles pour ranimer nos sens: homard, crevettes, pétoncles, escargots, huîtres. Le corail d'oursin et le caviar d'esturgeon pourraient compléter ce cocktail explosif.

Les protéines animales contenues dans l'agneau, le veau, le porc donnent de l'énergie au corps. Il n'y a rien comme un bon steak au poivre pour remettre son homme sur la bonne voie.

Et, bien sûr, le chocolat, susceptible d'augmenter l'appétit sexuel, qui pourrait faire à lui seul l'objet de cette chronique. Des études démontrent que chez la femme, la consommation de chocolat pourrait être associée à un phénomène compensatoire. Une tablette de chocolat pourrait-elle remplacer un amoureux la nuit de la Saint-Valentin? J'en doute, mais il n'y a pas de risque à prendre.

Les boissons comme le vin, le saké, l'absinthe, l'anisette (Pernod), le champagne sont bien connues pour leurs propriétés vasodilatatrices. Mais les alcools doivent être consommés en quantité raisonnable. Quand la dose est dépassée, après une période d'euphorie, ils agissent comme des déprimeurs.

Il ne faut pas oublier que certains produits excitants comme le café et le sucre, pris en trop grande quantité, peuvent réduire les ardeurs sexuelles.



SAVEURS



AU MENU

Robert Beauchemin

collaboration spéciale

Montréal en lumière

UN FESTIVAL BIEN GOURMAND

Le mois de février est à la fois le mois de l'amour et le mois de la table. Pour l'amour, on fera confiance à Cupidon. Pour la table, on fera confiance pour la cinquième fois au Festival Montréal en lumière, qui commence dans quelques jours.

Et même si on essaie en vain de nous faire croire qu'il est aussi un festival d'art, c'est à celui de la table qu'il réussit le mieux. Mais en réalité, la cuisine est tout ce dont on a besoin pour combattre le blues de l'hiver et prouver à nous et au reste du monde que notre ville est un centre de gastronomie moderne pouvant rivaliser avec plusieurs autres grandes villes.

Le programme de cette année est aussi diversifié qu'il est alléchant. Et même s'il tourne autour du thème lyonnais, vins du Rhône et charcuterie, cela n'empêchera pas les chefs de proposer encore cette année toute une série de repas qui n'ont pour but que le plaisir. Avouons-le une fois pour toutes, nous n'aurons pas assez d'un estomac pour en profiter. Et d'aucuns de dire que ça prendrait aussi plus d'un portefeuille. Je commencerai donc par vous recommander des activités économiques, comme dans «beau et pas bien cher»!

Au Complexe Desjardins d'abord, ce forum de toutes les rencontres propose une semaine des saveurs avec une série de démonstrations tournant

autour des produits québécois. De ceux qui m'intéressent le plus, je retiens la présentation des deux Lyonnais, Maysonnave et Rivoiron, patrons de bouchons lyonnais très connus, qui feront quelques plats classiques de leur carte (23 février à 18h30).

Puis le lendemain, autour du thème de la charcuterie, Martin Picard, notre chef le plus «cochon», présentera sa technique de préparation du foie gras de canard, telle qu'il la propose aux clients de son resto Le Pied de cochon (24 février). Enfin, le 26 février, Stelio Perombelon, chef de l'exceptionnel restaurant Les Chèvres, viendra nous présenter des plats à base de fromage. De plus, cette année, cinq restaurants «exotiques» proposeront des menus à 10 \$ le midi.

Dans le bon et encore raisonnable, le restaurant Zawedeh (3407, rue Peel) propose une soirée libanaise avec une cuisine toujours étonnante pour un prix d'amis (30 \$) pendant les trois fins de semaine du Festival.

Au resto Au Petit Extra, on reçoit un chef lyonnais pour une soirée «Bouchon Chic» les 24-25 février (100 \$). Autrement, au Pronto, (4894, rue Sherbrooke Ouest), on propose une journée complète avec le chef Peppino, qui vous nourrit au dîner, vous amène faire le marché, propose une dégustation d'huile d'olive et vous ramène au bercail pour le souper, tout ça pour 120 \$.



