

LA PRESSE

# GOURMAND



**RECETTES**  
Besoin d'inspiration?  
lapresse.ca/vivre/  
recettes

LE COMBAT DES VINS  
**LA VICTOIRE  
DU VIGNOBLE  
GAGLIANO**  
PAGE 8  
→

VINS  
**RETOUR  
EN ITALIE**  
PAGE 7

Montréal  
se régale

## Numéro spécial restaurants

- ☛ LES MEILLEURS RESTOS DE MONTRÉAL  
PAGES 2 ET 3

---

- ☛ POURQUOI TANT DE BRUIT?  
PAGE 4

---

- ☛ OÙ BIEN BOIRE?  
PAGE 4

---

- ☛ LA DURE RÉALITÉ DES RESTAURATEURS  
PAGE 5

---

- ☛ MONTRÉAL, DESTINATION BOUFFE  
PAGE 5



PHOTO VALÉRIAN MAZATAUD COLLABORATION SPECIALE, LA PRESSE



## GOURMAND

## LES MEILLEURS

Restos  
DE MONTRÉAL

Joe Beef

PHOTO JENNIFER MAY



MARIE-CLAUDE LORTIE

Quel est mon restaurant préféré? Combien de fois m'a-t-on posé la question? Mais ma réponse est toujours la même: « Tout dépend de ce dont j'ai envie. » Dans ma tête, il y a une longue liste d'adresses que j'adore. Il y a celle pour le chocolat chaud. Celle des brioches à la cannelle. Il y en a pour la soupe japonaise aux nouilles, pour les dumplings, pour les desserts... Choisir les cinq meilleurs parmi les meilleurs est un exercice difficile. J'aurais pu en choisir 10. Ou 20. En voici cinq, parmi mes restaurants préférés.



Joe Beef



Le Pied de cochon



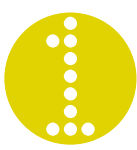
Bouillon Bilk



Le Club chasse et pêche



Grumman 78

LE PLUS «MONTRÉAL»  
← LE PIED DE COCHON

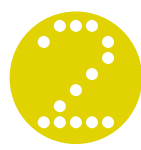
Le «Pied», comme disent les habitués, n'est pas le plus chic de nos restaurants ni le plus raffiné. Le lieu a ses défauts, notamment de servir une cuisine très riche que plusieurs trouveront peu adaptée à notre vie moderne. Aussi, il est très bruyant.

Mais Au pied de cochon est, de loin, la table la plus typée et la plus originale de la métropole. Nulle part ailleurs peut-on voir un tel restaurant. Le «Pied» est d'ailleurs celui qui fait le plus parler de nous, notamment aux États-Unis, où la cuisine de Martin Picard et Picard lui-même a atteint un statut presque culte.

C'est aussi, essentiellement, un lieu où l'on mange très bien. Des frites au homard, en passant par la célèbre poutine au foie gras, les saveurs explosent, les textures sont précises.

À essayer: les plateaux de fruits de mer en début d'été.

536, av. Duluth E. 514-281-1114, [restaurantaupieddecochon.ca](http://restaurantaupieddecochon.ca)

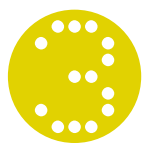
LE PLUS «ÉTOILES MICHELIN»  
← TOQUÉ

Si les guides *Michelin* décidaient de poser leur regard sur la ville, c'est probablement le Toqué qui recevrait les meilleures notes. Décor feutré, service hyper professionnel, carte de vins remplie de grands crus et d'impeccables découvertes... Le Toqué a d'entrée de jeu tout ce qu'il faut pour faire sourire les habitués des grandes tables. Mais ce qui charme, c'est surtout la qualité de la cuisine, fruit à la fois de la rigueur intellectuelle du chef Normand Laprise et de la créativité débridée de son second, Charles-Antoine Crête.

Le Toqué est un lieu où l'on mange bien dans tous les sens du terme. Poissons écologiquement corrects, légumes et fruits régionaux, viandes de petits producteurs bio... Tous les ingrédients sont triés sur le volet avant d'être mis au service de techniques de pointes et d'idées originales.

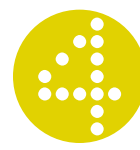
Evidemment, tout cela a un prix.

900, place Jean-Paul-Riopelle, 514-499-2084, [restaurant-toque.com](http://restaurant-toque.com)

LE PLUS ACTUEL  
← LE CLUB CHASSE ET PÊCHE

Je dis actuel, mais pas dans le sens branché, tendance dernier cri. Je dis actuel comme dans comme dans «zeitgeist», cette expression allemande qui signifie «esprit du temps». Le Club chasse et pêche est à la fois rétro et totalement moderne. On y mange dans de grands fauteuils de cuir qui ont l'air sortis d'un club anglais d'il y a 100 ans. Sur les murs, des œuvres de Nicolas Baier pourraient être au Musée d'art contemporain. À table, la cuisine de Claude Pelletier est fine, soignée, généreuse sans jamais tomber dans l'exubérance. Et les desserts de Masami Waki sont impeccables, parmi les meilleurs en ville. Carte de vins remplie de trouvailles nature, bio, et de grandes bouteilles. Service chaleureux, toujours professionnel. Seul défaut: l'été, le midi, on adore savourer la cuisine du Club à la terrasse du Château Ramezay, mais pourquoi pas le soir aussi?

423, rue Saint-Claude, 514-861-1112, [leclubchasseetpeche.com](http://leclubchasseetpeche.com)

LE PETIT NOUVEAU COUP DE CŒUR  
← BOUILLON BILK

Le Bouillon Bilk n'a pas la longévité d'un restaurant comme le Ferreira, par exemple, ou Graziella, deux établissements que j'apprécie énormément, qui ont fait leur preuve et qui auraient très bien pu être sur cette liste, tout comme le restaurant La Porte, d'ailleurs, une autre adresse maintenant bien établie et impeccable avec sa cuisine française créative. Sauf que le Bouillon, c'est le nouveau qui m'a fait le plus craquer récemment. Et cela a commencé à la première visite, quand on m'a apporté une limonade maison à la coriandre, fraîche et savoureuse. Le décor est spartiate (un peu trop d'ailleurs), mais l'accueil est chaleureux et la cuisine inventive et soignée. La table est jeune, mais sa quête de nouvelles combinaisons des saveurs et de textures, remplie d'efforts précis, augure bien. Et ce qui est charmant aussi, c'est qu'on cherche à rester très actuel tout en respectant les traditions culinaires, côté technique notamment. Ici, les raccourcis n'ont pas leur place. On aime.

1595, boul. Saint-Laurent, 514-845-1595, [bouillonbilk.com](http://bouillonbilk.com)

LE PLUS SINGULIER  
← JOE BEEF

Frère spirituel du Pied de cochon, le Joe Beef est lui aussi très «Montréal», mais versant anglophone. L'un est dans le Plateau. L'autre dans Griffintown. Et si l'un réinvente la poutine et les guédilles sur fond de foie gras, l'autre nous parle de «smoked meat», de «double down», de croquettes et de «nuggets». Contrairement à tous les restaurants néo-cosy américains aux allures un peu carton-pâte, Joe Beef propose du vrai. Un vrai décor, avec de vraies antiquités éclectiques, un vrai potager dans la cour en été et une vraie ambiance, masculine, animée, sympathique même si on aimerait parfois un accueil plus chaleureux et des serveurs un peu plus informés. En outre, contrairement à bien de pâles imitations, on y propose une cuisine très vraie elle aussi, et surtout professionnelle. C'est souvent très riche, très soutenu, et la friture a sa place, mais les saveurs sont précises, les techniques bien maîtrisées. Pas étonnant que l'établissement de Fred Morin et David McMillan soit toujours plein et que leur nouveau livre connaisse un grand succès.

