

LA
PRESSE



RESTAURANT
AUDACE
AU VAN HORNE
PAGE 4

VINS
EXERCICE
DE STYLE
PAGE 5



GOURMAND



ATELIER DE CUISINE
LE PRINTEMPS AU MENU
PAGE 6

SAVOURER

CALGARY

Calgary, ville de *steakhouses*, de chapeaux de cowboy et de gros bonnets? Si on vous disait que la capitale canadienne du pétrole, une des agglomérations les plus riches du pays, est une destination gourmande en devenir? Rentrés chez eux il y a quatre ans, Connie de Sousa et John Jackson, chefs du restaurant CHARCUT, ont aidé leur ville à ouvrir ses horizons culinaires.

ÈVE DUMAS EXPLORE AVEC EUX LES NOUVELLES SAVEURS DE CALGARY,
EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO NINON PEDNAULT, LA PRESSE

Menu

les CULTURES GOURMANDES

SAMEDI 25 MAI ET DIMANCHE 26 MAI

POINTE-À-CALLIÈRE
Cité d'archéologie et d'histoire de Montréal
Montréal

350, place Royale
Vieux-Montréal, Qc H2Y 3Y5
514 872-9150
pacmusee.qc.ca

CALGARY

LES NOUVELLES SAVEURS DE L'OUEST



RENTRÉS À CALGARY IL Y A QUATRE ANS APRÈS AVOIR PARCOURU LE MONDE, CONNIE DE SOUSA ET JOHN JACKSON, CHEFS DU RESTAURANT CHARCUT, ONT CONTRIBUÉ À OUVRIR LES HORIZONS CULINAIRES DE LEUR VILLE QUI CONNAÎT UN ESSOR GASTRONOMIQUE À FAIRE PÂLIR D'ENVIE CERTAINES GRANDES VILLES DU CONTINENT.



TEXTES
ÈVE
DUMAS



PHOTOS
NINON
PEDNAULT

CALGARY

CHARCUT, dans l'hôtel Germain, est la parfaite incarnation de ce que l'assiette calgarienne est en train de devenir: viandeuse, mais avec un intérêt grandissant pour une cuisine plus légère, végétale, locale. Le steak côtoie la salade de kale (chou frisé), les saucisses et les charcuteries sont accompagnées de betteraves, de tomates ancestrales et autres délicieuses compositions végétales.

Encore plus que le Québec, l'Alberta doit composer avec une période de végétation très courte, qui l'oblige à s'approvisionner en Colombie-Britannique, sa voisine, mieux nantie en matière de fruits et de légumes. Si le Québec a l'Ontario pour ses délicieux fruits à noyau et ses vins, par exemple, l'Alberta peut compter sur la belle vallée de l'Okanagan. Et, fait un peu surprenant, on trouve plusieurs produits québécois dans les restaurants de Calgary, dont des fromages (Ciel de Charlevoix, Comtomme, Oka, etc.), du sirop d'érable et du canard du lac Brome.

Mais de plus en plus, les fermes et les transformateurs des Prairies proposent des produits qui se distinguent. La moutarde Brassica, le porc de Spragg Farms ou de Broek

Acres, le bœuf de Spring Creek Ranch ou de Silver Sage, le Grizzly Gouda de Sylvan Star Cheese. Tous ces produits se trouvent sur le menu de CHARCUT et des autres tables qui se préoccupent de la provenance des aliments qu'elles servent.

Connie et John ont longuement mûri et travaillé la personnalité de leur restaurant avant de se réinstaller à Calgary. Une fois pour toutes.

« Nous avons passé trois ans à concevoir CHARCUT, tout en travaillant ailleurs, résume John. Nous voulions qu'il y ait des influences de tous nos voyages et séjours à l'étranger. Connie souhaitait que ses origines portugaises (piri-piri partout!) soient présentes dans certains plats. Je voulais, moi aussi, que mes préférences en matière de cuisine, venues d'Italie et d'Europe de l'Est, transparaissent. »

CHARCUT, pour charcuterie, bien sûr, mais aussi *char* (carboniser) et *cut* (couper), pour faire référence à la cuisson des viandes, puis à la boucherie sur mesure. Les deux comparses voulaient tout faire maison: saucisses, fromages frais, pains, ketchup, marinades. « De manière générale, dans la société qui est la nôtre, nous nous intéressons à nouveau à tous ces savoir-faire ancestraux qui ont été un peu délaissés, oubliés. Il est temps de les redécouvrir », affirme John.

Ils sont jeunes – fin vingtaine et fin trentaine –, mais Connie et John travaillent ensemble depuis 1999. C'est au défunt restaurant calgarien Owl's Nest qu'ils se sont connus.

