

ACTUEL

GOURMAND

JACQUES BENOIT
AU PAYS DU BEAUJOLAIS
PAGE 7



L'ATELIER DE DANIEL VÉZINA

PROMENADE AU MARCHÉ



Amateur de produits frais, je me promène au marché du Vieux-Port à Québec presque chaque jour. Je m'y sens dans mon élément, entouré des plus belles primeurs de la journée. Lors d'une récente visite, le crabe des neiges vivant, « arrivage de la Gaspésie », était à l'honneur avec les petites crevettes de Sept-Îles. Andrée, la fromagère, était toujours là derrière son comptoir pour faire connaître sa dernière découverte aux clients. Imaginez ! C'est déjà le début des premières récoltes. Je profite donc de mon dernier atelier de la saison pour vous inciter à fréquenter les marchés publics et surveiller les derniers arrivages.

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

9

semaines
DANS LA TÊTE DES
CONSEILLERS DE LA SAQ

COCKTAILS FRAÎCHEUR

Envie de concocter les cocktails de l'été ? Découvrez-les dans votre **encart conseil spécial de la SAQ**, inséré aujourd'hui dans *La Presse*.
Et faites sensation !

18+ La modération a bien meilleur goût. EduVino

PRENEZ GOÛT
À NOS CONSEILS



ACTUEL GOURMAND



PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

DES RECETTES DU MARCHÉ!

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour connaître un marché, il faut s'y rendre tous les jours. C'est un lieu convivial où les producteurs sont toujours accueillants. Il n'y a pas si longtemps, aller au marché était la deuxième sortie en importance après l'église le dimanche.

Lorsqu'on fréquente régulièrement les marchés publics et qu'on aime les produits frais, comme moi, on finit par connaître ceux qui travaillent la terre. Une relation de confiance s'installe rapidement. Les maraîchers ont souvent plein de choses à vendre, mais aussi à raconter. Ils peuvent nous en apprendre beaucoup sur les produits que nous consommons quotidiennement. Comme j'aime à le dire, si vous n'avez pas d'amis, allez au marché et vous allez vous en faire.

L'important, c'est de compren-

dre le cycle des saisons. Déguster un produit frais, cueilli à maturité, est une expérience gustative incomparable.

Prenez la bonne habitude d'aller au marché régulièrement; vous verrez alors successivement apparaître les premières asperges vertes, la rhubarbe, les têtes de violon, les morilles, les premières fraises...

Les producteurs nous ramènent à l'essentiel, ils sont le lien entre la terre et l'homme. C'est grâce à eux que nous pouvons nous exprimer dans nos cuisines et que je peux porter fièrement le titre de cuisinier.

Je vous invite à fréquenter les marchés publics, particulièrement l'été, mais aussi le reste de l'année. Vous découvrirez le plaisir d'acheter en fonction de vos besoins. Laissez-vous guider par Dame Nature. Rapidement, vous aurez en tête le calendrier des

« L'IMPORTANT, C'EST DE COMPRENDRE LE CYCLE DES SAISONS. DÉGUSTER UN PRODUIT FRAIS, CUEILLI À MATURITÉ, EST UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INCOMPARABLE. »

produits saisonniers et, comme moi, surveillerez les nouveaux arrivages!

Par exemple, pour la recette principale de cet atelier, je vous

propose un plat que vous pourrez adapter à votre guise tout au long de la belle saison en fonction des arrivages. C'est un gaspacho au melon dans lequel baigne un genre de tartare au crabe des neiges, que j'ai mélangé avec les légumes du potage. Le tout aromatisé avec un vinaigre de citron exceptionnel et une huile de basilic faite maison.

Vous pourrez le cuisiner avec les différents fruits de mer qui apparaîtront dans les prochaines semaines comme les crevettes, le homard et les pétoncles.

De plus, différentes variétés de tomates pourront remplacer celle de la recette d'aujourd'hui. Parfois, je cuisine un gaspacho jaune en utilisant des tomates, des poivrons et des oignons jaunes, j'épluche les concombres et je mélange le tout avec du melon jaune.

Bonne dégustation et bon été!

Un impressionnant vivaneau

Après mon entrée de gaspacho, je vous propose un filet de vivaneau. Le spécimen américain de 3 kilos, que j'avais déniché pour mon atelier, a impressionné mes élèves à cause de la finesse de sa chair légèrement sucrée. Après l'avoir écaillé, j'ai levé les filets, enlevé les arêtes et découpé en belles portions. J'ai ensuite servi à chacun une belle pièce poêlée et rôtie sur la peau.

Pour l'accompagner, j'ai choisi une sauce à base de jus de carotte à l'orange et cumin émulsionné à l'huile d'olive. Dans une casserole, vous faites réduire de deux tiers une tasse de jus de carotte et une tasse de jus d'orange fraîchement pressé avec quelques graines de cumin. Une fois réduit, vous incorporez doucement à l'aide du pied mélangeur quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive (45 ml).

Comme accompagnement, rien de mieux qu'un couscous cuit dans le couscoussier à la vapeur, avec une miniratatouille goûteuse qui conserve la couleur originale des légumes parce que cuits séparément et rapidement.

Vous coupez en petits dés et sautez rapi-

dement dans l'huile d'olive tomates, courgettes, aubergines chinoises, poivrons et oignons rouges. Vous mettez ensuite le tout dans une casserole et aromatisez la préparation avec du basilic frais, de l'origan et de la ciboulette ciselée.

Ce plat est assez extraordinaire. Une fois les assiettes dressées, j'ajoute sur les filets de vivaneau quelques grains de fleur de sel au merlot et quelques gouttes d'huile d'argan sur l'émulsion.



Un sorbet maison

Pour la partie sucrée, je vous suggère un sorbet maison aux fraises et à la rhubarbe, facile à préparer, que l'on peut servir dans un biscuit croustillant appelé « tulipe ».

Dans un premier temps, vous faites une purée de fruits avec les fraises équeutées et des tronçons de rhubarbe à part égales dans le bol du mélangeur. Puis, vous équilibrez le goût avec du sucre. Vous versez le tout dans une sorbettièrre (un achat d'une centaine de dollars qui en vaut la peine si vous pensez l'utiliser à quelques reprises cet été) que vous placez une douzaine d'heures au congélateur, avant de turbiner une vingtaine de minutes.

Pour la pâte à tulipe, vous utilisez un batteur pour mélanger 100 g de beurre ramolli avec 100 g de sucre, auxquels vous incorporez 100 g de farine, puis 100 g de blanc d'oeuf. Vous battez fermement pour faire une pâte onctueuse que vous mettez au frigo au moins trois heures.

