

# ACTUEL



ACCORDS  
METS ET BIÈRES PAGE 5

À BOIRE ET À MANGER : FAIRE VALOIR LE TERROIR PAGE 4



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

Avec de bons outils et quelques informations de base, on peut apprendre à faire des pâtes à tarte toute simples et à les réussir. Mais il faut respecter les règles À LA LETTRE. De cela dépend leur succès.

## LA MAIN À LA PÂTE

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Autrefois, dans les familles québécoises, on évaluait souvent l'habileté des cuisinières à la qualité de leurs tartes. Mais pas du contenu. Plutôt de la qualité de la pâte. De sa légèreté, du craquant et du feuilleté. La légèreté on la devait à la farine, très blanche, donc très peu nourrissante et goûteuse mais si friable. Le craquant et le feuilletage qu'on devait au gras utilisé, généralement du lard (et dans les familles bourgeoises, le beurre ET le

lard) remplacé dans les années 60 par le *shortening* végétal hydrogéné.

Aujourd'hui, ce temps est révolu, personne ou presque ne met la main à la pâte. Jusqu'à tout récemment, tout le monde achetait la pâte instantanée en paquet, à laquelle on ajoutait simplement de l'eau. Depuis les sérieuses études sur le *shortening* et la margarine, cette option est moins rassurante.

Mais il y a ceux qui résistent, et avec raison, car la pâte à tarte n'est pas une sinécure. Pourtant, avec de bons outils et quelques informations de base, on peut apprendre à faire des

pâtes toutes simples et à les réussir si on respecte les règles À LA LETTRE. De cela dépend leur succès.

### D'abord les ingrédients :

Uno, la farine (utilisez si possible une farine de blé dit «mou», où il y a moins de gluten) non blanchie et non additionnée de produits chimiques (entres autres de l'azodicarbonamide, pour renforcer le gluten, ce qui permet d'éviter la fermentation naturelle et nous permet de gagner du temps) pour la préparation de la pâte à tarte.

Deuzio, le gras. Utilisez du beurre. Pur. Le goût d'une bonne pâte à tarte

vient de là. Rien, selon n'importe quel pâtissier sérieux, ne le remplace. Le lard donne certes un goût assez fin, mais il est plutôt indigeste et, en fin de compte, n'est pas très bon non plus pour vos petites artères et votre petit coeur. On peut parfois le mélanger à du fromage à la crème ou même à du cheddar, mais il convient d'éviter le plus possible les gras industriels hydrogénés (margarine et *shortening* végétal) que le Canada sera le second pays à interdire, des gras trans qui donnent certes du feuilleté mais aucun goût. Et qui s'installe insidieusement dans vos organes et

vos artères et vous fait le coup du LDH, le mauvais cholestérol. Y'a pas de quoi rire.

Au fond, qu'est-ce que nos vieilles tantes cherchaient à évaluer dans le goût de la pâte? : la texture et le goût. On commence là. S'il n'est pas brûlé, il est selon toutes les études sérieuses, moins dommageable que le gras trans. Vous connaissez donc notre position : sus aux gras trans, et vive le beurre. À tout le moins, vous pouvez utiliser la margarine LIBRE de gras hydrogéné (ou en dessous de 1-2%).

» Voir PÂTE en page 2



La beauté intérieure

## CADEAU GRATUIT!

Lors de votre magasinage des Fêtes chez Linen Chest.

\*Applicable avant les taxes. L'offre n'est pas valide sur les achats antérieurs, les registres de mariage-cadeaux ou les chèques-cadeaux. Limite d'un cadeau par client. Ne peut être jumelée à aucune autre offre. Valide jusqu'au 13 décembre ou jusqu'à l'épuisement des stocks.

Sur présentation de ce coupon, recevez gratuitement un ensemble de moulin à poivre et salière, incluant une bouteille de poivre gourmet, avec tout achat d'une valeur d'au moins 75\$.



TOUT POUR LA MAISON AUX PRIX GARANTIS LES PLUS BAS

Centre Rockland (Montréal) • Promenades de La Cathédrale (centre-ville) • Galeries Laval (Laval) • Place Portobello (Brossard)  
SERVICE À DOMICILE GRATUIT 514.341.7810 www.linenchest.com  
Jusqu'à 50% de rabais sur les produits Hunter Douglas.

# ACTUEL

# SAVEURS

## Néosandwichs français

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTOS

COLLABORATION SPÉCIALE

Si vous y arrivez, c'est que vous le méritez. Telle devrait être la devise de Lina's, une sandwicherie lounge (euphémisme pour fast-food de luxe) installée dans les entrailles de la vénérable Place Ville-Marie. Mais pour y arriver, ouf ! C'est au bout d'une venelle secondaire, dans ce labyrinthe d'échoppes pour employés de bureau, ce shopping-mall du midi, ce bazar de l'abondance.

Le lieu est attrayant, lumineux, d'apparence soignée, en dépit de chaises et de tables collées les unes sur les autres.

Lina's attire une faune polie, soucieuse de l'autre, bien habillée, la petite bourgeoisie au lunch.

Ce café bien français appartient à une chaîne présente partout en France, et dans des endroits plus exoti-

ques comme le Liban, la Colombie et le Japon. Et malgré le nom et la particule plutôt américaine, cette chaîne se porte à la défense du sandwich français malmené par les Big Mac et devancé par la mode des paninis. Mais qu'est-ce qu'un sandwich français ?

Ici, le principe est simple même si son application ne l'est pas. Car le chaos pour dénicher Lina's parmi des centaines de boutiques, se poursuit au service.

Le système : on commande à un premier commis devant le comptoir transparent rempli de beaux sandwichs déjà préparés. Puis, on vous remet un coupon avec lequel vous devez payer un second ou un troisième employé, selon que vous recevez le coupon du premier ou d'un second. Vous me suivez ?