Le Breton Nicolas LeBec, une star qui monte et dont la cuisine a la fougue d'un ouragan.

Encore raisonnable, l'exceptionnel chef Junichi du Soto (500, rue McGill) propose un menu «immense» et d'un raffinement extraordinaire, accompagné de champagne le mardi 24 à

19h (prix avec le champagne 195 \$, prix sans champagne 105 \$ incluant les taxes). Pour ceux qui ne connaissent de la cuisine japonaise que le sushi, il faut voir ce que sait faire ce

chef bourré de talent et d'imagination. L'originalité est aussi au menu du restaurant La Chronique, qui propose un repas de sept services tout chocolat avec le Français Frédéric Bau, les 19, 20 et 21 (175 \$) incluant le vin.

Dans le démesuré — mais au fond, dans le plaisir, on ne compte pas — il y aura de grandes surprises : le Breton Nicolas LeBec, qui a donné quelques étoiles à plusieurs maisons de la région de Lyon, une star qui monte et dont la cuisine a la fougue d'un ouragan dit-on, montrera ce dont il est capable au restaurant Lutétia, les 23 et 24 février. De Boston, Ana Sortun sera reçu Aux Remparts les 25 et 26, et Robert Feenie, la vedette du Food Network, l'un des meilleurs cuisiniers de Vancouver, viendra donner son spectacle Aux Chèvres, le 21 février. Au très élégant restaurant Nuances du Casino, un autre Lyonnais, Philippe Gauvreau, sera de passage du 23 au 26 pour un menu inspiré de son casino à lui, celui de Lyon, dont il est le chef depuis plusieurs années. Je me dois aussi de mentionner David Hawksworth, reçu chez Leméac (24-25 février), et dont la cuisine fait beaucoup parler.

Pour les adresses et confirmations, veuillez consulter le site Internet ou le guide, disponible partout. www.montrealenlumiere.com





PRÉCIEUX CHOCOLAT

Bon d'accord, le chocolat et la Saint-Valentin forment un couple un peu convenu. Mais comment s'en passer? L'équipe d'*Actuel* s'est vaillamment portée volontaire pour tester des chocolats artisanaux parmi les plus fins. On fait un dessert d'un ou deux de ces morceaux riches en cacao, parfois beaux comme des bijoux, parfumés aux épices indiennes, au thé à la bergamote ou au piment d'Espelette.

D'allure simple en apparence, les truffes de Marie-Pommette nous ont séduits. Entre tous, nous avons littéralement fondu

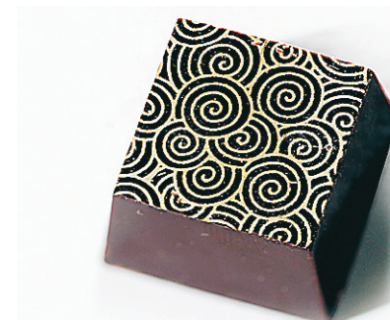
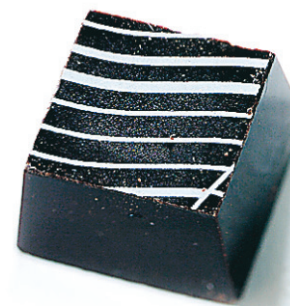
pour le «chouchou», un chocolat décoré de poudre cuivrée mais surtout rempli d'un fantastique caramel à l'érable coulant. Le bonheur total. Indécrottable. Les ganaches sont sucrées au miel et les saveurs «faites maison», la chocolatière, Anne-Marie Bellemare n'utilisant pas d'essences. Environ 1,25 \$ par morceau.

Marie-Pommette, 160, rue Guillaume,
Vieux-Longueuil (angle Saint-Alexandre)
Tél. : 450-679-0027

Geneviève Grandbois, la fondatrice de la
Maison Cakao — revendue depuis — offre

aujourd'hui des chocolats «haute couture», de très chic carrés aux motifs raffinés, très fins. Ici, le chocolat a préséance sur les parfums, au point de parfois les masquer. La chocolatière ose des accords audacieux: à l'huile d'olive, aux algues nori et sésame, à l'huile de truffe noire. Pour les amateurs de chocolat noir. Entre 1,50 \$ et 3,25 \$ par morceau.

