

ACTUEL

RESTAURANT:
OTTO ET LE CHAOS PAGE 2

À BOIRE ET À MANGER : UNE QUESTION D'ÉTIQUETTE PAGE 4



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

CAHIER PRATIQUE

Nettoyer les artichauts mûrs :

A Coupez le bout des queues et pelez le reste du pied au couteau économe (celui qu'on utilise pour peler les pommes de terre).



B Arrachez la première série de feuilles et continuez en spirale jusqu'à ce que vous atteigniez les feuilles tendres (elles seront plus pâles). Avec un couteau pointu, coupez les bouts piquants et coriaces de la fleur. Tournez le couteau autour du coeur pour éliminer les feuilles coriaces.



C Retirez le foin qui recouvre le coeur avec un petit couteau affûté ou une cuillère. Frottez immédiatement avec du citron pour éviter qu'il noircisse. Mettez ensuite dans l'eau très citronnée pour éviter qu'il se décolore.



D Ne jetez pas les feuilles même si vous n'avez besoin que des coeurs : une fois cuites, elles sont succulentes simplement trempées dans une mayonnaise ou nappées d'huile d'olive. On fait comme dans les grandes brasseries parisiennes, on en grignote le bout tendre et on jette le reste.



Si vous utilisez des artichauts plus jeunes, vous n'aurez pas beaucoup de nettoyage à faire, les coeurs ne seront pas couverts de foin et les feuilles seront beaucoup plus tendres. Pour les nettoyer, je vous recommande de les couper en deux ce qui facilite le travail et la cuisson et de simplement tailler le bout des feuilles avant de les mettre dans l'eau citronnée.

Vous les trouverez dans les marchés, à partir de la semaine prochaine, en provenance de Californie d'abord, puis d'Italie ensuite. Chez Louis et Chez Nino au marché Jean-Talon par exemple.

Cuisson : en général, on devrait cuire les fonds d'artichauts (avec leurs pieds) 20 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée s'ils sont jeunes. Si les artichauts sont vieux, la cuisson peut durer jusqu'à une heure afin qu'ils soient tendres. Autrement, les jeunes artichauts, une fois taillés se consomment crus et ils sont sensationnels.

PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE©

ÉPINEUX LÉGUME

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Si vous reconnaissez un petit air de famille entre le chardon et l'artichaut, rassurez-vous, vous n'êtes pas victime de lubies.

Les deux plantes ont la même origine d'un point de vue botanique. Mais au cours des siècles et avec l'intelligence de l'horticulteur et du naturaliste, romain d'abord et médiéval ensuite, on a légèrement hybridé la plante rebelle et apprivoisé ses défauts.

D'une fleur épineuse d'allure ingrate, on a obtenu un légume surdimensionné dont le goût délicat et sa préparation tout le travail indispensable à sa préparation.

C'est grâce à Catherine de Médicis si on connaît l'artichaut ailleurs qu'en Italie, dans le reste de l'Europe. En émigrant de Florence à Paris et en important les premiers plants avec ses chefs personnels, la future reine n'a épargné aucun effort pour atteindre le coeur de ce légume ingrat.

Elle en a presque péri, lors du mariage d'un marquis, en mangeant trop de ces «culs d'artichauts» comme on les appelait à l'époque. L'indigestion «royale» a marqué l'histoire puisque c'est à partir de ce moment qu'on a commencé à réellement en modifier la taille et la fermeté par croisements successifs.

À la Renaissance, on ne savait pas toujours ce que l'on mangeait dans le légume, et aussi ce qui ne se mangeait pas. Mais comme on attribuait des qualités aphrodisiaques à l'artichaut et que sa consommation régulière «était profitable à l'utérus et favorisait la conception d'enfants mâles», on ne s'en privait pas. Peu importait la partie, la forme ou le risque d'avaler les piquants et de s'étouffer.

Ses propriétés thérapeutiques ne se limitaient pas à celles d'éveiller les ardeurs amoureuses ou «d'émouvoir les dames au jeu des maléficiés» comme le rapporte, au XVII^e siècle, Antoine Furetière dans son dictionnaire.

On le conseillait aussi pour guérir de certaines maladies vénériennes ou

d'afflictions du foie après de (trop) généreuses libations. Ces propriétés sont mieux comprises de nos jours, à cause des substances que contient l'artichaut qui stimulent la sécrétion biliaire.

Le côté ingrat du légume et l'angoisse qu'il inspire n'ont pas disparu chez nous. La consommation d'un artichaut pour la première fois est un réel défi : on commence par l'effeuiller de ses écailles rigides et pointues, rangée par rangée, puis on arrive au coeur (ou au fond) au bout d'un bon moment.

Pour le consommer, il faut enlever tout le foin qui le couvre et constitue le dernier barrage. Le légume perd presque 60% de son poids dans l'exercice. Mais, quand on aime, on ne compte pas.

Certaines personnes sont tellement découragées par l'effort qu'elles abandonnent et optent pour les artichauts en saumure, un produit tellement dénaturé qu'il n'a plus grand-chose à voir avec un légume frais.

➤ Voir RECETTES en page 3



VACANCES VOYAGE
LE SAMEDI

CE SAMEDI DANS LA PRESSE

CUBA à vélo

ACTUEL

Otto et le chaos

ROBERT BEAUCHEMIN

RESTAURANTS

COLLABORATION SPÉCIALE

Les restaurants branchés, malgré leur propension à mettre de l'éclat et de la couleur partout, leur genre cérémonieux, ont une façon bien à eux de nous distraire des choses qui comptent.

Si Otto, le restaurant de l'hôtel W installé dans l'ancien immeuble de la Banque du Canada, Square Victoria — et qui fait partie du complexe de la Caisse de dépôt — essaie de redorer le blason à la fois de l'édifice et du parc, on ne peut pas dire qu'il le fasse avec beaucoup de conviction. Pourtant, la métamorphose du quartier fait plaisir à voir. Pourquoi faut-il qu'un lieu aussi propice à la beauté et à l'histoire du développement de notre ville soit victime d'une manifestation esthète aussi triviale ?

L'hôtel W, avec son encadrement bleu électrisé, nous fait penser à une Banque de Montréal un soir d'orage. Le hall ressemble à une salle de démonstration d'appareils ménagers, le décor malgré la grandiloquence proclamée, est tout, sauf élégant. On a pourtant mis le paquet dans l'apparence.

