



RESTO
APPORTEZ VOTRE
VIN À VERDUN
PAGE 6



VIN
QUELLES BOUTEILLES
OUVRIR EN 2013?
PAGE 4

GOURMAND

ATELIER DE CUISINE
SE SUCRER
LE BEC
PAGE 8

CHARTIER
Une suggestion originale
à chaque semaine au
www.lapresse.ca/vins



DE LA BROUÈ DANS LE SALON

La bière maison n'a pas toujours eu bonne réputation. Or, les brasseurs amateurs ont accès aux mêmes ingrédients de base que les entreprises les plus réputées. Un peu de méthode et une touche de talent peuvent donc facilement donner naissance à des bières savoureuses, dignes des meilleures microbrasseries. Et de plus en plus de gens tentent l'expérience avec succès.

LE REPORTAGE DE CATHERINE SCHLAGER, EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

À LA DÉCOUVERTE DES

Saveurs Québec

**PRÈS DE 600 RESTAURATEURS VOUS FONT DÉCOUVRIR
LEURS MENUS FAITS AVEC DES PRODUITS D'ICI!**





Association des restaurateurs du Québec



Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand terroir-saveurs.com
Le Québec... J'y goûte, je le vis!



decouvertedessaveurs.ca





Toujours le bon choix! Québec 

L'ART DE LA BONNE BIÈRE MAISON

Jeunes trentenaires, ils travaillent en finance, en gestion ou dans les domaines scientifiques... et brassent à la maison des stouts impériaux, India pale ales et autres barvley wines. Du jus de chaussette, croyez-vous? Détrompez-vous, ils produisent des brassins comparables à ceux des meilleures microbrasseries. Portrait d'une tendance en pleine effervescence.



CATHERINE SCHLAGER

Il y a 10 ans, Marie-Julie Favé et Guillaume Gilbert assistaient au mariage d'un ami quand l'idée de faire leur propre bière a commencé à germer dans leur esprit. «Notre ami avait fait la nourriture et la bière lui-même. On s'est dit que ce n'était peut-être pas si compliqué que ça. J'aime la biologie, j'aime la bouffe, je me disais pourquoi pas?», se rappelle Marie-Julie Favé, qui complète actuellement son doctorat en biologie alors que son conjoint travaille comme physicien médical.

Pour Étienne Turcotte, consultant en transition de carrière, l'intérêt pour la bière maison s'est manifesté alors qu'il découvrait les bières des microbrasseries Boréale et Unibroue. Ses deux frères avaient tenté l'expérience et lui avaient légué leur équipement. «Ce n'était pas du tout pour économiser, confie Étienne Turcotte. Ça me fascinait de pouvoir brasser des boissons alcoolisées chez moi. J'étais impressionné de voir que dans ma chaudière, j'avais de l'alcool.»

Si quelques rares brasseurs fabriquent leur propre cervoise par souci d'économie – le coût d'une bière maison peut varier de 0,50\$ à 1,50\$ la bouteille –, la majorité le font par passion. Ou pour pouvoir boire des styles de bière qu'ils ne peuvent trouver en magasin. «On aime les bières sèches et il n'y en a pas beaucoup au Québec. C'est pour cela que l'on brasse des saisons (bières rafraîchissantes de type belge)», affirme le couple Favé-Gilbert.

S'équiper

Faut-il nécessairement posséder des équipements de brassage à la fine pointe de la technologie pour élaborer des ales et lagers? Absolument pas. Certains font des merveilles avec de vieux chaudrons, de simples chaudières, des glacières ou des fûts usagés. Un équipement de base peut coûter entre 250\$ et 500\$ tandis qu'un brasseur amateur – le *nec plus ultra* du brasseur amateur – se détaille à près de 12 000\$.

Olivier Bergeron, agent spécialisé en produits fiduciaires, ne possède pas les équipements les plus sophistiqués, mais il a investi dans quelques gadgets qui l'aident dans son travail. «J'utilise le logiciel de brassage ProMash, dit-il. Pour moi, c'est un outil indispensable pour calculer l'amertume, la teneur en sucre, la température de l'eau et conserver mes recettes. J'ai aussi des thermomètres à infrarouge et à résistance variable, un pH-mètre, un réfractomètre. J'ai toujours aimé les gadgets.» Le nouveau papa, qui se réveille la nuit pour surveiller la fermentation de ses brassins, a aussi sacrifié un congélateur où il conserve ses houblons et un réfrigérateur qu'il a transformé en distributrice de bière en fût.

Et l'espace? Le brasseur maison doit-il disposer d'une vaste demeure pour pouvoir y caser tous ses équipements? Dans leur petit 4 et demi de Villeray, Marie-Julie Favé et Guillaume Gilbert avouent se sentir un peu à l'étroit. Le récipient où fermente la bière séjourne dans la garde-robe et le gloulou les empêche parfois de dormir. Leur balcon sert aussi à faire chauffer le moût et l'eau pour l'empâtage avec un brûleur à propane. Inutile de dire qu'ils piquent la curiosité du voisinage!

D'autres, comme Olivier Bergeron, ont parfois vécu de fâcheuses mésaventures par manque d'espace. «Dans une garde-robe, j'avais des



caisses de bière empilées qui mon- taient jusqu'au plafond. Il y avait aussi les copies à corriger de ma blonde, qui est enseignante. Un jour, des bouteilles ont explosé et ont tout mouillé», raconte-t-il en riant.

Des brasseurs autodidactes

S'il existe quelques formations sur le brassage de la bière au Québec, la plupart des brasseurs maison ont appris par eux-mêmes. Ils ont lu quantité de livres sur le sujet ou appris les rudiments d'amis, pour le meilleur et le pire.

«J'ai fait toutes sortes d'expé- rimentations, certaines agréa- bles, d'autres non, avoue Étienne Turcotte. Par contre, depuis que je brasse tout grain (certains tra- vaillent avec les matières premières alors que d'autres se servent de concentrés), je n'ai jamais eu de biè- res infectées.» Même son de cloche pour Olivier Bergeron, qui a connu quelques problèmes à ses débuts – une mauvaise expérience avec un brassin qui avait mois – au point où il a failli se décourager et reléguer le brassage aux oubliettes.

