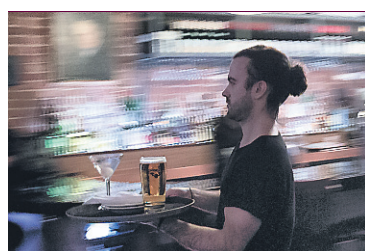


LA PRESSE



RESTO
PETITS PROBLÈMES
AU BUREAU
PAGE 6

ATELIER DE CUISINE
CREVETTES
PRINTANIÈRES
PAGE 8



GOURMAND

VINS
Amateurs de bons vins,
lisez les recommandations
et les conseils de Jacques Benoit
à lapresse.ca/benoit

ALCOOL
UN GIN AU PANAIS
PAGE 4



La choucroute qui

CHOUCHOUTE



Lard, jambonneau et saucisses en tous genres, pommes de terre, beurre et épices, le tout sur un lit de chou saumuré, puis cuit dans le vin blanc ou la bière. Voilà la choucroute, plat réconfort parfait pour oublier la gadoue des premières heures du printemps. Sylvain Sarrazin se penche sur les secrets d'une bonne choucroute... et partage la recette de sa famille alsacienne.

PAGES 2 ET 3

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

Bio-Ki^{plus} présente

EXPO manger santé et vivre vert

MONTRÉAL - Palais des congrès
15.16.17 MARS 2013

QUÉBEC - Centre des congrès
23.24 MARS 2013

Entrée: 12 \$
Aînés et étudiants: 10 \$
Gratuit pour les 16 ans et -

MONTRÉAL
Vendredi: 11h à 20h
Samedi: 10h à 18h
Dimanche: 10h à 17h

QUÉBEC
Samedi: 10h à 18h
Dimanche: 10h à 17h

expomangersante.com



*Ne manquez pas...
en fin de semaine prochaine!*

GOURMAND

Chère CHOUCROUTE

Enfant, j'ai le souvenir de la choucroute dominicale qui ornait régulièrement la table. Mes Alsaciennes de mère et de grand-mère avaient beau exceller dans sa préparation, j'accueillais toujours le plat avec aigreur. Heureusement, les temps changent, et avec eux, les goûts : la choucroute s'est depuis hissée parmi mes chouchous.

SYLVAIN SARRAZIN

En humant le fumet de la choucroute concoctée par Christine Heitz, du restaurant franco-alsacien Le Bourlingueur, bien des souvenirs, doux-amers, ont émergé de mon palais.

Le mordant de la moutarde dont je badigeonnais la charcuterie. Les larmes de beurre dégoulinant sur le flanc doré des pommes de terre bouillies. Et, par-dessus tout, le chou. Maudit lit de chou. Toi et ton goût aigre, âcre, acide. J'aurais préféré te voir choir au fond des poubelles plutôt que dans le creux de mon assiette. D'autant plus que, fourbe, tu abrites des baies de genièvre qui, croquées par inadvertance, ne faisais qu'accentuer mes grimaces.

Mais tout ça, c'est du passé. En dégustant la choucroute du Bourlingueur, la réconciliation fut totale. Même si quelques détails semblent différer. « Le chou est coupé plus gros qu'en Europe », précise Christine Heitz, originaire de la bourgade alsacienne de Villé. « Aussi, nous avons enlevé le lard fumé, car beaucoup de gens ne le mangeaient pas, car ils le jugeaient trop gras. »

Quant aux graines de genièvre... j'ai appris à les débusquer.

Double personnalité

Pour ceux qui ignorent tout de la choucroute, en voici un bref portrait. « Des clients nous disent souvent que la choucroute vient d'Allemagne, mais au cours de l'histoire, l'Alsace n'a cessé d'être tantôt française, tantôt allemande », fait remarquer Christine Heitz. Aujourd'hui, cette spécialité, fortement ancrée en Alsace et en Allemagne (où elle est respectivement nommée Surkrut et Sauerkraut), se retrouve sur la plupart des tables d'Europe de l'Est, de la Pologne à la Roumanie... ainsi qu'à Montréal, où elle ne semble pas avoir le mal du pays.

