

ACTUEL GOURMAND

VIN
LES CHRONIQUES DE
JACQUES BENOIT ET
FRANÇOIS CHARTIER
PAGES 4 ET 5

RESTAURANTS
BOUCHONNÉ : LA CRITIQUE
DE MARIE-CLAUDE LORTIE
PAGE 6



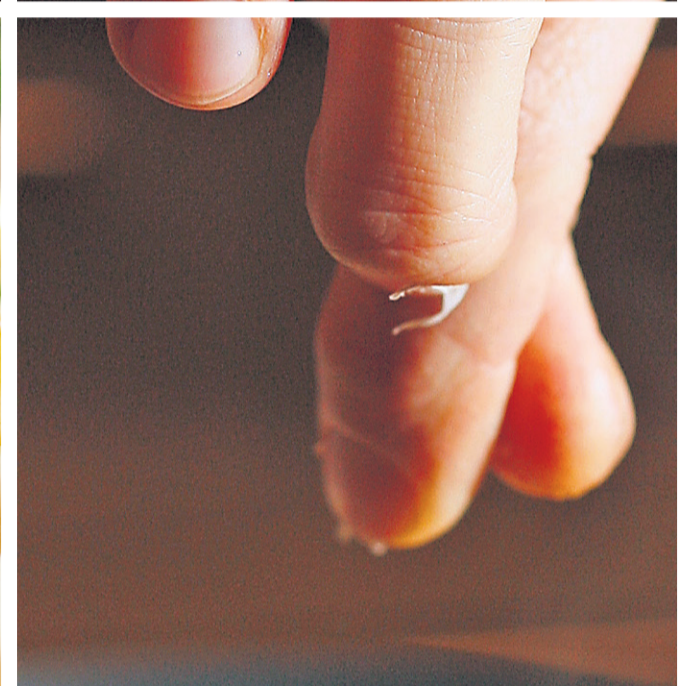
QU'EST-CE QU'ON MANGE CE SOIR?

Il y a des incontournables qui reviennent inlassablement chaque soir: les bouchons de circulation, les devoirs, et bien sûr, le souper. C'est fou comme une activité, plutôt conviviale le week-end, finit trop souvent par se transformer en véritable corvée la semaine. Histoire d'entreprendre l'année du bon pied, Actuel vous propose cinq recettes pour vos soirées de semaine. Le défi : trouver des menus simples, sans trop d'ingrédients (une dizaine maximum), ni trop de préparation (une trentaine de minutes), avec un petit je-ne-sais-quoi d'original, qui saura plaire tant aux enfants qu'aux plus grands.

UN REPORTAGE DE SILVIA GALIPEAU ET MARTIN CHAMBERLAND EN PAGES 2 ET 3



LUNDI
*Poulet à l'orange,
au cari et aux amandes*



MARDI
Croquettes de poisson



VENDREDI
Fajitas à l'agneau

PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE



TROP MANGÉ pendant les fêtes ?

Surveillez notre dossier
SPÉCIAL SANTÉ

ABONNÉS DE LA PRESSE
Obtenez 10 % de rabais
cyberpresse.ca/privileges
CLUB PRIVILÈGES



EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo
en semaine à 11h sur les ondes
de Radio-Canada.

RADIO-CANADA
TÉLÉVISION

LES ÉDITIONS
GESCA

ACTUEL GOURMAND

À TABLE!

LUNDI

✓ poulet
amandes
coriandre
riz basmati



POULET À L'ORANGE, AU CARI ET AUX AMANDES

Recette proposée par Julie Richard, mère de deux enfants, chef du Café de l'Usine C. (Réservations: 514-521-6002)

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 500 g de suprême de poulet coupé en lanières
- > 1/2 tasse de bouillon de volaille
- > 1/2 tasse de jus d'orange
- > 1/4 tasse de farine
- > 3/4 c. à thé de poudre de cari
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive ou végétale
- > 1 c. à thé de beurre
- > 1/4 de tasse d'amandes effilées rôties
- > Persil ou coriandre haché
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le cari, le sel et le poivre. Enrober les lanières de poulet du mélange de farine et réserver.
2. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen. Dorer le poulet. Réserver dans une assiette.
3. Déglacer le poêlon avec le bouillon, le jus d'orange et le beurre. Remettre les lanières de poulet dans la poêle et laisser mijoter 2-3 minutes, le temps que la viande soit complètement cuite et que la sauce ait épaissi.
4. Servir sur du riz basmati, et accompagner d'un légume vert cuit à la vapeur, comme du bok choi, des asperges ou des haricots. Parsemer d'herbes fraîches et d'amandes rôties.



VERDICT: amateurs de cari, n'hésitez pas à en saupoudrer davantage. Prévoyez un peu plus de temps pour laisser la sauce réduire. Les enfants ont particulièrement apprécié les amandes.

MARDI

œufs
céleri
poisson blanc



CROQUETTES DE POISSON

Proposée par Guillaume Rouleau, propriétaire des Services d'or, un service de traiteur pour les étudiants et les personnes âgées. Mets livrés à domicile tous les matins. (Commandes: 514-222-0726)

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 3 tranches de pain de blé entier
- > 500 g de turbot (ou tout autre poisson blanc)
- > 1 œuf
- > 2 oignons verts
- > 1 branche de céleri
- > Farine

PRÉPARATION

1. Au robot culinaire, réduire le pain en miettes. Verser dans un grand bol.
2. Passer ensuite le poisson au robot. Verser dans le même grand bol.
3. Passer les échalotes et le céleri au robot. Ajouter dans le grand bol.
4. Casser un œuf sur le mélange, et façonner quelques boulettes (huit grosses, ou 16 petites, au choix).
5. Enrober les boulettes de farine, puis cuire à la poêle quelques minutes.
6. Servir avec des légumes (poivrons, champignons, courgettes), sautés dans de l'huile et de l'ail, grossièrement haché.