Les voyages ainsi que les dégus- tations sont d'autres moyens de par- faire ses connaissances et de trouver des sources d'inspiration. «Ce qui m'a poussé à brasser tout grain, c'est la Pêché mortel de Dieu du ciel! que je souhaitais reproduire», confie Étienne Turcotte.

«Voyager est essentiel pour avoir une bonne culture brassicole», croit Olivier Bergeron, qui a un faible pour les États-Unis, où diversité et innovation épatent, ainsi que pour la République tchèque et la Bavière.

De la passion à la carrière

C'est un fait établi: les microbras- series poussent comme des champi- gnons au Québec. On en comptait moins de 50 en 2006, leur nombre a maintenant doublé. Et la tendance s'accélère.

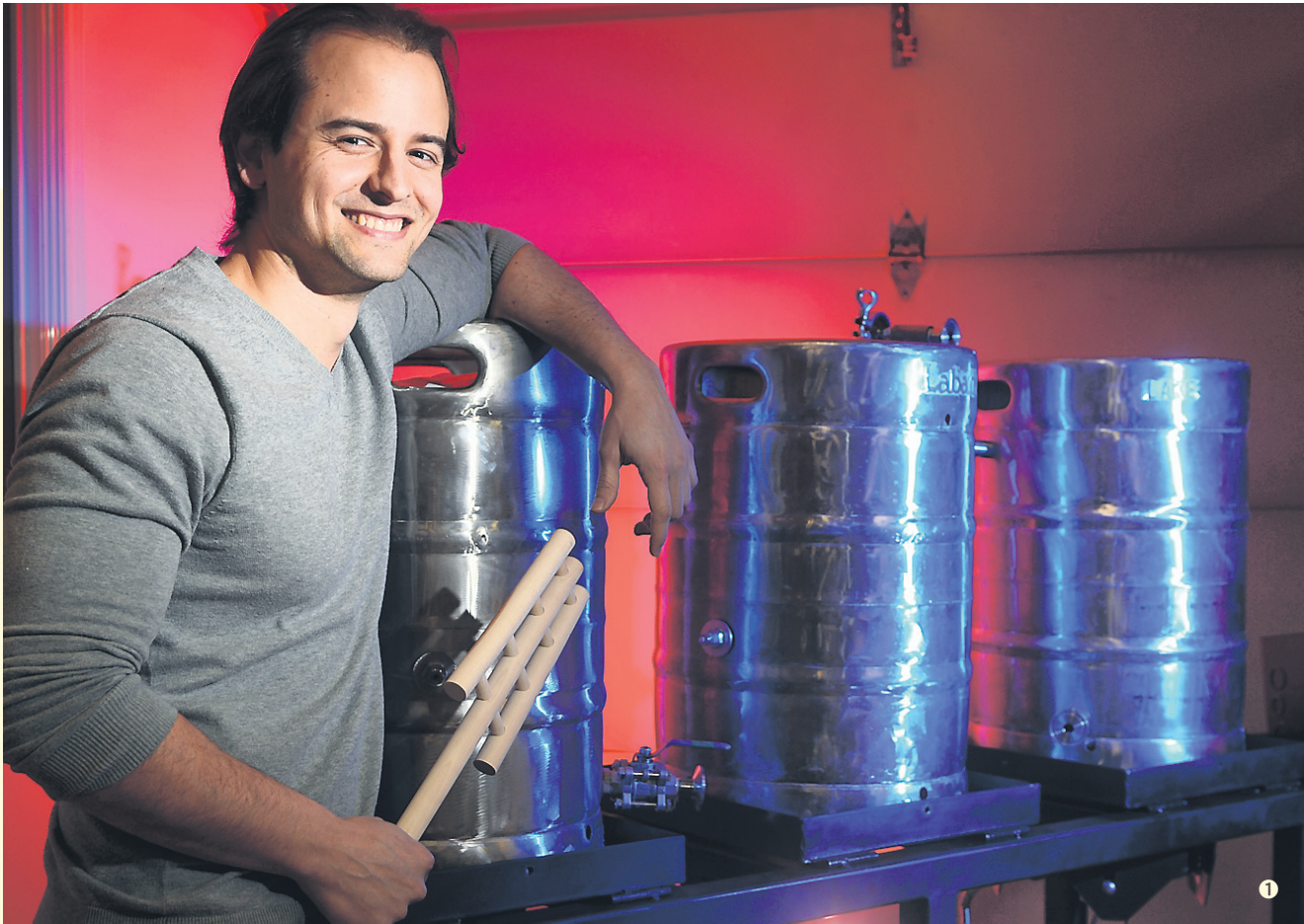
Détail intéressant, les brasseurs qui officient dans ces brasseries ont pour la plupart commencé en créant de petits brassins dans le confort de leur demeure.

«André du Trou du diable, Nicolas de Bedondaine et Bedons Ronds, Israël du Cheval blanc, les gars de La succursale et de L'espace public et plusieurs autres ont tous été mes clients par le passé», affirme Stéphane Laroche, propriétaire de La Chope à Barrock, une petite boutique du Plateau Mont-Royal qui vend les matières premières et un peu d'équipement.

Le sympathique propriétaire, qui prodigue souvent des conseils à sa clientèle, observe depuis quelques années un réel engoue- ment pour le brassage maison. Ceux qui le pratiquent sont en mesure de préparer d'excellentes bières puisqu'ils ont accès aux mêmes matières premières (malt, houblon, levures) que les grandes brasseries, ce qui n'est pas le cas pour le vin.

Certains brasseurs amateurs veu- lent se lancer en affaires. C'est le rêve d'Étienne Turcotte, qui souhaite fonder sa propre brasserie à long terme. Son nom est déjà trouvé: Black Barn Brewery. Et il s'amuse même à confectionner des étiquettes qu'il appose sur ses bouteilles.