Dès l'entrée chez Otto, où on peut accéder par une porte indépendante de l'hôtel, on est catapulté dans un décor assez singulier avec des plafonds collés de papier peint polychrome, aux courbes et volutes épaissies par des couches de chaux, des fleurs artificielles, des candélabres jaunes allongés évoquant les étuis péniens de tribus mélanésiennes.

Et ce plastique rouge vif qui cache la caisse et le bar à la vue des convives du restaurant, et ces tables laquées noir et bois blond, sans nappes. Il règne ici un sentiment de désordre que la moquette déjà usée par endroits et les chaises tachées de vin ne contribuent pas à camoufler.



PHOTO MARTIN BEAULIEU, LA PRESSE

Otto est de ces restaurants qui vous en mettent plein la vue tout en négligeant l'assiette. En fait, tout est dans la facture.

En cuisine, le chef a ses idées, ses humeurs. Pour ne pas dire ses habitudes : d'ailleurs, il semble à l'aise, assis à une table en salle, à bavarder toute la soirée avec des copains (des copines en tout cas) pendant qu'en cuisine, on s'évertue (en vain) à faire le ménage sur les assiettes.

À la lecture du menu (dont les intitulés sont écrits en italien), on se dit qu'il a peut-être choisi les mariages de sauces et de condiments les yeux bandés, ou pire, en tâtonnant au fond du garde-manger tellement les plats présentent les ingrédients pêle-mêle sans aucune idée centrale ni base solide.

Aucune trace de ce qu'Alain Ducasse appelle la « répétition de saveurs » et qui caractérise toute la cuisine occidentale moderne. Cela se produit lorsque, dans un plat, on

trouve un ingrédient secondaire décliné de plusieurs manières pour donner un sens, une logique, à l'élément principal d'un plat. Comme une citation.

Chez Otto, on favorise plutôt le chaos comme concept gastronomique. Les plats sont un agrégat de parfums, d'ingrédients, de sauce et de condiments, jetés les uns sur les autres sans réelle réverbération ni intention. Si le chef a une vision, elle est embrouillée.

En commençant sur un ceviche de thon garni de plusieurs variétés de poivrons, de poireau et de tofu frit comme un tempura (un peu cotonneux), de concombres, de quartiers d'agrumes, nappés d'une sauce très sucrée et acide à la fois, mais surtout très rouge, qui couvre et le goût du poisson (dont la chair est élastique)

et tout le reste. Ça me fait penser au Moo-Goo Gai des restos chinois de centre commercial.

La queue de homard est enfouie sous une épaisse sauce très caramélisée, dans lequel nous retrouvons des morceaux de foie gras et des cubes de mangues, et qui masque complètement la délicatesse de la chair. Laquelle ne se détache pas aisément de sa carapace puisqu'on n'a pas cru nécessaire de le faire pour vous. Résultat : vous en mettez partout en tirillant sur la carcasse récalcitrante.

Dans l'assiette, on a déposé des pousses vertes mélangées, et encore d'autres quartiers d'agrumes retirés à vif.

En me disant que le risotto révèle souvent le doigté, l'étincelle du talent, c'est ce que j'ai choisi comme plat principal. J'ai reçu une assiette

OTTO (hôtel W)

901, Square Victoria
514 395-3183

Prix : cher. Beaucoup trop pour ce que vous avalerez. Songez : 175 \$ pour deux avec un seul verre de vin, d'une bouteille normalement facturée à moins de 20 \$ à la SAQ et vendue ici 12 \$ pour quatre onces. L'eau à 8,50 \$ la bouteille, on vous prend pour Rockefeller ou Jean Brault.

Faune : de tous les genres : touristes américains l'air accablé, gens d'affaires et frimeurs, pouponnes grimées à l'os, beaucoup d'encravattés.

Genre : pas beaucoup d'ambiance et franchement, avec cette cuisine, pas beaucoup d'espoir non plus.

Service : parfois très gentil, patient, puis absent de très longs moments. Assez ignorant de la cuisine en général qu'on décrit comme « fusion » ! Oh ! vraiment ?

Vin : carte impressionnante avec beaucoup de prix dans les trois chiffres.

Plus : ah ! Il faut le dire, les serveurs sont beaux. Mais quoi ! On est dans un concours de Miss Univers ?

aussi grosse qu'une soucoupe volante, remplie à ras bord de riz un peu trop cuit et coiffé d'un os rempli de moelle qui a fondu et laissé une couche épaisse de graisse tout autour. Dans le risotto, on trouvait des fragments de jarret de veau fondants qui auraient été délicieux servis comme tels, mais qui, en garniture, avaient un effet burlesque.

Autre plat essayé : une assiette de pétoncles géants, entourés de pancetta, farcis d'une truffe d'été sans parfum. Autour, des endives, des pousses, des légumes variés entraînés comme s'ils avaient été rejetés du placard, aussi sexy qu'une poupée Barbie. Cette cuisine est d'un kitsch absolu. Je ne vous raconte pas le dessert dont l'un ressemblait à un croisement entre un *banana split* et un guacamole : vert, jaune, rouge...

Meubles Authentika
Du jamais vu!
SOFA ET CAUSEUSE EN CUIR
1799\$

- 100% cuir "Bycast"
- Cuir épais, fini brillant
- Brun chocolat
- Coutures doubles

Personne ne peut battre ça!
1750, boul. LeCorbusier, Laval
1-877-341-0777

1 JOUR SEULEMENT
Dimanche 1^{er} mai
11 h à 18 h

PAYEZ DANS 1 AN!

Vu ailleurs à 3000\$

(cessez de tourner en rond)
Cours de musique
(privé) (tous les styles)
(par professionnel)

- GUITARE(S)
- PIANO
- BASSE
- CLAVIER(S)

AUSSI **CHANT**
(respiration, pose de voix, répertoire et « coaching »)

Pierre Major • (514) 389-5224
(cours d'introduction gratuits)

Alerte aux vols d'iPod à New York

AGENCE FRANCE-PRESSE

NEW YORK — Le métro de New York a lancé une campagne de publicité pour appeler à la prudence les propriétaires d'iPod, le baladeur de musique numérique d'Apple, devenu l'une des cibles favorites des voleurs.