VERDICT: se mange aussi froid, pour le lunch du lendemain. Particulièrement savoureux avec un poisson plus goûteux, comme la morue. Veillez à ne pas broyer le céleri et les oignons verts. Laissez plutôt des morceaux, pour ajouter du croquant aux boulettes. Enfin, improvisez une petite sauce en accompagnement, selon ce que vous avez sous la main (yaourt, lime, ail, menthe, ou encore mayo, huile d'olive, cumin, sel, poivre).



1. Valérie Gauvreau s'affaire aux fourneaux. À droite: les filles ont invité leurs copines à déguster des croquettes. Dans l'ordre: Mylia Corbeil (5 ans), Alix Geiser (5 ans), Shanti Corbeil (3 ans) et Naomi Geiser (3 ans).

2. Page suivante: les deux coquines, Alix Geiser et Mylia Corbeil, grignotent des poivrons en attendant le souper.

PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESS

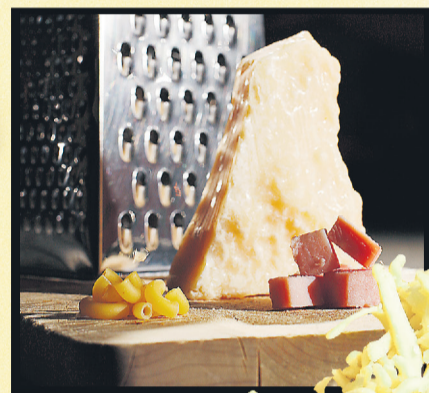
Top chrono. Il est 18h, vous venez de rentrer chez vous, après avoir quitté le bureau à la course et être passé à la garderie ou à l'école prendre la marmaille. Les petits crient famine, vous avez votre journée dans le corps, mais vous ne pouvez y échapper: il faut préparer à manger. « Le plus dur, c'est quand les enfants veulent être dans mes bras », dit Valérie Gauvreau, mère de deux puces de 3 et 5 ans.

La jeune mère et sa famille ont accepté de tester pour nous cinq recettes, composées à notre demande par cinq personnes choisies: des parents œuvrant aussi dans le monde de l'alimentation, qui ont donc tous une longueur d'avance sur la majorité d'entre nous quand vient le temps de composer un repas. Ces chefs, traiteurs, restaurateurs et même un producteur d'agneaux, nous livrent ici une de leurs recettes secrètes. — SILVIA GALIPEAU

MERCREDI

Chapelure
jambon
parmesan râpé

lait



MACARONI AU FROMAGE

Proposée par Claudine Sauvadet, mère de trois enfants, responsable de L'Atelier des petits gourmands, un cours de cuisine parascolaire offert à l'école Jean-Jacques-Olier, de la CSDM. (Informations: closau@hotmail.com)

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 tasses de macaronis
- > 1 tasse de jambon, coupé en dés
- > 5 c. à soupe de beurre
- > 1/2 tasse de farine
- > 1 litre de lait
- > 1 1/4 de tasse de fromage suisse râpé
- > 1/2 tasse de parmesan râpé
- > 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- > 1/8 de tasse de chapelure
- > Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, puis égoutter.
2. Préchauffer le four à 350° F.
3. Faire revenir le jambon dans une sauteuse, avec un peu d'huile d'olive et de beurre.
4. Faire une béchamel* avec la farine et le beurre restant, laisser refroidir deux minutes, puis ajouter les fromages et la moutarde.
5. Mélanger les pâtes, le jambon et la béchamel.
6. Huiler un plat à gratin et y verser le tout.
7. Parsemer de chapelure et faire cuire une trentaine de minutes au four, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
8. Servir avec une soupe ou une salade.

* Pour la béchamel

Mettre le beurre dans une casserole, laisser fondre, ajouter la farine, puis mélanger au fouet. Ajouter ensuite un peu de lait, laisser épaissir, remuer; ajouter un peu de lait, laisse épaissir, remuer, et ainsi de suite, jusqu'à obtention de la quantité souhaitée.



VERDICT: de la nourriture «réconfortante» à l'état pur, quoiqu'un peu longue à préparer pour un soir de semaine. Le truc de Claudine Sauvadet: «Pendant que le gratin cuit au four, on fait les devoirs!»

JEUDI

Aneth
citron
mangue



PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

SAUMON POCHÉ À LA SALSA DE MANGUE

Proposée par Frédéric Roverselli, père d'un enfant et copropriétaire du Bistro Côté Soleil, qui réserve, l'été, ses mardis soirs aux parents, avec gardienne sur la terrasse arrière. (Réservations: 514-282-8037)

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 4 filets de saumon
- > Une pincée de thym et de romarin
- > Quelques rondelles de citron
- > 1 mangue bien mûre
- > Aneth
- > Huile d'olive
- > Sel

PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole, en y ajoutant une pincée de thym et de romarin, et les rondelles de citron.
2. Pocher les filets de saumon quelques minutes, sortir et laisser égoutter.
3. Pour la salsa, couper une mangue en dés, ajouter de l'huile d'olive, de l'aneth et un peu de sel au goût, mélanger et servir sur le saumon.
4. Servir avec un riz basmati et des poivrons rouges et verts, revenus dans un peu de beurre.