2491, rue Notre-Dame O., 514-935-6504, [joebeef.ca/fr](http://joebeef.ca/fr)

# Petits restos, GRANDES SAVEURS

Les gens s'imaginent souvent que les critiques de restaurant n'aiment que les grandes tables bardées de macarons Michelin. Cette perception est plutôt loin de la réalité. Il est encore plus énervant que ça. Il aime les grandes tables ET les petites, et est à leur égard tout aussi exigeant. Pour un plat de nouilles, il traverserait la ville. Pour un sandwich, il marcherait 15 minutes de plus. Voici donc les adresses qui méritent, selon moi, ce genre de détours.

## OLIVE + GOURMANDO POUR LES SANDWICHS

Vous commencez peut-être à en avoir assez que je répète la même chose depuis l'ouverture de ce café du Vieux-Montréal, il y a plus de 10 ans. Mais la qualité de ce qui y est offert reste la même: stable, fiable, délicieuse. Mon préféré: le sandwich au poulet, à la mangue et à l'avocat sur ciabatta maison. Wow.

351, rue Saint-Paul O. 514-350-1083, oliveetgourmando.com

## KAZU POUR LE RAMEN

On a l'impression d'être en Asie dans cette petite taverne japonaise du nouveau quartier asiatique autour de l'Université Concordia. C'est enfumé, bruyant, on y parle japonais... L'accueil est toujours souriant et la nourriture intéressante: galette de crevette, salade au riz et au poisson cru, glace au saké... Mais on y sert surtout le meilleur ramen en ville, rempli de bouillon savoureux et de nouilles dodues qui nous glissent dans la gorge en souriant au passage.

1862, rue Sainte-Catherine O. 514-937-2333

## GRUMMAN 78 POUR LES TACOS

L'équipe de ce camion vendeur de tacos ambulant vient de se poser derrière un comptoir du Faubourg Sainte-Catherine. On peut y manger toute une panoplie de tacos préparés à partir de produits de qualité: tacos au porc façon banh-mi, tacos au curry d'agneau... On rince le tout avec un jus vert à l'ananas, céleri et coriandre ou un jus d'hibiscus. Dé-li-cieux.

Faubourg Sainte-Catherine, 1616 rue Sainte-Catherine O., 2<sup>e</sup> étage (à côté du Dollarama), 514-290-5125, grumman78.com

## KANBAI POUR LA SOUPE À LA JOUE DE POISSON

On n'est pas vraiment à Montréal dans ce restaurant vraiment surprenant de la rue Sainte-Catherine Ouest, rempli d'étudiants souriants récemment arrivés d'Asie. Ou plutôt si. On y est totalement, puisque c'est le genre d'établissement qui définit la riche diversité de la cité. Surtout Séchouan, ce restaurant chinois ne fait pas de compromis. Langue, estomac, pieds... On y mange de tout, même de la salade de méduse. Et c'est délicieux, surtout les rouleaux de ventre de porc à la coriandre et la soupe de joue de poisson au poivre de Séchouan, épicée à souhait, éclatante de saveurs en bouche.

1813, rue Sainte-Catherine O., 514-933-6699

## CLUNY ART BAR POUR LES POTAGES ET LES ANTIPASTIS

Année après année, le Cluny, et son grand frère le Titanic (rue Saint-Pierre), restent sur ma liste d'adresses préférées pour manger rapidement le midi. Le Cluny a l'avantage en plus d'être installé dans un lieu magnifique, la fonderie Darling. Ce qui est très bon? Pas les sandwiches, mais plutôt les plats cuisinés et surtout les potages relevés et l'assiette d'antipasti. L'une des meilleures options végé en ville. Asperges, carottes, aubergines... Qu'attendent les autres pour offrir des plats tout légumes aussi intéressants?

257, rue Prince, 514-866-1213, cluny.info



Olive + Gourmando



Kazu



Cluny



Kanbai



Grumman 78

PHOTOS VALÉRIAN MAZATAUD, BERNARD BRAULT, ROBERT SKINNER, DAVID BOILY, LA PRESSE



Toqué!



Le Van Horne

## À ne pas oublier...

Les plus jeunes joueurs qui devraient aller loin, ou du moins continuer à nous apporter de beaux moments de cuisine au cours des prochaines années.

### LE PASTAGA

La nouvelle adresse du chef Martin Juneau à l'entrée de la Petite Italie est réellement intéressante, car la carte des vins est bien montée et la cuisine est précise et savoureuse.

6389, boul. Saint-Laurent, 438-381-6389,

### LES 400 COUPS

Comme le critique américain Alan Richman, j'aime la créativité de cette adresse du Vieux-Montréal pilotée par Marc-André Jetté et Patrice Demers.

400, rue Notre-Dame E., 514-985-0400, les400coups.ca

### LE FILET

La deuxième adresse du chef Claude Pelletier est animée et beaucoup moins formelle. On y mange une cuisine créative et finement travaillée. Une belle adresse pour ceux qui n'ont pas peur du bruit.

219, av. du Mont-Royal O., 514-360-6060, lefilet.ca

### LE VAN HORNE

Joli décor aux allures de galerie d'art. Cuisine toute en minutie, préparée par Éloi Dion, qui travaille avec professionnalisme, mais n'hésite pas à s'aventurer hors des sentiers battus.

1268, av. Van Horne, 514-508-0828, vanhorerestaurant.com

### LE SINCLAIR

Le chef Stelio Perombelon travaille maintenant dans le Vieux-Montréal, et on retrouve dans la carte du Sinclair son désir de créer une cuisine originale, qui bouge, fait éclater les lieux communs. Léger et savoureux.

125, rue Saint Paul O., 514-284-3332, restaurantsinclair.com

- Marie-Claude Lortie

- Marie-Claude Lortie

## GOURMAND



Pullman

PHOTO ANDRÉ PICHETTE LA PRESSE



Le Local

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE



DNA

PHOTO ROBERT SKINNER LA PRESSE

## OÙ BIEN BOIRE

On reconnaît Montréal pour ses bonnes tables et ses chefs d'exception. Or, ses amateurs de gastronomie sont souvent de grands adeptes du vin. Nous avons épluché les cartes des vins de plusieurs restaurants de Montréal. Voici 10 endroits où bien boire.