Pour aider ces entrepreneurs en devenir, le consultant Michel Gauthier propose une formation très pointue axée sur le démarrage d'une microbrasserie ou d'un bistrot-bras- serie. «Je crois énormément à l'in- dustrie de la bière au Québec, raconte celui qui a formé de nombreux brasseurs. C'est un essor incroyable pour la province. Je peux vous dire qu'en 2013, nous avons une ving- taine de nouveaux projets qui sont en développement. Dans quelques années, chaque petit village aura sa brasserie.»





- 1 Étienne Turcotte et son équipement.
PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE
- 2 Une bière des brasseurs amateurs Marie-Julie Favé et Guillaume Gilbert.
PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE
- 3 Marie-Julie Favé mesure le taux d'alcool d'une de ses bières.
PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE
- 4 Olivier Bergeron, créateur de bières artisanales, met ses brassins en fût.
PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE
- 5 Le logo de la Black Barn Brewery d'Étienne Turcotte.
PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE
- 6 L'orge maltée, l'une des matières premières de la bière.
PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE



**Vous souhaitez vous lancer dans l'aventure ?
Voici quelques conseils à respecter pour brasser comme un pro.**

- › Être méticuleux et bien nettoyer ses équipements
- › Ne pas hésiter à brasser « tout grain »
- › Déguster différentes bières avant de se lancer
- › Ne pas tenter de brasser tous les styles. En perfectionner un d'abord.
- › Faire goûter ses bières aux autres.

Pour s'initier au brassage

- Il n'existe malheureusement que peu d'ouvrages en français qui traitent du brassage. Les plus intéressants sont majoritairement rédigés en anglais. Voici les plus utiles et les mieux conçus.
- › *The Complete Joy of Homebrewing*, de Charlie Papazian, éd. HarperCollins, 432 p.
 - › *Brewing Better Beer*, de Gordon Strong, éd. Brewers Publications, 336 p.
 - › *Extreme Brewing*, de Sam Calagione, éd. MBI, 184 p.
 - › *How to Brew*, de John J. Palmer, éd. Brewers Publications, 400 p.
 - › *Brewing Classic Styles*, de Jamil Zainasheff et John J. Palmer, éd. Brewers Publications, 200 p.
 - › *Brew Like a Monk*, de Stan Hieronymus, éd. Brewers Publications, 295 p.

Pour s'équiper

- › **La Chope à Barrock** : 4709, rue Saint-Dominique, Montréal
- › **Moût international** : 8191, boul. Métropolitain E., Anjou
- › **Atelier bière et vin** : 1972, ch. de Chambly, Longueuil
- › **Grains maltés Heine** : 707, rue Saint-Éphrem, Upton

Formation

Michel Gauthier : michelga.com
Les laboratoires Maska : www.maskalab.com
Pascal Desbiens : www.coursdebrassage.com

— Catherine Schlager

UNE JOURNÉE DANS LA VIE D'UN BRASSEUR

Samedi 9 h

Olivier Bergeron, brasseur de bière maison à ses heures, est fin prêt à concocter une saison. La veille, il a activé sa levure pour qu'elle produise de meilleurs résultats et estimé le pH du moût afin de déterminer s'il devra corriger l'eau de brassage en y rajoutant des sels minéraux ou de l'acide lactique. Ce matin, il pèse malts et houblon et concasse ensuite son grain (malt pilsner, blé malté, seigle malté et malt acidulé). « Je le concasse moi-même, car je peux décider de la mouture, comme pour le café. Celle-ci peut être très fine ou plus grossière, selon le type de grains utilisés, afin d'en assurer la fraîcheur et la meilleure extraction possible des sucres », précise-t-il.

10 h

C'est l'heure de l'empâtage. Le malt concassé est placé dans la cuve à empâtage (une glacière équipée d'un filtre et d'une valve pour permettre de récolter le moût) et l'eau chaude y est ajoutée. Le but est de simplifier et d'extraire les sucres du grain pour le transformer en alcool lors de la fermentation. Pendant l'empâtage, Olivier Bergeron lave et désinfecte ses équipements.

11 h 30

Le brasseur récolte le moût obtenu et l'amène à ébullition. Il rajoute ensuite ses houblons (Sorachi Ace, Motueka, Galaxy et Nelson Sauvin) à différents moments durant l'ébullition, laquelle durera de une heure à une heure trente.

13 h 30

C'est l'heure du refroidissement. La bière doit rapidement passer de 100 à 22 °C pour éviter les arômes indésirables et la prolifération de bactéries. Pour ce faire, il immerge dans le moût une spirale en cuivre où circule l'eau froide. Une fois la bonne température obtenue, il transfère le moût dans un fermenteur, une tourie de verre ou une chaudière de plastique, l'aère, ajoute la levure et calcule la densité initiale qui lui servira à déterminer le taux d'alcool.

14 h

Le brasseur nettoie ses équipements de brassage.

15 h

La bière est remisee pour la fermentation entre 5 et 14 jours, selon le style et la méthode de fermentation. Lorsque celle-ci sera terminée, la bière devra être placée en garde pendant deux semaines pour ensuite être embouteillée ou enfûtée.

— Catherine Schlager

GOURMAND



PHOTO PHOTOS.COM

En Bourgogne, le spécialiste Jean-Pierre Renard précise que les rouges bourguignons de la vendange 2000 sont à consommer sans tarder. Ceux des millésimes 2001 à 2005 atteindront leur apogée l'an prochain, à l'exception des 2004 qui sont déjà prêts à boire. Quant aux grands crus des récoltes 2005 et 2008, ils peuvent rester dans le cellier quelques années.

Quels vins sortir de sa cave en 2013?


KARYNE DUPLESSIS-PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Les experts répètent souvent qu'il est préférable d'acheter plusieurs bouteilles d'un même vin. Cela permet de suivre l'évolution du vin en débouchant une bouteille tous les trois ou cinq ans, et ainsi estimer le moment où il sera au mieux.

Une fois embouteillé, le vin évolue selon trois phases: la maturation, période durant laquelle il se bonifie, l'apogée, où le nectar atteint l'équilibre parfait, et enfin le déclin, où la matière, l'acidité, les tannins et les notes fruitées s'estompent. Le truc pour ne pas déboucher des vins trop vieux et fades est de les goûter souvent.