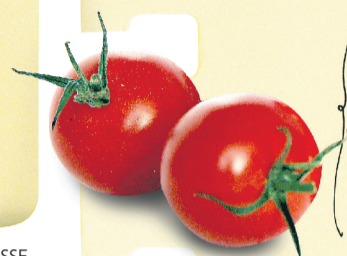


VERDICT: cette recette est la plus rapide de toutes. Les enfants amateurs de mangues se régaleront. Encore faut-il trouver des mangues bien mûres...



VENREDI

papier d'aluminium
laitue



tomates
cumin
demi-oignon haché
ail
lime
sel
coriandre



FAJITAS À L'AGNEAU

Proposée par Martine David et Michael Smith, parents de deux jeunes enfants, ex-Montréalais partis refaire leur vie en Estrie, sur une ferme d'élevage d'agneaux bios (www.aubonheurdespres.com). Michael en est le berger. Martine a quant à elle fondé Jeunes Pouces (www.jeunespouces.ca), un organisme à but non lucratif dont le but est de cultiver le plaisir de bien manger chez les jeunes.

INGRÉDIENTS

- > Un sachet de tortillas de blé entier
- > 700 g de lanières d'agneau (ou une boîte de haricots rouges ou des œufs brouillés pour les végétariens)
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 c. à soupe de cumin
- > 2 c. à soupe de tamari
- > 1 poivron rouge tranché en lanières
- > 250 ml de champignons de Paris tranchés
- > 2 avocats coupés en lanières
- > 250 ml de yaourt nature
- > 4 feuilles de laitue tranchée
- > 350 ml de fromage cheddar au lait cru, râpé
- > salsa douce (ou, pour une salsa maison: tomates cerises en dés, cumin, oignon, ail, lime, coriandre et sel)

PRÉPARATION

1. Envelopper les tortillas de papier d'aluminium et chauffer au four à 350° F une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger la viande (ou les haricots) avec le cumin et le tamari.
3. Faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive, avec les lanières de poivron et les champignons, jusqu'à ce que la viande et les légumes soient cuits.
4. Pour la salsa, mélanger les tomates en dés avec 2 c. à soupe de cumin, un demi-oignon haché finement, une gousse d'ail hachée, le jus d'une lime, un peu de coriandre et du sel.
5. Disposer sur la table chaque ingrédient dans des petits bols individuels, et laisser chacun se concocter ses propres fajitas.



VERDICT: cette recette nécessite un peu plus d'ingrédients que les autres, elle est aussi plus longue à déguster. Idéal et festif à souhait pour finir la semaine en beauté.

ACTUEL GOURMAND

Comment défricher une recette?

Vos courriels et vos questions acheminés sur mon blogue (francoischartier.typepad.com) montrent combien vous êtes nombreux à vouloir mieux saisir les chemins harmoniques qui conduisent à l'union des vins et des mets à table. Je vous propose donc de parcourir les mêmes chemins que j'emprunte lorsque je découvre une recette. La lecture des ingrédients qui la composent et leurs interactions permet, une fois que l'on connaît la réaction qui s'opère en bouche entre ces ingrédients et les vins, de se diriger vers un type de vin donné pour tenter de s'approcher du Graal harmonique, donc du plaisir d'une rencontre réussie entre l'assiette et le verre.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS & METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Depuis mes premières années de sommellerie, ayant le nez fourré partout dans les cuisines, tout comme dans les livres de recettes, je pense m'être transformé en un excellent « défricheur de recettes »... J'ai ainsi développé la capacité d'analyser les multiples saveurs des ingrédients qui composent une recette donnée. Puis, mettant en oeuvre ce que l'on pourrait qualifier de « palais psychique », j'ai acquis, grâce à l'expérience poussée du goût et de la dégustation, la capacité d'imaginer, à la seule lecture d'une recette, le ou les vins qui seront aptes à créer l'harmonie avec ce plat. Après quoi, il ne reste plus qu'à peaufiner l'accord dans la pratique. Et vous pouvez en faire autant!

Donc, au fil des prochains mois, à raison d'une ou deux chroniques par mois consacrées à ce sujet, je vous défricherai quelques recettes, façon Chartier, question de vous habituer à suivre les mêmes chemins harmoniques qui vous conduiront à l'harmonie à table. Car, comme l'harmonie doit régner dans une recette pour qu'elle soit réussie, elle doit aussi régner dans le choix du vin pour que la rencontre soit tout aussi délicieuse.

Auriez-vous eu l'idée, à l'époque où c'était encore la mode (...), de fumer une cigarette à table lors d'un repas gastronomique? Bien sûr que non. Vous ne dégusteriez pas plus un grand verre de lait avec des pâtes en sauce à la tomate? Et que dire du service d'un gros rouge tannique de Barolo avec des huîtres fraîches... Pas très agréable non plus. Vous comprenez donc que le choix du vin pour accompagner un plat est aussi important que le choix des



Pour les penne arrabiata, il nous faut un vin rouge jeune, aux tannins fins et discrets, doté d'une bonne générosité et gorgé de soleil. Ce à quoi répondent certains vins rouges d'Espagne à base de grenache, comme la nouvelle aubaine espagnole qu'est le Tocado 2006 Campo de Borja, Bodegas Borsao, Espagne (8,75\$; 10845701). Un sympathique rouge au fruité frais et engageant, doté d'une certaine générosité espagnole et offert à un prix plus que compétitif.