Vous payez votre addition à la caisse. Puis, une fois que votre addition est réglée, vous prenez place, sans votre repas.

Un quatrième employé vous l'ap-

porte à votre place, sur un plateau de plastique, les sandwichs dans des assiettes de polystyrène, fourchette plastique, verre de styro, etc. Et si par malheur, vous avez oublié de commander un dessert, rebelote ! Vous refaites la queue ! Ingénieux non ?

Heureusement, il y a le produit, un seul, un sandwich qui peut contenir du jambon, du fromage, du thon, de la dinde, du saumon fumé ou des duos d'oeufs et de bacon ou même de crevettes et d'avocats.

Une fois devant nos sandwichs, plus rien à dire. Le pain est bon, un peu spongieux c'est vrai, mais dans l'ensemble tout à fait correct avec des petites graines de cummin. Tout comme la garniture, un rosbif assez finement taillé, du fromage de type emmenthal, fondu, de la roquette fraîche — avec la tige — poivrons rouges et noirs.

Le second sandwich était tout à fait standard, jambon fromage, donc pas très original, mais fait avec un bon pain de type ciabatta à l'huile d'oli-

ve. Si ce sandwich est de nationalité française, il a un air très italien. On l'accompagne d'une salade d'artichauts ce jour-là, lisez artichauts en boîte. Forcément, ils ne sont plus de saison.

Nous aurions dû choisir les lentilles. Ça nous aurait évité la vinaigrette à l'huile sans goût.

Après mûre réflexion, nous allons attendre encore, pas longtemps cette fois, pour choisir un dessert. Ce jour-là, il y avait un clafoutis aux fruits rouges, une tarte aux poires et une autre aux pacanes, que nous avons choisie. Erreur. La pâte, trop friable, s'effondre au premier coup de fourchette, les noix sont rances, l'appareil fait « pouf ! ».

On nous dit que tous les desserts sont faits ailleurs. Le café est tiède et le thé, bien que nous l'ayons commandé et payé, ne se matérialise pas. Bon, nous n'en faisons pas un drame.

Mais nous ne sommes pas impressionnés par les trois visites à cette

### LINA'S

100-1 Place Ville Marie (514) 875-8754

Prix : sandwich de 3,50 à 7\$, salade de 2 à 9\$, et les desserts à 4\$. Formules à 12 ou 14\$.

Faune : elle porte tailleur ou cravate, elle parle business, elle lit le National Post ou la Bourse.

Genre : le fast-food même en habit d'empereur, c'est du fast-food. On mange vite, et on l'espère, on digère de même.

Service : accueil charmant du patron (vraiment), souriant de la part des serveurs, et puis ça se gâte à la caisse où, malgré nos billets, on n'a même plus droit à un tout petit sourire.

Vin : vous ne vous attendez pas à un Château Margaux, toujours. Espérez, au plus, une bière commerciale.

Plus : des magazines sur les tables si on mange en solo, autre idée bien française et sympa pour un restaurant du midi.

sandwicherie qui, malgré la bonne volonté et un beau vernis de luxe, ne livre pas la marchandise. Éternel débat entre le fond et la forme, non ?

## La main à la pâte

PÂTE suite de la page 1

Quant à l'huile d'olive, avec laquelle on peut faire d'assez bonne pâtes pour certaines tourtes salées, elle aurait tendance à être un peu trop sèche, pas assez moite et très peu feuilletée. Que voulez-vous, on ne peut pas tout avoir, tout le temps.

Alors vous faites un petit sacrifice et vous vous offrez une pâte au beurre, mais vous ne vous l'offrez pas souvent comme ça vous l'appréciez et vous vous offrez aussi un kilomètre de marche après en avoir mangé une bonne part.

Il y a trois sortes de pâtes de base en cuisine française, la brisée, qui est souple, la sablée, plus friable, et la

feuilletée qui demande une virtuosité certaine. Et dans une France idéale, toutes les pâtes sont faites de beurre, uniquement de beurre.

À cela on peut ajouter des variantes sur ces trois thèmes. Si vous sucrez la première version, vous obtenez une pâte sucrée. Si votre pâte brisée est assez friable, le beurre fondra à la cuisson, libérera de la vapeur qui fera gonfler la pâte, et vous obtiendrez une pâte semi-feuilletée. L'important quand on fait une pâte tient à deux conseils indispensables :

> Conservez les ingrédients au frigo pour qu'ils soient bien froids avant de les travailler (Martha Stewart, en vrai experte des tartes de toutes sortes, pense que vous devriez même

mettre la farine au frigo, à tout le moins quelques heures avant de faire vos pâtes à tarte).

> Laissez reposer la pâte, de 1 à 6 heures conformément à la recette. Selon James MacGuire fondateur de la défunte boulangerie Le Passe-Partout, et qui a été le père de la nouvelle boulangerie à Montréal, « il faut travailler la pâte le moins possible, au contraire du pain. Et tenter d'obtenir ce qu'il appelle « la texture du couscous » un granulé, fin mais pas homogène, avant d'ajouter le liquide qui permettra d'obtenir une boule de pâte qu'on peut très bien obtenir au robot en pulsant lentement.

Maintenant que vous connaissez les règles de base, allez-y. Si vous souffrez encore d'angoisse à l'idée de rater votre pâte, consolez vous, plusieurs pâtisseries et boulangeries proposent l'une ou l'autre pâte, parfois fraîche, souvent congelée, qu'il ne vous reste plus qu'à rouler pour

faire votre tourtière. En voici quelques-unes :

### CARNET D'ADRESSES :

> Pâtisserie de Gascogne. 273, avenue Laurier Ouest, (514) 490-0235. Le feuilleté pur beurre se vend au poids, autour de 6 \$ pour 450 g.

> L'Amandier. 1479, rue Laurier Est, (514) 523-1501. Sur commande le feuilleté se vend 10 \$ le kilo.