Pour faire les tulipes, vous découpez dans un couvercle en plastique un cercle de six pouces de diamètre que vous déposez sur un tapis de cuisson, appelé « sil-pad », déposé sur une tôle de cuisson. Vous étendez ensuite la pâte

à l'aide d'une spatule dans le cercle. (pas plus de l'épaisseur du couvercle), puis vous retirez celui-ci. Et vous recommencez l'opération. Une fois prêtes, vous enfournez les tuiles au four à 375°F pendant 10 minutes. Lorsqu'elles commencent à changer de couleur, vous les retirez du four pour les déposer rapidement sur des ramequins et leur donner la forme d'une tulipe.

Une fois les pâtes refroidies, vous déposez votre sorbet dans vos tulipes et décorez avec une jolie feuille de menthe ou de baume de mélisse.





1

LA RECETTE DU CHEF

Gaspacho aux tomates, cantaloup et crabe des neiges

Pour l'atelier, je propose de faire une entrée avec ce plat délicieux. On peut aussi le présenter en amuse-bouche dans un petit verre garni d'une minibrochette de pétoncles marinés dans le même vinaigre de citron et l'huile de basilic qui aromatisent le gazpacho. Un mariage exceptionnel! **1**

- Gaspacho
- > 1/2 kilo de tomates de jardin
 - > 1/2 cantaloup bien mûr
 - > 50 g d'oignons rouges
 - > 100 g de concomre anglais
 - > 1 gousse d'ail haché
 - > 100 g de poivrons rouges
 - > 45 ml d'huile d'olive
 - > 5 ml d'huile pimentée
 - > 15 ml de vinaigre de xères
 - > 6 feuilles de basilic frais
 - > 1/4 tasse d'eau (facultatif)
 - > Sel et poivre au goût

MÉTHODE

1. Retirer les pédoncules des tomates, les presser délicatement pour en retirer les pépins et les couper en quartiers.
2. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.
3. Peler le concomre et l'épépiner.
4. Retirer le coeur et les pépins du poivron; le couper en quartiers.
5. Conserver une petite quantité de tous ces légumes, les couper en fine brunoise et les conserver pour garnir le tartare.
6. Déposer tous les légumes et le cantaloup, épluchés et épépinés, dans le bol du mélangeur et pulser à haute vitesse, ajouter graduellement l'huile, le vinaigre et le basilic frais. **2**
7. Passer au chinois métallique et réserver sur la glace pilée. **3**
8. Ajouter de l'eau au besoin pour ajuster la consistance. Assaisonner. **4**



2



3



4

Tartare de crabe des neiges

- > 4 demi-sections de crabe des neiges cuites
- > 1/2 tasse (125 ml) de brunoise de légumes
- > 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de citron
- > 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de basilic

N.B. L'huile de basilic est faite avec une botte de basilic effeuillée et passée au mélangeur vigoureusement avec un demi-litre d'huile d'olive.

MÉTHODE

1. Couper les pattes près des sections.
2. Défaire les sections une par une pour retirer les filaments, et couper les pattes de chaque côté avec un ciseau pour retirer la chair. **5**
3. Casser les pinces et retirer la moitié de la coquille.
4. Couper les coffres en deux et retirer la chair à l'aide d'une pince. **6**

POUR LE MONTAGE

1. Mélanger la brunoise de légumes avec le crabe effiloché, ajouter l'huile de basilic et le vinaigre de citron, ajouter la ciboulette et assaisonner le tout. **7**
2. Déposer au milieu des bols le tartare de crabe dans un petit emporte-pièce de métal, et verser ma version du gazpacho autour. **8 9**
3. Décorer avec quelques feuilles de basilic. **10**
4. Humecter de quelques gouttes d'huile pimentée.



5



6



7



8



9



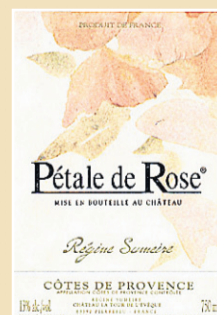
10

Accord mets-vin de notre sommelier

En attendant que l'été veuille bien s'installer pour de bon, on peut au moins s'en donner un avant-goût, et à plat du sud, vin du sud! Je vous suggère pour accompagner ce gazpacho au crabe le classique des rosés de Provence: **Pétale de Rose de Régine Sumeire**. Un rosé de pressurage tout en délicatesse qui ne s'en laissera pourtant pas imposer par la soupe et qui, au contraire, flirtera avec les arômes fruités du cantaloup. Ce rosé d'une limpidité parfaite et d'une couleur tendrement saumonée exprime des arômes de melon, des parfums de garrigue et une délicate note de rose fraîche. Bien sec, le vin se présente en bouche avec une belle ampleur où on retrouve la note de melon. Il mérite cependant un bémol pour son manque d'acidité, donc de fraîcheur, qui le ramollit un peu. Ce qui pourrait être un défaut sera au contraire parfait pour accompagner le crustacé.

Bon été!
— Sylvain Lambert, collaboration spéciale,
sommelier du Laurie Raphaël

Rosé de pressurage: vin rosé pour lequel les raisins sont mis au pressoir sans foulage et sans macération ou après une très courte macération, de manière à n'extraire que très peu de couleur et surtout très peu de tannins. Côtes de Provence 2005 Pétale de Rose, Régine Sumeire, Château la Tour de l'Évêque. Code SAQ 425 496. Prix 16,95\$.



Becel contient 80 % moins de gras saturés que le beurre.

ACTUEL GOURMAND



L'appartement accueille les jeunes branchés de la Cité du multimédia.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

ACTUEL GOURMAND

L'appartement sur la bonne voie

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Installé à l'angle des rues William et McGill, le restaurant-lounge L'appartement est au cœur de la nouvelle économie montréalaise. Il a le décor pour plaire aux travailleurs de la génération dotcom dont les bureaux sont dans le quartier tout autour; il a le genre de menu éclaté qui rallie les voyageurs du numérique, son personnel était probablement encore au primaire quand l'internet est entré dans nos vies...

Quand le propriétaire d'un restaurant n'en est pas le chef, souvent le chef change. Et c'est ce qui est arrivé à L'appartement maintes fois depuis son ouverture l'an dernier. Le moins que l'on puisse dire, c'est donc que la qualité de la cuisine n'a pas été constante dans cet établissement néo-sixties du Vieux-Montréal où on va pour se faire voir, prendre un verre et draguer en espérant que le repas sera bon.

Nos deux dernières visites nous font croire cependant qu'une certaine vitesse de croisière s'est installée et que même si la cuisine que l'on sert actuellement à L'appartement est loin d'être parfaite, elle pourrait être sur une bonne voie.

Ce qui frappe en arrivant, c'est, évidemment, cette lampe suspendue au dessus de l'entrée, sorte de croisement entre les lampes danoises des années

60 et une boule disco, qui donne au lieu un ton délicieusement moderne-kitsch. La fausse brique sur certains murs et les banquettes rectilignes vert céleri complètent cette prise de position avec délicatesse. Le rétro se fait élégant et discret. C'est réussi.