LE SECRET D'UN BON BURGER

Connie et John ont accepté de partager avec nous leur fameuse recette de burger, celle-là même qui fait courir les foules à Calgary.

BURGER À LA CHARCUT

Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 lbs de viande d'épaule de porc hachée
- > 1 bulbe d'ail rôti
- > 1 c. à soupe de vin blanc
- > 1/2 c. à soupe de sucre
- > 1/2 c. à soupe de sel de mer
- > 1/2 c. à thé de grains de coriandre rôtis
- > 1/2 c. à thé de poivre concassé
- > 1/2 c. à thé de poivre blanc
- > 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- > 1 pincée de macis
- > 1 pincée de piment de la Jamaïque
- > Accompagnement
- > 1 oeuf par burger (facultatif)
- > De la roquette
- > Petits pains

PRÉPARATION

1. Combiner tous les assaisonnements (bien moulus ensemble au mortier), puis les mélanger à la viande.
2. Ajouter de l'ail rôti et du poivre concassé, puis mélanger au robot culinaire pendant 3 minutes.
3. Faire griller la viande de burger en boulette et la garnir de fromage et d'un œuf frit (miroir).
4. Servir dans un petit pain, avec de la roquette, en prenant bien soin de ne pas faire éclater le jaune d'œuf...





L'équipe devant son camion-cantine Alley burger.

PHOTO TODD KOROL, REUTERS

BURGER DE RUELLE

Six mois après l'ouverture du CHARCUT, pour créer encore plus d'engouement, Connie et John ont eu une idée de génie. Ils ont décidé de servir des burgers à 5\$ dans la ruelle que leur resto partage avec une dizaine d'autres tables.

«Ça a commencé un peu comme un repas du personnel pour les cuisiniers des autres restos, puis c'est devenu un *happening*, se rappelle John. Nous l'annoncions dans les réseaux sociaux. La dernière fois que nous l'avons organisé, 350 personnes ont fait la file dans la ruelle. Nous avons manqué de nourriture, mais l'ambiance était tellement conviviale que les gens partageaient leur burger avec de parfaits inconnus.»

Dépassés par leur succès, mais encouragés par la naissance rapide d'un mouvement de cuisine de rue à Calgary, Connie et John ont transformé leur concept d'«Alley burger» en camion-cantine. Un camion qui compte maintenant plus de 10 000 abonnés sur Twitter.

En 2002, John est déménagé à New York, tandis que Connie est partie prendre du métier en Allemagne. Quatre ans plus tard, les amis se sont retrouvés à San Francisco, ville qui leur a servi de base pendant quatre ans. Connie a travaillé pour Alice Waters, une des pionnières du mouvement «de la terre à la table», puis comme chef de cuisine au St. Regis, à Vancouver, où John était chef de cuisine. Ensemble, ils ont aussi participé à l'ouverture de plusieurs restaurants d'hôtels de luxe, dont le Lagoon du chef vedette Jean Georges Vongerichten, à Bora Bora.

Puis, ils ont entendu dire que le Groupe Germain avait le projet d'ouvrir un hôtel à Calgary. «Je n'ai pas perdu de temps et je suis entré en contact avec la famille, raconte John. Connie et moi, nous sommes allés à Montréal, puis à Québec, pour voir les hôtels et leurs restos. Nous avions envie de rentrer à la maison et d'avoir notre propre restaurant. Le Germain nous donnait un excellent prétexte.»

Du reste, le *timing* était excellent. «Il se passait plein de choses très excitantes à Calgary au moment où nous envisagions de revenir, explique Connie. Tout plein de restaurants intéressants ouvraient leurs portes. Des petits commerces indépendants voyaient le jour. De jeunes artisans très créatifs nous proposaient leurs produits.»

Et donc, le CHARCUT a vu le jour au plus creux de l'hiver 2010. Un beau grand restaurant comme les Calgariens les aiment. Le succès et la reconnaissance n'ont pas tardé à venir. Au Terroir Symposium, qui a réuni des dizaines de chefs de partout dans le monde début avril à Toronto, Connie a remporté le prix du chef canadien de l'année, qu'elle a absolument tenu à partager avec son mentor, John.

Jamais l'un sans l'autre!

À LIRE DANS LE CAHIER VOYAGE : CALGARY COOL



Les chefs participant à un grand repas champêtre au vignoble de Norman Hardie, dans Prince Edward County, en Ontario.

GOURMAND

RESTAURANT VAN HORNE

Audace risquée à Outremont

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Le restaurant Van Horne, installé à Outremont dans la rue du même nom, fait partie de la courte liste de lieux dont j’aime d’amour l’aménagement.