> Pâtisserie Duc de Lorraine. 5002, chemin de la Côte des neiges, (514) 731-4128. Le feuilleté se vend 14 \$ le kilo.

> Lescurier. 1333, avenue Van Horne, (514) 273-8281. Ici on propose les trois sortes de pâtes de base, toute faites pur beurre, bien entendu.

> Première Moisson. 1271, avenue Bernard Ouest, (514) 270-2559. À la succursale d'Outremont, la pâte est garantie pur beurre et se vend autour de 3 \$ le paquet de 250 g congelé.



GRANDE LIQUIDATION  
50% À 80% SUR TOUT LE STOCK  
Collection automne/hiver 2004

Ness | Animale | Yukla  
David Brooks | Krystal

40% À 80% SUR TOUT LE STOCK  
Collection printemps/été 2004

Heures d'ouverture  
Mar. : 10 h à 18 h  
Mer. : 10 h à 18 h  
Jeu. : 10 h à 20 h  
Ven. : 10 h à 20 h  
Sam. : 10 h à 16 h  
Dim. : fermé

Ouvert exceptionnellement le dimanche 5 déc. : 10 h à 16 h  
Lun. : fermé

Tailles de 4 à 18 ans

LES COLLECTIONS MARITOU 6551, BEAUBIEN E.  
Montréal QC H1M 1B1 Tél. : 256-5554

Le chemisier pour elle  
Prêt-à-porter de la tête aux pieds

• SUR LE SENTIER DU PARC •  
579, rue Victoria, SAINT-LAMBERT (450) 671-1371  
OUVERT LES DIMANCHES DE DÉCEMBRE

Plus que du chemisier...

Libère ton ESPRIT

La coopérative de plein air

La neige est un cadeau du ciel...  
toute l'équipe de MEC vous souhaite d'en profiter pleinement.  
Joyeuses Fêtes.

sports d'hiver | escalade | randonnée | vélo | camping | canot + kayak  
8989, boulevard de l'Acadie, Montréal | 514.788.5878

#1 du ski et de la planche à neige au niveau des bas prix au Québec

AVIS! À toute organisation, entreprise, club social, nous pouvons organiser une journée ou soirée spécialement pour votre groupe, en plus d'un service personnalisé, vous recevrez des comptes supplémentaires. VENEZ NOUS RENCONTRER POUR LES DÉTAILS.

ENSEMBLE MANTEAU et pantalon junior	à partir de 89\$	SKIS PARABOLIQUES junior 110 cm à 130 cm modèle Orion	à partir de 89\$
CASQUE DE SKI junior Bieffe	Valeur 119\$ pour 49\$	RAQUETTES À NEIGE numéro 921 Winter Trail	Valeur 169\$ pour 99\$
SKIS FISHER MODÈLE S200 Skis intermédiaires homme ou femme	Valeur 549\$ pour 299\$	Ensemble de PLANCHE À NEIGE Planche junior et adulte Fixations, bottes	Valeur 500\$ pour 249\$
SKIS PARABOLIQUES adulte Élan.01 Fixations 509	Valeur 369\$ pour 249\$	Mini skis	179\$ pour 99\$

Payez comptant et obtenez 7% SUPPLÉMENTAIRE sur tous les vêtements.

MISE AU POINT DE SKIS SPÉCIAL 2 POUR 1 planche à neige ou mini skis 2 paires pour le prix de 1 ou 40% de rabais pour 1

ÉCHANGE ACCEPTÉ Location, jour, mois, année

MISES DE CÔTÉ ACCEPTÉES

Obtenez jusqu'à 25% de réduction sur vos billets de remontée-pente dans 15 stations de ski. Condition : membre de l'alliance Alliance Fami-Ski Détails en magasin.

MONITEUR / PATROUILLEUR DE SKI Prix spéciaux en magasin.

MEGA CLUB SPORT

CHOMEDEY LAVAL 1916, Curé-Labelle (450) 973-4350  
SAINT-JÉRÔME 950, Curé-Labelle (450) 569-8165

Les photos sont à titre d'illustration seulement. Quantité limitée.

# RECETTES

# ACTUEL

## J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE



### Farine de type «00»

Chaque variété de farine a un numéro qui indique le niveau de minéraux qu'elle contient. Moins une farine est raffinée, plus elle contient de substances nutritives et de minéraux. La farine de type 00, faite de blé italien, particulièrement raffinée et blanche, a donc très peu de saveur mais convient bien aux pizzas et aux autres pâtes aériennes et légères et croquantes. Nos farines canadiennes sont faites d'un blé ultra protéiné « dur » donc plus lourd avec un fort contenu en gluten. Et à moins d'être spécifiquement identifiée « à pâtisserie » ou « tout-usage », elles conviennent mal aux pâtisseries ou aux pizzas. Celle-ci est de très bonne qualité. (2,19\$ pour un sac de 1 kg)  
En vente à la Boulangerie Marguerita, 6505, rue Clark, (514) 276-6126 ou à l'épicerie Milano, 6862 Boulevard Saint-Laurent, (514) 273-8558



### Pâte bretonne, pur beurre

Vous n'avez ni le temps ni l'inclinaison de faire votre propre pâte à tarte ? Qu'à cela ne tienne, tout n'est pas perdu. Il y a en ville d'excellents boulangers qui vendent la pâte brisée, sablée ou feuilletée, au poids. C'est le cas de cette excellente petite entreprise installée au coeur du Plateau et qui attire, d'année en année, des fidèles dont je suis. La pâte bretonne sert à faire les sablés bretons, fourrés aux abricots ou aux framboises. Autour de 3\$ pour 300 g.  
Aux copains d'abord, 1965, avenue du Mont-Royal Est, (514) 522-1994



### Rouleau à pâte de pâtissier

Vous trouverez toute une variété de rouleaux à pâte à La Soupière, dans le centre-ville. Du rouleau sans manche à celui en bois dur ou mou, au rouleau de pâtissier professionnel légèrement en angle et non traité, au rouleau français qui ressemble à s'y méprendre à un manche à balai, jusqu'au rouleau à chappattis indien, à partir de 9\$ et jusqu'à 45\$.  
La Soupière, 1611, rue Sainte-Catherine Ouest, 933-7885  
Surprises et Délices, 2878, Masson, (514) 729-2179, 20\$ pour la paire ou 10\$ l'unité.