PHOTO TIRÉE DU LIVRE DE STEFANO FAITA.

ingrédients qui participent à la réussite d'une recette. Vous pouvez ne pas être un apôtre de l'harmonie vins et mets, cependant, en matière de physiologie du goût, contester les fondements de l'union des vins et des mets reviendrait à accepter de cuisiner une recette dans laquelle des ingrédients antinomiques

Le choix du vin est aussi important que le choix des ingrédients qui participent à la réussite d'une recette.

seraient utilisés, pour un résultat sans harmonie et sans plaisir gustatif... Cela étant dit, l'heure du défrichage a sonné!

Penne arrabiata

Pour cette première chronique de défrichage, prenons une recette aussi simple que délicieuse: les populaires pâtes

italiennes penne arrabiata. Vous dénicherez la recette dans tous bons livres de cuisine italienne qui se respectent, dont celui de Stefano Faita, *Entre cuisine et quincaillerie*. Trois ingrédients dominent cette recette: la purée de tomate fraîche, les piments forts à l'huile et la pancetta ou le lardon, c'est selon. Il y a aussi l'ail qui, du moins dans la recette de Stefano, se fait discret.

Plus particulièrement, c'est la chaleur plus ou moins prononcée des piments forts qui domine, dépendant de la générosité que vous aurez à son égard. Contrairement aux idées véhiculées, seul un vin d'une certaine sucrosité (sans sucre), apportée par l'alcool – je vous rappelle que l'alcool à un goût sucré – calme le feu de la capsaine, la molécule « brûlante » des piments. Qu'il soit rouge ou blanc, lorsque les piments interviennent, il vous faut soit du sucre soit une bonne dose d'alcool.

Le plat, ici, étant également

dominé par la tomate fraîche, allons-y pour un rouge. Mais comme la tomate est fraîche, de cuisson rapide, il faut un rouge au corps modéré, sur le fruit de jeunesse, aux tannins fins et discrets. Un rouge corsé et tannique deviendrait dur sur une sauce à la tomate de cuisson rapide. Enfin, la pancetta, qui apporte une petite note viandeuse, salée et caramélisée, appelle un rouge presque généreux, donc de soleil.

Je récapitule. Pour les penne arrabiata, il nous faut un vin rouge jeune, aux tannins fins et discrets, doté d'une bonne dose d'alcool et gorgé de soleil. Ce à quoi répondent, par exemple, certains vins rouges d'Espagne à base de grenache, comme le sont ceux des zones d'appellation Campo de Borja et Cariñena, ainsi que d'autres crus du Midi de la France, qu'ils soient du Languedoc comme du Rhône méridional.

Pour vérifier l'accord par vous-même, concoctez ce plat de pâtes plus ou moins épicées et servez



PHOTO PATRICK SANFAÇON. LA PRESSE ©

la nouvelle aubaine espagnole qu'est le Tocado 2006 Campo de Borja, Bodegas Borsao, Espagne (8,75\$; 10845701). Exclusif pour le Québec et l'Angleterre, des grandes bodegas Borsao, dont les vins connaissent un succès considérable, tant ici qu'en Espagne et à l'étranger, il en résulte un sympathique rouge au fruité frais et engageant, aux tannins souples, doté d'une certaine générosité espagnole, coulant à souhait et offert à un prix plus que compétitif.

En passant, plus vous serez généreux sur le piment fort, plus la température du vin devra être élevée. Pas du tout de piment, ce qui ne mérite plus le titre d'arrabiata, vous servez alors ce rouge très frais. Dans la même ligne harmonique, ce gourmand Tocado fera le même travail avec la lasagne au boeuf braisé de Ricardo (magazine Hiver 2008). La fraîcheur pénétrante de cette lasagne au braisé de vin rouge, à laquelle on a ajouté des champignons, des courgettes et du fromage mozzarella, lui répondra avec autant de panache! Allez, prenez le temps de défricher vos recettes. Ainsi, vous pourrez leur choisir le ou les vins qui leur siéent le mieux. Et n'hésitez pas à me faire part, sur mon blogue de vos recettes préférées. À samedi prochain.

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins *La sélection Chartier 2008*, 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

Le boum bourguignon



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT DU VIN

Le millésime s'annonce grandiose, les ventes, elles, confirmant l'intérêt des amateurs.

Si, comme moi, vous avez entraîné avant d'envoyer votre commande de vins de Bourgogne 2005 au Courrier vinicole de la SAQ, un peu avant les Fêtes, vous aurez constaté que ces bouteilles ne resteront pas longtemps sur les tablettes, si elles s'y rendent jamais.

Sachant que l'on obtient rarement le nombre de bouteilles commandées dans ce genre d'opération, j'en avais mis plus que moins, soit une bonne soixan-

taine. Seulement, comme j'avais deux semaines de retard sur la date limite fixée par la SAQ, on vient de me confirmer que j'aurai finalement... six bouteilles. Snif, snif.

Je me console en me disant que ça me coûtera moins cher. Mais d'autres, plus chanceux, ont fait vite, si bien que la SAQ a vendu en quelques jours 82% des 63 420 bouteilles mises en vente, au prix moyen de 82\$ le flacon.

Au total, le Courrier vinicole a reçu un peu plus de 4000 commandes. Du coup, la SAQ vient d'encaisser près de trois millions.

Pour assurer une distribution plus équitable des vins convoités, la SAQ a retranché en moyenne 35% des bouteilles commandées (pour ceux qui ont commandé avant l'échéance, évidemment) et neuf vins ont même été répartis après tirage au sort.