Chocolats Geneviève Grandbois,
au marché Atwater et à la fabrique,
162, rue Saint-Viateur Ouest, Montréal.
Tél. : 514-933-1331



SAVEURS



VINS ET METS

François Chartier

collaboration spéciale



Graines de cumin.

Les harmonies d'un Valentin

En ce week-end placé sous le charme de Valentin, quoi de mieux qu'une expérience harmonique inoubliable pour combler l'être aimé? Cette communion propre à séduire Cupidon, je l'ai vécue récemment lors d'un dîner dans le nouveau décor du restaurant Toqué! relogé place Jean-Paul-Riopelle.

Au pupitre, le sommelier Ange Forcherio, qui a acquis l'agilité d'un funambule. Ce midi-là, il nous a éblouis. Le chef Normand Laprise a su créer de sublimes envolées lyriques. Pour vous permettre de saisir les variantes possibles en matière d'harmonie et de recréer ce moment de grâce dans votre salle à manger, j'ai ajouté pour chaque plat un autre choix de vins, disponibles actuellement à la SAQ.

Maquereau du Maine

Question de se mettre en bouche, des bulles ont fait office d'apéritif pour la première entrée. Le profil à la fois complexe, subtil et vaporeux du **Franciacorta Brut, Cuvée Bellavista, Italie (37,75 \$; S-340505)**, où la pomme-poire et le champignon de Paris dominant, auront réveillé les papilles avec éclat. Quant à l'harmonie, c'est avec un «maquereau du Maine mariné au soya, légèrement saisi, oignon cipollini et sommités de chou-

fleur au citron confit, flammulines jaunes de l'Abitibi et cresson aliénois» qu'elle a été créée. La fraîcheur et l'amplitude de ce très grand vin mousseux italien auront réussi à soutenir la chair délicate du maquereau, rehaussé de soya avec discrétion et secondé à l'arrière-scène par la vitalité du citron, du chou-fleur et du jus de cresson. L'accord avec ce poisson d'une délicatesse exquise pourrait aussi s'effectuer avec l'**Albariño Pazo de Senorans 2001 Rias Baixas, Espagne (26,05 \$; S-898411)**, vivifiant et tonique, ou avec le minéral et élancé **Foscarino 2002 Veneto, Roberto Anselmi, Italie (25 \$; S-00687004000627)**. Deux références à ne pas laisser passer.

Soupe de cerfeuil tubéreux...

«Soupe de cerfeuil tubéreux et jaune d'oeuf truffé, copeaux de foie gras». Je revois encore les inlassables mises en garde, de la presque totalité des ouvrages sur les vins et les mets, concernant le risque de dérapage en cas de service de vin au moment de la soupe. Et pourtant! Cette soupe, d'une onctuosité sensuelle, relevée par un foie gras poêlé croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, possédait les caractéristiques menant à de grandes possibilités d'harmonies. La preuve fut faite avec l'intense et pénétrante **Coulée**

de St-Cyr 1999 Saumur, Domaine de Saint-Just, France (21,25 \$; S-873158). Les vins de l'appellation Jurançon Sec sont, en raison de leur acidité juvénile, souvent mis de côté pour ce genre d'harmonie. Si vous dégustez le remarquable **Sève d'Automne 2000 Jurançon Sec, Domaine Cauhapé, France (29,10 \$; S-919266)**, vous constaterez que sa sève, sa densité de texture et sa grande minéralité, à l'image de la Coulée de St-Cyr, réussiront aussi l'exploit avec une telle soupe.

Cerf de Boileau

Pour satisfaire les amateurs de vin rouge, plus précisément de vin de soleil comme le **Syrab 1999 Vin de Pays d'Oc, Comte Cathare, France**, une viande sauvage devenue emblématique de la grande restauration québécoise fut servie : «selle de cerf de Boileau aux amandes, gnocchi de pomme de terre, purée de courge, pleurotes érigés et choux de Bruxelles rôtis». Les fruits rouges surmûris et les épices de ce rouge languedocien, tout comme sa richesse tannique, ne faisaient qu'un avec ce plat, spécialement avec le cerf rouge d'une tendreté sensuelle. Vous pourriez tenter d'harmoniser ce cerf avec le **Tablas Creek Vineyard 1999 (47 \$; S-898973)**, dans le même registre que le

1998, mais en plus dense et compact. À un prix hors compétition, débordant de fruits et d'épices et passablement substantiel pour son rang, le **Château Mauléon 2002 Caramany Côtes-du-Roussillon Villages, France (11,55 \$; C-455972)**, pourrait aussi accompagner ce cervidé avec panache.