En substance, elle se compose d'une base de chou (préablement saumuré, puis cuit dans le vin blanc, parfois dans la bière), de viandes (lard, jambonneau et tous types de saucisses : Francfort, Montbéliard, Morteau, à l'ail, etc.) et de pommes de terre. Le tout est figolé avec des épices, comme du laurier, des clous de girofle ou encore des baies de genièvre.

Du chou et du choix

Mais comme pour toute recette, rien n'est immuable.

« Il y a autant de choucroutes différentes qu'il y a d'Alsaciens ! », plaisante Christine Heitz. Une boutade qui n'en est presque pas une : si la version du Bourlingueur reste proche du plat « classique », on trouve à Montréal de très belles compositions sur le thème.

Des adresses ? Nous vous redonnons celle de Chez Alexandre et fils, dont nous avons récemment évoqué le cassoulet. Impossible de ne pas en reparler, tant leurs choucroutes versent dans l'originalité. Au menu, deux choix : une version maritime, où sur le chou surfent entre autres saumon, pétoncle, crevette et poisson du jour (par exemple, de la morue noire). « Pour garder l'esprit fumé de la choucroute, nous avons ajouté de l'aiglefin fumé », souligne le chef Christian Peillon.

La seconde option marie flancs de porc et de lard salés, boudin blanc, saucisses debrenziner et viennoise, mais s'orne surtout d'un petit verre de champagne, versé juste avant de servir. « Ça apporte une petite touche de luxe, un petit "punch" au dernier moment », explique le chef. Des bulles qui feront pétiller les yeux des gourmets !

Vin, champagne... et la bière, alors ? Alliée naturelle de la choucroute, on peut aussi y avoir recours pour la cuisson du chou. Et c'est d'ailleurs la recette appliquée par nombre de microbrasseries, qui ont logiquement porté le plat au menu. À L'amère à boire, par exemple, le chef Julien Théoret fait cuire la sienne dans la bière Vollbier, avant de garnir le tout avec des saucisses de Morteau et Cerna, du jarret de porc et du boudin noir. Résultat : l'acidité s'estompe au profit d'une pointe caramélisée.

Enfin, pour le bonheur des plus pressés, la choucroute s'apprécie également entre deux tranches de pain. Minimaliste (chou, saucisse et moutarde), ce sandwich dit « bavarois » a tout de même la vertu de calmer les fringales. Le bistro Vices et Versa en suggère trois sortes, à déguster – il va sans dire – avec l'une des nombreuses bières à la carte.

Certes, avec ces libertés, on a tendance à s'éloigner de la choucroute de mes vertes années... Tant mieux : cela me fera toujours un excellent prétexte pour retourner glisser les pieds sous la table de ma mère ou de ma grand-mère !

RECETTE

LA CHOUCROUTE DE M^{me} SARRAZIN

La recette suivante a été transmise à ma mère à l'occasion de son mariage, par la mairie de Guebwiller, en Alsace. Nous l'avons un peu adaptée avec des ingrédients offerts au Québec.

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- > De 1 à 1,5 kg de chou saumuré, coupé finement
- > Une dizaine de pommes de terre moyennes
- > 750 g de carré de porc salé
- > 400 g de lard fumé
- > 8 saucisses (au choix : Francfort, Morteau, à l'ail, etc.)
- > 1 palette de porc salée et fumée
- > 1 jambonneau
- > 100 g de margarine ou de beurre
- > 1 oignon
- > 2 clous de girofle
- > 1 gousse d'ail
- > 5 baies de genièvre
- > 1 verre de vin blanc sec
- > Sel et poivre

Préparation :

1. Laver, blanchir et essorer le chou.
2. Le répartir dans le fond d'une cocotte ou d'une grande casserole, en ajoutant l'ail, les baies de genièvre et l'oignon piqué des clous de girofle (il est aussi possible de le faire suer dans la margarine avant de déposer le chou). Mouiller à mi-hauteur avec le vin blanc et de l'eau. Poivrer et saler (avec parcimonie, la viande apportera plus de salage).
3. Laisser cuire une heure, avant d'ajouter le lard fumé et le carré de porc. Baisser le feu, puis faire cuire deux heures.
4. Ajouter les pommes de terre épluchées, qui cuiront à la vapeur pendant 30 minutes.
5. Enlever l'oignon et l'ail, égoutter le chou.
6. Cuire à part la palette de porc et le jambonneau, et faire pocher les saucisses dans l'eau bouillante avant de les ajouter.