Depuis le début de l'année, 50 vols du petit appareil à la mode, qui se vend de 99 \$ à 449 \$, ont été enregistrés dans le métro par la police contre aucun durant la même période de 2004, selon des statistiques publiées cette semaine.

La plupart des vols d'iPod surviennent « après la sortie des écoles » et impliquent des jeunes, a expliqué le commissaire de police de New York, Raymond Kelly, cité hier par le *New York Times*.

Centre de Liquidation Sears

Carré Décarie, Côte Saint-Luc
au premier étage (dans l'ancien local de Winners)

une semaine seulement!
achetez plus, épargnez plus
sur presque toute la marchandise en magasin déjà à prix de liquidation

- épargnez **15%** de plus sur 2 articles
- épargnez **20%** de plus sur 3 articles
- épargnez **25%** de plus sur 4 articles ou plus

samedi et dimanche seulement!
Offres spéciales en vigueur les samedi 30 avril et dimanche 1 mai 2005

épargnez **20%** de plus sur les prix de liquidation de tous les appareils électroniques

Cette offre ne peut être combinée à aucune autre offre

Nouvel arrivage cette semaine!
Climatiseurs à prix de liquidation!
Dans la limite des stocks.

Boulevard Décarie	Rue Vézina	CARRÉ DÉCARIE 6900, BOUL. DÉCARIE, CÔTE SAINT-LUC, QC. (514)731-6118	PLUS DE 30 000 PI ² DE MEUBLES DE HAUTE QUALITÉ, MATELAS, GROS APPAREILS MÉNAGERS ET APPAREILS ÉLECTRONIQUES À PRIX DE LIQUIDATION	UTILISEZ TOUTE CARTE DE CRÉDIT AUTORISÉE OU OBTENEZ DES POINTS DU CLUB SEARS EN UTILISANT VOTRE CARTE SEARS	SUPPLÉMENT POUR LA LIVRAISON
Avenue Coolbrook					
Avenue Clanranald					

HEURES D'OUVERTURE: LUNDI-MERCREDI DE 10 H À 18 H • JEUDI ET VENDREDI DE 10 H À 21 H • SAMEDI ET DIMANCHE DE 10 H À 17 H

Prix en vigueur du vendredi 29 avril au jeudi 5 mai 2005, sauf avis contraire, dans la limite des stocks. Achats sur place seulement. Ces offres sont disponibles seulement au Centre de Liquidation Sears au Carré Décarie.

Sears

QUALITÉ, BONS PRIX, SERVICE, FIABILITÉ

NE0440UT05 © 2005, Sears Canada Inc.

new balance

INVESTISSEZ DANS VOTRE REER SANTÉ

LA PLUS «LARGE» SÉLECTION À MONTRÉAL (PLUS DE 50 MODÈLES EN MAGASIN)

(Hommes et femmes)
Marche
WW843WT

DES LARGEURS DE CHAUSSURES POUR TOUS VOS BESOINS: COURSE, MARCHÉ, MULTISPORTS OU TOUT ALLER.

(Hommes et femmes)
Course
M991GL

New Balance Canada est fière d'appuyer la Fondation canadienne du cancer.

Fondation canadienne du cancer du sein

20e Anniversaire

Votre spécialiste depuis 1985
6579, rue Saint-Denis
Montréal
(514) 272-9267
Spécialiste de l'ajustement

boutique

endurance

Beaubien
Stationnement réservé

RECETTES

ACTUEL

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Vinaigre balsamique de Reggione Emilia, Acetaia San Giacomo



Nous sommes dorénavant tous familiers avec le célèbre vinaigre de Modena. Mais très peu avec celui que produit la ville voisine de Reggione Emilia, qui bénéficie aussi d'une DOP de prestige. La fabrication de ces deux vinaigres se fait traditionnellement dans les deux villes depuis le Moyen Âge en guise d'élixir médicinal destiné aux ducs et aux princes. Et même si la parenté et la technologie de fabrication entre les deux restent indéniables, les experts insistent sur leur distinction. Celui que nous propose cette belle maison est un produit rare qu'on a tout intérêt à réserver pour les grandes occasions : à verser au compte-gouttes sur un foie gras poêlé ou un suprême de canard braisé. Ou mieux, quelques gouttes sur un parmigiano-reggiano vieilli. En vente Aux Douceurs du marché, marché Atwater et au Fou vrac, Laurier Est.



Olives Picholines de pays,
Confiserie du littoral



Ces olives vertes de forme allongée et aux noyaux plats, qui composent souvent les assemblages d'huiles méridionales françaises, sont, en plus d'être la principale variété cultivée en Provence et dans le Languedoc, les plus typiques. On les trouve partout en guise

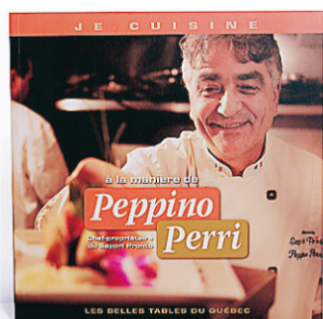
d'olives de table et on les grignote à l'apéro avec un verre de pastis ou de rosé. Celles-ci sont cueillies et préparées avec soin, sans traitement aucun, sinon la saumure. Autour de 5\$ le paquet de 250 g. En vente dans la plupart des épiceries fines en ville.



Tôle à pizza

On vous dit que vous ne réussirez pas une pizza sans pierre ou plaque de marbre sur laquelle la cuire ? Mais non voyons ! Ce que l'on veut d'une bonne pizza, c'est ce goût légèrement carbonisé qui vient de l'intensité de la chaleur et de la combustion du bois. À défaut de mettre du bois dans votre four, mettez la pizza sur une plaque perforée qui facilitera le passage de l'air et de la chaleur au coeur de la pâte. La croûte sera plus croustillante et quasiment parfaite. Entre 12 et 25\$ selon la taille, la forme et le matériau. En vente à la Quincaillerie Dante, 6851, Saint-Dominique, Montréal (514-271-2057).