## J'AI LU



### La Grande Passion des tartes

(Hachette) Yannick Lefort

Ancien pâtissier de la maison Dalloyau à Paris, l'auteur est une sorte d'expert en toute chose sucrée. Les tartes, il en parle comme on le ferait d'une religion. Ce petit livre sympathique et très bien fait qui ne renouvelle pas le genre est une sorte d'abécédaire du monde des tartes, de la fabrication des pâtes classiques à celles moins connues comme la pâte Linzer ou la pâte à brioche, jusqu'à une liste des garnitures et crèmes. L'ouvrage est divisé en chapitres pour chaque saison, de sorte que le lecteur peut s'y retrouver avec les produits du marché.



PHOTOS ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE

### Tourtière de ma mère

Voici deux recettes de pâtes de base, auxquelles vous pourrez appliquer les règles que je viens d'énoncer et qui m'ont été confirmées par plusieurs pâtissiers. Je ne vous donne pas la recette du feuilleté, trop compliqué ni du demi-feuilleté, qui est une sorte de pâte brisée sans oeufs qu'on replie après l'avoir étendue au rouleau.



ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Pâte brisée

C'est la pâte de base, la plus facile à faire et à réussir. Elle convient parfaitement à tous les types de préparations salées ou sucrées. On peut très bien (et je l'ai essayé avec succès) ajouter au beurre une cuillerée d'huile d'olive douce (ne vous inquiétez pas, le goût disparaît totalement) au moment où on travaille le beurre. L'eau peut être remplacée par du lait, pour une pâte plus moite. Le jaune d'oeuf est souvent omis (en ce cas vous devrez compter un peu plus d'eau) mais il donne une meilleure tenue, et un goût plus fin et convient bien aux tartes qui contiennent des fruits juteux.

### INGRÉDIENTS

250 g (2 tasses) de farine blanche, de type tout-usage ou à pâtisserie non-blanchie et tamisée (très important)  
125 g (1/4 de livre ou un bâtonnet) de beurre non salé  
1 pincée de sel  
1 jaune d'oeuf  
20 g (1 c. à soupe) de sucre (si vous faites une tarte salée, le sucre est facultatif)  
2 c. à soupe d'eau glacée (cette quantité peut varier selon la qualité de la farine, la température de la pièce)

### PRÉPARATION

**1-** Dans une pâte brisée, le principe est d'ajouter le gras dans la farine. Sur un plan de travail ou dans un plat profond, versez la farine et faites un trou au milieu. Mettez-y le sel, le jaune d'oeuf et le sucre si vous faites une pâte sucrée. Incorporez le beurre bien froid en le travaillant avec les doigts. Tout ceci peut aussi être réalisé au robot, en autant que vous ne pulsiez pas trop rapidement. Il faut que vous obteniez une texture proche de celle de la semoule.

**2-** Ajoutez l'eau peu à peu, jusqu'à ce que la pâte fasse une boule. Attention de ne pas trop travailler la pâte, c'est là le secret de la réussite. Mettez au frigo dans un bol couvert de 2 à 6 heures.

## Pâte sablée

Comme son nom l'indique, la pâte sablée a une texture de grains de sable. Elle convient bien aux tartes aux fruits déjà cuits ou plus liquides et aux petits fruits comme les fraises et les framboises qui ne devront pas cuire. L'idée ici est d'émulsionner le sucre et l'oeuf ensemble d'abord, d'ajouter la farine ensuite et enfin d'incorporer le beurre, toujours froid et toujours coupé en morceaux, petit à petit.

### INGRÉDIENTS

250 g de farine  
125 g de sucre  
125 g de beurre non salé  
1 oeuf  
Un peu de sucre de vanille ou de poudre de vanille pur (facultatif)  
Une pincée de sel

### PRÉPARATION

**1-** Travaillez le sucre et l'oeuf, avec le sel et le sucre de vanille dans un grand bol. Ajoutez la farine tamisée, peu à peu de manière à obtenir une semoule granuleuse, comme du sable.

**2-** Incorporez le beurre en morceaux délicatement sans trop travailler la pâte. Faites une boule et mettez au frigo au moins 1 heure avant d'utiliser.

## Tarte aux pommes dans une croûte au cheddar

Je sais ce que vous allez dire : « du cheddar dans la croûte ? mais ça n'a aucun sens ! » Pourtant oui, les Anglais qui s'y connaissent un brin en tarte et en pâte de toutes sortes ont inventé ce type de croûte au goût surprenant et inhabituel. Qui s'accommode bien de pommes un peu acides.

### INGRÉDIENTS

Pour la croûte :

375 g (3 tasses) de farine à pâtisserie  
225 g (1/2 lb) de cheddar vieilli, artisanal si possible  
1/2 c. à thé de sel marin  
250 g (1/2 lb) de beurre, froid et coupé en morceaux grossiers  
2 oeufs, légèrement battus

Pour le contenu :

2,25 kg de pommes acides, pelées, le coeur retiré et coupées en morceaux  
Le jus d'un citron  
1 tasse et demie de cassonade ou de sucre de canne foncé  
1/4 de tasse de farine à pâtisserie ou tout-usage  
1 c. à thé de sel marin

### PRÉPARATION

**1-** Faites la pâte en mettant la farine, le fromage, et le sel au robot. Pulsez lentement quelques coups et ajoutez le beurre, pulsez à nouveau pour obtenir un granulé fin. Dans la jatte, ajoutez les oeufs et façonnez en boule. Mettez au frigo une à deux heures.