Les Rhône 2003

La sommelière et spécialiste des vins de garde Jessica Harnois conseille de déboucher cette année les bouteilles de la vallée du Rhône issues de la vendange 2003. Elle rappelle que les températures ont été caniculaires en France

lors de ce millésime. Bien que la qualité de la récolte était au rendez-vous dans le Rhône, les vins 2003 sont confits et très chauds. Dix ans plus tard, il est temps de les goûter de nouveau.

« Certains auront des notes tertiaires un peu trop prononcées, explique-t-elle, comme le cuir, les feuilles mortes, les fleurs séchées, la griotte et la cerise à l'eau-de-vie. Si on perçoit ces notes dans le vin, mais que l'acidité est encore bien présente, ça signifie qu'il peut se conserver encore quelques années. Cependant, il devrait être prêt à boire. »

Si ce n'est pas déjà fait, les blancs de la Loire et de l'Alsace 2003 sont à consommer. Le temps chaud de ce millésime n'a pas permis beaucoup d'acidité. Le potentiel de ces cuvées est donc réduit.

Les pinots noirs de Bourgogne

En Bourgogne, le spécialiste Jean-Pierre Renard précise que les rouges bourguignons de la vendange 2000 sont à consommer sans tarder. Ceux des millésimes 2001 à 2005 atteindront leur apogée l'an prochain, à l'exception des 2004 qui sont déjà prêts à boire. Quant aux grands crus

des récoltes 2005 et 2008, ils peuvent rester dans le cellier quelques années; les 2006 et les 2007 seront prêts un peu plus rapidement.

« J'adore actuellement les 2006 qui sont au mieux de leur forme, dit-il. C'est un millésime très classique où l'élégance du pinot noir est particulièrement remarquable, très aromatique et très fine. »

Pour les chardonnays de Bourgogne, il suggère de déboucher ceux des vendanges 2005, 2006, 2008 et 2009.

Les Bordeaux 2002 et 2006

Les amateurs de Bordeaux se régaleront cette année avec leurs cuvées 2002. Selon l'œnologue Dany Rolland, c'est le millésime préféré des restaurateurs actuellement en France. « Ils sont agréables et faciles à boire », ajoute-t-elle.

Le sommelier Jacques Orhon affirme de son côté que les Bordeaux provenant de la rive droite, comme les Pomerol et les Saint-Émilion, des vendanges 2000, 2001 et 2002 doivent être bus cette année. Ceux de la rive gauche, contenant davantage de cabernet-sauvignon, peuvent attendre encore quelques années dans le cellier.

Jessica Harnois souligne pour sa part que certains Bordeaux 2006 sont toujours en vente à la SAQ. C'est le bon moment, selon elle, de les goûter.

Les grands champagnes

La plupart des champagnes sont des assemblages de plusieurs récoltes. L'année de la vendange n'est donc pas inscrite sur la bouteille. Or, quand la récolte est exceptionnelle, certaines maisons produisent une cuvée millésimée. Ce sont ces bouteilles que l'on peut conserver en cave. Il faut savoir qu'au moment de leur commercialisation, elles sont déjà prêtes à boire.

L'expert Guénaël Revel conseille de boire les champagnes 1996 et tous ceux des vendanges précédentes. Les 1998, 1999 et les 2000 devraient également être bues rapidement. Quant aux 2004, on peut attendre encore quelques années avant de faire sauter leur bouchon.

Rouges d'Italie

Il est temps d'ouvrir les grands Barolo et Barbaresco de la vendange 1996 et ceux des années antérieures, selon l'expert des vins italiens

à l'Académie des vins de l'Outaouais, Alain Brault. Quant aux vins plus génériques provenant de cette région, il conseille de déboucher ceux des années 2000 et 2001. Les grands sangiovese 2001 de Toscane sont également prêts, dit-il.

« Les super-toscans de Bolgheri de l'année 2003 peuvent être consommés cette année », ajoute M. Brault.

Nouveau Monde

Les vins du Nouveau Monde, comme ceux de l'Australie et de la Californie, doivent être goûtés encore plus souvent que ceux de l'Europe, précise la sommelière Jessica Harnois, car certains ont tendance à évoluer plus rapidement.

« Les 2008 californiens sont délicieux en ce moment, dit-elle. Certains à base de cabernet-sauvignon pourront encore vieillir longtemps, mais dans l'ensemble, ils sont prêts. »

Selon le tableau des millésimes du célèbre critique Robert Parker, les rouges australiens 2003 peuvent encore se bonifier dans les celliers. En revanche, les californiens de cette même année sont à boire sans tarder.



MOBILITÉ



AVENUE 65

La toute nouvelle application de réservation de restos pour profiter d'offres exclusives à Montréal.

À télécharger gratuitement sur l'App Store.

Avenue65.com



réalisée par

willi.am / INTELLIGENCE.NUMÉRIQUE

Concepteurs d'expérience mobile. <http://w.illi.am/>

FROMAGES / Concours canadien

La part du lion au Québec

VIOLAINE BALLIVY

Ce n'est pas par excès de chauvinisme qu'on le souligne: les meilleurs fromages canadiens sont très souvent québécois. Plus du tiers des finalistes des Grands prix des fromages canadiens sont fabriqués dans la Belle Province, cumulant 21 nominations sur un total de 58 dans 19 catégories.

Faut-il s'en étonner, les excellents produits de Jean Morin et sa Fromagerie du Presbytère sont tombés dans l'œil du jury et pourraient rafler jusqu'à huit prix, dont ceux de meilleur fromage biologique, meilleur fromage de type suisse et meilleur fromage bleu. Mieux: la maison de Sainte-Élizabéth-de-Warwick, dans le Centre-du-Québec, est en nomination deux fois plutôt qu'une au titre de meilleur fromage fermier, à la fois avec le Louis d'Or et le Bleu d'Élizabéth.