On dirait presque une galerie d’art. Sur un mur de côté du lieu minuscule, une immense affiche de Picasso paraccrochée de façon inusitée, dans sa boîte de plexi. Plus loin, des assiettes de carton dessinées par Roy Lichtenstein alignées soigneusement au mur, font face à deux immenses panneaux ouvragés blanc et or qui furent en 1967 les portes du pavillon iranien de l’Expo. Au milieu du petit espace, un totem impose son regard sombre, mais aussi un peu ironique, pour compléter cette mini arche éclectique.

Lorsque le restaurant a ouvert, en 2011, le chef Éloi Dion a pris les commandes de la minuscule cuisine ouverte située au fond du local étroit. On pouvait le voir travailler ses poissons issus de pêche durable, figoler ses amuse-bouche végétaux, le voir réaliser ses cuissons toujours impeccables. Son style avait quelque chose de très moderne à la française, école Michel Bras. Léger. Concentré.

Dion a quitté le restaurant récemment pour le plaisir de l’enseignement et des horaires réguliers et a été remplacé par un autre jeune chef d’origine ontarienne, John Winter Russell, qui a fait ses classes notamment à la Salle à manger et chez Pastaga. Russell propose au Van Horne une cuisine qui a comme première et immense qualité de ne pas vouloir être pareille à ce qu’on trouve partout ailleurs.

Aucune joue de veau braisée au menu, aucune salade de betteraves au chèvre. La cuisine prend des risques. Parfois c’est réussi. Parfois ce l’est moins. Parfois les idées sont bonnes, mais la technique ne suit pas. Parfois les compositions



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

Au milieu du petit espace qu’occupe le restaurant Van Horne, un totem impose son regard sombre, mais aussi un peu ironique, pour compléter une mini arche éclectique.

semblent sorties de nulle part, mais toutes les pièces tombent à leur place, avec ravissement.

On commence le repas par un amuse-bouche de lichen frit, poudre de jerky de canard râpé et yogourt au miel. Sur papier, l’idée n’est

le croquant de quelques grains de riz sauvage grillé, les notes iodées d’une salade d’algues, l’acidité d’un peu de navet mariné. La laitue de mer pourrait être un peu plus serrée, élégante, moins aqueuse, mais les éléments s’emboîtent, en saveurs et

têtes de violon et d’un peu de topinambours glacés. Le chef réussit un tour de force avec des produits régionaux, rares, parfois difficiles à décliner en ce début de printemps. Ne manque que l’oseille.

Le plat de doré de lac, servi avec des concombres grillés, est aussi agréablement surprenant. Là encore, la combinaison d’ingrédients est audacieuse. Rôtir les concombres – approche que l’on voit beaucoup en cuisine nordique – n’est pas commun ici et bravo au chef pour l’essai. On aime aussi la présence des oursins, un ingrédient soyeux, moelleux, maritime et légèrement sucré, à peine amer, magnifique, que l’on trouve généreusement dans les eaux froides d’ici, mais qui a été trop longtemps boudé, ignoré.

Au dessert, l’assiette de fraises à la glace au céleri-rave sur avoine grillée n’a pas grand intérêt. Les fraises sont adorables, sucrées, joyeuses. Ce sont celles de M. Daignault, qui les fait pousser en serres. Par contre, la glace

au céleri-rave est austère, tout comme l’avoine. Le plat s’avère bancal, trop cérébral. On cherche les notes racoleuses. Le légume au dessert fait partie des tendances fortes actuellement, mais voilà aussi une tendance périlleuse. Les écueils sont nombreux. Les ratés aussi.

L’assiette de quatre-quarts avec panais confit et glace au beurre noisette réussit mieux à relever le défi de la pertinence. Ici, le panais confit, avec du sucre, aidé par ses propres notes vanillées bien marquées, devient réellement accrocheur, tandis que les morceaux de quatre-quarts, ce gâteau classique bien beurré, jouent plus qu’un rôle de faire valoir. Et la glace au beurre grillé s’avère un pur délice, juste assez sucrée, juste assez complexe.

La cuisine créative est un exercice délicat. Dans ce plat, la chimie fonctionnelle. Et l’originalité de la démarche en devient encore plus fascinante.

VAN HORNE
1268, avenue Van Horne
Montréal, 514 508-0828
www.vanhornrestaurant.com

➤ **Prix :** Entrée de 11 à 15\$. Plats de 26 à 33\$. Desserts 8 et 9\$.

➤ **Carte de vins :** Courte mais impeccable. Importations privées soigneusement sélectionnées.