J'AI LU



À la manière de Peppino Perri
(Les Belles Tables du Québec)

Cet ouvrage porte bien son double nom, «à la manière» de Peppino, chef au Sapori Pronto, l'une des plus «belles tables du Québec». Le premier de la série annonce bien ses couleurs : l'Italie classique, savante mais juste assez, pleine de ces couleurs qui évoquent la campagne et l'été. Le livre de M. Perri nous met l'eau à la bouche. Et nous donne envie de cuisiner ces minestrone, carpaccio, salades de fenouil ou de roquette et risotto aux champignons sauvages dont on ne se lasse jamais. Avec un tel professeur, il est difficile de rater son coup.



Cake aux artichauts et aux tomates séchées

PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Les artichauts sont des légumes difficiles à aimer. Sachez qu'en Syrie, ils sont considérés comme les légumes les plus nobles du jardin. Peut-être en raison de leur préparation laborieuse dont le résultat est étonnant. Voici quelques suggestions printanières inhabituelles.



ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Cake aux artichauts et aux tomates séchées

Les cakes sont les nouveaux pains à la mode dans les restos branchés de France et d'Italie. En réalité, il ne s'agit que d'un simple gâteau un peu brioché, apparenté au quatre-quarts, assaisonné ou parfumé ou rempli de tout ce que vous pouvez avoir sous la main. On le fait généralement cuire dans un moule rectangulaire ou une terrine.

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 125 g (1 tasse) de farine blanche tout-usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 100 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 125 ml (1/2 tasse + 2. c. à soupe) de lait entier
- 100 g (3,5 onces) de fromage gruyère ou emmenthal
- 7 fonds d'artichauts frais ou congelés, coupés en dés
- 100 g (1/2 tasse) de tomates séchées à l'huile, coupées en deux
- 1 c. à soupe de pignons de pin
- 4 feuilles de basilic ou 4 branches de coriandre fraîche émincée
- Sel marin et poivre du moulin

PRÉPARATION

1- Faites chauffer le four à 350 °F. Dans un bol, mélangez les oeufs et la farine préalablement tamisée avec la poudre à pâte et une pincée de sel. Ajoutez ensuite l'huile d'olive, puis le lait et enfin le fromage tout en mélangeant à chaque addition.

2- Dans un poêlon, faites revenir les dés d'artichauts cinq minutes avec les tomates séchées dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les pignons et le basilic ou la coriandre. Poivrez bien et ajoutez cette préparation à la pâte à cake et mélangez bien. Versez dans un moule rectangulaire beurré et fariné. Enfourez 45 minutes.

Artichauts crus, au citron

Croyez-le ou non, mais les fonds d'artichauts crus sont absolument succulents. Ils ont un petit goût qui rappelle un peu celui de l'asperge, en plus doux. Préférez bien sûr les petits artichauts primeurs (souvent violets au bout des feuilles), si vous en trouvez. Sinon, une fois nettoyés, les gros Bretons ou les variétés à feuilles longues feront l'affaire.

Pour 6 personnes en entrée

INGRÉDIENTS

- 6 à 12 artichauts violets entiers (vérifiez bien qu'ils ne contiennent aucun foin, sinon nettoyez les fonds au jus de citron)
- 2 citrons
- 60 g (2 onces) de parmigiano-reggiano ou de GranaPadano en copeaux (obtenus au couteau économe)
- Huile d'olive extra-vierge au goût bien vert
- Sel marin et poivre du moulin

PRÉPARATION

1- Une fois les fonds d'artichauts bien nettoyés, plongez-les dans un grand bol rempli d'eau froide et le jus d'un citron entier. Dans une assiette creuse de service, pressez le jus de l'autre citron. Séchez les artichauts dans un linge de service, puis émincez-les à la mandoline ou à la main. Mettez rapidement dans le jus de citron et mélangez bien pour que toutes les surfaces soient en contact avec le citron. Salez et poivrez bien; ajoutez une bonne rasade d'une excellente huile d'olive (c'est la clé de la réussite de ce plat). Couvrez de copeaux de fromage et servez aussitôt.

Pizza aux artichauts et au prosciutto de Parme

N'y a-t-il rien de meilleur qu'une pizza faite maison, qu'on mange accompagnée d'un verre de rouge? J'avoue avoir une passion pour cette version apprise dans une pizzeria célèbre du quartier Trastevere de Rome. Vous pouvez acheter de la pâte déjà préparée dans les bonnes boulangeries italiennes, qui ne contiennent aucun gras trans la plupart du temps. Attention à celles des pizzerias commerciales, cependant.

INGRÉDIENTS

Une pâte à pizza, farinée et huilée, étalée finement sur une plaque (environ 500 g de pâte)

PRÉPARATION

Sauce tomate simple

1- Faites revenir 1 gousse d'ail et un oignon émincé dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes; ajoutez ensuite une boîte de tomates italiennes (348 ml) ou de pomodorini (tomates miniatures) écrasées. Ajoutez une cuillerée à soupe de pâte de tomates et une feuille de basilic ou de laurier. Laissez cuire 10-15 minutes.

INGRÉDIENTS

- Garniture**
- 3 coeurs d'artichauts (ou 3 jeunes artichauts entiers) nettoyés, préparés et coupés en quatre.
- 250 g (2 tomates moyennes ou 1 grosse tomate) de tomates fraîches, épépinées et coupées en dés
- 60 g (1/2 tasse) d'oignons coupés en tranches
- 100 g (3,5 onces) de prosciutto en tranches fines
- 1 c. à soupe de haricots blancs en boîte (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à soupe chacun de basilic frais et de persil

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 425 °F. Faites cuire les artichauts préparés pendant 15 minutes à l'eau bouillante salée. Laissez égoutter la tête en bas puis retirez le foin si vous ne l'avez pas déjà fait.

2- Faites deux boules avec la pâte à pizza que vous étendez de manière à obtenir deux cercles d'environ 24 cm chacun. Mettez sur une plaque ou une tôle à pizza. Garnissez de sauce tomate. Disposez dessus les morceaux d'artichauts et de tomates, les rondelles d'oignons et les haricots, et, enfin le jambon que vous disposerez de manière à couvrir un peu la garniture. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et faites cuire au four pendant 20 minutes. Retirez après la cuisson et saupoudrez les herbes fraîches sur le dessus de la pizza.

Tajine marrakchi aux artichauts et petits pois

Voici une recette typiquement marocaine, provenant d'une cuisinière de la ville de Marrakech, qui a été publiée dans un magazine américain, il y a quelques années. Avec ce tajine, on ne sert que du pain frais — surtout pas de couscous. Et l'on peut faire précéder de plusieurs petites salades printanières, comme une salade de tomates et de concombre coupés en dés.