#### KARYNE DUPLESSIS PICHÉ COLLABORATION SPÉCIALE

Pierre Cazalis connaît les cartes des vins de Montréal sur le bout de ses doigts. Il les a jugées pendant une dizaine d'années avec des sommeliers et des restaurateurs de la province. M. Cazalis était à la tête d'un groupe formé par la Société des alcools du Québec (SAQ) au milieu des années 90, le Collège des ambassadeurs du vin au Québec. Cette organisation a récompensé jusqu'en 2009 les établissements où les cartes des vins étaient les mieux construites. « Il faut que la carte corresponde à ce que le chef veut faire de son restaurant, explique-t-il. Si c'est un restaurant italien, il faut que la représentation de vins italiens soit forte et de qualité. »

Mais ce n'est pas tout, Pierre Cazalis ajoute que la carte doit contenir une grande variété de cuvées et de millésimes. Les grandes cartes devraient contenir plusieurs années d'un même vin afin que les amateurs puissent les goûter et les comparer. Selon cet expert, une des grandes faiblesses des cartes des vins est la présentation. « Il faut que les vins soient bien décrits. Et là souvent, il y a des problèmes assez sérieux », dit-il.

Il rappelle que les vins doivent être classés par pays ou par région. Il faut également retrouver dans la description tous les termes liés au nom du vignoble et à la juridiction de son pays.

#### ☛ DNA

Établi dans le Vieux-Montréal, ce restaurant a une carte des vins unique. On y trouve des cuvées produites exclusivement au Québec et au Canada. Près de 40 domaines proposent leurs vins pour accompagner la cuisine élaborée avec des ingrédients locaux. On découvre une longue liste de bouteilles de Colombie-Britannique, mais aussi des cuvées plus rares provenant des Maritimes.

355, rue d'Youville, 514-287-3362, dnarestaurant.com

#### ☛ LE VALOIS

Ce bistro d'Hochelega-Maisonneuve offre l'une des cartes des vins les plus claires de l'île. Les vins sont classés par couleur, par pays et par région. On a également pris soin d'indiquer les cépages utilisés pour chacune des cuvées, même si cela peut sembler évident pour les experts. C'est l'endroit idéal pour ne pas se sentir désemparé devant les choix proposés. La variété des bouteilles est grande, plusieurs sont abordables et on repère facilement les vins bios.

25, place Simon Valois, 514-528-0202, levalois.ca

#### ☛ LES TROIS PETITS BOUCHONS

Vins naturels, vins bios ou élaborés selon les principes de la biodynamie, les adeptes des cuvées sans produits chimiques sont au paradis aux Trois petits bouchons. On trouve sur la carte quelques millésimes plus anciens, mais aussi des explications sur les différentes méthodes et philosophies mises de l'avant dans les vignobles pour créer ces bouteilles bios. À découvrir.

4669, rue Saint-Denis, 514-285-4444, letroispetitsbouchons.com

#### ☛ MUSCADIN

La carte des vins du Muscadin a été encensée à de nombreuses reprises par le Collège des ambassadeurs du vin, mais aussi par le magazine *Wine Spectator*. Le restaurant contient l'une des plus belles collections des grands domaines italiens et la « réserve du patron » offre plusieurs vieux millésimes. La cave de l'établissement abrite près de 22 000 bouteilles.

639, rue Notre-Dame O., lemuscadin.ca, 514-842-0588

#### ☛ PULLMAN

Blanc, rouge, porto, eaux-de-vie ou champagne: la liste des cuvées offertes dans ce bar à vin du centre-ville est longue. On y trouve une cinquantaine de vins au verre et plus de 300 références en bouteille. La carte est claire et complexe. Elle séduit autant les experts par ces choix parfois audacieux, que les amateurs qui découvrent de nouvelles régions et de nouveaux cépages.

3424, av. du Parc, 514-288-7779, pullman-mtl.com

#### ☛ RESTAURANT TOQUÉ

Bien connue pour être l'une des tables les plus raffinées de la métropole, sa carte des vins l'est tout autant. On note une variété impressionnante de champagnes et de bulles, plusieurs vins au verre et des bouteilles provenant de toutes les régions viticoles de France. On découvre également des vins de plusieurs pays d'Europe de l'Est et du Nouveau Monde. Les cuvées sont bien classées. Il faut cependant être prêt à déboursier près d'une centaine de dollars pour une bouteille. Et beaucoup plus...

900, place Jean-Paul-Riopelle, 514-499-2084, restaurant-toque.com

#### ☛ FERREIRA CAFÉ

La collection de bouteilles portugaises de ce restaurant du centre-ville est impressionnante. Mais sa cave n'a rien de romantique. Située au deuxième étage, elle se trouve dans une grande pièce climatisée qui prend des airs d'entrepôts. Sur la carte, on peut choisir son vin ou son porto selon les différentes régions viticoles du Portugal. On note également quelques bouteilles de prestige provenant de différents pays, dont plusieurs cuvées du domaine de la Romanée-Conti.

1446, rue Peel, 514-848-0988, ferreiracafe.com

#### ☛ ACCORDS

Ce restaurant du Vieux-Montréal se donne pour mission d'accroître la passion pour le vin de ses clients. Un coup d'œil sur sa carte et nous voilà convaincu. On y découvre un grand choix de vins au verre en format de 2 onces ou de 4 onces qui permettent de goûter à plusieurs cuvées. Les bouteilles proviennent essentiellement de France ou d'Italie, mais quelques crus ont été sélectionnés dans plusieurs autres régions viticoles. On trouve également des millésimes plus anciens qui feront l'envie des experts.

212, rue Notre-Dame O., accords.ca

#### ☛ CLUB CHASSE ET PÊCHE

Impossible de passer sous silence la carte du Club chasse et pêche. On y trouve une carte bien faite, bien écrite, et dans laquelle les choix de bouteilles sont nombreux et raffinés. On peut même commander une cuvée des Hospices de Beaune, en Bourgogne, au nom de l'établissement. Un bijou.

423, rue Saint-Claude, 514-861-1112, leclubchasseetpeche.com

#### ☛ LE LOCAL

La carte des vins du Local est osée. Au lieu de classer les bouteilles selon les régions viticoles, la sommelière Élyse Lambert les présente selon les cépages. Et elle le fait très bien. Le nom des cuvées est clair, ainsi que leur pays d'origine. On peut ainsi effectuer son choix différemment, tout en sachant exactement ce que l'on boit. Notez que les cuvées changent régulièrement, l'établissement possédant peu d'espace pour accumuler des bouteilles.

740, rue William, 514-397-7737, resto-lelocal.com

## Beaucoup de bruit pour rien

MARIE-CLAUDE LORTIE  
CHRONIQUE

Savez-vous combien de décibels produit un aspirateur moyen? 70.

C'est aussi le nombre de décibels que l'on note dans plusieurs restaurants de Montréal. Foodlab, Joe Beef, Nora Gray, Les 400 coups, Le Filet... Même à l'Hostaria, dans le quartier italien, qui n'a rien d'un bar à la mode, le bruit peut atteindre 72 décibels.

Dans plusieurs autres, les pointes touchent les 80, 82.

Pas étonnant que de plus en plus de lecteurs m'écrivent pour me demander de préciser, dans mes articles, le degré de bruit des restaurants dont je parle.

« Pourriez-vous nous suggérer quelques restaurants intéressants où aller et où nous pouvons jaser sans avoir à crier? Nous n'avons malheureusement pas les moyens d'aller chez Toqué, mais dans le milieu de gamme, cela doit bien exister, non? », demandent Normand Chouinard et Suzette Renaud.