Le reste, autour de 11 000 bouteilles, sera écoulé ce printemps,

principalement aux deux succursales Signature de Montréal et de Québec. Ouvrez l'œil, et le bon, donc, si vous avez envie d'enrichir votre cave de quelques perles bourguignonnes 2005.

Bien sûr, ce genre d'opération fait plus de clients déçus que comblés, mais la SAQ se félicite d'avoir agi rapidement, ce qui lui a permis d'offrir une centaine de bourgognes 2005 alors que sa concurrente ontarienne, le LCBO, vient de lancer une modeste opération d'à peine 10 vins.

Pour y arriver, le directeur du Courrier Vinicole, Denis Marsan, s'est rendu explorer la vignoble bourguignon, où il a goûté plus de 800 vins. C'est dur, vraiment, mais il faut bien que quelqu'un le fasse...

Petite correction

Parlant de la LCBO, une information incorrecte fournie par la société d'État ontarienne m'a fait

écrire la semaine dernière que la hausse du dollar canadien n'avait eu aucune influence sur le prix des vins pour nos voisins.

En fait, il y a eu correction en novembre, qui s'est traduite par la baisse de prix de 1\$ à 2\$ sur 343 produits, dont une majorité de vins californiens.

Le plaisir croît avec le prix

Pour finir, un petit extrait d'un texte de l'agence Associated Press publié cette semaine et qui risque de vous intéresser:

« Des chercheurs californiens ont démontré que le plaisir ressenti par le cerveau lors de la dégustation d'un vin augmentait par le seul fait de lui attribuer un prix plus élevé.

Antonio Rangel, professeur associé d'économie à l'Institut d'économie de Californie, a

demandé à 21 volontaires de tester cinq différentes bouteilles de cabernet sauvignon et de classer leurs préférences. Sans le préciser aux cobayes, les chercheurs leur ont présenté deux fois le même vin, la première fois avec le prix réel, puis, avec un faux prix. Ils ont fait passer un vin de 90\$ pour un vin de 10\$, et un vin de 5\$ pour un cru de 45\$.

Pendant la dégustation, les scientifiques ont scanné le cerveau des volontaires pour enregistrer l'activité neurale du cortex orbito-frontal médian, siège du plaisir lié au goût, aux odeurs et à la musique. Ce scanner a démontré que si un consommateur est convaincu du prix élevé d'un vin, il est également ressenti comme meilleur par le cerveau. »

À ne pas faire à vos amis lors de votre prochaine dégustation...

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

J'AI TESTÉ

GAI CHOY

En anglais on l'appelle le chou-moutarde ou le bambou-moutarde. Son goût très prononcé plaît aux Chinois qui le font mariner et en usent avec largesse dans les soupes et les sautés. Néanmoins, et même après plusieurs heures de cuisson, ce légume asiatique de la même famille que les choux (*Brassica juncea*) gardaient leur fort parfum de moutarde. Ce légume bourré de vitamine C peut très bien accompagner les potées et pot-au-feu. Il peut aussi être finement émincé et sauté avec des viandes, des saucisses et de la volaille, pour faire changement.

En vente dans la plupart des épicerias asiatiques et même dans certains IGA.

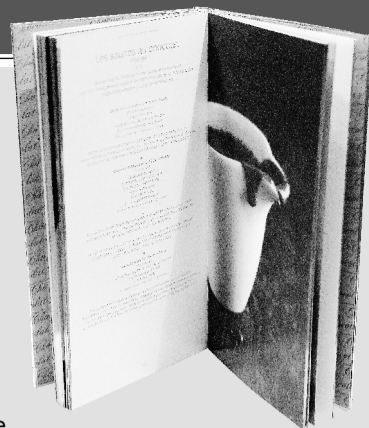
— Robert Beauchemin, collaboration spéciale



J'AI LU

LES ARÔMES DU CHOCOLAT (HACHETTE PRATIQUE) STEPHAN LAGORCE

L'auteur qui ne voulait pas se contenter d'un autre livre sur le chocolat, propose plutôt un ouvrage sur la manière et la nécessité de déguster les crus du cacao. Il en explique la méthode à partir d'exercices simples, et guide les lecteurs dans l'apprentissage de la dégustation formelle, avec un lexique et un glossaire technique, à la manière dont on le ferait pour le vin et l'huile d'olive. Ludique, bien présenté et savant, l'ouvrage est non seulement indispensable pour les amateurs sérieux, mais il est également superbe à consulter avec sa belle couverture argentée et sa forme allongée. De plus, on présente une quarantaine de recettes classiques – brownies, quatre-quarts, dacquoises, truffes, macarons, fondants – histoire de ne pas oublier que le chocolat, c'est aussi pour cuisiner. — Robert Beauchemin, collaboration spéciale



Épargnons notre tirelire!



JACQUES BENOIT DU VIN

Beaucoup de vins, de France, d'Italie, de Californie, etc., coûtent de plus en plus cher... ce qui chagrine de nombreux consommateurs, surtout en cette période de l'année où le temps est venu de régler ses factures!

Toutefois, en cherchant soigneusement, on en trouve qui restent à un prix abordable, bien souvent parce qu'il s'agit de vins d'appellations moins prestigieuses que d'autres.

Le Langhe Rosso 2005 Beni Di Batasiolo, du Piémont (Italie), dont il s'agit d'un deuxième arrivage, en est un très bon exemple.