Valrhona et dattes au cumin...

Question de sobriété, aucun vin ne fut servi avec les desserts mais, déformation professionnelle oblige, je me suis quand même amusé au jeu des accords. Pour le gourmand et aérien «biscuit au chocolat et lait glacé au Valrhona Pur Caraïbes, lait bio mousseux, sirop à la cardamome et gelée d'orange», c'est un porto tawny qu'il vous faut. Optez pour le zesté et épicé **Dow's Colheita 1992 (31,50 \$; S-604751)**, dont la caressante épaisseur veloutée se jouera de la douce amertume du chocolat noir. Quant aux arabisantes «dattes sautées au cumin et sablé aux fruits secs, mousse au citron et sorbet à la clémentine», un vin liquoreux, comme l'onctueux et pénétrant montilla-moriles **Pedro Ximénez de Añada 2000 Alvear, Espagne (15,75 \$; 375 ml; S-884817)** en surprendra plus d'un sur ce plan. Ne serait-ce qu'avec quelques dattes chaudes parsemées de cumin, le voyage harmonique sera on ne peut plus planant!



Quelques dattes fraîches.

PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE©

Quelques harmonies...

MAQUEREAU DU MAINE MARINÉ AU SOYA

- Franciacorta Brut, Cuvée Bellavista, Italie
- Albariño Pazo de Senorans 2001 Rias Baixas, Espagne
- Foscario 2002 Veneto, Roberto Anselmi, Italie

SOUPE DE CERFEUIL TUBÉREUX ET JAUNE D'OEUF TRUFFÉ, COPEAUX DE FOIE GRAS

- Coulée de St-Cyr 1999 Saumur, Domaine de Saint-Just, France
- Sève d'Automne 2000 Jurançon Sec, Domaine Cauhapé, France

SELLE DE CERF DE BOILEAU AUX AMANDES, GNOCCHI DE POMME DE TERRE, PURÉE DE COURGE, PLEUROTÉS ÉRIGÉS ET CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS

- Syrcab 1999 Vin de Pays d'Oc, Comte Cathare, France
- Tablas Creek Vineyard 1998 et 1999 Paso Robles, Californie
- Château Mauléon 2002 Côtes-du-Roussillon Villages, France

BISCUIT AU CHOCOLAT ET LAIT GLACÉ AU VALRHONA PUR CARAÏBES, LAIT BIO MOUSSEUX, SIROP À LA CARDAMOME ET GELÉE D'ORANGE

- Porto Tawny Colheita Dow's 1992, Portugal

DATTES SAUTÉES AU CUMIN ET SABLÉ AUX FRUITS SECS, MOUSSE AU CITRON ET SORBET À LA CLÉMENTINE

- Pedro Ximénez de Añada 2000 Montilla-Moriles, Alvear, Espagne



COURRIER DU VIN

Q ÉRIC HARDY ET MÉLANIE BLONDIN : Ma conjointe et moi attendons un enfant pour le début d'avril. Nous aimerions acheter une bouteille de vin pour souligner cet événement, bouteille que l'on garderait jusqu'à sa majorité. Quelle bouteille nous conseilleriez-vous? Cela peut être du vin rouge ou du porto, aucune préférence de région, nous sommes bien ouverts à vos suggestions. (Investissement entre 50 \$ et 75 \$).