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à thé de sel marin
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- 1 c. à thé de poivre du moulin
- 1 pincée de safran frais
- 1/4 c. à thé de curcuma en poudre
- 8 côtelettes d'agneau
- 1 oignon émincé
- 1 bouquet de persil plat bien frais
- 1 bouquet de coriandre frais
- 1 tasse d'eau
- 1/2 citron confit, la chair retirée, la peau coupée en dés (en vente dans les épiceries moyen-orientales dont Main, 1188, boulevard Saint-Laurent, 861-5681)
- 1 citron coupé en deux
- 8 petits artichauts, nettoyés et coupés en deux
- 300 g (10 onces) de petits pois frais (ou sinon congelés)

PRÉPARATION

1- Dans un large poêlon ou une marmite, mélangez l'huile avec le sel, le gingembre, le poivre, le safran et le curcuma. Augmentez le feu à moyen et déposez quatre côtelettes d'agneau côte à côte. Faites brunir d'un côté avant de retourner. Laissez cuire environ 15 minutes en tout. Retirez et déposez sur un plat. Faites brunir légèrement les quatre autres côtelettes des deux côtés dans le poêlon et une fois cuites, superposez-y les côtelettes préalablement cuites en mettant un peu d'oignons hachés entre les deux. Répandez le reste d'oignons hachés sur le dessus. Ajoutez le citron confit, une tasse d'eau et le persil et la coriandre attachés ensemble avec une corde. Couvrez le poêlon ou la marmite et amenez à ébullition. Réduisez et laissez mijoter à feu moyen pendant environ 30 minutes.

2- Entre-temps, mettez les moitiés du citron dans un grand bol rempli d'eau en pressant légèrement pour en extraire le jus. Préparez les artichauts en vous débarrassant des feuilles extérieures et en ne gardant que les coeurs que vous plongerez dans le bol d'eau citronnée. Une fois la cuisson de l'agneau terminée, ajoutez les artichauts égouttés, puis couvrez et laissez cuire encore 10 minutes. Ajoutez les pois verts frais et laissez mijoter encore 10 minutes.

3- Déposez les côtelettes d'agneau dans le fond d'un tajine ou d'un plat à service, ajoutez les artichauts et les petits pois et laissez la sauce dans le poêlon, puis couvrez. Laissez réduire le fond encore une dizaine de minutes où jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance sirupeuse. Versez la sauce sur l'agneau et servez avec du pain craquant et bien frais.

Questions de cuisine ? Truc gourmand à partager avec nous ?

Écrivez à Robert Beauchemin, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

ACTUEL

Une question d'étiquette

ARIANE KROL

À BOIRE ET À MANGER

La mocheté de la semaine dernière, les «#!» d'autocollants qui arrachent la peau des fruits lorsqu'on les enlève, en a fait réagir plusieurs. Vous avez été nombreux à souligner que les chiffres apposés sur ces autocollants ont une signification bien réelle. Ces numéros de quatre chiffres — cinq pour les produits bios et transgéniques, mais nous y reviendrons — font en effet partie d'un système international appelé *price look-up*, mieux connu sous l'acronyme PLU. À qui et à quoi cela sert? Avant tout aux épiciers, qui l'utilisent pour gérer leurs inventaires et garantir que les fruits, légumes, fines herbes et noix vendus en vrac sont correctement identifiés à la caisse.

« Le système a été poussé par les détaillants, pas par les producteurs », note Jane Proctor, de l'Association canadienne de la distribution des fruits et légumes. Les défenseurs de ce système font valoir qu'il protège aussi le consommateur. Sans autocollant, la caissière pourrait se tromper et facturer une poire conventionnelle au prix d'une bio. Nous voilà devant un dilemme très contemporain : sommes-nous prêts à su-

bir une contrariété mineure mais certaine pour nous prémunir contre une éventualité? Je préfère prendre le risque. À quoi bon essayer de ramener des Bartlett intacts à la maison si on a la certitude qu'elles s'abîmeront dès qu'on enlèvera les autocollants?

Les codes PLU, comme les codes-barres, permettent aussi d'accélérer le passage aux caisses. Comme toutes les technologies, c'est merveilleux quand ça fonctionne et hallucinant de stupidité quand ça dérape. J'ai vu récemment une caissière obligée de repointer toute l'épicerie d'une cliente parce qu'un code de tomates erroné avait paralysé le système.

Plusieurs d'entre vous m'ont fait remarquer que ces autocollants exaspérants sont tout de même porteurs d'une information utile : la provenance du produit. Vérification faite, le code PLU est la seule information obligatoire sur ce type d'étiquette. Le pays d'origine, le nom du producteur et du produit ainsi que les réclames comme *Sweet & Tender* sont en option. Mais il est vrai que le lieu de production y figure souvent. Et c'est une bonne chose parce qu'il ne faut pas trop se fier aux affiches accrochées au rayon des fruits et légumes. J'ai trouvé cette semaine des Bosc soit disant californiennes qui venaient du Chili et d'Afrique du Sud et des poivrons du même État cultivés au

Canada.

Certains produits vont continuer à échapper aux autocollants en raison de leur petite taille (champignons, cerises, raisins, etc.), de leur réticence aux adhésifs (pommes de terre) ou de leur penchant pour le *strip-tease* (oignons, ail). Mais de façon générale, il faut s'attendre à ce que de plus en plus d'épiciers adoptent ce système. Mon seul espoir, c'est qu'il reste à peine 400 numéros disponibles. L'International Federation for Produce Coding limite l'attribution des codes aux variétés à volume élevé, mais la pénurie surviendra tôt ou tard. Ce jour-là, j'espère que quelqu'un aura la bonne idée d'abolir tous les codes des fruits à peau fragile pour les attribuer à d'autres produits qui ne souffriront pas de la présence d'un autocollant

Pour en savoir davantage, vous pouvez consulter le site //plu.plucodes.com. Vous verrez que plus de 1300 numéros ont déjà été attribués, que le code des aliments biologiques est précédé d'un 9 et celui des produits issus du génie génétique d'un 8. Jane Proctor assure qu'aucun aliment ne porte ce chiffre dans les huit pays où les détaillants utilisent le système PLU. Si vous en trouvez un, faites-moi signe.