D'une appellation assez peu connue, et beaucoup moins que celles de Barolo et de Barbaresco, c'est un vin élaboré avec trois variétés piémontaises, à parts égales – Nebbiolo, Dolcetto et Barbera –, puis élevé quelques mois en fûts.

Bien coloré sans être opaque, il se présente avec un bouquet de bonne ampleur, net, dominé par des nuances de fruits rouges qu'accompagne un boisé discret et en même temps très... italien. (Un boisé, soit dit en passant, qui rappelle les arômes des vins élevés en grands tonneaux de chêne de Slovinie.)

La bouche suit, nettement plus que moyennement corsée, charnue, tannique et ferme, quoique sans rugosité, et les saveurs sont franches. Très bon vin du Piémont, et à prix bien raisonnable compte tenu du niveau qualitatif.

S, 611251, 16,20\$, ★★★, \$\$\$ 2008-2012.

Il y avait au moment de la rédaction de ces lignes, aux entrepôts et dans les succursales, très

exactement 382 caisses de ce vin, auxquelles s'en ajouteront 600 autres du même millésime vers le mois de février. (Déjà goûté précédemment, mais dégusté une deuxième fois... en croyant qu'il s'agissait d'un nouveau millésime, il m'a semblé tout aussi réussi qu'à la première dégustation.)

Autre exemple tout aussi percutant, sinon davantage: le Gigondas 2005 Laurus, goûté côte à côte avec un Châteauneuf du Pape et qui, pour ainsi dire, malgré les qualités du Châteauneuf, n'en fit qu'une bouchée!

Or Gigondas, également du sud de la vallée du Rhône, mais qui n'a pas la notoriété de Châteauneuf du Pape, produit avec les mêmes cépages des vins de style similaire, et bien souvent plus denses, plus amples, que beaucoup de Châteauneufs.

Tel est ce superbe Gigondas, d'un beau pourpre foncé un peu grenat, qui s'impose d'abord par l'éclat et l'ampleur de son bouquet, très fruits rouges encore là et aux notes boisées-épiciées bien présentes, quoique pas du tout intempêtes. La bouche n'est pas en reste et suit très bien, puissante, compacte, avec des saveurs pimpantes et des tannins solides, un peu rudes, de sorte qu'on jurerait, à l'aveugle, un très bon Châteauneuf du Pape. Mais... le prix est nettement inférieur à celui de Châteauneufs du Pape de ce niveau.

Fait surtout de Grenache (65%), mais aussi de Syrah (30%) et de Cinsault (5%), seul le vin de Syrah est élevé en fûts, dont un tiers de fûts neufs. (154 caisses disponibles.)

S, 722454, 28,10\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2008-2012.

Troisième exemple, mais il s'agit dans ce cas d'un vin d'une appellation prestigieuse, quoique d'une maison encore à peu près inconnue, d'où le prix fort raisonnable.

Le vin en question: le Bolgheri 2005 Poggio Ai Ginepri, d'une appellation de Toscane aujourd'hui très réputée, dont

restent toutefois seulement 201 caisses sur les 750 qu'a reçues la SAQ en fin d'année.

Produit par un domaine dont Piero Antinori est copropriétaire, avec principalement du Cabernet Sauvignon (50%), mais aussi du Merlot (25%) et de la Syrah (25%), puis élevé en fûts de chêne français et hongrois, d'une couleur pourpre foncé, c'est un vin qui se présente avec un bouquet distingué, au boisé fin, de pain grillé, et à la bouche d'une assez bonne concentration, charnue, aux tannins enrobés, et que j'aurais sans doute dû... noter plus généreusement. Très réussi et une preuve de plus (s'il en fallait!) que Bolgheri donne de très beaux vins.

S, 10843474, 22,95\$, ★★★, \$\$\$ 1/2, 2008-2011.

Un bourgogne blanc

Les meilleurs vins blancs de Bourgogne, d'appellations telles que Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, coûtent malheureusement les yeux de la tête – et beaucoup plus encore dans le cas d'appellations très recherchées, dont Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, etc.

Résultat, beaucoup de consommateurs n'ont guère l'occasion de déguster de tels vins, à cause bien sûr de leur prix.

Veut-on avoir une idée de ce que peut être un très bon vin blanc de Chardonnay, de Bourgogne, mais sans se ruiner, il faut goûter sans faute le Pouilly-Fuissé 2006 Albert Bichot, qui est un produit courant et donc vendu dans de nombreuses succursales.

Vin de négoce, il est vinifié chez ce négociant, puis élevé et mis en bouteilles par celui-ci.

«C'est de l'achat de raisins», explique son directeur export pour l'Amérique du Nord, Christophe Rolland.

Autrement dit, Bichot achète les raisins à des vignerons de cette appellation du Mâconnais, puis vinifie, élève le vin et l'em-bouteille lui-même. La qualité, en un mot, est étonnante.

D'une couleur or fin tirant sur la nuance paille, son bouquet séduit par sa distinction, mais aussi par son boisé discret, éminemment savant – contrairement au boisé envahissant de certains bourgognes blancs d'appellations plus prestigieuses.

De corps moyen, ses saveurs sont relevées par un reste de gaz carbonique, et il affiche la même distinction au plan gustatif, tout en se présentant avec ce mélange d'élégance et de délica-

tesse des meilleurs vins de cette appellation.

«Vingt-cinq pour cent de la cuvée est passée en fûts, mais pas des fûts neufs. Des fûts de deux ans, pour environ six mois», signale Christophe Rolland.

Enfin, le prix, dans ce cas également, est très correct.