Moi-même, j'ai parfois de la difficulté à apprécier un bon restaurant quand le bruit m'empêche de parler avec les convives assis un peu plus loin à ma table. Cela m'est arrivé au Filet et chez Nora Grey, où une table de six est un passeport pour le mal de gorge du lendemain.

Pour avoir une mesure objective, j'ai décidé d'acheter un petit appareil d'évaluation d'une cinquantaine de dollars dans une boutique de produits électroniques. Je le trimballe partout.

Quand est-ce que le bruit de fond agréable, synonyme de vie et de fébrilité, ponctué de rires et de vie, franchit une frontière et devient insupportable?

« Il faut du bruit, dans un restaurant, dit Carlos Ferreira, propriétaire du Ferreira Café, restaurant très populaire et passablement animé du centre-ville. Sans bruit, on s'endort. Et il faut surtout du bruit pour cacher les conversations des autres tables. Le bruit est essentiel dans un restaurant qui marche. »

Cela dit, tout l'art de la restauration repose dans le dosage de multiples ingrédients, autant en cuisine qu'en salle. Et la gestion du bruit en fait partie, continue le restaurateur. « Un bon restaurateur va adapter la musique selon la clientèle et le bruit de la salle. »

Constamment, il s'assurera que la rumeur et la musique ne dépassent pas la limite du tolérable.

Et dès le départ, il faudra s'assurer que le degré de bruit puisse être ajusté. Certains matériaux doivent être évités ou traités avec soin. Les plafonds bas sont risqués.

Le client doit aussi comprendre qu'il ne pourra jamais chuchoter dans l'oreille de son voisin ou conduire une rencontre de travail sérieuse s'il va dans une brasserie joyeusement fréquentée. Pour ça, on va dans un club privé.

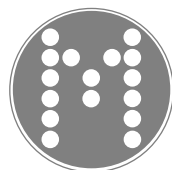
Cela dit, il est clair qu'actuellement, à Montréal, dans plusieurs établissements, l'ajustement n'est pas aussi constant et subtil qu'on le souhaiterait.

« Il y a bruit et bruit », dit M. Ferreira. Et même lui, qui travaille pourtant dans des restaurants bien animés – le Ferreira Café et le F Bar – a abandonné d'autres établissements trop mal insonorisés. « Même si c'est très bon, si c'est trop bruyant, ça devient insupportable. »



Le Ferreira café

PHOTO VALÉRIAN MAZATAUD COLLABORATION SPECIALE.



## Quelle est la recette du succès?

« Je ne sais pas s'il y a une recette. La télé et les médias donnent un gros coup de main, mais après il faut avoir quelque chose à présenter dans l'assiette. »

– Marc-André Jetté, chef et copropriétaire du restaurant Les 400 coups

« Il faut, quand le client sort de table, qu'il oublie le total de la facture et ne retienne que le moment. »

– Ludovic Delonca, associé de Jérôme Ferrer, (Europea, Andiamo, Beaver Hall et Birks Café)

« Nous sommes un cas particulier. La recette de notre succès, c'est la constance. Nous avons a beaucoup d'habitues, et le but, c'est qu'ils disent à leurs amis de venir. Ça va bien au-delà de la mode. »

– Ghislain Roy, chef du restaurant L'Express

« L'accent doit être sur la cuisine et sur le service. Il faut éviter de servir la cuisine des autres, de la cuisine empruntée. »

– Normand Laprise, chef fondateur du restaurant Toqué!

# Temps durs

## POUR LES RESTOS

Leurs restos sont bondés. Ils publient des livres de recettes. Ils animent des émissions de télévision. La vie de restaurateur peut faire rêver. Pourtant, la réalité est tout autre. Entre les emplettes, les factures à payer, la cuisine à diriger et la plomberie à réparer, le quotidien des propriétaires de restaurant n'est pas toujours rose. Regard sur l'industrie de la restauration montréalaise.



NATHAËLLE MORISSETTE

Si vous avez de l'argent, « n'investissez pas dans la restauration, ce n'est pas rentable! »

Le conseil vient de Marc-André Jetté, chef et copropriétaire du restaurant Les 400 coups, dans le Vieux-Montréal. Pourtant, depuis son ouverture il y a un an et demi, il n'a aucun mal à remplir sa salle à manger. Les clients doivent réserver au moins un mois à l'avance s'ils souhaitent y déguster leur repas du vendredi ou du samedi soir.

Cette affirmation, que M. Jetté a lancée spontanément au cours d'une rencontre dans son établissement, semble néanmoins donner un portrait assez juste de l'état de santé de l'industrie de la restauration dans la métropole.

Pour sa part, Ludovic Delonca, l'un des associés du renommé chef Jérôme Ferrer (Europea, Andiamo, Beaver Hall, Birks Café), assure qu'il réussit à bien vivre de la

restauration. Toutefois, il travaille quotidiennement de 8h à minuit, ne se rappelle pas à quand remonte sa dernière journée de congé et prend rarement plus d'une semaine de vacances par année. « On ne peut pas dire que l'on vit comme tout le monde. Si nous étions payés à l'heure, nous roulerions en Ferrari », lance-t-il en riant. « La restauration, on peut en vivre, ajoute Normand Laprise, chef fondateur du prestigieux restaurant Toqué! . Mais si vous ouvrez un restaurant et que vous laissez les autres le gérer, oubliez ça! »

### Des semaines de fou

Les temps sont durs, confirme François Meunier, vice-président de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Oubliez l'image un peu artisanale du cuisinier qui se rend tranquillement au marché choisir ses produits et qui prend le temps de discuter avec le boulanger, le fromager et le boucher. Avec le stress, les soucis financiers, les semaines de fou, la réalité n'est pas toujours rose. En fait, estime M. Meunier, les restaurateurs montréalais vivent une situation difficile. Le problème? « Montréal compte trop de

restaurants », lance-t-il sans détour. Il y a 1 restaurant pour 295 habitants, alors que ce ratio est de 1 pour 406 dans l'ensemble du Québec.

La concurrence est féroce dans le milieu. De plus, la hausse des coûts des aliments et de la main-d'œuvre ainsi que la mise en place, en novembre 2011, du module d'enregistrement des ventes destiné à limiter l'industrie souterraine, figurent au menu des défis avec lesquels les propriétaires de restaurant doivent composer.

Résultat: au Québec, sur 100 restaurants qui ouvrent, 44 fermeront leurs portes au bout de 3 ans, 30 après 5 ans et 15 au bout de 10 ans. Une simple promenade dans certains secteurs de la ville – notamment la rue Prince-Arthur, entre le boulevard Saint-Laurent et le square Saint-Louis – suffit pour constater à quel point les fermetures sont fréquentes. Certains locaux qui ont abrités des restos pendant des décennies changent aussi souvent de vocation et sont transformés en salon funéraire, par exemple, indique le représentant de l'ARQ.

### Moins de dépenses au resto

Pour ajouter aux difficultés des restaurateurs, il semble

que, par rapport à leurs voisins du reste du Canada, les Québécois s'attablent plus volontiers chez eux qu'au resto du coin.

S'il est vrai que, en général, les prix pratiqués ici sont moins élevés qu'ailleurs au pays, il n'en demeure pas moins que le Québec se classe au huitième rang canadien pour les dépenses annuelles de restaurant par habitant, avec un total de 1248,98\$, révèlent les chiffres de l'Association des restaurateurs du Québec. « On est loin de l'image des foodies qui vont toujours chez Toqué! ou aux 400 coups », illustre François Meunier.