On remarquera aussi qu'en 2013, le « meilleur fromage biologique » du Canada sera nécessairement québécois, le Louis d'Or et le Bleu d'Élizabéth y affrontant L'Alfred le Fermier, de la fromagerie La Station, à Compton (aussi finaliste avec sa Raclette de Compton au poivre pour le titre de meilleur fromage aromatisé). Et il en va de même pour le titre du meilleur fromage



PHOTO IVANOH DEMERS, ARCHIVES LA PRESSE

Le Québec est très bien représenté parmi les finalistes des Grands prix des fromages canadiens. À elle seule, la Fromagerie du Presbytère pourrait rafler jusqu'à huit prix. De quoi faire sourire Jean Morin, copropriétaire.

« suisse », lui aussi disputé par trois Québécois: le Louis d'Or 18 mois, la Fleur de Weedon (Fromagerie P'tit Plaisir) et le Menestrel (Fromagiers de la Table ronde). Même scénario pour le du titre de meilleur fromage à croûte lavée ou mixte, défendu par Le Voyageur (Fromagerie Le P'tit Train du Nord, à Mont-Laurier), le Mamirolle et La Clé des Champs (tous deux de la Fromagerie Éco-Délices, à Plessisville).

Les artisans québécois font aussi preuve d'un talent indéniab le à produire des cheddars, eux qui ont vu leurs produits retenus dans chacune des cinq catégories de

prix remis à ces fromages, du plus jeune (trois mois) au plus vieux (trois ans). L'expérience porte: la Fromagerie Perron, plus vieille entreprise fromagère du Québec, rafle trois nominations pour ses cheddars.

Les grands gagnants du concours seront dévoilés le 18 avril. Quelque 225 produits canadiens ont été évalués par huit juges dont Ian Picard, vice-président des fromageries Hamel, et Dany St-Pierre, chef du restaurant Auguste, à Sherbrooke.

Pour la liste complète des finalistes: producteurslaitiers.ca

DÉGUSTATION

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

Bourgognes magiques!



JACQUES BENOIT

La SAQ a fait goûter à la presse spécialisée, à la mi-février, deux douzaines des 118 bourgognes 2010 qu'elle commercialise en ce moment par le truchement du *Courrier vinicole*. Sur les 24 vins dégustés (16 rouges et huit blancs), un seul — un blanc dont on déboucha deux bouteilles — était décevant... En deux mots: 2010 a été, pour la Bourgogne, un grand millésime, de

facture «classique» comme le souligne la SAQ dans son catalogue, et tout aussi réussi en rouges qu'en blancs. Classique en ce sens que les vins n'ont pas le côté... dodu, gourmand des 2009 (autre grand millésime), tout en étant bâtis, pour ce qui est des rouges, sur de beaux tannins à la fois serrés et dépourvus de toute rugosité. Quant aux arômes, et donc aux saveurs, ils sont d'une pureté exemplaire. Curieusement, on se retrouve en quelque sorte dans le même cas de figure qu'à Bordeaux pour ce qui est des deux millésimes. Des 2009 denses, presque trop, tant à Bordeaux qu'en Bourgogne, et puis, pour les deux vignobles, des 2010 équilibrés, d'une grande distinction.

Chose à souligner: les rendements, c'est-à-dire la production de vin par hectare, ont été en 2010, en ce qui regarde la Bourgogne, d'environ 40 % plus faible que la normale, ce qui a de toute évidence grandement contribué à la qualité des vins. À noter que ce catalogue du *Courrier vinicole* réunit une gamme proprement étourdissante de grands viticulteurs et négociants bourguignons, tels Anne Gros, Armand Rousseau, Domaine Dujac, Domaine Leflaive, Roumier, Confuron-Contéidot, Méo-Camuzet, Domaine de la Pousse d'Or, Boisset, Simon Bize, Sauzet, etc. De quoi inciter les amateurs québécois à se ruiner! J'ai goûté les 24 vins à l'aveugle, dont voici un choix — fort difficile

à faire, tant la qualité est au rendez-vous —, de cinq vins seulement. Soit à mon avis les cinq meilleurs du lot, sans égard aux prix. Les vins sont à commander à partir du lundi 4 mars, uniquement en ligne (www.saq.com/courriervinicole). Les premiers numéros entre parenthèses sont ceux du catalogue. Quant aux quantités, elles sont indiquées, aussi entre parenthèses, en nombre de bouteilles. Enfin, les indications sur le potentiel de garde sont forcément approximatives.

Consulter www.lapresse.ca/vins pour 10 autres notes de dégustation.

	Puligny-Montrachet Étienne Sauzet, 62\$ (n° 81 au catalogue) Pureté, élégance, finesse, et un boisé parfaitement maîtrisé, sachant donc rester à l'arrière-plan, tel est ce vin, très typé Puligny-Montrachet, d'un domaine on ne peut plus réputé. À mon sens, ce très beau vin blanc pourrait même faire ombrage à d'autres bourgognes blancs d'appellations plus prestigieuses... «Puligny?» me suis-je demandé en mettant le nez dans le verre. Vinification et élevage en fûts, sans fûts neufs. Exquis. 13% (348 bouteilles). Garde: 2013-2017?
18,2	
	Pommard Grand Clos des Épenots Domaine de Courcel, 120\$ (70) Magnifique Pommard, vinifié en grains entiers (sans foulage des raisins, ce qui donne davantage d'arômes), dense et corsé comme bourgogne, et dont le bouquet, large, généreux, laisse pleinement deviner à quelle sorte de bouche on peut s'attendre. Une bouche bien en chair, en même temps équilibrée, harmonieuse, l'élevage se faisant en fûts bourguignons (228 litres), dont 15% de neufs. Dans ce cas, je croyais déguster un vin de Gevrey-Chambertin. 13,5% (360 bouteilles). Garde: 2013-2019.
18	
	Clos des Lambrays Grand cru Domaine des Lambrays, 145\$ (32) Ce vin, d'un domaine longtemps laissé à l'abandon, a retrouvé de toute évidence son statut de grand cru. Le bouquet, épicé, quoique sans excès (c'est le bois), est extrêmement séduisant. Et la bouche suit, plus que moyennement corsée, assise sur des tannins soyeux typiques des plus grands bourgognes rouges. Élevage en fûts, dont 50% de neufs. Grand vin. 13,5% (600 bouteilles). Garde: 2013-2018.
18,2	
	Meursault 1^{er} cru Clos des Perrières Domaine Albert Grivault, 91\$ (109) Bien que ce vin soit un premier cru, on considère, en règle générale, qu'il est du niveau de grands crus. Rien qu'à le humer, je... salivais. Un bouquet dense et concentré, mais également tout en finesse, qu'accompagne une bouche ample, d'une parfaite harmonie. «Top bourgogne blanc», ai-je noté. Et il n'a naturellement rien de... pataud, comme c'est le cas pour certains Meursaults. Vinification et élevage en fûts. 14% (480 bouteilles). Garde: 2013-2018.
17,9	
	Corton Clos du Roi Grand cru Domaine de la Pousse d'Or, 110\$ (72) Comptant parmi les plus colorés, mais sans rien d'opaque, ce vin se présente avec un bouquet de bonne ampleur, au très beau fruit, et qui ne cesse de se complexifier avec l'aération. Magnifique bouche, ne manquant pas de corps, charnue, avec une bonne persistance des arômes. Élevage en fûts, dont 30% de neufs. 13% (300 bouteilles). Garde: 2013-2020.
17,8	