➤ **Service :** Courtois et sympathique, mais débordé lors de notre passage. Un peu d’attente. Et pas toutes les réponses à nos questions sur le vin.

➤ **Atmosphère :** Nous sommes à Outremont. L’humeur est donc bourgeoise, calme, mais sans trop de prétention. On s’entend parler. Et l’aménagement est exquis, des œuvres d’art aux rubans orangés qui nouent les serviettes. (Sans oublier la toilette de luxe japonaise!)

⊕ **L’aménagement, l’accueil, la quête d’une réelle originalité.**

⊖ **Quelques maladresses dans l’assiette. Il faut encore travailler les combinaisons de saveurs et les techniques.**

On y retourne ? Oui.

À NOTRE GOÛT

UNIBURGER

Un goût de vacances, rue Ontario

MARIE-EVE MORASSE

Lorsqu’il a fermé ses portes l’automne dernier, bien des fidèles du restaurant La Paryse ont pleuré la disparition de leur hamburger favori. Il ne fallait pas craindre les comparaisons pour ouvrir un restaurant de burgers dans le même local!

C’est pourtant ce qu’a fait à la mi-mars Younes Bengeloune. En lieu et place de La Paryse trône maintenant Uniburger, son premier restaurant. Ce « passionné de burgers » était un amateur des mets de Paryse Taillefer, mais ce qu’il fait est dans un tout autre registre.

« C’est un produit différent. On fait vraiment du *fast food* et la concurrence, c’est d’ailleurs les McDonald’s ou Five Guys. Mais c’est du meilleur *fast food*, car tous nos produits sont frais et la viande est hachée deux fois par jour. On veut ramener le *fast food* à ce qu’il était à l’origine, quand les frites congelées n’existaient pas. »

Le menu est court: hamburger, avec ou sans fromage, et frites! Les hamburgers rappellent ceux que l’on mange l’été dans les cantines de bord de route. Ils sont dodus et on peut les garnir avec des oignons rôtis, des piments forts ou de la sauce « Uniburger ».



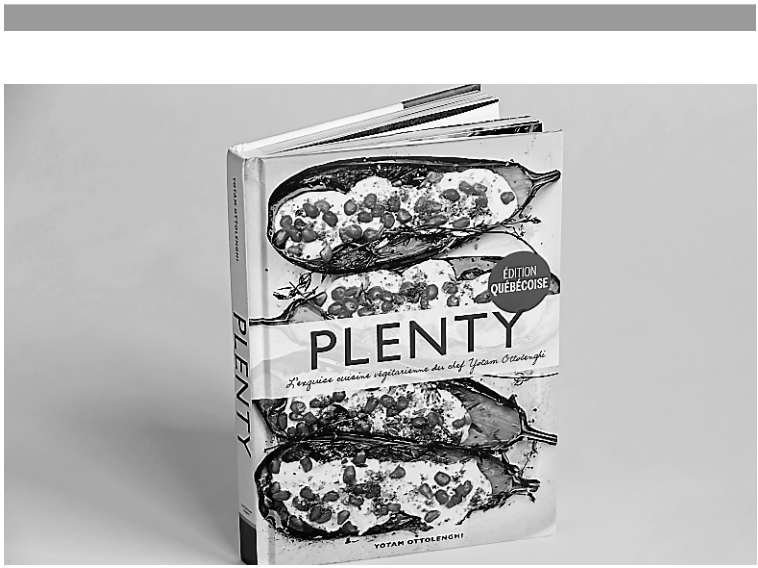
PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

Le menu du restaurant Uniburger est assez court : hamburger, avec ou sans fromage, et frites.

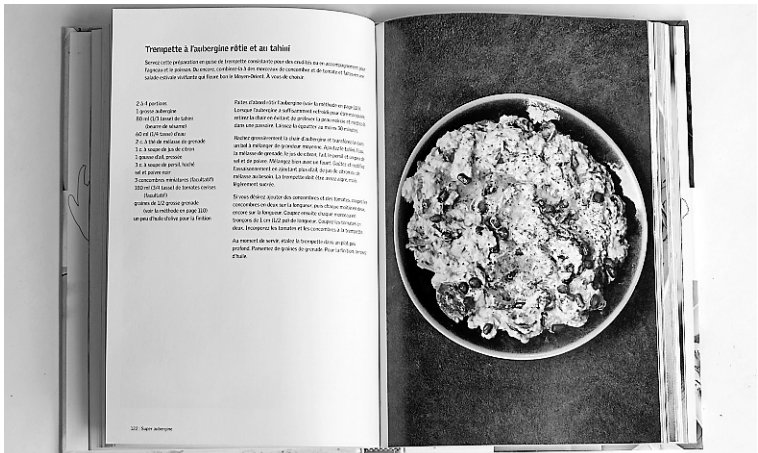
Mais on n’est pas à la campagne et les tables à pique-nique ne sont pas au rendez-vous. L’ambiance qui régnait chez Paryse a complètement disparu et les lieux semblent avoir rapetissé. La décoration est quasi absente, mais Younes Bengeloune promet quelques améliorations dans les prochaines semaines, sans que le décor ne devienne « très élaboré ».