COURRIEL

Pour joindre notre journaliste :
ariane.krol@lapresse.ca

MOCHETÉ CULINAIRE DE LA SEMAINE



PHOTO ARMAND TROTIER, LA PRESSE

Eaux édulcorées

En décembre dernier, le *Sunday Times* de Londres a calculé que certaines eaux aromatisées vendues en Angleterre contenaient plus de sucre au litre qu'une barre Mars. Et ici? Difficile de savoir. Les listes d'ingrédients mentionnent la présence de sucre de canne, de gluco-

se-fructose ou de sucrose liquide, mais rares sont les embouteilleurs qui précisent la quantité de sucre par portion. À surveiller lorsque cette information deviendra obligatoire en décembre prochain.

Ariane Krol

LE BARBECUE
EST ENCORE RANGÉ ?
VITE, LE NOUVEAU MAGAZINE RICARDO !

RICARDO

Mordez dans l'été
Bon barbecue!

PLUS DE
60
RECETTES

GLACES MAISON • FRAMBOISES • CAMPING GOURMAND

EN KIOSQUE
DÈS MAINTENANT

Les Éditions
gesta

Cuisez avec Ricardo,
en rediffusion du lundi au vendredi, 11 h,
sur les ondes de Radio-Canada

L'ancienne Golf de Benoît XVI aux enchères sur Internet

AGENCE FRANCE-PRESSE

BERLIN — L'ancienne voiture du pape Benoît XVI, une Volkswagen Golf grise de 1999, a été mise aux enchères sur le site Internet eBay, a annoncé hier son actuel propriétaire.

« Elle roule divinement bien », a déclaré Benjamin Halbe, fonctionnaire de Olpe, dans l'ouest de l'Allemagne, qui a acheté le véhicule d'occasion en janvier dernier.

Le jeune homme, âgé de 21 ans, a précisé que le vendeur, Kurt Schneider, lui avait seulement dit que la Golf avait toujours roulé avec la bénédiction divine. Benjamin Halbe n'a appris que plus tard le nom de l'ancien propriétaire et a « alors compris ce que le vendeur avait voulu dire ».

Le vendeur, Kurt Schneider, a expli-

qué qu'il avait vendu la Golf en 1999 à Georg Gaenswein, alors secrétaire de l'évêque Josef Clemens, lequel l'a envoyée à Rome, où elle a été enregistrée au nom du cardinal Joseph Ratzinger, le futur pape Benoît XVI.

« Mais nous ne savons pas s'il l'a réellement conduite », a expliqué M. Schneider, Benoît XVI n'ayant pas, selon des sources ecclésiastiques, le permis de conduire.

En 2003, Georg Gaenswein est devenu le secrétaire privé du cardinal Ratzinger.

La Golf a été par la suite revendue à Kurt Schneider, qui l'a cédée en janvier à Benjamin Halbe.

Sa mise en vente est un succès : les enchères ont déjà largement dépassé les 10 000 euros (16 000 \$) que Benjamin Halbe avait payés pour l'acquérir.

MONTOIT.ca
LE CYBERMAGAZINE DE L'HABITATION

HABITATION JARDINAGE RENOVATION DECORATION

Une réalisation
cyberpresse.ca

OUVERT
pour la saison.

Le plus beau
marché public de Montréal

LE MARCHÉ DE L'OUEST

11600, boul. De Salaberry,
Dollard-Des-Ormeaux
Tél.: (514) 685-0183

Venez voir nos marchands qui vous offrent
fraîcheur, variété et saveurs!



Rencontre vin-saucisses



FRANÇOIS CHARTIER

VINS ET METS

COLLABORATION SPÉCIALE

Avec le retour du temps des grillades, la simplicité de préparation d'un repas de merguez ou de saucisses italiennes grillées fait de cette charcuterie l'une des plus appréciées des rois du barbecue que sont devenus les Québécois.

Quoi de plus sympa qu'un repas de saucisses grillées improvisé à la dernière minute et arrosé d'un rouge tout aussi engageant ? Car, en matière d'harmonie avec ces charcuteries à base de porc, de veau, de boeuf ou de volaille, il n'y a pas que la bière qui a sa place. Le vin rouge en est aussi un bienheureux compagnon.

« À plat simple, vin simple ! » Cette règle est tout indiquée autour du barbecue. Ce n'est pas le temps de sortir vos crus de renom, alliant finesse, race et complexité. Il vaut mieux opter soit pour un rouge qui aura le rôle de rafraîchisseur de papilles — car les saucisses sont grasses et certaines sont bien épicées — soit pour un rouge qui, par sa rustre personnalité, vous décapera les glandes salivaires et en mettra plein la vue à vos saucisses. Si j'ai volontairement désigné le « rouge », c'est qu'à quelques exceptions près, il est votre atout avec dame saucisse, tout comme la rousse et la brune le sont chez les bières.

Saucisses épicées

Débutons avec des conseils destinés à ceux qui aiment combattre le chaud par le chaud en mangeant des saucisses piquantes en pleine saison estivale.

Avec les saucisses épicées, comme les saucisses italiennes très fortes, les merguez piquantes et certains chorizos, il faut jouer la carte de la fraîcheur, avec des vins rouges plutôt légers mais vivifiants, servis impérativement très frais, ou encore la carte du tout pour le tout, avec des vins généreux en alcool, aux tanins enveloppés par une chair imposante.

Si vous optez pour un rouge fraîcheur, sélectionnez l'excellent rapport qualité-prix argentin, **Merlot Astica 2004 Mendoza, Bodegas Trapiche** (8,10 \$; C-637876) qui possède du fruit (cerise, framboise, cannelle), du charme et des saveurs fraîches et précises. Ou choisissez l'une des belles aubaines italiennes du répertoire général de la SAQ, **Le Orme 2002 Barbera D'Asti, Michele Chiarlo** (16,85 \$; C-356105). Il a tout pour plaire. Du nez, de l'expression, de la fraîcheur, des tanins fins, une belle souplesse avec des saveurs de fruits rouges, de fruits noirs et de fleurs. Avec ce type de vins, accompagnez vos saucisses épicées de salsa aux tomates et aux poivrons.