La recommandation de la semaine

Chianti Classico 2010 Brolio Barone Ricasoli

Vinifié de façon traditionnelle, le Sangiovese donne des vins marqués par une certaine astringence, ce qui n'est pas du tout le cas pour ce qui est de ce chianti. Le secret: vin fait surtout de Sangiovese (80%), son producteur accompagne ce cépage de 15% de Merlot, plus 5% de Cabernet Sauvignon, le tout donnant un chianti bien coloré, au beau bouquet de fruits rouges bien mûrs, quoique sans rien de surmûri, avec quelques notes boisées. La bouche est charnue, relativement corsée, avec des saveurs de fruits rouges bien mûrs et des tannins fermes, légèrement astringents, mais sans que ce soit dérangeant. Élevage en fûts et en foudres de chêne français. À noter que ce vin est en solde à 22,95\$ jusqu'au 17 mars. 14% (5616 caisses). Garde: 2013-2016.

24,95\$ (Code SAQ: 3962)

16,5



L M M J V S D

Le vin du samedi

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Corsé comme un blanc

On a rarement l'habitude de sortir sa carafe quand on boit du blanc. Pourtant, ce vin de la Cave de Roquebrun, dans le sud de la France, mérite qu'on lui accorde cette attention. Cet assemblage de roussanne et de grenache blanc est presque aussi corsé et puissant qu'un rouge en bouche. De plus, ses notes de miel, de noix et d'agrumes demandent du temps et surtout de l'oxygène pour se dévoiler pleinement. Sur les papilles, c'est rond et soutenu par une acidité franche. Versez-le une heure avant le repas dans une carafe. Servez-le tempéré, autour de 12°C. Accompagné d'un plat de poulet au curry ou de porc aux abricots, il fera un malheur.

LES FIEFS D'AUPENAC

SAINT-CHININ

MIS EN BOUTEILLE À LA PRO

Cave de Roquebrun

Les Fiefs d'Aupenac 2011

19,45\$ (10559174)

ILLUSTRATION NATHALIE SAMSON, LA PRESSE

FESTIVINO

DU JEUDI 28 FÉVRIER AU DIMANCHE 17 MARS 2013

LE SAMEDI 2 MARS SEULEMENT

4 VERRES À VIN

GRATUITS

VALEUR DE 20\$

À L'ACHAT DE 2 CHIANTI CLASSICO

Certaines conditions s'appliquent.

RABAI\$ DE 2,00\$

21,60\$

23,60\$

ROCCA DELLE MACIÈ

RISERVA

Chianti-cassico d.o.c.g.

Italie, vin rouge, 750ml

Code SAQ: 10324543

18+

La modération a bien meilleur goût.

Educ'Alcool

SÉLECTIONNÉ PAR L'ÉQUIPE

SOCIÉTÉ CLÉMENT

INTERNATIONALE INC.

Titulaires de permis, agences de la SAQ, comptoirs Vin en vrac, SAQ Dépôt et SAQ.com exclus. Le samedi 2 mars 2013 seulement, un ensemble de 4 verres à vin, d'une valeur de 20,00 \$, sera remis à l'achat de deux (2) bouteilles de vin Chianti Classico de 750 ml et plus. Limite d'une (1) prime par client, par transaction. Cette promotion ne peut être convertie en crédit. Quantité approximative de 15 000 primes pour tout le réseau et un minimum de 2 primes par succursale participante. La quantité de primes par succursale peut varier. Offre en vigueur jusqu'à la fermeture de la succursale ou l'épuisement des primes, selon la première éventualité. La SAQ peut mettre fin à cette offre en tout temps. Les produits commandés par l'entremise du service des commandes privées sont exclus de cette promotion. Achats non cumulatifs. Aucune substitution possible. Aucune mise de côté n'est acceptée. 18 ans ou plus. *Présentation suggérée.

GOURMAND

WELLINGTON

Apportez votre vin à Verdun

ARIANE KROL
CRITIQUE

On n’est jamais si bien servi que par soi-même, paraît-il. Dans cet arrondissement jadis soumis à la Loi de tempérance où on ne trouve toujours pas de bar pour prendre l’apéro, on peut au moins apporter ses bouteilles au bistro.

On entre dans le vestibule vitré du Wellington comme dans un passage temporel. Derrière, l’artère commerciale vieillotte du même nom. Devant, une salle aérée, meublée et décorée en noir et blanc. Entre les tables, l’espace est généreux, propice aux conversations. Il y a quand même des avantages à sortir dans des endroits où le pied carré coûte moins cher que sur le Plateau.