Les plus gourmands des Canadiens sont les habitants de la Colombie-Britannique, qui dépensent chacun en moyenne 1811,80\$ par année au resto. L'Ontario suit avec une facture moyenne de 1742,12\$.

### À la recherche de plats réconfortants

Devant ces constats, les restos de la Montréal doivent jouer du coude pour attirer la clientèle. Tartares, mijotés, gratins de toutes sortes: quel genre d'assiette fait saliver les Montréalais ces jours-ci? « En ce moment, on est beaucoup

dans la mode bistro », répond d'emblée M. Meunier.

« On est encore dans la vague *comfort food*, ajoute Hélène Brault, copropriétaire du Jolifou, dans le quartier Rosemont. Les gens recherchent des choses simples, très fraîches, sans fioriture. »

### Restauration 101

N'ouvre pas un resto qui veut. « Ce n'est pas parce qu'on aime recevoir nos amis le samedi soir qu'on peut s'improviser restaurateur », illustre François Meunier, de l'ARQ, qui ajoute qu'environ le tiers des Canadiens caresse ce rêve. Il va encore plus loin: la formation en gestion de restaurant n'est pas non plus un gage de réussite. Selon lui, il faut avoir de bonnes connaissances en comptabilité et une bonne résistance au stress. « Les risques sont tellement grands, ajoute Marc-André Jetté. Il faut connaître pratiquement toutes les facettes: un peu de plomberie, un peu de menuiserie, un peu de marketing... »

« Chose certaine, conclut Ghislain Roy, de L'Express, derrière chaque resto qui marche, il y a des gens qui savent compter. »

## Montréal, une destination gastronomique

Cette année, Tourisme Montréal souhaite attirer les visiteurs... par le ventre!

L'organisme a même financé un encart de 22 pages dont plusieurs seront consacrées aux restaurants de la métropole, qui paraîtra dans le numéro de juin du *National Geographic Traveler*. Cet encart – écrit par les journalistes du magazine – se retrouvera aussi dans le quotidien *Toronto Star* ainsi que dans le magazine *Food and Drink*. Impossible toutefois d'avoir un avant-goût des tables montréalaises qui voleront la vedette. Tourisme Montréal a suggéré une liste de restaurants aux reporters du *National Geographic Traveler*, mais l'organisme ignore lesquels ont réussi à séduire leurs papilles.

Toutefois, selon nos sources, les photographes du magazine se seraient notamment présentés aux 400 Coups, dans le Vieux-Montréal...

Chose certaine, Charles Lapointe, président-directeur général de Tourisme Montréal, est convaincu que cette campagne saura mettre les gourmets en appétit. À la suite de la publication du cahier, une tournée du Montréal gastronomique sera également organisée pour des journalistes américains et canadiens.

« Il y a 10 ans, les gens venaient ici surtout pour l'histoire, pour le fait français, explique Charles Lapointe. Mais depuis cinq ans, dans les éléments qui attirent les

touristes, la gastronomie arrive à égalité avec l'attrait historique. »

### Simple effet de mode?

Selon lui, Montréal est beaucoup plus qu'un simple effet de mode et jouit toujours d'une réputation enviable sur la scène gastronomique internationale. « En 2011, une centaine d'articles ont été écrits dans 12 pays sur la cuisine montréalaise, sur les restos de quartier. » Et la métropole figure au palmarès des 10 villes du monde où l'on mange le mieux, selon le guide touristique *Frommer's*.

– Nathaëlle Morissette

## Quelques chiffres

PRIX MOYEN D'UN REPAS (entrée, plat, dessert)

MONTRÉAL	43\$
PARIS	51\$
BARCELONE	61\$
TOKYO	91\$

Les touristes ont dépensé 503 millions de dollars dans les restaurants montréalais en 2008

Source: Tourisme Montréal

## GOURMAND

## VINS ET METS

## FRANÇOIS CHARTIER

COLLABORATION SPÉCIALE



## LA RECETTE

## Cuisson des côtes levées

## INGRÉDIENTS

- > 3 sections de côtes levées de dos de porc
- > Gros sel de mer
- > Eau froide en quantité suffisante

## PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, déposer les côtes levées et couvrir d'eau froide. Saler avec parcimonie et porter à ébullition.
2. Cuire à feu moyen pendant au moins une heure et demie, ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
3. Déposer les sections délicatement sur une tôle à biscuits et placer au réfrigérateur pour les faire durcir un peu, ainsi il sera plus facile de les manipuler.

## INGRÉDIENTS DE LA SAUCE

- > 375 ml (3 1/2 t) de cassonade
- > 375 ml (1 1/2 t) de ketchup
- > 125 ml (1/2 t) de vinaigre de xérès élevé en barrique
- > 125 ml (1/2 t) de rhum Original Dark Superior El Dorado
- > 10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- > 5 ml (1 c. à thé) de cannelle
- > 3 ml (1/2 c. à thé) de clou de girofle en poudre
- > 15 ml (3 c. à thé) de moutarde sèche
- > 10 ml (2 c. à thé) de sel
- > 10 ml (2 c. à thé) de poivre concassé
- > Quelques gouttes de Tabasco fumé, au goût

## PRÉPARATION DE LA SAUCE

1. Dans un mélangeur, mixer tous les ingrédients. Passer la sauce à l'étamine et réserver au réfrigérateur.
2. Lorsque la sauce est refroidie, déposer une section de côtes levées cuites sur une pellicule plastique. Badigeonner généreusement les deux faces de la viande, et refermer la pellicule hermétiquement.

Répéter l'opération avec les autres sections de côtes levées.

3. Déposer les côtes levées sur une plaque et réfrigérer de 12 à 48 heures pour que la viande absorbe la marinade. Plus les côtes levées seront marinées longtemps, meilleures elles seront! Réserver le surplus de marinade au réfrigérateur.

## FINITION

1. Chauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Déposer les côtes levées sur une plaque allant au four. Badigeonner du surplus de marinade. Enfourner et laisser caraméliser la sauce en badigeonnant deux ou trois fois au cours de la cuisson. Il est important de ne pas manipuler les côtes levées, car elles risquent de se défaire.
3. Lorsque les côtes levées sont entièrement caramélisées, les sortir du four et les tailler entre chaque section d'os. Déposer sur un plateau de service. Déguster!

## « FAÇON PAPILLES »

Variation à la bière noire, au bouillon de bœuf et au sirop d'érable  
Pourquoi ne pas parfumer l'eau de cuisson d'ingrédients de la même tonalité aromatique?

1. Dans une grande casserole, verser une bouteille de bière noire (440 ml), une demi-tasse (125 ml) de sirop d'érable, du gros sel, cinq clous de girofle et une quantité suffisante d'eau froide.
2. Porter à ébullition et y déposer les sections de côtes de porc.
3. Cuire une heure à une heure et demie, selon la taille des sections.

Recette de François Chartier, avec la collaboration de Stéphane Modat, tirée du livre *Papilles pour tous! Cuisine aromatique d'automne* (éditions La Presse).