Si par contre vous préférez un rouge capiteux pour affronter le piquant et le gras de vos saucisses, optez pour un rouge italien comme le très bon **Perdera 2003 Monica di Sardegna, Argiolas** (15,20 \$; S-424291), fortement coloré, plein, aromatique à souhait, aux effluves de fruits mûrs passablement riches, où s'entremêlent fraise, framboise et cerise noire, rehaussés par une touche poivrée, aux tanins bien présents et enrobés par un corps généreux. Son style sudiste engageant plaira aux amateurs de rouges languedociens. D'ailleurs, vous pourriez aussi choisir avec bonheur le très bon **Coteaux-du-Languedoc Les Garrigues 2002, Domaine Clavel** (19,10 \$; S-874941), cacao et confit, ample, charnu et généreux, sans être aussi complexe que ne l'était le 2001. Pour créer un contraste et brider légèrement la puissance de ces



PHOTO MARTIN BEAULIEU, LA PRESSE ©

Avec les saucisses très épicées, optez pour un rouge italien comme le **Perdera 2003 Monica di Sardegna, Argiolas** (15,20 \$; S-424291), coloré, aromatique (fraise, framboise, cerise noire, poivre), généreux et texturé.

vins, accompagnez les saucisses d'endives et de radicchio grillés à l'huile et aux herbes de Provence.

Hot ! Hot ! Hot !

Pourquoi ne pas vous amuser en transformant de traditionnels chiens-chauds en hot-dogs piquants ? Pour ce faire, effectuez une entaille dans les saucisses, sur le sens de la longueur, et insérez-y des piments jalapenos et de fines tranches de cheddar. Un choix ici pour revitaliser les papilles légèrement anesthésiées par la force des piments jalapenos.

Pour jouer gagnant, dénicher une bière passablement puissante, mais qui est aussi rafraîchissante, ce qui est le cas de la superbe québécoise **Bière La Vache Folle ESB, « Rousse Extra Special Bitter »**, Microbrasserie Charlevoix, Baie Saint-Paul (3,79 \$; 500 ml ; 6 % alc. ; en vente dans les dépanneurs et épiceries) que vous servirez dans un verre à vin rouge évasé, à 12° Celsius, donc vraiment pas trop froide.

Son nez est très invitant, riche et complexe, aux notes fruitées d'abricot et aux parfums grillés de malt sucré et de sucre brun, sa bouche est ample et intense, dotée d'une vibrante amertume, ce qui fera écho au piquant des petits piments. Pour dénicher les meilleurs points de vente pour ce type de bières, visitez le site www.microbrasserie.com.

Pour le vin, il vous faudra de la chaleur, de l'ampleur et de la mâche — sachez que le gras calme la brûlure des piments. Exigences auxquelles répondent bien les vins de zinfandel ou de petite syrah, comme l'aubaine mexicaine, la **Petite Syrah L.A. Cetto 2002 Mexique** (11,40 \$; S-429761).

Saucisses douces

Pour les saucisses plus douces, il vous faudra situer votre choix de vin à mi-chemin entre la fraîcheur et l'ampleur. Un vin trop léger passerait inaperçu et un vin trop puissant écraserait vos pauvres saucisses ! Les bratwurst, chipolatas et Toulouse, que vous accompagnerez soit d'une chiffonade de poivrons et d'oignons grillés, soit de champignons portobellos rôtis, s'accommoderont fort bien d'un vin à base de cabernet franc, de merlot ou de pinot noir tel le **Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Mauguerets-La Contrie » 2002 Pascal & Alain Lorieux** (20,70 \$; S-872580). Ce rouge parfumé aux effluves précis, rappelant la confiture de petits fruits rouges ainsi que le champignon de Paris, avec une pointe minérale de mine de crayon est marqué par des tanins soyeux, au corps aérien et digeste, on ne peut plus savoureux.

Quant aux plus grasses et compactes saucisses italiennes douces, mer-

guez douces et saucisses à la tomate et au basilic, que vous escorterez de tranches d'aubergines grillées, vous prendrez soin de les marier à un rouge plus dodu, plus gras et plus juteux. Optez pour l'aubaine espagnole, le Cruz de **Piedra Garnacha 2003 Calatayud, Bodega Virgen de la Sierra** (11,95 \$; C-620690) — tout aussi dodu, généreux, tannique et gorgé de fruits qu'il ne l'était dans sa version 2002. Ou encore, choisissez cette rareté chilienne, le **Cordillera 2000 Central Valley, Miguel Torres** (28,20 \$; S-883405), un vin composé de très vieilles vignes de carignan, résultant en un vin passablement concentré, aux tanins présents, mais au grain fin et parfaitement enveloppé par des saveurs confites. Une longue finale épicée signe cette excentricité.

Ça sent la bière...

Enfin, impossible de parler saucisses sans proposer les classiques et savoureuses saucisses à la bière grillées, dont vous trouverez une recette dans le livre *Barbecue* de Steven Raichlen. Servies avec des pommes de terre sautées aux herbes et à l'huile d'olive, elles seront accompagnées d'une ale triple, idéalement la même qui aura servi à la cuisson. Remplissez donc vos verres de la **Bière Dominus Vobiscum Triple, « extra-forte et épicée »**, Microbrasserie

QUELQUES HARMONIES POUR LES SAUCISSES

SAUCISSES ITALIENNES TRÈS FORTES, MERGUEZ ET CHORIZOS, ENDIVES ET RADICCHIO GRILLÉS AUX HERBES DE PROVENCE.

Perdera 2003 Monica di Sardegna, Argiolas (15,20 \$; S-424291).
Coteaux-du-Languedoc Les Garrigues 2002, Domaine Clavel (19,10 \$; S-874941)

HOT-DOGS PIQUANTS AUX JALAPENOS ET AU CHEDDAR

Bière La Vache Folle ESB, « Rousse Extra Special Bitter », Microbrasserie Charlevoix, Baie Saint-Paul (3,79 \$; 500 ml ; 6 % alc. ; en vente dans les dépanneurs et épiceries)
Petite Syrah L.A. Cetto 2002 Mexique (11,40 \$; S-429761)

SAUCISSES ITALIENNES TRÈS FORTES, MERGUEZ ET CHORIZOS, AVEC SALSA AUX TOMATES ET POIVRONS.