À table, l'offre est plus mitigée. Le repas s'amorce, par exemple, par une soupe froide de pastèque, peut-être fraîche et moderne mais surtout un peu fade, dans laquelle on met parfois trop de glaçons. Une assiette de mozzarella à

Ce qui frappe en arrivant, c'est cette lampe suspendue au dessus de l'entrée, sorte de croisement entre les lampes danoises des années 60 et une boule disco, qui donne au lieu un ton moderne-kitsch.

la tomate décoit elle aussi, car le fromage n'est pas du tout aussi moelleux qu'il le devrait. Les pétoncles sautés, eux, ont plus de personnalité, bien qu'ils auraient pu être un peu moins cuits.

Les plus réussies des entrées façon tapas sont les arancinis – boules de riz à l'italienne – à la pancetta, servis avec une sauce tomate, qui ravissent par la

liaison très réussie des saveurs. Bonne note aussi pour une salade de mesclun servie avec une vinaigrette à la noix de coco et à la vanille. Le mélange peut sembler dangereux, on s'entend, mais la combinaison est étonnamment délicate.

En plat principal, le bar rayé est également réussi. Il est présenté avec des nouilles au sésame grillé et des haricots fins sautés, tandis qu'une sauce aux tons asiatiques – soya, citron vert – offre une finition douce et salée. Le risotto aux champignons, de son côté, est al dente et préparé correctement et servi avec un vrai parmesan.

Un midi, nous avons aussi essayé ce que la maison appelle un TV Dinner, soit un repas présenté dans une assiette avec des petits compartiments où il y avait un morceau de poisson, de la salade au quinoa, des feuilles vertes, de la salsa.

Le saumon légèrement pané dans la polenta était bon bien que légèrement trop cuit. Heureusement pour lui, une salsa au maïs et à la tomate redonnait au plat avec saveur et fraîcheur l'hydratation moelleuse qui lui manquait.

La réelle surprise est arrivée au dessert, avec un gâteau fondant au chocolat, très bien fait, accompagné d'un lait au yaourt légèrement acidulé, et une panna cotta à la rhubarbe et la grenadine, crémeuse et fraîche à la fois, fine et juste assez sucrée.

L'APPARTEMENT

600, rue William, Montréal
514-866-6606

Prix: menus du jour pour une trentaine de dollars, carte de tapas à moins de 10 \$ pour la plupart.

Vin: la carte des vins n'est pas là pour permettre aux jeunes amateurs de vin de draguer en étalant leur savoir... Quelques choix corrects, au mieux.

Genre: resto-lounge où le repas est surtout un prétexte à la rencontre.

Service: tendance plutôt désorganisée mais très gentil.

Faune: des jeunes profitant des bons salaires des jobs dans les technologies de l'information et qui ont encore des liquidités pré-enfants.

⊕ Un décor charmant, une atmosphère allumée.

⊖ La cuisine doit encore être peaufinée, en cuisant moins les poissons notamment et en allant chercher des produits de base (mozzarella, par exemple) de meilleure qualité.

Ça rapporte toujours de lire entre les lignes.

Becel contient 80 % moins de gras saturés que le beurre.

Becel ne contient pas de gras trans.

Becel est sans cholestérol.

Becel est une source d'Oméga-3.

	Margarine Becel par portion de 10 g	Beurre par portion de 10 g
Gras saturés	1 g	5 g
Gras trans	0 g	0,2 g
Cholestérol	0 mg	20 mg
Oméga-3 polyinsaturés	0,6 g	0 g

De la Becel ou du beurre ? Ça fait une grosse et grasse différence.
www.becel.ca

3481027A

Bric-à-brac tunisien

ROBERT BEAUCHEMIN SUR LE POUCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Entouré pour ne pas dire envahi de restos rapides, le centre-ville est une bien triste destination gastronomique. On comprend ce qui a attiré les affairistes de l'« agrobusiness » ici: une clientèle d'étudiants, fauchés pour la plupart, pas regardant sur la qualité et les ingrédients.

Heureusement, il y a quelques exceptions. Comme ce petit troquet tunisien, modeste, tenu par une femme et son mari (ou l'inverse) et où la cuisine est faite à l'instant comme dans un café de Hammamet.

On y propose toute la journée, jusqu'à tard le soir (on ferme à 1h du matin), des sandwiches, des brick à l'œuf, des tajines (aux œufs), des salades, classiques de cette cuisine maghrébine moins connue que la marocaine, mais tout aussi pimpante.

Lorsque nous sommes passés, on trouvait un plat de kefta servi avec un peu de salade de tomates coupées finement en petits cubes et un couscous tout à fait correct dans l'ensemble pour moins de 10\$. Les soupes et les salades sont facturées autour de 3\$ et

sont délicieuses et parfumées, comme il se doit, au cumin, à l'huile d'olive au citron. Les sandwiches aux merguez ou au poulet sont servis avec une sorte de ratatouille d'aubergines épicées et une bonne quantité de frites maison pour 6\$.

Et il y a quelques curiosités, comme un spaghetti aux merguez, dont on comprendra aisément la présence sur le menu en sachant qu'il y avait jadis une bonne communauté d'Italiens en Tunisie avant l'indépendance, et surtout que la Tunisie est voisine de la Sicile. Pour finir, on peut se faire le thé à la menthe avec quelques pignons de pin flottants, et si le cœur – et vos pounmons – le permettent, une chicha, cette pipe à eau, qui serait censée améliorer la conversation. Interdiction de fumer aidant, nous n'en avons vu aucune en circulation, mais elle est bel et bien imprimée au menu.

SQUAD
2330, rue Guy, Montréal
514-846-7799

⊕ Cuisine sincère et service aimable.

⊖ Faut aimer le foot, sinon les deux télé sont un peu envahissantes.



Najmeddine, propriétaire du Soud, fume le narguilé en buvant un thé.

PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

AGENDA GOURMAND VIOLAINE BALLIVY

La fête au houblon

Quoi de neuf dans le pétillant monde du houblon? La réponse cette fin de semaine, à la gare Windsor de Montréal, où a lieu, depuis mercredi, le 14^e Mondial de la bière. Les exposants annoncent se comptent par dizaines, les nouveaux produits qu'ils présentent aussi... Bref, tout ce qui s'embouteille dans les petites et grandes brasseries du Québec, de même que dans plusieurs autres à l'étranger, s'y retrouvera. C'est aussi l'occasion d'en connaître un peu plus sur cette industrie puisque plusieurs conférences sont prévues au programme, que ce soit sur les grands mystères de l'art brassicole allemand ou l'art de marier les bières et les fromages ou encore les bières et les chocolats. L'entrée au festival est gratuite, mais pas les dégustations qu'il faut payer, de 1\$ à 5\$, selon le type de bière choisie. Il faut s'inscrire à l'avance aux conférences (30\$).