❶ Une choucroute classique toute prête avec un verre de vin blanc, du restaurant Le Bourlingueur.

❷ Christian Peillon, chef cuisinier Chez Alexandre & fils.

❸ et ❹ Deux choucroutes : une choucroute au champagne et une choucroute aux fruits de mer préparées par le chef Christian Peillon.



Ils sont choux, ces Chinois!

Étape nécessaire à la préparation de la choucroute, la technique de fermentation tire ses origines du côté... de la Chine. Les bâtisseurs de la Grande Muraille l'auraient mise au point pour conserver leurs denrées durant les rudes hivers. Aujourd'hui, de nombreuses préparations à base de chou fermenté se retrouvent en Asie, dans le Nord-Est chinois ou encore en Corée, où on l'emploie pour le fameux kimchi.



Composer sa choucroute

Envie de concocter une choucroute dans sa chaumière? Ce n'est pas une grosse affaire.

Première étape: sonder votre charcuterie, éventuellement approvisionnée en la matière. Chou blanc? Direction boulevard Saint-Laurent. Chez Slovenia (au numéro 3653), on trouve du chou mariné cru ou déjà cuit dans le vin, ainsi que tout l'attirail de viandes nécessaire (échine fumée, côtes fumées, saucisses à l'ail, etc.). Les mêmes ingrédients se dénichent à la Boucherie hongroise, un peu plus haut sur le boulevard (au 3843), ou à la boucherie Balkani du marché Jean-Talon. De plus, les prix sont généralement modiques: pour quatre personnes, compter environ 20\$.

Vous n'avez plus qu'à suivre notre recette! Le petit conseil de Christine Heitz: blanchir le chou avant de le faire cuire, étape souvent négligée.



Vin et bière, pour faire la paire

Nous n'irons pas par quatre chemins, mais bien par deux! L'Alsace étant aussi réputée pour ses vins blancs que pour ses bières, coupes comme pintes seront pour la choucroute de bons partenaires.

Côté houblon, pas de règle indéboulonnable, mais quelques balises. Ani Meilleur, gérante de Bières et compagnie, suggère des blondes allemandes ou belges. «Une Krombacher [pilsner houblonnée] ou une Furstenberg Weisen [ale ambrée] seraient par exemple de bons choix», indique-t-elle. Chez Lamère à boire, autre choucroute, autre son de cloche: «Le boudin noir dans notre plat va bien relever le côté caramel de la Vollbier», indique le tenant des lieux.

Côté raisin, le choix est plus restreint. «Un sylvaner! lance tout de go Pierre Rivet, conseiller en vin à la SAQ Sélection Mont-Royal. Mais ça ne court pas les rues... alors on peut se tourner vers presque tous les rieslings», recommande-t-il, en suggérant la maison Léon Bayer (18,40\$, code SAQ: 00081471). «Très secs, minéraux, tranchants en finale, ce sont des blancs idéaux pour rafraîchir la bouche et estomper le côté acide de la choucroute.»

Et pour s'échapper d'Alsace? Le conseiller se tourne vers l'Autriche et ses Grüner Veltiner, «légèrement perlants, presque salins, très frais...». Et, qui plus est, bon marché.



Quelques adresses montréalaises

- Pour la grande classique alsacienne, posez votre baluchon au Bourlingueur (363, rue Saint-François- Xavier).
- Pour des choucroutes originales, filez Chez Alexandre et fils (1454, rue Peel).
- Pour accompagner votre plat d'une bonne mousse, misez sur les microbrasseries: Lamère à boire (2049, rue Saint-Denis), Brasseur de Montréal (1485, rue Ottawa), Bières et compagnie (4350, rue Saint-Denis), ou encore à l'un des 3 Brasseurs (732, rue Sainte-Catherine O., entre autres). En version sandwich au Vices et Versa (6631, boul. Saint-Laurent).

Guettez aussi les tables de restaurants est-européens.

GOURMAND

Un nouveau gin québécois... au panais

Quatre entrepreneurs rêvent de relancer l'industrie des spiritueux artisanaux au Québec. Pour ce faire, ils commercialisent une première boisson qui sort de l'ordinaire: du gin aromatisé au panais.