Par beau temps, on prendra son hamburger pour emporter, avec des frites et un lait frappé fait avec la crème glacée du Bilboquet. À un prix de cantine, on ne s’en prive pas! Même dans un parc en ville, on se croira presque sur la route des vacances.

Uniburger
302, rue Ontario Est
Ouvert du lundi au samedi, de 11 à 21h



PHOTOS DAVID BOILY, LA PRESSE



Les origines israéliennes du chef Yotam Ottolenghi sont bien présentes dans la majorité des recettes du livre *Plenty*.

Lu Végé et en français

Inespéré. Inattendu. *Plenty*, livre de recettes végétariennes culte (400 000 exemplaires vendus depuis 2010), est maintenant offert en version québécoise. Son auteur, Yotam Ottolenghi, est propriétaire de plusieurs restaurants à Londres, où les salades et autres plats sans viande occupent au moins 90 % du menu. Les origines israéliennes du chef sont bien présentes dans la majorité des recettes. Impossible de ne pas tomber

sous le charme de cet exotisme discret et accessible. Et, pour finir, un tuyau: Yotam Ottolenghi est également chroniqueur au *Guardian*. Vous trouverez donc une certaine d’autres recettes sur le site du quotidien britannique. Il ne reste plus qu’à attendre la traduction de son plus récent livre, le superbe *Jerusalem*. — Ève Dumas

Plenty, de Yotam Ottolenghi, ed. Rogers, 288 p., 35\$

DÉGUSTATION

12-13
CORRECT14-15
BON16-17
TRÈS BON18-19
EXCELLENT20
EXCEPTIONNEL

Qu'est-ce que le style ?



JACQUES BENOIT

Il y a toujours mille et une questions à se poser au sujet du vin. Ce qui est, bien sûr, une autre des raisons de la fascination qu'il exerce.

Qu'est-ce qu'un grand vin ? demandais-je ainsi récemment. Autre question à se poser : qu'est-ce que le style lorsqu'il s'agit de vin ? Quelles sont donc les caractéristiques, les

particularités que l'on doit trouver dans un vin, d'un millésime à l'autre et malgré les différences climatiques, pour juger qu'il y a là un style précis ?

Deux dégustations verticales récentes de vins très réputés, l'une d'Insignia Joseph Phelps, de Californie, et l'autre du Bolgheri Ornellaia, d'Italie, apportent une bonne réponse à ces questions.

Phelps, qui fête cette année son 40^e anniversaire, a fait déguster pour l'occasion neuf millésimes d'Insignia, de la vallée de Napa, un assemblage de cépages bordelais qui est sa cuvée haut de gamme.

Cela allait de 1976 à 2010, en passant par 2009, lequel est son seul vin présent sur le marché, à un prix... conséquent (222 \$, 11898821).

En deux mots : au départ, comme c'est fréquent en Californie, Phelps s'approvisionnait en fruits chez divers vignerons. Alors que depuis 2004 tous ses vins, dont Insignia, sont élaborés uniquement avec ses propres raisins de ses 152 hectares de vignes.

Le style Phelps, à mon avis très californien, mais sans lourdeur aucune : toujours beaucoup de couleur, de chair, de concentration, donc. Résultat, un vin puissant, mais assis sur des tannins gras, onctueux, l'élevage étant

fait en fûts neufs de chêne français. Et sans que le bois domine, cette générosité faisant que le vin absorbe tout ce bois sans difficulté aucune.

D'un millésime à l'autre, on retrouve des arômes un peu chocolatés et aussi de pain grillé, de toute évidence attribuables à son élevage en fûts neufs. Tel est Insignia.

Enfin, des neuf millésimes goûtés ce jour-là, c'est le 2001 qui était le plus agréable à boire à ce moment-là. Et que j'ai noté 17,7, tout comme d'ailleurs le 2009, très dense, qui est à attendre et dont il reste moins d'une trentaine de caisses. La semaine prochaine : Ornellaia.