**2-** Divisez la pâte en quatre parts et aplatissez en disques. Au rouleau à pâte, faites des disques de 11 pouces de diamètre étalés sur une feuille de papier sulfurisé (ou ciré), étalez deux disques dans deux fonds de moule à tarte et gardez les deux autres sur le papier. Mettez au frigo de une petite heure.

**3-** Pendant ce temps, préparez le contenu. Faites chauffer le four à 375 °F. Dans un grand bol, mélangez les morceaux de pommes avec le jus de citron. Saupoudrez le sucre de canne ou la cassonade, le sel et la farine. Mélangez bien. Divisez la quantité de pommes en deux que vous répartirez sur vos fonds de tarte. Humidifiez les bords et couvrez d'un disque de pâte, que vous aurez percé à plusieurs endroits avec le dos d'une fourchette. Scellez bien les bords du fond et de la couverture de pâte. Enfournes pour une heure environ sur la grille la plus haute du four.

## Tourtière de ma mère

Nous en avons tous une recette. Voici celle que faisait — et que fait encore ma mère. En bonne Montréalaise, elle la baptise « tourtière » mais si nous étions au Lac-Saint-Jean, les gens

l'appelleraient « pâté à la viande ». Qu'importe la sémantique, cette recette que j'ai apprise à faire dès mon plus jeune âge me tire toujours des larmes.

### INGRÉDIENTS

Une pâte brisée, divisée en deux boules, roulées et réfrigérées jusqu'à utilisation. Puis roulée en deux abaisses.

250 g (environ 1/2 lb) de boeuf haché maigre  
250 g de porc haché mi-gras  
1/2 c à thé de clou de girofle en poudre  
1/2 c à thé de muscade  
1/2 c à thé de cannelle  
1 petit oignon  
sel et poivre

### PRÉPARATION

**1-** Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre et d'huile d'olive, moitié-moitié. Ajoutez les viandes et faites rissoler à feu moyen jusqu'à coloration. Ajoutez les épices, salez et poivrez. Laissez cuire encore quelques minutes. Versez les viandes dans un tamis ou dans une passoire afin d'éliminer le jus qui se serait accumulé. Alternativement, vous pouvez le mettre de côté et l'utiliser comme base de sauce.

**2-** Mettez la viande dans l'abaisse de pâte et faites cuire dans un four préchauffé à 350 °F pendant 40-50 minutes.

**NOTE :** Plusieurs personnes ajoutent des dés de pommes de terre au mélange de viande, ce qui donne une meilleure tenue. Vous pouvez aussi varier et ajouter un peu de poudre de chili, du persil émincé ou même du romarin au mélange de viande. J'entends déjà les puristes hurler : mais la recette de base est très bien comme ça aussi, cela dit.

## COURRIER

**Q** Richard Montour : Bonjour M. Beauchemin, j'ai lu avec intérêt votre article sur les différentes casseroles. Je suis allé voir sur Internet pour trouver des informations sur les marques de casseroles suggérées (Mauviel, Strauss et Casa Elite) et je n'ai rien trouvé. Où peut-on se procurer ces casseroles (je pense aux produits Strauss et casa Elite) à Montréal ?

**R** Robert : Les casseroles dont j'ai parlé se trouvent facilement aux adresses que j'ai déjà suggéré à Montréal, soit à la Quincaillerie Dante, rue Saint-Dominique, à la Boutique Del Mar, rue Jean-Talon Est, et à la boutique La Soupière, rue Sainte-Catherine Ouest (ou avenue du Parc ou avenue du Mont-Royal est). Si vous voulez plus d'informations, consultez le site de chacune de ces compagnies en tapant leur nom dans le fureteur Google. Si vous tenez à les acheter par l'Internet, (elles coûteront plus cher cependant, vu les coûts de transport) vous pourriez visiter ces quelques sites pour dénicher les ensembles ou les casseroles Mauviel importées de France.

[www.creativecookware.com](http://www.creativecookware.com)  
[www.chefsresource.com](http://www.chefsresource.com)  
[www.lecoingourmet.com](http://www.lecoingourmet.com)



Questions de cuisine ? Truc gourmand à partager avec nous ?

Écrivez à Robert Beauchemin, à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



SAVEURS

ACTUEL

# Grandes bières de dégustation



**FRANÇOIS CHARTIER**  
**METS ET VINS**  
 COLLABORATION SPÉCIALE

Selon un sondage exhaustif, effectué par le géant brassicole Heineken, deux tiers des amateurs de bières seraient tout à fait d'accord pour troquer le vin contre la bière, pendant un repas.

Longtemps boudée par les amateurs de vins, la bière fait un retour à table, même à celle des grands chefs européens qui osent créer de belles harmonies avec les multiples types de bières de dégustation — blanche, brune, ambrée, rousse, india pale ale, scotch ale, stout, porter fumé, trappiste, lambic, etc.

Heineken s'est même associée au sommelier français Olivier Poussier, afin d'élaborer quatre nouvelles bières de dégustation, pour le marché européen, spécialement conçues pour la table, avec des propositions d'harmonies vins et mets en contre-étiquette, signées par ce sommelier émérite.

Alors pourquoi ne pas emboîter le pas vous aussi et profiter de ce temps de grève à la SAQ pour découvrir les remarquables bières de dégustation en vente au Marché des Saveurs (situé au Marché Jean-Talon) ainsi que dans certains dépanneurs et dans certaines épicerie spécialisées ?

Pour les découvrir, consultez la liste des meilleurs points de vente sur le site [www.bierophilie.com](http://www.bierophilie.com) (une fois sur la page d'accueil, cliquez sur le lien *Point de ravitaillement pour bierophilous*). Sachez que si vous les servez entre 12 et 14 degrés, dans un verre à vin évasé, comme les Riedel Ouverture, ces bières seront au sommet de leur forme, donc plus parfumées et plus riches en texture.