Informations : www.festivalmondialbiere.qc.ca. Dans la salle des pas perdus et la cour extérieure de la gare Windsor, 1160, rue de la Gauchetière Ouest. Aujourd'hui de 11h30 à 22h30 et dimanche de 11h30 à 21h.



Bouffe mobile

On a tous déjà croisé sur l'autoroute l'un de ces camions déguisés en hamburger géant, dégoulinant de préférence, et qui devait nous donner envie de courir en engoulant un illico au restaurant rapide de la prochaine sortie. Les géants de l'alimentation ont compris, il y a quelques années déjà, le potentiel que représentaient leurs camions de livraison pour y placer d'immenses panneaux publicitaires de leurs produits vedettes. Un phénomène en croissance qui a attiré l'attention de la photographe Diana Shearwood. En 70 clichés de ces publicités roulantes, elle s'est donnée pour mission de faire la lumière sur ce qu'elle qualifie de l'un des plus grands « paradoxes » de l'industrie: ces camions nous vantent la nourriture la plus fraîche possible, alors que les aliments parcourent souvent jusqu'à 100 000 km avant d'atterrir au bout de notre fourchette. Le client est floué. « Au lieu de représenter le plaisir de manger, ces images parfois amusantes, parfois repoussantes, deviennent de tristes rappels d'un monde hautement commercialisé et hors contrôle, dans lequel même notre alimentation est soumise à une culture de consommation visiblement insatiable », déplore l'artiste d'entrée de jeu. Pour poser un regard différent sur son assiette, que l'on risque de remplir différemment après la visite de l'exposition.

Informations : Behind the Mall (fête mobile), jusqu'au 17 juin à la galerie Articule, 262, avenue Fairmount Ouest. www.articule.org.



ACTUEL GOURMAND



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

C'est connu, la meilleure façon de révéler la vraie nature du crabe est de le cuire vapeur, puis de le servir nature. Un vin à base de chardonnay lui sera un bon compagnon, dont le Gran Viña Sol 2005.

Blancs expansifs pour crabe généreux

Après une pause d'une semaine, c'est un plaisir d'être de retour pour vous donner des clés harmoniques qui vous permettront de réussir l'harmonie avec le crabe. On lui a longtemps accolé des vins blancs assez légers, vifs et minéraux. Ce qui avait la pertinence de rafraîchir nos papilles et, s'il y avait lieu, de créer une certaine harmonie avec les trop rares crabes au goût vraiment iodé. Mais, après une myriade d'essais, certains mi-figue mi-raisin, d'autres plus fructueux, après aussi des analyses plus approfondies de la constitution moléculaire de ce noble crustacé, j'en suis venu à la conclusion qu'il faut hausser d'un cran ou deux la richesse en gras des vins blancs qui lui siéent le mieux ainsi que d'abaisser un brin leur acidité.

FRANÇOIS CHARTIER
VINS & METS
 COLLABORATION SPÉCIALE

C'est que certains composés du crabe, dont les acides aminés, sont à ranger dans la classe des particules alimentaires qui participent à la formation de la cinquième saveur, connue sous le nom japonais de umami. Au même titre que le salé, le sucré, l'amer et l'acidité, l'umami est l'une des cinq saveurs fondamentales que notre organe du goût est apte à percevoir.

L'umami se trouve naturellement dans de nombreux aliments riches en protéines tels que le poisson, la viande, la tomate et certains fromages. Plus particulièrement, cette saveur se décèle dans la viande braisée, la sauce tomate de longue cuisson, la pâte de tomate et les tomates séchées ainsi que dans les crustacés, dont notre fameux crabe des neiges, la sauce soya, la sauce aux huîtres, le fromage parmigiano-reggiano longuement affiné, les bananes mûres, le saké, sans oublier les algues japonaises kombu – la plus grande source d'umami connue –, et nori.

Cette saveur apporte aux aliments, une fois en bouche, de la texture, de l'expansion, du moelleux et du relief. Donc, qui dit volume et rondeur dans les saveurs d'un aliment dit aussi vin à l'épaisseur veloutée omniprésente. Pour ce qui est de l'accord avec le crabe, on trouve cette texture dans les blancs secs, et même la saveur umami dans certains vins blancs de climat ou de millésime chaud, élevés sur lies (les lies sont riches en acides aminés, donc en précurseurs d'umami).

Pour revenir à notre fameux crabe des neiges, sa saveur généreuse, quasi sucrée et expansive, nécessite ainsi des blancs qui ont ce profil. Vous pouvez même vous permettre de servir certains blancs disposant de quelques grammes de sucres résiduels, comme c'est le cas de certains rieslings allemands; par contre, il faut être vigilant et sélectionner des vins de millésimes chauds et provenant des meilleurs terroirs, dont l'acidité est tempérée par un volume et des courbes assez marquées.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Au même titre que le salé, le sucré, l'amer et l'acidité, l'umami, présente dans le crabe, est l'une des cinq saveurs fondamentales que l'organe du goût est apte à percevoir.

Bien sûr, la méthode de cuisson et surtout la sauce d'accompagnement marqueront le bon chemin harmonique à emprunter. Mais une chose est certaine, il devra parcourir le vaste champ des blancs texturés et enveloppants, à l'acidité plus ou moins discrète qui se marieront à merveille avec l'onctuosité «umamienne» du

vinifiés et élevés en barriques de chêne, sur lie, mais sans domination du boisé dans les arômes et les saveurs du vin. Sinon, l'accord sera moins heureux. Optez pour la référence catalane en la matière, le Gran Viña Sol 2005 Penedès, Miguel Torres, Espagne (16,95\$; 064 774), qui se montre toujours aussi ample,

La température de service du vin choisi devra être plus fraîche que froide, entre 12 et 15 °C, afin de laisser le moelleux du vin prendre son expansion pour créer l'accord avec la plénitude des saveurs du crabe.

crabe. Enfin, vous ajusterez aussi la température de service du vin choisi. Elle devra être plus fraîche que froide, entre 12 et 15 °C, afin de laisser le moelleux du vin prendre son expansion pour créer l'accord avec la plénitude des saveurs du crabe.

Crabe en mode nature

C'est connu, la meilleure façon de révéler la vraie nature du crabe est de le cuire vapeur, puis de le servir nature. L'harmonie sur mesure est obtenue avec des vins à base de chardonnay,

& Fils, Château de Fuissé, France (23,65\$; 10 540 676), qui s'exprime dans un mode aérien et minéralisant.