Chablis 1^{er} cru Vaillons 2011 Bernard Defaix, 27,15\$ (10864953)

Le bouquet de ce vin est délicat, net, avec une note légèrement florale et aussi cette touche minérale propre aux vins de Chablis. Vin non boisé, de corps moyen pour un chablis, il se signale en bouche par une grande pureté des arômes, et beaucoup de finesse. Comble de bonheur, il a de la persistance, l'après-goût se prolongeant un bon moment. Délicieux. 13% (67 caisses). Garde : 2013-2016.

17,5



Alsace 2011 Gewurztraminer Hugel, 20,50\$ (329235)

Cépage très aromatique, le Gewurztraminer peut donner des vins aux arômes très... et même trop marqués. Ce n'est pas le cas de celui-ci, bien typé, au bouquet floral et exubérant, mais sans que ce soit exagéré. Goûteux et de corps moyen, légèrement sucré (9 g de sucre résiduel par litre), il donne néanmoins l'impression d'être sec en fin de bouche. Selon son producteur, il accompagnera fort bien la cuisine asiatique, le saumon fumé et les fromages puissants. 14% (486 caisses). Garde : 2013-2017?

16



Rosso di Montalcino 2010 Casanova di Neri, 24,15\$ (10335226)

Vin fait uniquement de Sangiovese, mais d'un clone propre au vignoble de Montalcino (Sangiovese Grosso), ce vin rouge de Toscane, d'une couleur bien transparente, se présente avec un bouquet nuancé, boisé sans excès et réunissant fruits cuits et fruits rouges. Moyennement corsé, assez peu tannique et élevé en fûts de chêne, c'est toutefois les arômes de fruits rouges qui dominent en bouche. Équilibré, et très bon. 14,5% (225 caisses). Garde : 2013-2016.

17



Gigondas 2009 Guigal, 31\$ (334615)

À l'aveugle, on pourrait fort bien penser avoir affaire à un Châteauneuf-du-Pape... Bien coloré, quoique pas du tout opaque, son bouquet, de fruits noirs, tend vers des arômes de mûres et de cerises noires, avec aussi, m'a-t-il semblé, une toute petite note animale. Charnu, ne manquant pas de corps sans que ce soit un vin très concentré, ses tannins sont dénués de rugosité. 65% Grenache, 25% Mourvèdre et 10% Syrah, avec élevage en foudres de chêne dont la moitié de neufs. 14% (105 caisses). Garde : 2013-2016.

17,2



Côtes de Gascogne 2010 Sauvignon Carrelot des Amants, 13,85\$ (11675871)

Vin blanc modeste et commercialisé à petit prix, il a cependant de quoi... réveiller un mort tant il est aromatique ! Un peu verdâtre, non boisé, son bouquet est en effet pénétrant, herbacé, le Sauvignon blanc et le Gros Manseng conjuguant leurs forces pour lui conférer cette expressivité. Plutôt léger en bouche, ses saveurs sont néanmoins intenses, de quoi laisser personne indifférent... 12,5% (774 caisses). Garde : 2013-2014.

14,5

La recommandation de la semaine

Ribera del Duero 2009 Crianza Celeste Torres

La célèbre maison Torres, qui est implantée dans de nombreuses appellations d'Espagne, n'a pas de vignes dans la Ribera del Duero et élabore ce vin avec des fruits qu'elle achète à différents vignerons. Fait que de Tempranillo, ou Tinto Fino comme on dit dans cette appellation, c'est un vin bien coloré, au bouquet de bonne ampleur, de fruits rouges, mais pour l'instant peu expressif et plutôt unidimensionnel. La bouche, d'une bonne concentration, avec du corps et tout ce qu'il faut de matière, est plus convaincante. Tannique, ferme, il n'a toutefois rien de rugueux. Très bon. Élevage en fûts de chêne français et américain, dont 30 % de neufs. 14% (1858 caisses). Garde : 2013-2018.

21,25\$ (11741285)

16,8



PHOTO ANDRE PICHETTE, LA PRESSE

Chic, c'est du plastique !

Boire son vin dans de belles coupes, même lorsqu'on est en camping ? C'est possible. La marque Oenophilia commercialise des verres en plastique dont le look et la forme imitent à la perfection ceux de cristal. Ils sont minces, légers, transparents et incassables. De retour à la maison, ils se nettoient au lave-vaisselle. Ça tombe bien : la saison des pique-niques

commence ! Quatre formats : blanc, rouge, flûte à champagne et sans pied. En vente chez les distributeurs de produits Oenophilia, notamment à la boutique Aux plaisirs de Bacchus, 1225, avenue Bernard Ouest, Montréal. Prix : 7,95 \$ chacun

—Karyne Duplessis Piché
Collaboration spéciale

LIVRÉE
GRATUITEMENT
TOUS LES
MATINS
AVANT 5H30



iPad est une marque de commerce d'Apple Inc., déposée aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

Découvrez-en plus sur LaPressePlus.ca





L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT
OU UN THÈME ET BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ,
COMME DOIT L'ÊTRE LA CUISINE!