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

C'est lors d'un voyage à New York en 2009 que Fernando Balthazard, Pascal Gervais et Stéphan Ruffo ont découvert les microdistilleries: des fabricants de spiritueux artisanaux, qui font de la production en petites quantités et dont le goût des boissons n'est pas standardisé. De retour au Québec, les trois copains ont décidé de produire leur propre gin. Mais le projet n'était pas simple à réaliser.

Il a fallu trois années de démarches administratives auprès des différents ordres de gouvernement pour que leur entreprise Les distillateurs subversifs soit autorisée à commencer la production.

Cette attente est loin d'avoir freiné l'ardeur des trois entrepreneurs. Ils en ont profité pour peaufiner leurs connaissances en distillerie en suivant des cours en Californie et à New York. Ils ont trouvé un quatrième partenaire d'affaires pour les aider à financer leur rêve. Ils se sont procuré un alambic en Allemagne et ont mis au point leur recette. Et celle-ci ne manque pas d'originalité.

Un goût unique

«J'ai demandé conseil à mon ami Patrice Fortier, de la Société des plantes de Kamouraska, raconte Stéphan Ruffo. Il m'a suggéré d'ajouter du panais à notre gin. Le soir même, j'ai acheté une bouteille de gin et j'ai fait tremper du panais. Je savais qu'on avait trouvé!»

Si l'ajout d'un légume racine dans du gin semble inusité, pour l'expert des plantes rares Patrice Fortier, ce mélange n'a rien de surprenant.

«J'ai une vision sans ségrégation entre les légumes et les herbes, raconte M. Fortier. C'est pour ça que j'ai pensé au panais. Parce que, pour moi, c'est un légume aromatique.»

Dans le verre, les arômes du panais se marient à merveille aux notes épicées de la baie de genièvre, de la racine d'angélique et de la cardamome. Ils donnent en effet un goût unique à l'alcool.