Enfin, si vous faites tremper dans une mayonnaise, ou tout simplement dans une huile d'olive toscane assez corsée – ce qui est tout à fait vibrant avec le crabe –, vous aurez besoin d'un vin légèrement plus généreux et plus expressif. Ce qui est le cas de la découverte portugaise de l'heure, j'ai nommé l'original **Morgado de Santa Catherina 2004 Bucelas, Quinta da Romeira, Portugal (20,30\$; 10 274 700)**. Laissez-vous tenter par ce vin à base d'arinto, l'un des plus beaux cépages blancs portugais. Il se montre parfumé à souhait, passablement riche, d'une belle fraîcheur minéralisante, au corps ample et texturé, à l'acidité fraîche, mais discrète, laissant place au moelleux et aux saveurs expressives de poire, de vanille et de miel. Du sérieux.

Crabe en mode gingembre

Si vous optez pour des recettes de type asiatique, relevées d'huile de sésame, de gingembre et d'épices douces, osez un vin tout aussi exotique, à l'acidité discrète et au corps encore plus généreux que ceux que je vous ai suggérés pour le crabe nature. Les cépages viognier et gewürztraminer répondent avec panache à ces exigences. Primo, il y a l'exubérant **Gewürztraminer Furstentum 2004 Alsace Grand Cru, Domaine Paul Blanck, France (39\$; 869 982)**, à la couleur soutenue, au nez très riche, marqué par des notes sucrées rappelant le massepain, le gingembre, le litchi et l'ananas, à la bouche onctueuse, généreuse, fraîche, pleine, enveloppante et sphérique, mais sans aucune lourdeur. Marqué par une légère présence de sucres résiduels, il sera en osmose avec les recettes de crabe les plus relevées.

Secundo, il y a la nouvelle aubaine italienne, le **Viognier Accademia del Sole 2005 Sicilia, Calatrasi, Italie (16,60\$; 10 675 731)**, qui commence à peine à être distribué dans les succursales de la SAQ. Il est d'une étonnante retenue, donc il a une acidité fraîche, mais il présente un corps ample et dominant comme seul ce cépage rhodanien en a le secret, des saveurs et des parfums détaillés et subtils.

Crabe en mode épicé et tomate

Enfin, vous préférez le crabe en plat très épicé et tomate, tel le gâteau de crabe à la cajun? Alors, il vous faudra une grande générosité pour calmer le feu des épices fortes, spécialement si la recette contient des piments forts. C'est que la capsaine, le principe actif piquant du piment, est soluble dans les graisses, ce qui explique que l'eau tout comme les vins vifs et nerveux n'éteignent pas le feu des papilles. Mais le gras et le sucré, eux, y parviennent!

Donc, il vous faut un vin gras,

LE CRABE EN HARMONIE

Crabe vapeur nature
 Gran Viña Sol 2005 Penedès, Miguel Torres, Espagne (16,95\$; 064 774)

ou
 Propriété Marie-Antoinette Vincent 2004 Pouilly-Fuissé, JJ Vincent & Fils, France (23,65\$; 10 540 676)

Crabe vapeur et mayonnaise ou huile d'olive toscane assez corsée
 Morgado de Santa Catherina 2004 Bucelas, Portugal (20,30\$; 10 274 700)

Crabe au sésame, gingembre et épices douces
 Gewürztraminer Furstentum 2004 Alsace Grand Cru, Blanck, France (39\$; 869 982)
 ou
 Viognier Accademia del Sole 2005 Sicilia, Calatrasi, Italie (16,60\$; 10 675 731) - commence à peine à être distribué en succursales.

Crabe aux épices très fortes
 Vin Gris de Cigare «Rosé» Bonny Doon 2006 Californie, États-Unis (19,90\$; 10 262 979)
 ou
 Chardonnay Luca 2005 Altos de Mendoza, Argentine (26,60\$; 10 692 451)

peu acide, peut-être sucré ou riche en alcool (l'alcool à un goût sucré). Si la recette combine la tomate et le piment, servez alors un rosé, à température élevée; s'il est servi trop froid, la sensation «sucrée» de l'alcool et le «gras» du vin disparaîtront. Essayez donc le chaleureux, plein et volumineux **Vin Gris de Cigare «Rosé» Bonny Doon 2006 Californie, Bonny Doon Vineyards, États-Unis (19,90\$; 10 262 979)**. Un rosé pour amateur de vin rouge.

S'il n'y a pas de tomate, mais toujours une note très épicée, servez plutôt un généreux, mûr et boisé chardonnay du Nouveau Monde, comme l'engageant **Chardonnay Luca 2005 Altos de Mendoza, Luca Winery, Argentine (26,60\$; 10 692 451)** au profil californien, mais avec une belle tenue européenne, au fruité passablement mûr, d'une bonne intensité, au boisé modéré, tout en étant présent, à l'acidité discrète, au corps plein et dense, et aux saveurs longues.

François Chartier est l'auteur du livre de recettes et d'harmonies vins et mets **À Table avec François Chartier, 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.



AU PAYS DU BEAUJOLAIS...



JACQUES BENOÎT
DU VIN

Qu'est-ce qu'un vrai beaujolais, fidèle à la tradition de ce vignoble souvent critiqué depuis quelques années?

Marchand de vin réputé, Kermit Lynch, des États-Unis, en donne la description suivante dans *Mes aventures sur les routes du vin*: c'est, écrit-il, «un vin rouge et léger, acide, picotant, au goût de raisin frais».

Il cite à ce propos Jean-Baptiste Chaudet, qui fut de 1940 jusqu'aux années 70, «le premier marchand de vin de Paris», autrement dit un grand connaisseur, lequel a même écrit son autobiographie (*Marchand de vin*).

«Un produit jeune, léger, agressif», tel était, dans le passé, l'authentique beaujolais, selon Jean-Baptiste Chaudet cité par Kermit Lynch.

Jean-Baptiste Chaudet en a contre la surproduction, mais surtout contre la «chaptalisation, cette addition de sucre au moût qui permet d'augmenter jusqu'à 3 degrés la teneur en alcool».

Il poursuit: «Cessons cette dernière, et le vin redeviendra comme avant.»

Troublant que tout cela... c'est le moins qu'on puisse dire!

Car le beaujolais que les deux hommes disent avoir aimé a plus ou moins les caractères que l'on reproche aujourd'hui à ces vins: légèreté, manque de chair réel ou présumé, une certaine agressivité des tannins – de petits tannins aigres, pointus, dit-on parfois.

Or, ce sont entre autres ces caractères qui font que le beaujolais se vend moins bien qu'auparavant et que ce vignoble est en crise.

Alors? Il faut croire, tout bonnement, que les goûts changent.

En effet, même en ce qui concerne les beaujolais, il est bien évident que le marché recherche désormais des vins plus charnus qu'autrefois, plus souples, plus tendres.