## LES HARMONIES

Comme les vins élevés dans le chêne entrent en synergie parfaite avec les saveurs caramélisées, fumées, grillées et épicées que crée le grillé sur les aliments passés au barbecue, j'ai poussé plus loin la synergie aromatique en créant cette sauce pour côtes levées. Rhum brun de Guyana, cassonade, clou de girofle et cannelle sont au cœur de cette sauce pour vins boisés. Et surtout, ne vous privez pas d'utiliser cette sauce sur d'autres types de viandes grillées!

Quels vins servir avec cette sauce? La réponse est dans l'introduction de ce texte: les vins élevés dans le chêne! Mais encore, dites-vous? Optez pour les cuvées de syrah, de grenache ou de mourvèdre, tout comme celles liant ces trois cépages du Midi – ce qui inclut le garnacha et le monastrell d'Espagne, de même que la shiraz australienne.

Enfin, question de ne pas être en reste, je vous propose aussi une variation de pré-cuisson des côtes levées sur la même piste que la bière, qui est aussi celle du bouillon de bœuf et de l'érable ainsi que des autres ingrédients de la sauce barbecue façon Papilles.

Pour les harmonies, en plus des vins proposés, vous pouvez voguer vers une bière noire, un bourbon américain, un rhum brun de Guyana, un saké Nigori ou un xérès oloroso.



## ① Château Tour Boisée « À Marie-Claude » 2007

Minervois, Domaine La Tour Boisée, France  
19,85\$ (395012) \*\*\* 1/2 CORSE

Contrairement à la fraîche et juteuse cuvée Marielle et Frédérique 2010 (15,85\$; 896381), celle-ci se montre passablement boisée, aux parfums torréfiés appuyés. Par contre, le fruité domine en bouche, où les tanins sont quasi enveloppés par un moelleux imposant, sans trop. Mûre, violette, café et vanille signent une longue fin de bouche un brin ferme pour cet assemblage de 55% syrah, 20% carignan et 25% grenache.

## ② Domaine des Grands Chemins 2009

Crozes-Hermitage, Delas, France  
28,85\$ SAQ SS (11099587) \*\*\*1/2 \$\$\$1/2 CORSE

Difficile d'être plus typiquement syrah et crozes que ce 2009 de Delas! Poivre, thym séché, olive noire et fumée se donnent allégrement la réplique dans un ensemble passablement nourri, ample et texturé, aux tanins mûrs et enveloppés à souhait, à l'acidité discrète et aux saveurs très longues. Le mariage est parfait avec les deux versions de la recette.

## ③ Mourvèdre Terre Rouge 2005

Amador County, Domaine de la Terre rouge, États-Unis  
28,20\$ SAQ S (921601) \*\*\*1/2 \$\$\$ CORSE+

Comme toujours, un mourvèdre au nez engageant, d'une bonne profondeur aromatique, au fruité passablement mûr et complexe, jouant dans l'univers de la mûre, du cassis, du chocolat et du cuir neuf. En bouche, il se montre à nouveau généreux, plein et sphérique, d'un bon volume, aux tanins certes présents, mais non dénués de velouté et de gras. Signature habituelle, résultant en un cru expressif, offrant coffre et tonus. Il faut dire que le viticulteur Bill Easton sait y faire avec ce cru qui a vu le chêne pendant 18 mois, dont 25% étaient des barriques neuves. Particulièrement décadent sur les côtes levées précuites bière noire, bouillon de bœuf et érable.

PHOTOS OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

NOUVEL ARRIVAGE  
CELLIER  
VINS  
ITALIENS  
DE RENOM



LE VOLTE  
2010

Toscana i.g.t.

Généreux, structuré,  
tout un rapport qualité-prix!

30,00\$

SAN FABIANO  
CALCINAIA 2009

Chianti-classico d.o.c.g.

Un chianti emblématique,  
de très grande qualité.

20,55\$

À DÉCOUVRIR DANS LAPRESSE.CA/VINS

LES PRODUITS DU NOUVEL ARRIVAGE SONT DISPONIBLES EN QUANTITÉ LIMITÉE  
DANS LES SAQ SÉLECTION ET DANS SAQ.COM



La modération  
a bien meilleur goût.

EduAlcool

18+



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, ARCHIVES LA PRESSE

Martin Picard, qui termine sur les chapeaux de roue un temps des sucres occupé, a décidé d'ouvrir sa succursale du Pied à Saint-Benoît de Mirabel en automne.

## La cabane aux pommes du Pied de cochon

## MARIE-CLAUDE LORTIE

« Fallait que je trouve quelque chose à faire. C'est tellement beau dans notre coin à ce temps-là de l'année », lance Martin Picard, le chef du Pied de cochon, au bout du fil, en parlant de son nouveau bout de campagne, près de Saint-Eustache, où il a installé sa Cabane à sucre.

Picard, qui termine sur les chapeaux de roue un temps des sucres occupé, a décidé d'ouvrir sa succursale du Pied à Saint-Benoît de Mirabel en automne. Du 1<sup>er</sup> septembre jusqu'au 15 octobre, il compte transformer ce lieu voué à l'érable en temple saisonnier de la pomme. Cidre de glace, pommes sucrées, pommes salées, viandes, desserts. Le menu n'est pas encore fixé et Picard ne sait pas encore si la pâtissière Gabrielle Rivard-Hiller, que l'on peut remercier pour toutes les nouvelles créations sucrées à

l'érable de la Cabane, pourra prendre congé de son emploi régulier au Toqué! à l'automne pour décliner le fruit. Mais il nous assure que même si on parle pomme il y aura de la viande, des légumes – peut-être quelques courges – et la formule s'articulera comme à la Cabane à sucre: un prix (50\$), un menu. De grosses quantités dont on n'hésite pas à rapporter le trop-plein à la maison.

« Le projet, si ça marche, serait peut-être même de continuer jusqu'au 31 octobre et de terminer le tout avec un gros party d'Halloween », ajoute Picard, qui aimerait alors, à la mi-octobre, faire une transition d'ingrédients vedette des pommes aux citrouilles.

Le restaurant sera ouvert les weekends, le midi et soir, et le vendredi soir. On réserve par courriel seulement à : [reservations@cabaneasucreaupieddecochon.com](mailto:reservations@cabaneasucreaupieddecochon.com).

# Retour en Italie



JACQUES BENOIT  
DU VIN

Il n'y a pas si longtemps, les gens faisaient la queue tôt le matin de la mise en vente d'un certain nombre de vins italiens très réputés, tels qu'Ornellaia, Sassicaia et Solaia. S'ajoutaient à ceux-là des Barolos, des Brunellos di Montalcino, etc.

Autrement dit, on se les arrachait!

On ne fait plus la queue, entre autres parce que le prix de certains de ces vins très recherchés a atteint des niveaux stratosphériques, le record étant détenu cette année par le Toscana 2007 IGT Matarocchio Guado Al Tasso (voir plus bas), à 249,50\$ la bouteille...

Heureusement, dans le lot des 15 vins, tous rouges, mis en vente il y a deux jours sous le thème « vins italiens de renom », il y en a d'offerts à prix correct.

Comme elle le fait tous les ans, la SAQ a fait goûter les 15 vins à la presse spécialisée.

Personnellement, j'ai dégusté les cinq premiers à bouteilles découvertes, tout en ne prenant pas connaissance au préalable de leur prix... et les 10 autres à l'aveugle.