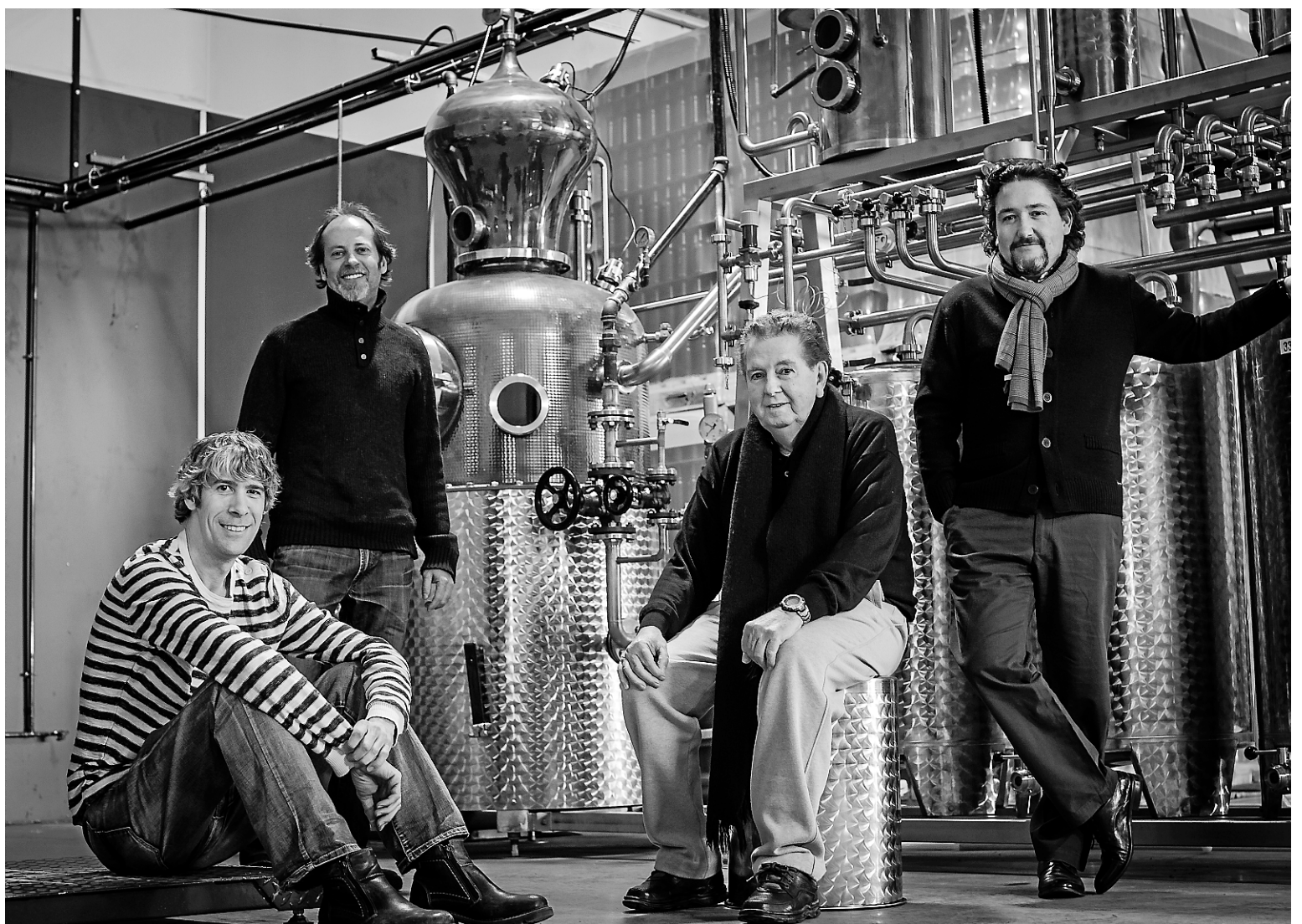


PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

Le gin Piger Henricus est produit par Les distillateurs subversifs, entreprise fondée par Pascal Gervais, assis par terre, Fernando Balthazard et Stéphan Ruffo, à droite. Robert Paradis, assis au centre, s'est joint à eux comme quatrième partenaire.

Cet ingrédient hors du commun n'est pas le seul atout de la nouvelle boisson. Elle est distillée lentement avec une

distillateurs québécois dans les prochaines années.

«La microdistillerie, c'était un acquis au Canada et au

a eu la prohibition et l'arrivée des monopoles.»

Pour encourager le retour des distillateurs, les entrepreneurs sont sur le point de lancer un site internet (www.buvezlocal.com) pour faciliter les demandes de permis auprès des gouvernements. Ils offriront de plus dès l'automne des ateliers de formation sur la distillation.

«On est inondés de demandes de gens qui veulent se lancer dans la microdistillation, dit-il. On veut aider tout le monde.»

Les petites distilleries sont très en vogue aux États-Unis. Le fondateur du regroupement American Distilling Institute, Bill Owens, explique qu'on en comptait une soixantaine au début des années 90. Il en recense aujourd'hui 426. Il ajoute qu'une cinquantaine sont aussi en voie d'obtenir leurs permis de son côté de la frontière.

Au Canada, près d'une trentaine de microdistilleries sont actives. Elles sont surtout établies dans les provinces de l'Ouest.

«J'ai une vision sans ségrégation entre les légumes et les herbes. C'est pour ça que j'ai pensé au panais. Parce que, pour moi, c'est un légume aromatique.»

— Patrice Fortier, expert des plantes rares

eau de qualité. Stéphan Ruffo garantit qu'avec son produit, les mauvais souvenirs liés au gin seront vite oubliés.

Ultime récompense de leurs efforts, leur gin, nommé Piger Henricus (nom latin du fourneau dont se servaient les alchimistes au Moyen-Âge), arrivera sur les rayons de la Société des alcools (SAQ) l'été prochain. Loin de s'arrêter à ce premier succès, les distillateurs ont déjà de nouveaux projets dans leur alambic: du whisky, du rhum et, pourquoi pas, de l'absinthe.

Microdistilleries au Québec

Piger Henricus est le deuxième gin artisanal produit au Québec, après le gin Ungava du domaine Pinnacle. Stéphan Ruffo et ses associés rêvent qu'ils soient une vingtaine de

Québec, explique-t-il. Il y a 100 ans, il y en avait près de 200 au Canada. Et puis, il y

On a goûté au Piger Henricus

À l'œil, c'est un gin classique, de couleur translucide. Dans le verre, ses parfums sont typiques de cet alcool: on sent surtout les baies de genièvre. C'est plutôt par ses saveurs en bouche que ce gin se distingue. C'est très épicé et presque terreux. Puis, le côté sucré du panais arrive rapidement sur les papilles. C'est subtil, très fin, onctueux et les saveurs restent longtemps en bouche. Lorsqu'il

est servi frais, on sent peu les 43% d'alcool. Délicieux.