Le même phénomène, rappelons-le, a touché le Bordelais, avec pour résultat des bordeaux rouges aux tannins désormais nettement plus aimables et plus enrobés qu'auparavant.

«On essaie de faire des vins plus éffés», disait sur place, tout récemment, dans l'appellation Brouilly – un des 10 crus

du Beaujolais –, le grand patron et fondateur du groupe Boisset, Jean-Claude Boisset, 64 ans.

Sa fille Nathalie Bergès-Boisset, responsable des relations publiques du groupe, va plus loin encore: «On essaie par tous les moyens de sortir le Beaujolais du marasme», dit-elle.

Oenologue et directeur des achats de Mommessin (une des nombreuses marques dont Boisset est propriétaire), Patrick Vivier estime que le moyen d'y arriver est de réduire les rendements – c'est-à-dire la quantité de vin produite à l'hectare.

«Avant, ce qui était bon, c'était ce qui était productif, soulignait-il à l'occasion d'une dégustation au Château de Pierreux (Brouilly) de plusieurs vins commercialisés par Mommessin. Maintenant, on fait une taille sévère, on ébourgeonne, on fait tomber le raisin...»

Bref, si les pieds de vigne se montrent trop généreux, on fait au besoin des vendanges vertes – on coupe un certain nombre de grappes pendant que les fruits sont encore verts. Ainsi, la production est moins élevée, et les fruits ont davantage de chances de bien mûrir.

Les résultats?

Il est bien évident que le marché recherche désormais des vins plus charnus qu'autrefois, plus souples, plus tendres.

On peut s'en rendre compte grâce entre autres au Brouilly 2006 Château de Pierreux (voir la recommandation de la semaine), tout à fait savoureux, qui est un beaujolais au goût du jour, sans que ce soit un vin trop dense, trop concentré.

Un Morgon

Autre cru du Beaujolais élaboré et commercialisé par Mommessin, le **Morgon 2005 Domaine de Lathevalle**, bien coloré comme beaujolais, au bouquet invitant, charnu, est un vin au bon goût de fruit, avec de l'éclat et du corps comme beaujolais, un peu tannique, ses saveurs étant relevées (chose fréquente dans ces vins) par un peu de gaz carbonique. Savoureux, mais il n'en reste qu'une centaine de caisses.

S, 420 257, 21,10\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2007-2009.

Un Brouilly

Autre exemple de délicieux beaujolais, le **Brouilly 2004 Vieilles vignes Jérôme Mathon** (il en a déjà été question dans cette chronique il y a quelques semaines, cependant), au bouquet délicat, net, très discrètement boisé, assez léger en bouche, et d'un charme certain.

S, 10 387 270, 20,90\$, ★★★, \$\$ 1/2, 2007-2008.

Moins cher, et d'un très bon millésime, le **Beaujolais Villages 2005 Georges Duboeuf** se présente avec un bouquet invitant malgré une petite nuance végétale –, aux arômes comme de fraises et que l'on retrouve en bouche. Légèrement tannique et un peu astringent, il gagnera néanmoins à être servi assez frais (environ 12-13 degrés). Fort bon.

C, 122 077, 14,95\$, ★★, \$ 1/2, 2007-2008.

Témoignage personnel (histoire de voir les choses sous un autre angle): il n'y a pas si longtemps, je me contentais de goûter des beaujolais, mais je n'en buvais jamais. Maintenant, oui, j'en bois – j'ai bu ainsi le Brouilly 2006 Château de Pierreux, le Brouilly 2004 Jérôme Mathon, le Morgon 2005 Domaine de Lathevalle... Car comment résister à de tels vins?

D'Afrique du Sud

Beaucoup de beaujolais ont toutefois le défaut d'être un peu trop chers. Rien de tel dans le cas du **Western Cape 2004 Cocoa Hill**, d'Afrique du Sud, très coloré, au bouquet large, de fruits noirs, et marqué par des notes comme de chocolat amer, auxquelles s'ajoutent des nuances qui donnent à croire qu'il s'agit d'un vin de Pinotage – ce fameux croisement de Pinot noir et de Cinsault mis au point dans ce pays, alors qu'il est élaboré en fait avec surtout du Cabernet Sauvignon (41%), puis de la Syrah (36%) et du Merlot (23%). Charnu, dense, ses saveurs sont bien affirmées, avec des tannins sans dureté aucune. Rien de très élégant, mais il a de l'étoffe et du corps, et pourra accompagner avec bonheur les viandes rouges. Et le prix est doux.

S, 10 679 361, 15,10\$, ★★★, \$ 1/2, 2007-2010?

Les frais de ce voyage ont été payés par un regroupement de producteurs.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Assez bien coloré pour un vin du Beaujolais, le **Brouilly 2006 Château de Pierreux**, qui vient tout juste d'être inscrit au répertoire général, charme d'abord par le fruité de son bouquet, aux nuances comme de framboises, bien beaujolais, mais dépourvu de toute note végétale. Un peu plus que moyennement corsé comme vin de ce vignoble, légèrement tannique, ses saveurs brillent par leur franchise, de sorte qu'il procure autant de plaisir que des bourgognes vendus nettement plus cher. Délicieux.

C, 10754421, 19,85\$, ★★★, \$\$, 2007-2008.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Vin de Pays des Cévennes 2005 Domaine du Lys. Vin rouge du Languedoc-Roussillon, au plus moyennement corsé, velouté, facile, tout en fruit, et faisant vin de Merlot bien qu'il soit élaboré avec de la Syrah et du Cabernet Sauvignon. À prix doux. **C, 474 833, 11,40\$, ★★, \$, 2007-2008.**

Alsace 2005 Riesling Hugel. Vin blanc d'Alsace qui est un classique du répertoire général, passablement typé Riesling, plutôt austère dans ce millésime et, m'a-t-il semblé, sans tout à fait son panache habituel. Fort satisfaisant quand même. **C, 42 101, 17,95\$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2010.**

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie 2005 Château de la Chesnaie. Le bouquet est simple, mais franc, et il ne manque pas de corps pour un Muscadet, ses saveurs étant relevées par une assez bonne quantité de gaz carbonique. Comme la plupart de ces vins, il tiendra vraisemblablement la route. Seul bémol: il est cher. **S, 10 689 614, 16,25\$, ★★, \$\$, 2007-2012.**

Gaillac 2005 Peyrouzelles Causse Marines. Vin rouge du Sud-Ouest de la France, au bouquet tout en fruits rouges évoquant un peu les vins de Mourvèdre par ses notes épicées. Moyennement corsé, peu tannique, c'est un vin élaboré avec à la fois deux cépages locaux (Fer servadou et Duras) et de la Syrah. Peu complexe, il plaît néanmoins par la qualité de son fruit. Fort bon. **S, 709 931, 17,65\$, ★★ 1/2, \$\$, 2007-2008.**

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	½	Égale une ½ étoile

LA RÈGLE

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > **C** indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.
- > **S** désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

Six Petrus: 12 000 \$



VINCENT MARISSAL

En organisant, le mois dernier, sa première vente aux enchères de vins rares et prestigieux depuis 2001, la SAQ voulait vérifier l'intérêt (et les moyens) des amateurs québécois. Du coup, on voulait aussi tester l'efficacité et la fiabilité de l'internet pour un tel événement.