Proposé en entrée, le boudin aurait pu être un peu plus saisi à l’extérieur, un soupçon moins cuit l’intérieur, et plus assaisonné. Mais à tout prendre, cette saveur nette est de loin préférable aux excès de muscade trop fréquents dans cette charcuterie. Une mousseline de panais à la fois onctueuse et aérienne, des feuilles de chou de Bruxelles vert tendre et une savoureuse demi-glace complètent l’assiette. La cuisine pourrait s’arrêter là, les tranches de pommes vertes crues ne suscitent que la perplexité.

L’entrée de saumon mariné est une belle assiette qui aurait besoin de quelques ajustements. La chair souple, savoureuse et un peu salée rencontre avec bonheur les œufs de poisson vifs, croquants et légèrement acidulés qui bordent l’assiette. Le lit de fenouil ramolli et insipide, mêlé de rares feuilles de roquette, n’est toutefois pas à la hauteur. Et l’œuf frit annoncé à l’ardoise a des allures d’œuf frit froid: aussi peu agréable à déguster qu’à prononcer. Tiède à l’extérieur, sans chaleur à cœur et niché dans une panure qui ne goûte que le gras de friture, cet accompagnement coulant est une victime de la mode.



PHOTO OLIVIER JEAN, LA PRESSE

On entre dans le vestibule vitré du Wellington comme dans un passage temporel. Derrière, l’artère commerciale vieillotte du même nom. Devant, une salle aérée, meublée et décorée en noir et blanc.

Un simple œuf cuit dur, ou un peu mollet, serait préférable.

Plats principaux

La cuisson de la morue noire rôtie, avec sa chair qui se détache délicatement en lamelles, est impeccable. On ne peut malheureusement pas en dire autant du risotto

contexte, mais la morue noire est un petit luxe (à 34\$, c’était d’ailleurs l’assiette la plus chère ce soir-là) qui mérite un écrin plus élégant.

Le plat de foie de veau fait honneur à l’hiver. Le vert éteint des poireaux n’annonce en rien le printemps, mais leur texture fondante et leur saveur fumée

de veau est servi rosé. On aurait aimé qu’il le soit davantage, mais on ne nous a pas demandé notre avis au moment de la commande.

Inégal

Le service est aimable, mais un peu flottant. La base du menu étant assez constante, on s’attendrait à ce que les réponses aux questions viennent plus facilement. Même chose pour le service du vin. Il nous a fallu attendre un bon moment avant qu’on vienne déboucher le blanc pour l’apéro. Quant au rouge du plat principal, on l’a ouvert et laissé sur la table, sans offrir de nous en verser ou de nous amener de nouveaux verres. Le vin ne vient pas de la maison, c’est vrai, mais il n’en fait pas moins partie du plaisir de la table.

Le dessert «chocolat, banane, caramel et noisettes» est une tornade dans une verrine. Hélas pour les accros au cacao, les brownies sont trop sucrés et goûtent le

Comme resto de quartier, ça ne fait pas de doute : le Wellington est un ajout appréciable dans ce secteur en pleine revitalisation.

à la courge et courgette qui l’entoure. Le «risotto» en question ressemble plutôt à un ragoût où les grains de riz trop cuits et trop rares se perdent dans le bouillon et les légumes. Des rubans de courgette, des pousses, et des graines de citrouille rôties goûtant un peu l’ail brûlé surmontent le tout. Le ragoût de riz et légumes est goûteux et pourrait être intéressant dans un autre

apportent un doux réconfort. La viande disparaît presque sous une avalanche de fines rondelles d’oignons panées. Amusant, mais on en sacrifierait volontiers quelques-unes contre un supplément de pomme de terre fondante. Alliant la tendreté du gratin dauphinois et la gourmandise de la patate brune, ce faire-valoir discret donne envie de réclamer un rappel. Le foie

chocolat au lait. Les noisettes nues, les filets de caramel et la crème à la banane offrent une alternance de textures intéressantes, mais l’expérience un peu décadente suggérée par l’énumération n’est pas au rendez-vous.

Le pain perdu et glace à l’érable, en revanche, est une réussite. La tranche poêlée imprégnée d’un délicieux goût de beurre, repose sur un beau caramel roux et sa croûte bien croquante, presque brûlée, lui donne beaucoup de relief. Épongez un peu de glace à l’érable au passage et vous aurez une bouchée parfaite.

Montréal ne manque pas de restos «apportez votre vin», mais quand on fréquente assidûment cette formule, une nouvelle adresse est toujours bienvenue. Celle-ci aurait cependant besoin de quelques retouches pour devenir une véritable destination. Comme resto de quartier, par contre, ça ne fait pas de doute: le Wellington est un ajout appréciable dans ce secteur en pleine revitalisation.

WELLINGTON
3629, rue Wellington, Montréal
514-419-1646
restaurantwellington.com

➤ **Prix :** Entrées entre 9\$ et 16\$, plats entre 19\$ et 34\$, desserts 8\$. Aussi disponibles en formule table d’hôte.

➤ **Décor :** Épuré. Chaises noires, banquettes foncées, tables blanches sans nappes, photos noir et blanc accrochées aux murs.

➤ **Atmosphère :** Clientèle de tous âges, grande table pour accueillir un groupe près de la cuisine.

⊕ **Un bistro «apportez votre vin» invitant dans un quartier en pleine revitalisation.**

⊕ **Le service est inégal et certaines assiettes ont besoin d’ajustements.**

On y retourne ?
Si on passe dans le coin.

BIÈRES

CATHERINE SCHLAGER

Quatre bières du temps des sucres

Avec la saison des sucres qui démarrera incessamment, les bières à l’érable ont commencé à faire leur apparition sur les tablettes. Elles sont d’ailleurs maintenant de plus en plus nombreuses à jouer du coude pour tenter de séduire le consommateur. Nous en avons goûté quatre qui ont piqué notre curiosité.

Suzanne Marceau
Microbrasserie de l’île d’Orléans – 6 %

Qui est donc cette Suzanne Marceau ? Une jeune fille de 14 ans qui se fait voler son fiancé par sa sœur aînée, dit la légende. Mais aussi une agréable bière couleur rubis et sa belle mousse volumineuse concoctée dans l’île d’Orléans avec de l’érable qui provient de l’île. Celui-ci n’est pas trop envahissant. En bouche, la texture est soyeuse et ronde à souhait.