**Poissons, fromages...**

Grâce à leur acidité fraîche et à leur amertume revitalisante, les blondes les plus parfumées et les plus soutenues — oubliez celles des géants brassicoles — réussissent, comme les



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

La bière Stout se marie parfaitement avec du chocolat noir.

vins blancs de chardonnay, à s'unir avec brio avec les sauces crémeuses des poissons pochés, comme le classique saumon sauce hollandaise.

Pour en faire la preuve, ne manquez pas la **Coeur d'or, bière Ale traditionnelle, Brasserie Le Chaudron International, Montréal** (5 % alc. ; dépanneur et épicerie), qui est une ale légèrement ambrée, au nez qui dégage, d'une belle complexité où les parfums de houblon marquent le pas, à la bouche à la fois pleine, ample et dotée d'une vibrante amertume.

Quant aux fromages, vous serez surpris de voir avec quelle aisance une puissante India Pale Ale s'accorde avec les croûtes lavées telles que le münster, le maroilles et le Sir Laurier. L'effervescence de ce type de bières tempère le gras du fromage et le houblon des plus aromatiques permet une harmonie basée sur le contraste, surtout si vous avez la bonne idée d'accompagner ces fromages de confitures de fruits.

Essayez la **Golding Indian Ale, Microbrasserie Biéropholie, Montréal** (6 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs), élaborée uniquement avec du houblon golding, la

Cadillac des houblons. Son nez très parfumé, floral et fruité à souhait, avec des notes de fleurs séchées, de camomille, de zeste et de carvi, et sa bouche pleine et généreuse, marquée par une noble amertume, s'amuseront de cet accord étonnant de précision.

**Poisson fumé, volaille, foie gras**

Pour réussir à soutenir le gras prenant et le fumé persistant des poissons fumés, rien de mieux qu'une bière rousse, maltée à souhait et subtilement fumée, au corps presque gras.

Optez pour la colorée **India Pale, bière rousse, Microbrasserie L'Alchimiste, Joliette** (5,5 % alc. ; 500 ml ; dépanneur, épicerie et Marché des Saveurs), parfumée par son dosage élevé de houblon, nuancée par des notes de caramel et d'épices douces, ample et, surtout, se démarquant par une amertume prononcée. Elle fera le même travail sur un poulet rôti, accompagné d'un sauté de champignons et d'oignons caramélisés.

Grâce à l'équilibre sucrosité/amertume, ces bières affrontent avec éclat les sauces aigres-douces, comme

celle qui accompagne le poulet tandoori ou le filet de porc aigre-doux.

Vous voulez pousser plus loin l'harmonie en vérifiant l'accord bière et foie gras ? Qu'à cela tienne... Voyez comment le gras du foie gras de canard poêlé ne fera qu'un avec la texture enveloppante, presque sucrée, les notes caramélisées et à la douce amertume de la **Coup de grisou, bière épicée au sarrasin, Les Brasseurs RJ, Montréal** (5 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des Saveurs), au nez charmeur, zesté à souhait, épicé et des plus engageant, avec une pointe de farine de sarrasin et une touche de coriandre et de gingembre.

**Boeuf à la Janette Bertrand**

Pour créer l'harmonie avec les plats de boeuf, tel le boeuf en papillote facile de Janette Bertrand (recette publiée sur le site Internet de l'émission *À la di Stasio*), c'est une brune qu'il vous faut. C'est le grillé et le torréfié des sucus de cuisson de ces viandes qui s'occuperont d'effectuer le lien avec les notes maltées de ces bières.

Avec ce genre de plats, servez la **Scotch Ale La Barberie, Microbras-**

serie **La Barberie, Québec** (7 % alc. ; 500 ml ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs). Une bière brune de type écossais, au nez subtilement torréfié, à la bouche pleine et vive, dotée d'une belle amertume comme il se doit, aux saveurs de café, d'orge torréfié et de sauce soya.

Si votre boeuf est plus relevé, comme c'est le cas du classique t-bone grillé aux épices à steak, vous aurez besoin d'une brune plus costaud et plus enveloppante ; optez donc pour la **Duchesse de Bourgogne, bière brune forte, Belgique** (6,2 % alc. ; SAQ-468181), une brune qui surprend par sa puissance aromatique, aux effluves de fruits rouges, de bouillon de boeuf et de café.

La bouche est sphérique, joughflue, un brin sucrée, crémeuse et généreuse. Quelle présence ! Une bière aux saveurs immensément fruitées qui fera aussi sensation avec des fromages relevés de brebis, comme l'ossau-iraty, accompagné de confiture de cerises noires.

**Chocolat et desserts**

Vous ne saviez peut-être pas que certaines bières font fureur à l'heure du dessert ? Il vous faut absolument essayer l'union entre un dessert à base de chocolat noir à 70 % de cacao et l'une des meilleures bières du Québec, l'**Impéria Stout, bière forte, Microbrasserie Biéropholie, Montréal** (7 % alc. ; dépanneur et épicerie), une bière chocolatée comme pas une, littéralement comme si l'on croquait dans un morceau de chocolat noir Valrhona Guanaja ! Elle se montre ample et caressante, avec une amertume prononcée, sans excès, et d'une grande longueur.

Quant aux desserts crémeux et marqués par des notes de café et de chocolat, tel le tiramisu, le gâteau opéra, le moka et la bûche de Noël, il s'accommoderont magnifiquement d'une brune onctueuse, quasi sucrée, comme la **Brune au miel, Microbrasserie du lièvre, Mont-Laurier** (6,5 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs).