Mission accomplie dans les deux cas.

Les enchères virtuelles (les vins et leur prix, par contre, étaient bien réels) se sont échelonnées sur une semaine, du 8 au 15 mai, ce qui rendait l'opération encore plus complexe. Au

total, la SAQ (par le site iegor.net de la Maison des encans de Montréal) a reçu 30 000 visites pour les 250 lots mis en vente et les enchères ont rapporté 717 360\$ à la société d'État, qui évaluait à environ 600 000\$ les vins selon les prix du marché.

L'achalandage prouve l'intérêt des collectionneurs québécois (la vente aux enchères était ouverte dans le monde, mais il fallait s'engager à venir chercher les lots remportés à Montréal). Seuls neuf des 250 lots n'ont pas atteint le montant minimal fixé par la SAQ et resteront dans la cave de garde dans la Maison du gouverneur au Pied du couvent. Donc, ce sont 241 lots, soit environ 2000 bouteilles, qui se sont envolées à un prix moyen de 350\$ la bouteille.

La vente aux enchères était en quelque sorte une réponse de la SAQ à sa cousine ontarienne,

la LCBO, qui avait organisé en octobre avec la maison Ritchie's une vente aux enchères luxueuse traditionnelle (par opposition à une vente sur internet) – 1604

Même si la sélection mise en vente par la SAQ et le montant total de la vente sont plus modestes, il semble bien que les amateurs québécois sont eux aussi disposés à payer le gros prix pour des bouteilles rares.

lots, soit 16 000 bouteilles –, qui avait rapporté 2,5 millions.

Même si la sélection mise en vente par la SAQ et le montant total de la vente sont plus modestes, il semble bien que les amateurs québécois sont eux aussi disposés à payer le gros prix pour des bouteilles rares.

Il serait trop long de faire la liste de tous les lots vendus par la SAQ, mais pour satisfaire votre curiosité, sachez que le lot vendu le plus cher était com-

posé de six bouteilles de Petrus, millésime 1985 à 1990, adjudé au modeste prix de 12 000\$. Le moins cher: Porto Quintas 1991, parti à 725\$.

Toutes les bouteilles mises en vente sortaient de la cave de garde de la SAQ, elles ont été minutieusement inspectées

par son directeur et classées selon l'état de la bouteille et la hauteur du vin dans le col de celle-ci. Ces vins haut de gamme proviennent de caves privées rachetées au fil des ans par la SAQ ou de ses achats directs auprès des fournisseurs.

Les quelque 2000 bouteilles vendues ne représentent qu'un tout petit échantillon des 50 000 (et plus) précieusement conservées dans l'ancienne Prison-des-Patriotes. Il serait donc possible que la SAQ réitère l'expérience.

La SAQ souhaite en effet dynamiser le secteur des vins rares et prestigieux, mais aucune date n'est prévue pour le moment.

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

ACTUEL GOURMAND

L'été est à moi



RAFAËLE GERMAIN
IVRESSES
COLLABORATION SPÉCIALE

Je l'ai vu arriver, cet été 2007, comme un raz-de-marée, avec la violence et la beauté d'un orage. C'est un déversement humain dans le soleil. J'ai souvent l'impression qu'ils seraient prêts à se battre, ces gens assoiffés d'été, que si on leur enlevait une minute de chaleur ou un centilitre de bière fraîche, il pourrait très bien y avoir de la casse. C'est une reprise de possession: j'ai attendu assez

longtemps, je me suis retenu durant des mois, alors tassez-vous: l'été est à moi.

C'est une saison complète qui a pris ici l'importance des bacchantes romaines, qui plonge chacun dans un délire à demi contrôlé, qui exacerbe les désirs et autorise l'excès. J'aime l'excès.

Si je croyais en la vie après la mort, je prendrais le temps de choisir mon lieu de résidence éternelle. J'étudierais les divers prospectus de voyage vers l'au-delà, pour la forme, mais je sais déjà que mon choix s'arrêterait sur le Valhalla des Vikings, plutôt vendeur avec son idée de banquet perpétuel, de lait de chèvre et d'alcool coulant à flot, de sanglier rôti et de serviabes Walkyries. Oui, je sais, le Valhalla est réservé aux guerriers morts au combat,

mais selon moi, Odin doit être en manque de guerriers vikings depuis quelques siècles, et du coup prêt à élargir le concept, histoire de ne pas se retrouver tout seul à son banquet – ça ferait un peu tristounet, cette grande tablée et toute cette bonne chère sans joyeuse compagnie.

Je garde la nostalgie absurde d'un monde qui n'existe pas et ne pourrait pas exister, où tous les excès seraient possibles et permis, et la jouissance compulsive jamais dénoncée.

Si je n'avais jamais vu un docteur de ma vie, je rêverais à une version «happy end» de *La grande bouffe*, où les convives se vautreraient dans une orgie de

plats magnifiques jusqu'à plus faim, où personne ne ferait plus jamais attention à son foie, où les mets les plus décadents seraient engloutis sans pensée pour le lendemain, pour nos artères et nos lignes, où l'ivresse serait un état permanent, et l'appétit un réservoir intarissable et joyeux.

Si je n'avais aucune morale je céderais à toute tentation, parce que je ne connais rien de plus beau qu'un visage sur lequel se lit l'approche de l'assouvissement

d'un désir, et que je sais que pour chaque désir réalisé il en naît cent autres. On n'épuise jamais son stock de désirs.

Mais je ne crois pas à l'au-delà, j'ai deux oncles médecins et, quelque part, au fond de mon garde-manger, coincé entre les pots d'olives farcies et les conserves de tomates, il me reste un semblant de morale.

Alors je garde la nostalgie absurde d'un monde qui n'existe pas et ne pourrait pas exister, où tous les excès seraient possibles et permis, et la jouissance compulsive jamais dénoncée. Je rêve à mon banquet perpétuel, où la compagnie, le vin, les charcuteries et les rires ne tariraient jamais, et où chaque journée serait accueillie comme la première de l'été.



PHOTO FOURNIE PAR NATHALIE JOANNETTE ET SAMUEL GAUDET

Nathalie Joannette et Samuel Gaudet ont travaillé la technique de séchage et favorisé une matière première de qualité.