Brisith à l’érable
À la fût – 4,1 %

Ici, on a davantage l’impression d’avoir affaire à une nut brown ale qu’à une bière à l’érable. L’étiquette nous mentionne d’ailleurs «brune aux noix». Brassée à Saint-Tite, cette British à l’érable se révèle bien crémeuse et offre à voir de bien jolies bulles. Son nez de noisettes et de pain grillé est charmant, mais en bouche, on perçoit un léger côté métallique à travers les saveurs de caramel et d’érable.

Tord-vis
Les brasseurs RJ – 6 %

La Tord-vis des Brasseurs RJ existe depuis belle lurette. Mais cela faisait bien longtemps que nous ne l’avions pas bue. Cette version 2013 de couleur orangée contient, paraît-il, davantage de sirop d’érable. Peut-être, mais l’érable est ici bien timide. Ce qui frappe d’emblée, c’est plutôt son agréable goût épicé dominé par le clou de girofle qui la distingue de ses comparses. Côté apparence, elle perd malheureusement des points avec sa mousse qui disparaît trop rapidement.

St-Ambroise érable
Brasserie McAuslan – 4,5 %

La brasserie McAuslan s’est associée à l’émission *Un chef à la cabane* mettant en vedette Martin Picard pour assurer la promotion de sa nouvelle St-Ambroise érable. Assez mince en bouche et peu effervescente, celle-ci n’a pas su nous charmer complètement malgré sa jolie robe caramel. Pourtant, l’érable est bien présent, tant au nez avec des effluves de petits bonbons à l’érable, qu’en bouche avec une finale légèrement sucrée où se glisse une pointe d’amertume.



L'atelier de cuisine

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



Le temps des sucres



CHRISTELLE TANIELIAN
COLLABORATION SPÉCIALE
TEXTES ET PHOTOS

Aujourd'hui, je m'attaque à un essentiel de la cuisine québécoise, à son emblème: le sirop d'érable.

Il y a un dessert que j'aime particulièrement réaliser avec le sirop d'érable, et vous n'allez pas être surpris: c'est le pouding chômeur. Le pouding a le vrai bon goût des gâteaux d'enfance: un goût simple, honnête, qui fait l'unanimité!

Je sais bien qu'à l'origine, on utilisait seulement de la cassonade dans la recette. On pourrait donc dire que ma recette est celle du pouding chômeur de riche! Enfin, rendons à César ce qui lui appartient: je tiens cette recette de la mère d'un Québécois qui compte beaucoup pour moi et qui me lit ici (bonjour Nicole!). Je l'ai légèrement revue et corrigée pour y apporter un peu de pommes, un soupçon de cannelle et de cardamome... qui accompagnent merveilleusement le doux élixir sucré qu'est le sirop d'érable.

POUDING CHÔMEUR AUX POMMES ET À L'ÉRABLE

Pour un grand moule rectangulaire de 8 sur 12 po
ou une dizaine de moules individuels

Pour la pâte

INGRÉDIENTS

- > ½ tasse de beurre mou
- > 1 tasse de sucre
- > 2 œufs
- > 1 ½ tasse de farine
- > 2 ½ c. à thé de poudre à pâte (ou levure chimique)
- > 1 pincée de sel
- > ¾ tasse de lait
- > les grains d'une gousse de vanille (ou 1 c. à thé d'extrait de vanille pure)
- > ½ c. à thé de cannelle moulue
- > les graines de 1 ou 2 gousses de cardamome, moulues (au goût, car la cardamome a un goût très prononcé)
- > 6 petites pommes, épluchées, épépinées et tranchées en fines rondelles

Pour le sirop

INGRÉDIENTS

- > 1 tasse + ¼ de tasse d'eau
- > ½ tasse de sirop d'érable
- > 2 bâtons de cannelle
- > 1 ½ tasse de cassonade
- > 1 c. à soupe de farine

PRÉPARATION

1. Dans un bol, battre le beurre en pommade et y ajouter graduellement le sucre, puis les œufs. Battre pendant quelques minutes jusqu'à homogénéité.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Ajouter le deuxième mélange au premier, en alternant avec le lait.
4. Ajouter la vanille, la cannelle et la cardamome et bien mélanger. Réserver.
5. Préparer le sirop: disposer tous les ingrédients dans une casserole, mélanger et faire chauffer à feu doux en remuant le mélange de temps en temps, jusqu'à ce que la cassonade fonde. Retirer les bâtons de cannelle du sirop.
6. Disposer les rondelles de pommes dans le fond d'un moule beurré en les superposant légèrement si nécessaire. Pour des moules individuels, disposer une tranche de pomme dans le fond du moule et réserver les autres tranches pour les pocher quelques minutes dans un reste de sirop que vous aurez réservé (à servir avec les poudings individuels).
7. Verser doucement le sirop et recouvrir de pâte.
8. Cuire à 375 °F pendant 30 minutes ou jusqu'à que le dessus du pouding soit doré.

NOIX À L'ÉRABLE ET AUX ÉPICES

Pour 2 tasses de noix épicées

INGRÉDIENTS

- > 1 petit blanc d'œuf
- > 4 c. à table de sirop d'érable
- > 1 c. à table de cassonade
- > ½ c. à thé de graines de cumin
- > ½ c. à thé cari
- > ¼ c. à thé de paprika fumé
- > ¼ c. à thé de poivre noir
- > ¼ c. à thé de sel
- > 1 tasse de cerneaux de noix de Grenoble non salées
- > 1 tasse de pacanes non salées

PRÉPARATION

1. Dans un bol, battre le blanc d'œuf pour le faire légèrement mousser. Ajouter le sirop d'érable, la cassonade, les épices puis les noix.
2. Bien mélanger pour enrober les noix. Disposer le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et cuire au four à 300 °F pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les noix soient grillées.
3. Laisser refroidir. Servir à l'apéritif ou déguster en collation à tout moment de la journée.