Son nez passablement riche, fin et torréfié subtilement, avec une touche mellifère, sa bouche ample, ronde, avec une certaine tenue et sa longue finale de céréale grillée seront à l'unisson avec ces desserts. Point de grève avec les bières de dégustation !

## Quelques harmonies

Poisson en sauce crémeuse, saumon sauce hollandaise

alc. ; 500 ml ; dépanneur, épicerie et Marché des Saveurs)

Dessert à base de chocolat noir à 70 %

Coeur d'or, Bière Ale Traditionnelle, Brasserie Le Chaudron international, Montréal (5 % alc. ; dépanneur et épicerie)

Foie gras de canard poêlé  
 Coup de grisou, bière épicée au sarrasin, Les Brasseurs RJ, Montréal (5 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs)

Impéria Stout, bière forte, Microbrasserie Biéropholie, Montréal (7 % alc. ; dépanneur et épicerie)

Fromages à croûte lavée : münster, maroilles ou Sir Laurier).

Boeuf en papillote facile de Janette Bertrand, T-bone grillé aux épices à steak ou ossau-iraty, accompagné de confiture de cerises noires

Tiramisu, gâteau opéra ou bûche de Noël  
 Brune au miel, Microbrasserie du lièvre, Mont-Laurier (6,5 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs).

Golding Indian Ale, Microbrasserie Biéropholie, Montréal (6 % alc. ; dépanneur, épicerie et Marché des Saveurs)

Scotch Ale La Barberie, Microbrasserie La Barberie, Québec (7 % alc. ; 500 ml ; dépanneur, épicerie et Marché des saveurs)

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets **La Sélection Chartier 2005**, aux Éditions La Presse (maintenant en librairie). On peut lui envoyer des questions par courrier électronique [tuel@lapresse.ca](mailto:tuel@lapresse.ca) ou par la poste : 7, rue Saint-Jacques, Montréal(Québec) H2Y 1K9.

Poissons fumés, poulet rôti aux champignons et oignons caramélisés, poulet tandoori ou filet de porc aigre-doux.

Duchesse de Bourgogne, bière brune forte, Belgique (6,2 % alc. ; SAQ-468181)

India Pale, bière rousse, Microbrasserie L'Alchimiste, Joliette (5,5 %

## COURRIER

**Q SYLVAIN VEILLEUX, Saint-Rédempteur** : Dans votre guide de l'année dernière vous mentionnez que le Tinto Pesquera 2001 serait à acheter l'an prochain à la caisse étant donné que le millésime est exceptionnel en Espagne. À ma grande surprise, aucune mention n'est faite sur ce vin dans votre édition de cette année. Est-ce parce que le vin n'est pas à la hauteur en fin de compte ?

**R** Non, bien au contraire, le **Tinto Pesquera 2001 Ribera-Del Duero** (28,95 \$ ; S-10273109) représente un remarquable achat ! Mais comme j'en avais parlé l'an passé et que ce vin est arrivé plus tôt cette année, j'essaie toujours, comme dans mes chroniques de *La Presse*, de recommander des vins différents chaque année, question de permettre aux lecteurs de voyager vers de nouvelles découvertes.

**Q ANDRÉ CHARTRAND, Saint-Sauveur** : J'ai reçu en cadeau un Margaux Château-

**Lascombes 2001. Pourriez-vous me donner vos commentaires sur ce vin, votre appréciation et votre estimation de la valeur puisque ce vin ne fait pas partie de l'offre de la SAQ.**

**R** Le 2001 de Lascombes est le meilleur millésime de ce château depuis plusieurs années et démontre une belle profondeur et une superbe complexité aromatique. Il se détaille actuellement 40 euros, en France, soit 62 dollars canadiens.

**rumeurs DE LA VIGNE**

**Henkell Piccolo à la paille...**  
 une façon pétillante de célébrer les Fêtes.  
**Joyeux Henkell !**

Disponible à la SAQ / vin mousseux

prix 200 ml  
**4<sup>05</sup>\$**

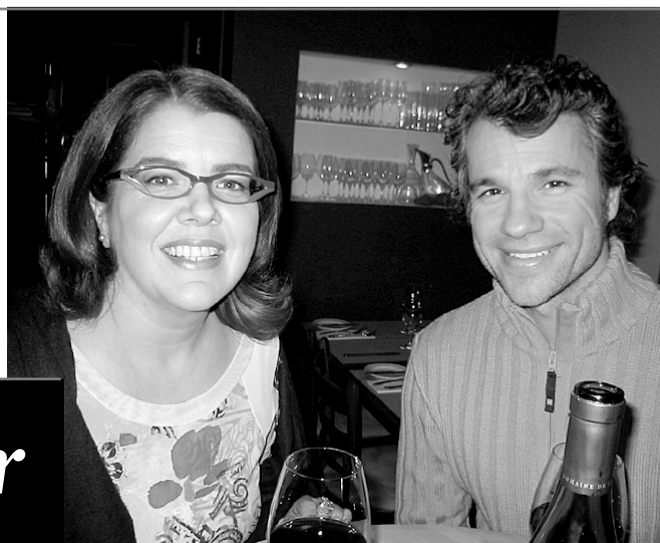
**HENKELL**

La modération a bien meilleur goût. — Étienne Lalonde

## Ce soir 19 h 30 Qui dit vin...

Bruno Pelletier. La Syrah. Accords mets et vins...

Sommelier : François Chartier Animation : Chrystine Brouillett



**Télé-Québec**  
[telequebec.tv](http://telequebec.tv)

Ça change de la télé

La sélection de François Chartier

**Le samedi  
4 décembre  
seulement!**

Utilisez votre  
carte de crédit  
Hbc et obtenez

**10%\* de rabais**

sur presque tout en magasin.  
S'applique à la marchandise à prix  
ordinaire, de solde, déjà réduit et  
de liquidation.

\*Certaines exceptions s'appliquent.

Précisions en magasin.