LIEUX DE VENTE

MONTREAL

- > Fromagerie du marché Atwater
134, avenue Atwater
514-932-4653
- > Le Marché des saveurs du Québec,
marché Jean-Talon
280, place du Marché-du-Nord
514-271-3811
- > Pâtisserie de Gascogne
6095, Gouin Ouest
514-331-0550

RÉGION DE QUÉBEC

- > Épicerie J.A. Moisan
699, rue Saint-Jean, Québec
418-522-0685
- > Aux P'tits oignons
45, avenue Bégin, Lévis
418-835-1816

ESTRIE

- > La Rumeur affamée
15, rue Principale Nord, Sutton
450-538-1888

LAURENTIDES

- > Fromagerie du Marché
357, rue Parent, Saint-Jérôme
450-436-8469

La Pocatière, capitale du saucisson



ÉRIC CLÉMENT
ARTISANS

Foi de Français élevé à la rosette et au Jésus, deux nobles variétés de saucisson lyonnais, puis-je me permettre d'affirmer qu'en l'absence, sur ce continent, de ses vénérables standards gaulois, le meilleur saucisson en Amérique est fabriqué à La Pocatière, dans la région de Kamouraska?

Deux jeunes croisés de la charcuterie biologique, Samuel Gaudet et Nathalie Joannette, sont à l'origine de cette tentative, ô combien réussie, de rivaliser avec les rois maudits des sauciflards! Cela fait des mois que je régale mes proches avec leurs longs saucissons secs, qu'ils appellent des «bâtons», comme le fameux Bâton de berger de Justin Bridou, marque bien connue de saucisson tricolore.

Je n'arrivais pas à joindre ces jeunes adeptes du boyau de cochon. Et pour cause! Ils étaient en Corse pour améliorer, s'il était besoin, leur savoir-faire. J'avais déjà goûté leurs bâtons au fromage bleu, aux noix de Grenoble, au poivre, au vin rouge ou nature. J'avais adoré ce goût un peu fort de la viande de porc qui se marie si bien à un morceau de baguette bien fraîche et qui fait la renommée des saucissons français de pays, qu'ils soient de Savoie, de la Drôme, de l'Ardèche ou de la Corse.

Mais je ne savais pas que ces cinq variétés n'étaient que le bas de gamme de leur production! «Maintenant, nous fabriquons des saucissons bios, sans nitrates, dit fièrement Nathalie. On achète du cochon biologique. Notre produit se rapproche donc le plus possible du saucisson corse. Le saucisson biologique, c'est vraiment du haut de gamme.»



PHOTO FOURNIE PAR NATHALIE JOANNETTE ET SAMUEL GAUDET

Grelots, Bâtons et Cie du Fou du cochon fabrique maintenant des saucissons bios, sans nitrates.

La compagnie qu'ils ont créée, il y a deux ans, (Grelots, Bâtons et Cie du Fou du cochon) a gagné l'an dernier un prix de l'Office franco-québécois pour la jeunesse (OFQJ), et le premier prix, catégorie bioalimentaire, du Concours québécois en entrepreneuriat. Le jury de l'OFQJ a souligné «l'originalité des produits offerts» et «le fait que les promoteurs souhaitent développer une expertise dans la fermentation et la conservation de la charcuterie en établissant des contacts avec la Corse».

Pour Nathalie et Samuel, la charcuterie n'est pas sortie de nulle part: le père de Nathalie est Français et la mère de Samuel vient de Suisse. Nathalie s'occupe de la gestion et de la vente. Le charcutier Samuel Gaudet a travaillé comme cuisinier à L'Express, à Montréal.

«Avec la charcuterie, on était

malheureux au Québec, car on trouvait qu'il y avait vraiment du travail à faire à ce niveau-là», explique Nathalie.

Le fait que les produits du terroir gagnent année après année leurs lettres de noblesse au Québec, faisant de la province un modèle de créativité, n'est pas sans déplaire à Samuel et Nathalie, qui, comme la charcuterie Les Cochons Tout Ronds, des Îles-de-la-Madeleine, ont travaillé la technique de séchage et favorisé une matière première de qualité.

L'exemple corse

«On a appris en Corse que plus l'animal est abattu tard et plus c'est intéressant pour le charcutier, précise Nathalie. Pour faire du bio, le porc est abattu à l'âge de 9 mois au lieu de 4 à 5 mois en général, ce qui rend la viande plus goûteuse. En Corse, c'est

encore mieux, car leurs cochons vivent dans la montagne et sont abattus quand ils ont entre un an et demi et 2 ans. On a donc un gros travail à faire au Québec. Mais en Corse, le charcutier est aussi un éleveur de porcs.»

Dans leur gamme biologique, moins salée, ils fabriquent deux variétés de grelots, confectionnés à partir d'épaule et de fesse de porc finement hachées, et cinq sortes de bâtons, préparés avec le flanc et le maigre du porc. Ils font aussi sept types de saucisses et ce qu'ils appellent «leur bande de lards»: du boudin blanc, des terrines et leur fameuse «tête du ministre pressée» faite avec de la tête de porc! «On va même fabriquer des petits chapelets de grelots pour la table de Martin Picard, du restaurant Le Pied de cochon, à Montréal, dit Nathalie. Et on va aussi faire du jambon sans nitrates.»

Fournisseurs

Des entreprises du Bas-Saint-Laurent leur fournissent le cochon: Viandes du Breton et le producteur Charles A. Marois, certifié Demeter. Viandes du Breton achète les surplus de porc biologique à des producteurs locaux et de Charlevoix.

«Comme il n'y a pas de producteurs bios autres que Charles dans notre région, vous comprendrez que nous préconisons les petites fermes familiales et que nous sollicitons les gens de notre milieu afin qu'il y ait d'autres producteurs bios. Cela viendra, nous sommes positifs à ce sujet», assure Nathalie.

Grelots, Bâtons et Cie essaie de persuader des producteurs porcins de changer leurs façons de faire. Ce n'est pas facile dans une région où les producteurs sont réputés pour être obnubilés par la quantité. «Comme vous le savez, on a eu beaucoup de problèmes par rapport aux mégaporcheres», souligne-t-elle.

Si leurs produits sont plus chers que d'autres, Nathalie rappelle que les produits industriels ont des prix artificiellement bas: la façon avec laquelle ils ont été fabriqués a un coût environnemental que les citoyens devront payer d'une manière ou d'une autre, notamment par leurs impôts.

Ayant tenu à demeurer en région pour contribuer au développement du Bas-Saint-Laurent, Nathalie et Samuel espèrent que l'industrie porcine va comprendre l'importance de la qualité. D'autant que le vent tourne en faveur de produits sains pour les consommateurs, mais aussi pour la planète.

Grelots, Bâtons et Cie du Fou du cochon
1660, rue de la Ferme,
La Pocatière,
GOR 1Z0
fouducochonistributel.net
www.fouducochon.com
418-856-3309