Les grandes questions du printemps



CHRISTELLE TANELIAN
TEXTES ET PHOTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Devrais-je mettre un chandail à vélo? Faut-il déjà racheter du gaz pour le barbecue? Est-ce les allergies ou juste un rhume? Mes jambes sont-elles les plus pâles de l'univers? Il me semble que ces pantalons me faisaient l'année dernière, non? Les gens dans la rue ont l'air plus beaux ou c'est juste le soleil? D'ailleurs, c'est moi ou la population du Québec vient de tripler?

Et si on mangeait des asperges qui ont du goût et qu'on ne passait pas trois heures en cuisine?

TARTE AU LABNEH, ASPERGES ET MANCHEGO

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- > 1 pâte feuilletée, maison ou du commerce
- > 4 c. à table de fromage labneh nature
- > 1 gros œuf
- > Sel, poivre du moulin
- > Une botte d'asperges (1 lb) vertes fines, parées
- > 1 c. à table d'huile d'olive
- > 1/2 c. à thé d'herbes de Provence
- > 1/4 c. à thé de piment en poudre
- > 1 c. à table de noix de pin
- > Une dizaine de copeaux de fromage manchego ou parmesan frais

Préparation

1. Étaler la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
2. Dans un bol, fouetter le labneh, l'œuf, le sel et le poivre à la fourchette jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Étaler le mélange sur la pâte en prenant soin de laisser les bords de la pâte libres pour permettre à celle-ci de gonfler.
4. Disposer les asperges sur la pâte, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel, de poivre, d'herbes de Provence et de piment.
5. Cuire au four à 350 °F pendant 35 minutes où jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée et que les asperges soient tendres.
6. Saupoudrer le dessus de la tarte de noix de pin 10 minutes avant la fin de la cuisson pour les faire dorer.
7. Sortir du four, laisser tiédir et parsemer de copeaux de manchego ou de parmesan.

Note: si on ne trouve pas de labneh, on peut le remplacer par du yogourt grec nature ou de la crème sure.

ASPERGES RÔTIES, AMANDES GRILLÉES ET CITRON

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > Une botte d'asperges (1 lb) vertes fines, parées
- > 1 c. à table d'huile d'olive
- > Sel, poivre du moulin
- > 1/4 de tasse d'amandes effilées
- > Le jus et les zestes de 1/2 citron
- > 1 c. à table de feuilles de marjolaine ou d'origan frais

PRÉPARATION

1. Disposer les asperges sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
2. Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer et cuire 8 minutes à 500 °F (« broil ») jusqu'à ce que les asperges soient tendres et légèrement grillées. Surveiller la cuisson: les asperges ne doivent pas s'assécher complètement.
3. Pendant ce temps, faire revenir quelques minutes les amandes dans une poêle chaude afin qu'elles prennent une belle couleur dorée. Réserver.
4. Sortir les asperges du four, les disposer dans le plat de service et les arroser de jus de citron.
5. Répartir les zestes de citron, les amandes effilées et saupoudrer de feuilles de marjolaine. Servir chaud ou tiède en entrée ou en accompagnement de pâtes ou d'un risotto, par exemple.

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



L M M J V S D

Le vin du samedi

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

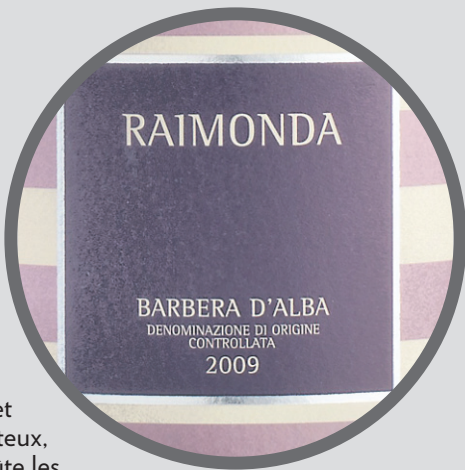
Bon look, bon vin

Le look de cette étiquette surprend par son allure moderne, teintée de rose. Dans la bouteille, la qualité du vin est au rendez-vous. On découvre des effluves agréables de cerises noires et de cuir. En bouche, c'est gourmand et juteux, rien de rustique ni de trop boisé. On goûte les fruits rouges et les feuilles de laurier. Ce vin est produit à base de barbera, cépage récolté dans le Piémont, en Italie, bien connu pour son acidité élevée. Celui-ci n'échappe pas à cette règle. De plus, ses tannins sont délicats et on remarque une légère amertume en finale. Simple, pas cher et parfait pour les pâtes aux tomates ou le steak. 13,5 %

Fontanafredda Raimonda
Barbera-d'Alba 2009
16,95\$ (11905606)



ILLUSTRATION MARIE ROQUES, LA PRESSE.