C, 22871, 25,50\$, ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2008-2012?

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, comme le signale l'étiquette, le Coteaux Varois en Provence 2006 Château La Lieue, d'une couleur pourpre-prune assez soutenue, moyennement corsé et ne manquant pas de tannins, un peu astringent même, a tout ce qu'il faut pour faire un bon vin de tous les jours. Sans que ce soit un vin complexe, il a en effet cette franchise de goût qui (mais pas toujours) caractérise ce type de vins et pourra accompagner différents plats, dont des viandes rouges. Élaboré avec pas moins de quatre variétés, Grenache (40%), Mourvèdre (30%), Carignan (15%) et Cabernet Sauvignon (15%), il est par la suite élevé en cuves de béton. Fort bon et à prix doux.

C, 605287, 12,00\$, ★★★1/2, \$ 1/2, 2008-2009.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Douro 2004 Reserva Castelinho. Vin portugais fait avec quatre des meilleurs cépages rouges du Douro, au bouquet encore tout d'un bloc, surtout de fruits rouges, avec des nuances boisées rappelant l'odeur... des madriers. Plus que moyennement corsé, assez charnu, tannique, il est élevé environ six mois en fûts de chêne américain, et c'est un vin plutôt austère. S, 897819, 17,75\$, ★★ 1/2, \$\$, 2008-2011.

Douro 2005 Quinta do Tedo. Autre vin rouge portugais du Douro, dans un style tout à fait différent, au bouquet très mûr, associant fruits rouges et noirs. Richement coloré, corpulent et corsé, plus généreux qu'élégant, ses tannins sont substantiels, quoique sans rugosité. Très bon dans son genre. S, 10371673, 16,30\$, ★★★, \$\$, 2008-2012.

Saint-Chinian 2005 Domaine du Ministre. Vin rouge du Languedoc au bouquet invitant et charmeur, dans lequel s'imposent avant tout les arômes de la Syrah (50%), mais dans lequel entrent aussi du Grenache (40%) et du Mourvèdre (10%). Vin un peu plus que moyennement corsé et qui est élevé en fûts, ses tannins sont tendres, aimables. S, 913178, 16,65\$, ★★★, \$\$, 2008-2011.

Sancerre 2006 Pascal Jolivet. Sancerre de facture classique, au beau bouquet bien typé Sauvignon blanc, mais sans excès aromatique aucun, sans donc rien d'herbacé. Distingué, il a à la fois du moelleux et toute l'acidité voulue. Très réussi. S, 528687, 25,70\$, ★★★, \$\$\$, 2008-2011.

SIROP D'ÉRABLE

Les producteurs ont le feu vert pour augmenter leur production

LA PRESSE CANADIENNE

SHERBROOKE — Les producteurs de sirop d'érable de la province pourront augmenter leur production, au cours de la prochaine saison des sucres, car la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec hausse les quotas.

Selon Robert Trudeau, secrétaire du syndicat des producteurs acéricoles de la région de Sherbrooke, les propriétaires d'érablière pourront augmenter la

production jusqu'à 90% de leur contenance, au lieu de 75%.

Toutefois, ceux qui voulaient faire bouillir plus d'eau d'érable avaient jusqu'au 15 décembre pour s'inscrire auprès de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

«Les producteurs avaient été informés l'automne dernier, a expliqué M. Trudeau. Certains sont intéressés à produire plus car ils produisaient en bas de leur capacité de production.

«On verra quel sera l'impact de cette décision après la saison 2008.»

La décision de la Régie pourrait aussi inciter des propriétaires d'érablière à retourner dans les bois et à installer des tubulures après avoir abandonné la production.

Les acériculteurs pourront produire plus car les réserves de sirop d'érable sont à sec en raison des saisons plus qu'ordinaires connues au cours des dernières années.

★	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.

ACTUEL GOURMAND

AGENDA NADIELLE KUTLU

CONFÉRENCE

Le réputé cuisinier et fondateur de Cuisiniers sans frontières, Jean-Louis Thémis, originaire de Madagascar, donnera une conférence à la bibliothèque d'Ahuntsic le mardi 22 janvier, de 19 h 30 à 21 h. Il est notamment connu pour ses démonstrations sur le barbecue, sa grande connaissance des fruits et légumes exotiques, ainsi que par ses talents de chanteur. L'activité est gratuite.

Info : 514-872-0568

FÊTE HIVERNALE DES VERGERS LAFRANCE

L'hiver est bien installé et ce week-end, c'est l'occasion de participer à la cueillette de pommes gelées qui servent à préparer le fameux cidre de glace Domaine Lafrance Cuvée Spéciale, à Saint-Joseph-du-Lac, tout près du parc national d'Oka. De 12h à 16h. Des dégustations et une visite de la cidrerie sont aussi au programme.

Info : 450-491-7859,
www.lesvergerslafrance.com

HAPPENING GOURMAND

Jusqu'au 25 janvier, huit restaurants du Vieux-Montréal offriront un menu de souper trois services à un prix fixe de 15\$, 20\$ ou 25\$, dont les restos Suite 701, Modavie et Aix cuisine du Terroir. www.happeninggourmand.com



Le restaurant le Bouchonné sur l'avenue Fairmount.

PHOTO FRANCOIS ROY, LA PRESSE

Dans l'ombre de l'autre

MARIE-CLAUDE LORTIE RESTAURANTS

Je suis une très grande fan de la Montée de lait. Ceux qui me lisent régulièrement le savent et encore plus ceux qui sollicitent directement mes conseils car j'y envoie bien du monde, bien souvent. Ce petit restaurant est, à mon avis, une des grandes tables de Montréal. Sa cuisine est fine et originale, précise sans être coincée. Les suggestions de vins au verre sont toujours parfaites. Et les prix, hyper-raisonnables.