R L'un des grands plaisirs du vin est d'avoir le privilège de déguster un vin de l'année de sa naissance. Donc, il serait intéressant d'attendre que les 2004 soient sur le marché, c'est-à-dire vers 2007, pour sélectionner un cru digne de votre enfant. Si vous désirez vraiment marquer le coup lors de sa naissance en 2004, alors optez soit pour un porto vintage, comme l'excellent **Quinta do Infantado 1997 (39,75 \$; 375 ml; S-10216577 ou 70 \$; 750 ml; S-883926)**, soit pour un grand bordeaux 2000 comme le **Clos du Marquis 2000 Saint-Julien (75 \$; S-736876)**.

Identifiez le cépage

Le cépage blanc de l'énigme de vendredi dernier provient de la Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne. C'est... l'ALBARIÑO. Ce cépage sait donner des vins ultra-aromatiques, aux parfums de fleurs, de citron, de pêche et de fruits exotiques, toniques, vivifiants, très fins et non dénués de corps et de persistance. C'est vraiment LE cépage blanc hispanique par excellence. Il trouve son terroir de prédilection dans les sols granitiques de la zone d'appellation Rias Baixas, située en bordure de mer, non loin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Homard grillé et mayonnaise au curry, risotto aux crevettes et aux épices douces, salade de vermicelles au poulet et au citron, pavé d'espada à la sauce thaï ou pâtes au saumon fumé sauce à l'aneth sont des harmonies qu'il affectionne, sans oublier le maquereau mariné au soya. Faites vos gammes avec ce cépage en dégustant l'excellent **Albariño Pazo de Senorans 2001 Rias Baixas, Espagne (26,05 \$; S-898411)**. Un blanc vivifiant, tonique et minéral.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

NOTES DU SOMMELIER

Profession : sommelière

AU SEIN DE l'Association canadienne des sommeliers professionnels (ACSP), qui compte environ 250 membres, seulement 23 sommelières travaillent en restauration sur les 144 femmes qui sont dans ce milieu. Pourtant, d'excellentes sommelières ont démontré qu'elles méritent une place de choix : les Véronique Dalle, du Lychée, Élyse Lambert, de l'Auberge Hatley, Hélène Normand, de l'Eau à la Bouche, Véronique Rivet, de La Fougère, à Chelsea, sans oublier Hélène Lamothe, qui officie depuis 1989 à La Clef des Champs, à Sainte-Adèle, et qui offre ses précieux conseils pour l'élaboration de la carte des vins d'autres restaurants, dont celle du chic Holder à Montréal. Hélène Lamothe représente la force tranquille de la sommellerie québécoise. Elle s'efforce de sustenter les convives

avec des harmonies saisissantes comme celle qui unit la cuvée Premières Grives du Domaine du Tariquet 1996, et le baluchon de canard confit, sauce à l'érable et vinaigre de cidre. Son coup de foudre : Rayas 1990. Son coup de cœur : Tertre-Roteboeuf 1988. Sa révélation : en 1972, le jour de sa fête, le Château Cheval Blanc, vin élégant et racé qui, comme elle le dit « éveilla son esprit à comprendre la vérité du vin ». Que pense-t-elle du rôle des femmes en sommellerie? « La sommellerie s'ouvre difficilement aux femmes, en raison des préjugés... La route est longue pour les femmes, c'est à nous de prendre notre place. »

Unibroue : Édition 2004

UNIBROUE A LANCÉ en début d'année l'Édition 2004, une bière

extraforte sur lie. Cette bière, qui titre 10,5 % d'alcool et qui est offerte en épicerie, est présentée dans un format de 750 ml. Elle possède une telle complexité qu'il est tout à fait envisageable de créer de belles harmonies avec les mets. Son nez est riche, exhalant des notes de zeste d'agrumes, d'épices douces (fenugrec, cari, cumin), de fleurs séchées, et dominé par un puissant parfum de gingembre. Sa prise de mousse en bouche est ample et sphérique, presque crémeuse, avec une pointe de sucrosité, et d'un volume imposant. Il ne faut surtout pas la boire glacée, mais plutôt à 14 degrés Celsius, à table, avec de puissants sushis d'anguille fumée, un canard rôti arrosé de scotch ou un gigot d'agneau à la coriandre accompagné d'un curry de légumes ainsi qu'avec les fromages Saint-Basile et fourme d'Ambert.

LE CHAT ©

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM

ÉPATEZ VOS CLIENTS!