AU MENU



Bière
Le seigneur noir

Mais où se cache l'alcool?

Quand une bière affiche 11,5 %, il y a tout lieu de craindre que l'alcool soit beaucoup trop présent en bouche. Ce n'est pas le cas ici avec Le seigneur noir, un stout impérial créé par Brasseurs du monde, de Saint-Hyacinthe. L'alcool s'y fait suffisamment discret, tout comme l'amertume, ce qui est plutôt rare pour ce style de bière. Le houblon a plutôt cédé sa place à des notes fruitées et (un peu trop) sucrées. Elle est beaucoup trop pétillante lorsqu'on la verse dans le verre, mais son effervescence s'estompe heureusement rapidement, tout comme sa mousse couleur crème. Un stout impérial tout sauf banal. Offerte dans plusieurs dépanneurs et quelques épiceries.

— Catherine Schlager

3,2/5

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Les marchés de chez nous

Promotion

Venez découvrir le Marché public de Longueuil !

L'engouement pour l'achat local ne se dément pas et le Marché public de Longueuil a entrepris depuis l'année dernière de répondre à la demande. «Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à s'intéresser à la nourriture qu'ils consomment, à réclamer des produits locaux et un contact avec les producteurs, et nous sommes heureux à Longueuil de leur offrir», explique la mairesse de Longueuil, Caroline St-Hilaire.

Inauguré en 2012, le Marché public de Longueuil propose une grande variété de produits frais provenant de la région. Cinquième ville en importance au Québec, la ville de Longueuil est en effet riche en terres agricoles. «C'est assez méconnu, mais vingt-quatre pour cent de notre territoire est zoné agricole», souligne la mairesse.



La mairesse de Longueuil en compagnie de Marc-André Coallier, maître de cérémonie de l'événement.

Un lieu de rencontre et d'échange

Le Marché public de Longueuil offre une expérience unique et enrichissante puisqu'il permet aux consommateurs d'entrer en contact avec les producteurs agricoles et les artisans. C'est aussi l'endroit idéal pour socialiser avec d'autres consommateurs qui partagent des intérêts agroalimentaires similaires. De plus, ce marché propose différentes activités intéressantes durant la saison estivale telles que des ateliers et des démonstrations culinaires avec des chefs.



Lors de l'ouverture officielle du Marché public de Longueuil, le 12 mai dernier, le comédien et animateur Marc-André Coallier a montré aux citoyens présents ses talents de percussionniste en compagnie de Luc Boivin et ses élèves de l'école de percussions Métissage.

Un projet en expansion

L'an dernier, une dizaine de producteurs et de commerçants étaient au rendez-vous. «Ils seront cette année une quinzaine», assure Madame St-Hilaire. Le Marché public de Longueuil est en effet en développement. En plus d'une grande variété de fruits et de légumes, plusieurs fromages québécois, des charcuteries, des poissons et des vins feront donc leur arrivée sur les étals. On y trouve aussi des produits de boulangerie et de pâtisserie, ainsi que des produits spécialisés (végétaux bio, cidre, etc.).

Situé sur le chemin de la Savane, voisin de l'hôtel de ville, ce marché accueille depuis le 12 mai les visiteurs afin de répondre aussi aux besoins des jardiniers qui voudraient acheter leurs végétaux pour préparer leur aménagement paysager et leur potager. Érigé sous de grands chapiteaux, il est ouvert sept jours sur sept, jusqu'à la fin octobre. «Pour cette deuxième phase du projet, plusieurs petits ajustements ont été réalisés afin de rendre l'endroit plus convivial», soutient la mairesse. Des zones ombragées ont notamment été aménagées pour les visiteurs. «L'an prochain, on inaugurera la phase permanente du marché qui sera ouverte à l'année», précise Madame St-Hilaire.

Une visite au Marché public de Longueuil vous fera découvrir ou redécouvrir cette façon agréable de faire vos emplettes, tout en vous en mettant plein... les papilles gustatives!

Marché public de Longueuil

fleurs • fruits & légumes • boucherie • poissonnerie • saucissier
charcuterie • fromagerie • boulangerie • produits bio • friterie
gaufres • cidrerie • vignoble



TOUT frais
TOUT près

4100, chemin de la Savane
À côté de l'hôtel de ville

longueuil