Ce restaurant a cependant eu besoin de plusieurs mois pour s'ajuster, se perfectionner, corriger ce tir trop pro-fromage des débuts il y a quatre ans. Et c'est à cette période nécessaire d'ajustement que je m'accroche en pensant à ma déception face au Bouchonné, la nouvelle adresse de ceux qui nous ont donné la Montée de lait.

Installé avenue Fairmount, tout juste à l'est de Saint-Laurent, le Bouchonné est encore plus petit que l'autre. Quelques tables à l'avant. Quelques tables sur le côté, alignées le long d'une banquette. Et c'est tout. Les lieux sont intimes et chaleureux. Cette fois, on n'est pas dans l'épuré à la Scandinave, mais plutôt dans une sorte de réinvention très réussie d'un commerce du début du siècle dernier. Le bois est sombre, le métal bosselé des anciens plafonds, utilisé en parure, aussi. Même si le lait et ses dérivés sont encore présents en cuisine, sa blancheur, elle, est mise de côté.

Autre point en commun avec la Montée : le Bouchonné propose une succession d'entrées mais cette fois, on les choisit et on les paie à la carte. Et beaucoup de vins au verre, choisis minutieusement, sont proposés pour accompagner le tout. Bref, la charpente est la même que chez l'autre. Reste, maintenant, à faire suivre la cuisine.

Pour commencer, nous avons opté pour une bisque froide de crevettes accompagnée de bar sauvage cru. Le poisson était frais et délicatement servi sous une forme rappelant le ceviche, avec beaucoup de minces

tranches de céleri et de feuilles venues des mêmes branches vertes. La combinaison était réussie à plusieurs égards, notamment grâce à la capacité du céleri de relever ce poisson doux, mais aussi avec son croquant très frais qui équilibrait le moelleux de la chair crue.

En revanche, la bisque froide était râpeuse et ne laissait aucune place aux saveurs vanillées que l'on retrouve habituellement dans les crevettes bien fraîches. À la place, ne restait que le goût de carapace, très maritime mais aussi très fort qui empêchait la soupe de trouver la moindre finesse. Chaude, aurait-elle mieux fait accepter son ossature mal équilibrée? Je n'en suis pas certaine.

Nous avons goûté ensuite au foie haché, un plat ashkénaze qu'il fait plaisir de voir sur le menu d'un restaurant qui a, justement un petit quelque chose dans son décor, du Montréal de Mordecai Richler. Ce plat nous a ravis. Les foies, bien tendres, sont cuits au beurre et servis chauds, délicatement relevés par l'acidité d'oignons marinés. On apporte le tout avec des croûtons maison très fins et impeccablement croquants. Un beau moment.

Par la suite, cependant, le bœuf cru tiède, servi avec roquette fraîche et copeaux de grana, nous a laissés justement de cette température à cause de la maladresse générale du plat. Oui, on peut essayer de réinventer le classique carpaccio italien, mais avec de la viande, crue, tiède, en gros morceaux?

Les pétoncles qui ont suivi souffraient eux aussi de ce manque de mise au point. À peine cuits, ils s'harmonisaient parfaitement avec la salade de tranches hyperminces de fenouil sur lesquelles ils étaient déposés. En revanche, la généreuse louchée de yaourt aux cornichons assourdissait le plat plutôt que de lui apporter une acidité déléguée et laissait plutôt les papilles sur leur faim de quelque savoureuse longueur en bouche.

Le plat le plus réussi fut sans nul doute la cuisson de poulet chasseur, tendre et généreuse et remplie profusément des

BOUCHONNÉ COMPTOIR À VIN

9, avenue Fairmount Est

Montréal

514-273-8846

Prix : les plats que nous avons choisis coûtaient chacun entre 7 et 14\$. Avec quatre verres de vin, nous avons payé au total, pour deux, 115\$, incluant taxes et service.

Carte de vins : très belle carte remplie de trouvailles à prix raisonnables, hors des sentiers battus, vendues au verre.

Décor : tout petit restaurant décoré de façon très chaleureuse, dans un style rétro. On se croirait dans un Montréal d'une autre époque.

Faune : amateurs de bons vins et de gastronomie venus du Mile End ou qui travaillent dans le coin et participent activement aux blogues gastronomiques.

Genre : bar à vin avec petits plats à la carte.

Service : sympathique et informé, notamment côté vin.

⊕ du très bon vin et des lieux agréables.

⊖ la cuisine a encore besoin de mise au point.

saveurs-cocon du bacon et des champignons qui lui tenaient compagnie.

Malheureusement, le dessert n'a pas su prendre le relais. On nous a offert uniquement des mini *cup cakes* au chocolat, qui étaient très tendres et très moelleux avec leur centre au fromage à la crème, mais complètement gâchés par un glaçage couleur corail et la texture inexistante, dont la transparence et la goût avaient quelque chose de pharmaceutique.

Domage, car cette soirée ambivalente avait justement besoin de se rattraper un peu.



Des « sticks » de crevette à la sauce aux prunes.

Le Bouchonné a probablement encore besoin de plusieurs mois pour trouver sa voie et faire la différence entre l'innovation qui marche et celle qui tombe à plat. La bonne nouvelle, c'est qu'en attendant, il y a toujours la Montée de lait.