Sur ces 15 vins, j'en ai retenu 12, dont voici de brèves descriptions, les vins étant notés à la fois sur l'échelle de une à cinq étoiles et, pour être davantage précis, sur 100.

## À BOUTEILLES DÉCOUVERTES

**Chianti Classico 2009 San Fabiano Calcinaia, 20,55\$** (10843327), ★★★, \$1/2, 2012-2015.

Très coloré comme chianti, son bouquet, surtout de fruits noirs, est généreux, marqué par des notes épicées. Dense, serré, tannique, non sans astringence, il est passablement austère, et très chianti traditionnel. 90 % Sangiovese et 10 % d'un autre cépage (sans autre précision), avec élevage en fûts de chêne français de deux et trois vins. Noté 82 sur 100. 14 % (267 caisses).

**Toscana 2010 IGT Rosso dei Notri Tua Rita, 22,20\$** (10843335), ★★★, \$1/2, 2012-2015?

Richement coloré sans être opaque, il se présente avec un bouquet ample, de fruits noirs, mais pour l'instant unidimensionnel. Et c'est surtout grâce à sa bouche, relativement corsée, aux beaux tanins enrobés, qu'il brille. Fait surtout de Sangiovese élevé en cuves d'acier inoxydable, et le reste de la cuvée (d'un cépage non précisé) en fûts de chêne français. 84 sur 100. 14 % (395 caisses).

**Toscana 2010 TGT Le Volte dell'Ornellaia, 30\$** (10938684), ★★★, \$1/2, 2012-2016.

Toujours réussi, ce vin est encore une fois égal à lui-même en 2010. La couleur est soutenue sans être opaque, le bouquet de bon volume, net, quoique encore discret. Et la bouche suit, nettement plus que moyennement corsée, bâtie sur de beaux tanins. 50 % Merlot, 30 % Sangiovese et 20 % Cabernet Sauvignon, avec élevage en fûts de chêne français de deux à quatre vins. Aussi disponible en magnums et en doubles magnums. 84 sur 100. 13,5 (2489 caisses).

## À L'AVEUGLE

**Toscana 2006 Ghiaie della Furba Capezzana, 41\$** (745232), ★★★ 1/2, \$\$\$\$, 2012-2018.

Quasi opaque, ce vin corsé, et même puissant, compact, aux arômes presque... de goudron, quoique sans lourdeur, enchantera les amateurs de vins de grande ampleur. 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot et 20 % Syrah, avec élevage en fûts de chêne français, dont la moitié de neufs. 89 sur 100. 13,5 % (119 caisses).

**Brunello di Montalcino 2006 Tenuta Nuova Casanova di Neri, 67,25\$** (10870157), ★★★ 1/2, \$\$\$\$, 2012-2017.

Je croyais déguster un vin de Nebbiolo, du Piémont... Son beau bouquet est complexe (fruits cuits, goudron, etc.), la bouche bien en chair, corsée, tannique, assez austère. Très bon. 100 % Sangiovese avec élevage en fûts de chêne français. 86 sur 100. 14,5 % (156 caisses).

**Barolo 2006 Dagromis Gaja, 69\$** (11212501), ★★★ 1/2, \$\$\$\$, 2012-2016.

D'une couleur grenat-acajou, son bouquet offre des nuances de fruits cuits, aussi de fruits secs, et... de gâteau aux fruits. Corsé, tannique, ses tanins sont fermes, mais sans dureté. Très réussi. 100 % Nebbiolo, avec élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois, suivi de 12 mois en foudres. 85 sur 100. 14 % (41 caisses).

**Toscana 2009 Crognolo Tenuta Sette Ponti, 31,25\$** (10297039), ★★★, \$1/2, 2012-2017.

Pourpre-violacé et très bien coloré, ce vin corsé, compact, aux tanins fermes, quoique sans rugosité, est assez proche, par le style, du Volte, mais en plus ample. Fait de 90 % de Sangiovese et de 10 % de Merlot, avec élevage en fûts de chêne français et en tonneaux

de 500 litres. 84 sur 100. 14 % (393 caisses).

**Toscana 2009 Oreno Tenuta Sette Ponti, 69,25\$** (10297047), ★★★, \$\$\$\$, 2012-2018.

Quasi opaque, son bouquet, de petits fruits noirs, est à la fois généreux et nuancé. La bouche suit, concentrée, puissante et malgré tout équilibrée. Merlot, Cabernet Sauvignon et Sangiovese, et élevage en fûts de chêne français. 92 sur 100. 14,5 % (243 caisses).

**Barbaresco 2006 Marchesi di Grésy, 69\$** (11598781), ★★★, \$\$\$\$, 2012-2015?

Une couleur acajou, rappelant... les Brunellos. Le bouquet est complexe (fruits rouges, fruits cuits, raisins rouges secs, etc.), la bouche tannique, austère, avec des saveurs de fruits rouges et cuits. 100 % Nebbiolo, avec élevage d'abord en fûts de chêne français pendant quelques mois, puis en foudres de chêne slovène pendant un an. 81 sur 100. 13,5 % (33 caisses).

**Bolgheri Superiore 2009 Ornellaia, 180\$** (11239771), ★★★, \$\$\$\$, 2012-2016.

Opaque, ou presque, son bouquet, de grande ampleur, bien épicé (le bois), est flatteur. Riche, dense, avec un boisé bien présent quoique sans excès, il offre le même charme en bouche. 52 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 21 % Cabernet franc et 5 % Petit Verdot, avec élevage en fûts de chêne français dont 30 % de neufs. Aussi disponible en magnums et en doubles magnums. 90 sur 100. 14,5 % (131 caisses).

**Toscana 2008 Solaia Marchesi Antinori, 247\$** (11593657), ★★★, \$\$\$\$, 2012-2018.

La robe est opaque, le bouquet, de petits fruits noirs, profond, épicé (le bois). Et la bouche suit. Puissante, très



riche, avec des saveurs complexes et des tanins à la fois fermes et bien enrobés. Superbe. 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Sangiovese et 5 % Cabernet franc, le vin étant élevé en fûts neufs de chêne français. 91 sur 100. 14 % (159 caisses).

**Toscana 2007 Matarocchio Guado Al Tasso, 249,50\$** (11650789), ★★★, \$\$\$\$, 2012-2018.

D'une couleur à peu près impénétrable, son bouquet, très proche des vins du Bordelais, de fruits noirs également, est relevé par un effluve végétal (ce n'est pas un défaut). Très dense, charnu, et malgré tout équilibré, ses tanins sont gras. Fait que de Cabernet franc, avec élevage en fûts neufs de diverses provenances, à savoir 90 % français, 8 % américain et 2 % hongrois. 90 sur 100. 14,5 % (7 caisses seulement).



PHOTOS OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE

★ CORRECT    ★★ BON    ★★★ TRÈS BON    ★★★★ EXCELLENT    ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix  
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix  
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

**SUR LAPRESSE.CA**

D'autres notes de dégustation à lire sur [www.lapresse.ca/benoit](http://www.lapresse.ca/benoit)

Les **GRANDS ARRIVAGES**

**DE GRANDS VINS D'IMPORTATION PRIVÉE**

IGA a décidé de vous surprendre en mandatant des experts en vin afin de dénicher, aux quatre coins du monde, de véritables petits trésors de saveurs et les ramener, rien que pour vous, en quantités limitées.