**Zellers**

**Samedi et  
dimanche**

les 4 et 5 décembre 2004 seulement!

**10% de rabais**  
sur TOUS les appareils  
photo et caméscopes



**30% de rabais**

**89<sup>97</sup>**

Lecteur DVD Panasonic®  
Avant 129,97



**60\$ de rabais**

**99<sup>97</sup>**

Lecteur MP3 Panasonic®  
de 128 Mo  
Avant 159,97



**40% de rabais\***

**79<sup>97</sup>**

\*après l'offre Échangez et économisez  
†Échangez 190 000 points Primes Hbc  
contre un rabais additionnel de 20 \$.

Nintendo® GameCube™  
En noir, indigo ou platine.

Avant 139,97. Sans l'offre.....99,97\*\*

\*\*En raison des lois fiscales, les taxes sont calculées sur  
le prix d'achat avant l'offre Échangez et économisez.



**Liquidation!**

**129<sup>97</sup>**

Bureau Palm Beach  
en verre et acier  
Prix de comparaison  
229 \$

**SAMEDI SEULEMENT!**

**25% de rabais**

- sur TOUS les vêtements, vêtements de nuit et peignoirs pour toute la famille  
S'applique à la marchandise à prix ordinaire et de liquidation.
- sur TOUTES les décorations, TOUT le linge de maison et TOUS les articles ménagers de Noël  
S'applique à la marchandise à prix ordinaire et de liquidation.

**SAMEDI ET DIMANCHE**

jusqu'à **35% de rabais** sur un choix de jouets et d'équipement de sport

- 30 \$ de rabais**  
Planche à neige Gabriel avec fixations  
Avant 199,97.....169,97
- 25 % de rabais**  
TOUTES\* les peluches.  
\*Sauf les modèles pour bébé.
- 25 % de rabais**  
TOUS les jouets Play-Doh®
- 25 % de rabais**  
TOUS les produits Crayola®
- 30 % de rabais**  
TOUS les circuits de course Ruff 'N Tuff®
- 35 % de rabais**  
TOUS les instruments de musique jouets

jusqu'à **50% de rabais** sur un choix de bijoux et d'accessoires

- Variété de bijoux en argent sterling**  
4,97-14,97 Prix de comparaison 10 \$ - 30 \$
- 20 % de rabais**  
Bijoux mode Gloria Vanderbilt, Request® et Mossimo®
- 25 % de rabais**  
TOUS les dessous de jour sur cintre pour femme et fille
- 30 % de rabais**  
TOUS les vêtements d'extérieur, les bottes, les bottillons de randonnée et les accessoires  
Marchandises d'hiver seulement. Parmi les accessoires : chapeaux, foulards, gants et mouflés.
- 50 % de rabais**  
Sélection de bagues serties de pierres précieuses et de diamants

**OFFRES DU VENDREDI SOIR**  
Le 3 décembre 2004

En vigueur de 19 h à 21 h **LIMITE DE 1**

**17\$ de rabais**

**32<sup>97</sup>**

LE PLUS BAS PRIX DE LA SAISON!  
Leap Pad de Leap Frog®  
Avant 49,97

**5\$ de rabais**

**2<sup>97</sup>**

Paquet de 12 rouleaux géants de papier hygiénique Charmin®  
Avant 7,97 **LIMITE DE 2**

**75\$ de rabais**

**199<sup>97</sup>**

Vélo Aftershock Sportek®  
• 21 vitesses • Cadre en aluminium  
Avant 274,97

jusqu'à **50% de rabais** sur les articles de décoration

- 25 % de rabais** sur TOUTE la literie, TOUS les accessoires Home By Design® et TOUS les tapis d'appoint
- 25 % de rabais** sur les accessoires décoratifs Stuff par Hilary Duff
- 50 % de rabais** sur TOUT le linge de cuisine, de salle de bain et de lit coordonné Waverly®

**9<sup>97</sup>**

Paquet de 4 fluorescents compacts Sunbeam®  
Avant 14,97

**5<sup>47</sup>**

Toffifee®, 400 g  
Avant 6,47

**1/2 prix**

**3<sup>97</sup>**

Paquet de 2 bougies cylindriques de 7,6 x 15 cm ou de 50 bougies chauffe-plat. Avant 7,97

Paquet de 3 bougies cylindriques de 7,6 x 7,6 cm. Avant 5,97.....2,97

Paquet de 4 bougies effilées. Avant 2,97.....1,47

**LIMITE DE 2**

**7<sup>97</sup>**

Détergent à lessive Sunlight® en poudre, 52 brassées ou liquide, 48 brassées  
Avant 11,97

**LIMITE DE 4**

**1<sup>37</sup>**

Liquide à vaisselle Sunlight® 950 ml ou 750 ml  
Avant 1,99

**LIMITE DE 6**

**1/2 prix**

**1<sup>47</sup>**

Nettoyant Vim®, 500 ml  
Avant 2,98

**LIMITE DE 6**

**1<sup>77</sup>**

Nouilles Express 5 minutes, 6 gobelets ou 12 sachets  
Avant 2,37

**LIMITE DE 4**

**13<sup>97</sup>**

Friandises Quality Street®, 907 g  
Avant 16,97

**SAMEDI ET DIMANCHE SEULEMENT!**  
Jusqu'à 11 h

**Déjeuner lève-tôt! Seulement**

**2<sup>97</sup>**

2 oeufs, 2 tranches de bacon ou 2 saucisses et 2 rôties avec café ou thé au choix

Les oeufs brouillés sont offerts seulement dans nos cafés Place du marché.  
Aucune substitution.  
Ne peut être combiné à aucune autre offre promotionnelle.

Prix en vigueur les samedi et dimanche 4 et 5 décembre 2004 (à moins d'avis contraire).  
Le choix varie selon le magasin. Tant qu'il y en aura. Désolés, aucun bon d'achat différé.