Merlot Astica 2004 Mendoza, Bodegas Trapiche (8,10 \$; C-637876) Le Orme 2002 Barbera D'Asti, Michele Chiarlo (16,85 \$; C-356105)

BRATWURST, CHIPOLATAS ET TOULOUSE, AVEC POIVRONS ET OIGNONS GRILLÉS OU CHAMPIGNONS PORTOBELLOS GRILLÉS

Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Mauguerets-La Contrie » 2002 Pascal & Alain Lorieux (20,70 \$; S-872580)

SAUCISSES ITALIENNES DOUCES, MERGUEZ DOUCES ET SAUCISSES À LA TOMATE ET AU BASILIC, TRANCHES D'AUBERGINES GRILLÉES

Cruz de Piedra Garnacha 2003 Calatayud, Bodega Virgen de la Sierra (11,95 \$; C-620690)
Cordillera 2000 Central Valley, Miguel Torres (28,20 \$; S-883405)

SAUCISSES À LA BIÈRE GRILLÉES, AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX HERBES ET À L'HUILE D'OLIVE

Bière Dominus Vobiscum Triple, « extra-forte et épicée », Microbrasserie Charlevoix, Baie Saint-Paul (3,79 \$; 500 ml ; 9 % alc. ; en vente dans les dépanneurs et épiceries).
Pinot Gris Barriques 2002 Alsace, Domaine Ostertag (31 \$; S-866681)

Charlevoix, Baie Saint-Paul (3,79 \$; 500 ml ; 9 % alc. ; en vente dans les dépanneurs et épiceries). Une superbe bière, de la remarquable Microbrasserie Charlevoix, inspirée par l'héritage monastique belge. Une blonde hyper aromatique, fruitée, aux effluves de zeste d'agrumes, d'abricot et de camomille, à la bouche sphérique, généreuse et pénétrante, d'une très grande allonge en fin de bouche. Des traces de houblon, d'orge malté, de graines de coriandre et de miel signent cette fin persistante comme nulle autre blonde québécoise.

L'idée d'un vin vous tenaille ? Alors, voici l'exception qui confirme la règle : cette recette de saucisses à la bière grillées est idéale pour un blanc sec, passablement riche, à la fois dense et rafraîchissant. C'est le cas des vins de pinot gris, spécialement le **Pinot Gris Barriques 2002 Alsace, Domaine Ostertag** (31 \$; S-866681), au nez profond, détaillé et engageant, au touché de bouche à la fois sphérique et onctueux, où se cache à l'arrière-scène une acidité minéralisante, qui fera le pont avec celle de la bière ayant servi à la cuisson. Agrumes, gingembre et fumée signent ce cocktail de saveurs. De la bière au vin, il n'y a qu'un pas à franchir. Il suffit de demander...

NOTES DU SOMMELIER

Une dégustation monstre !

Du 2 au 5 juin 2005, le Stade olympique de Munich se transformera pour accueillir le Weinwelt München, une dégustation hors du commun. Cet événement international permettra, tant au public qu'aux professionnels, de découvrir des vins provenant des quatre coins du monde.

Pendant quatre jours, le terrain du Stade olympique sera transformé en un site unique de dégustation de vins et de gastronomie. Une grande messe des sens, où couleurs, parfums et saveurs seront au rendez-vous.

Un vignoble de plus de 20 000 pieds de vigne sera planté pour l'oc-

casion. Les visiteurs pourront participer à la grande vente de pieds de vigne à la fin de la manifestation et planter chez eux un souvenir du Weinwelt ! Il y aura aussi des ateliers, des séminaires, des dégustations thématiques tels que « Le vin et la santé », « L'analyse sensorielle du vin » et « L'influence des modèles de verre sur la saveur du vin ».

Le point fort de cette manifestation sera la plus grande dégustation commentée de vins au monde. Plus de 10 000 invités sont attendus. Des bénévoles sont recherchés pour laver les verres au lendemain de la fête... www.weinwelt-muenchen.de.

Toujours plus d'alcool...

L'évolution des méthodes d'élaboration des vins au cours des 10 dernières années a considérable-

ment modifié les préceptes régissant l'harmonie des vins et des mets. Avant la fin des années 80, la presque totalité des vins français et européens avaient un titre alcoolé-mique se situant entre 10,5 °C et 12 °C. Depuis le milieu des années 90, ce titre se positionne plus souvent qu'autrement entre 13 °C et 14,5 °C, quant ce n'est pas 15 °C ! Quant aux vins du Nouveau Monde, ils se situent presque à tout coup à 14 °C.

La recherche de la maturité alcoolique semble avoir pris le pas sur la quête de la finesse et de la digestibilité des vins. Pourtant, lorsque vous les dégustez à table, certains de ces vins, lourds et pommadés, masquent les plats. Comme l'alcool participe à la sucrosité des vins, cela explique que certains vins rouges peuvent vous sembler sucrés, même s'ils sont secs dans la très grande majorité des cas. Par contre,

grâce à leur goût sucré et à leur amplitude généreuse, ces vins inhibent l'amertume de certains mets et fromages et permettent l'accord — qui était jusqu'ici impossible avec des rouges vifs et tanniques — avec une large gamme de plats utilisant le sucré, le salé et l'aigre.

Cépage blind date !

L'acidité du vin, qui fait souvent défaut dans les vins de climat chaud, est l'une des composantes essentielles des vins engendrés par ce cépage, ce qui permet la réussite de multiples accords. Les vins blancs de ce cépage sont parmi les rares à s'harmoniser avec la puissance et la salinité du caviar, le goût pénétrant de la sauce soja, le brûlant des épices des cuisines cantonaise et séchouanaise, la minéra-

lité de la truffe et la saveur iodée des poissons crus (nature ou marinés) qu'avec les poissons fumés et les légumes (asperges, artichaut, céleri, céleri-rave, poireau, oignon, wasabi et raifort). Les vins à base de ce grand cépage, qui leur permet de réaliser un rare équilibre entre vivacité et volume (fraîcheur et densité), peuvent atteindre des sommets de complexité. Son potentiel de conservation peut être de beaucoup supérieur à la majorité des autres cépages blancs. À vendre prochain, pour une rencontre « à l'aveugle » !

François Chartier est l'auteur du livre *À table avec François Chartier — recettes pour amateurs de vins, harmonies Vins & Mets et cépages du monde — aux Éditions La Presse*. On peut lui envoyer des questions par courriel électronique : actuel@lapresse.ca ou par la poste : 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