Découvrez tous les petits secrets de nos Grands Arrivages. Origine, notes de dégustations...

**GRANDSARRIVAGES.COM**



vive  
LA BOUFFE

**IGA**

## GOURMAND

## COMBAT DES VINS

## Gagliano gagne avec un rouge québécois

À la fin du mois de janvier dernier, *La Presse* lançait son combat des vins. Le but? Vous faire déguster des vins connus. Et des vins moins connus. Et ça a fonctionné: des centaines de lecteurs ont voté chaque semaine pour leur vin préféré. Des 16 vins choisis au départ, deux seulement étaient québécois. Et, surprise, l'un d'eux, le Tinello 2010 du vignoble Gagliano, à Dunham, a remporté la faveur populaire... devant des vins français, espagnols et californiens notamment. Nous avons décidé de visiter le vignoble de l'ancien ministre Alfonso Gagliano, histoire de voir comment on y fabrique du vin avec des cépages comme le frontenac noir et le sabrevois.



KARYNE DUPLESSIS-PICHÉ  
COLLABORATION SPÉCIALE

DUNHAM — Quand il a pris la barre de son vignoble, Alfonso Gagliano avait un rêve: celui d'élaborer un bon vin rouge au Québec. Avec ses cuvées Tinello et Frontenac noir, l'ancien politicien croit y être arrivé.

Alfonso Gagliano élaborait son propre vin bien avant d'acheter son vignoble dans les Cantons-de-l'Est en 2008. L'homme d'origine italienne a commencé dans les années 70 à vinifier ses premières cuvées avec des raisins achetés au marché Jean-Talon.

« Avant mon mariage en 1965, je ne buvais pas de vin, raconte-t-il. Quand j'ai reçu mon beau-père à la maison pour la première fois avec une

bouteille achetée à la Régie, il était insulté. J'ai donc commencé à faire mon vin. »

Mais les vins maison de l'époque ont tous le même problème: ils se transforment en vinaigre au printemps. Alfonso Gagliano décide alors de prouver à son beau-père qu'il est possible de faire du vin et non du vinaigre au Québec. Il achète des livres d'œnologie et apprend les bases de la vinification.

C'est pendant les élections de 1995, alors qu'il est député, qu'il tombe sous le charme de la région des Cantons-de-l'Est. Il y découvre les vins québécois et les cépages hybrides. Il achète 80 plants de la variété baco noir et les plante dans sa cour à Saint-Léonard. Après son départ controversé de la politique au milieu des années 2000, il décide de transformer sa passion en métier.

#### L'amour du frontenac et du bois

La famille Gagliano achète

en 2008 le vignoble des Blancs Coteaux à Dunham. La majorité des 10 hectares sont plantés avec le cépage frontenac noir. L'ancien ministre ne cache pas qu'être à la tête d'un domaine viticole est beaucoup plus compliqué que d'élaborer ses cuvées maison.

« Le vinificateur, c'est moi, dit-il. Mais j'avais besoin d'aide. »

Il fait appel à l'entreprise ŒnoQuébec pour vinifier ses vins. Cette compagnie formée de trois œnologues offre son expertise à différents domaines de la province. Elle conseille Alfonso Gagliano sur les variétés à utiliser et sur les méthodes de vinification. Selon le l'œnologue et consultant Jérémie D'Hauteville, une des forces de ce vignoble est la présence du frontenac noir.

« Le frontenac a trouvé son équilibre ici, explique M. D'Hauteville. Il a moins d'acidité que sur d'autres terroirs. »



Alfonso Gagliano élaborait son propre vin bien avant d'acheter son vignoble dans les Cantons-de-l'Est en 2008.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Pour réduire davantage l'acidité dans ses raisins, il attend le dernier moment, à l'automne, pour récolter ses fruits. Si bien qu'au dire de son fils, la rumeur circule au village de Dunham, que les Gagliano croient que les fruits se vendant tout seul.

C'est d'ailleurs ce que confirme son voisin au vignoble de l'Orpailleur, Charles-Henri De Coussergues.

« C'est lui qui ramasse le plus tard dans la région, dit-il. J'ai toujours peur que ses raisins tombent. Il prend le

maximum de risques pour que ses raisins soient mûrs. »

Et cette stratégie a un prix, puisque Gagliano perd 10 à 20% de ses fruits, devenus trop secs à la fin du mois d'octobre.

#### Les cuvées Gagliano

« Je crois que tous les vins rouges doivent être élevés en barrique », dit-il fièrement en montrant ses 24 fûts de chêne américain. Ces barriques sont chères: 400\$ l'unité. Ce n'est donc pas tous les vins du domaine qui sont vinifiés sous bois.

La cuvée Tinello, assemblage de 60% de frontenac noir et de 40% de sabrevois, est ainsi élaborée en cuve inox. M. Gagliano ajoute sa petite touche boisée en versant des copeaux non grillés pendant la première fermentation de son vin, avant de les enlever. Il les ajoute de nouveau, cette fois grillés, après la deuxième fermentation.

« Les copeaux enlèvent tout le goût herbacé des vins québécois », assure-t-il.

Selon lui, la meilleure cuvée du domaine est la Frontenac noir, élaborée à 100% avec ce cépage, et qui passe 10 mois dans des barriques de chêne. C'est également la préférée de son œnologue. Avec ce vin, Alfonso Gagliano dit avoir enfin réalisé son rêve, celui d'élaborer un bon vin rouge au Québec. Il rêve maintenant de produire un grand cru avec ses raisins.

#### ŒNOQUÉBEC, DES ŒNOLOGUES CONSULTANTS

Jérémie D'Hauteville et Richard Bastien ont fondé en 2006 la première firme québécoise de consultants en œnologie pour les vignerons. Ils forment et conseillent aujourd'hui une quarantaine de vignobles et de cidreries dans la province.

« On fait un encadrement technique, explique Jérémie D'Hauteville. On rencontre chaque vigneron une dizaine de fois par année. »

Le spécialiste croit au potentiel des vins québécois. Il estime néanmoins que les cuvées gagneraient à passer plus de temps en cuves et à être gardées une année en bouteille avant d'être mises en marché. De cette manière, les vins seraient plus équilibrés et plus évolués. Mais pour des considérations d'ordre financier, ce n'est pas possible pour la majorité des vignobles, reconnaît-il.

La présidente de l'Association canadienne des œnologues, Barbara Jimenez Herrero, s'est jointe à leur équipe l'an dernier.

— Karyne Duplessis-Piché, collaboration spéciale

## UN INDISPENSABLE EN CUISINE

L'ATELIER DE DANIEL VÉZINA



L'ATELIER DE  
DANIEL VÉZINA  
Plus de 100 techniques  
et recettes de base

les éditions  
LA PRESSE

Offert en librairie ou sur  
librairie.lapresse.ca

les éditions  
LA PRESSE

Après 45 ans de musique au Québec...

Restaurante  
CASA FIGUEROA  
La Maison du Mariachi

DÉVOILE  
L'AUTENTIQUE  
CUISINE  
MEXICAINE

3217, rue Beaubien Est  
Montréal, H1Y 1H6  
438 380-6275  
www.mariachifigueroa.com