Curieux d'y goûter? Le Piger Henricus est déjà servi dans une dizaine d'établissements à Montréal, dont L'Assommoir, le LAB et Chez Baptiste. On peut aussi s'en procurer en caisse de six bouteilles, au coût de 30\$ l'unité, sur le site internet du produit. Enfin, il sera en vente dans le réseau de la SAQ au début de l'été.



PHOTO FOURNIE PAR PIGER HENRICUS

AU MENU



Bière
Madhame

Du piquant...
et de la mousse

Traditionnellement anglaises, les *bitters* embouteillées au Québec se font plutôt rares. Les brasseurs du hameau de Saint-Joseph-de-Ham-Sud, qui commercialisent quantité de styles différents, possèdent la leur. Cette Madhame à la robe brunâtre d'aspect trouble se révèle bien complexe à verser, même dans un verre évasé. La mousse est si abondante que l'on doit s'y prendre à plusieurs reprises. Et l'effervescence beaucoup trop vive pique la langue. Il y a là un problème. En bouche, c'est beaucoup mieux. Avec son amertume qui caresse tout doucement les papilles et ne se prolonge pas inutilement en finale, elle demeure très facile à boire. Avec ses 5,5%, elle aurait gagné à être un peu moins alcoolisée, pour ressembler davantage aux *bitters* de soif anglaises. Offerte dans les dépanneurs spécialisés.

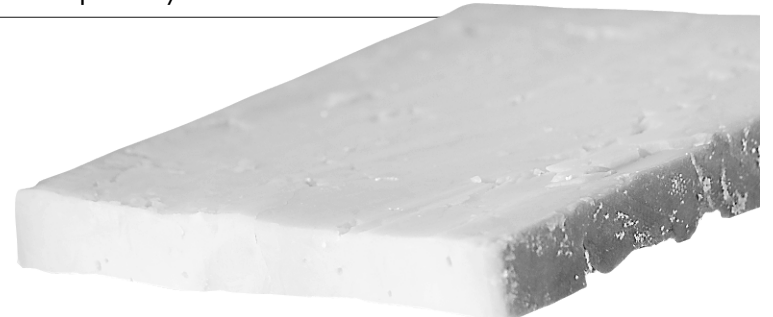
— Catherine Schlager

3,3/5

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



Fromage
Raspberry Bellavitano



Étonnant Wisconsin

«Jamais je n'aurais pensé avoir un fromage du Wisconsin dans mon comptoir!» s'étonnait récemment le sympathique propriétaire de la fromagerie de la Gare, à Sherbrooke. Mais voilà que les voisins du Sud s'amuse à prouver qu'ils savent aussi faire mieux que leur *American cheese* jaune vif, et les tartinades à la crème aux saveurs toutes plus étranges les unes que les autres. Outre le Vermont, il faut donc aussi penser à mettre le Wisconsin dans la liste des États américains dignes de garnir nos plateaux. La maison Sartori, fondée en 1939, produit cet intéressant Raspberry Bellavitano, fromage d'inspiration italienne à pâte ferme, au lait de vache pasteurisé, parfumé à la bière de framboise. L'intérêt, dans ce cas-ci, c'est que les meules ne sont pas simplement lavées avec l'alcool, mais bien immergées et macérées dans une barrique, avant d'être affinées. La pâte fondante, on le devine, n'en est que plus parfumée. La pointe de houblon est particulièrement marquée en fin de bouche, équilibrant les saveurs plus sucrées de fruits en amorce. Une bien belle trouvaille pour les amateurs de houblon. Et pour les palais curieux. En vente dans plusieurs fromageries.

— Violaine Ballivy

3,5/5

PHOTO EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

Toujours à l'aveugle?



JACQUES BENOIT

Faut-il déguster systématiquement à l'aveugle?

La question se pose surtout aux dégustateurs (conseillers en vin, représentants d'agences, sommeliers, journalistes, etc.) qui goûtent avant tout dans le cadre de leur travail.

Ma réponse: comme en toute chose, il n'y a pas d'absolu.

Tout dépend des circonstances, du type ou des types de vins à déguster, mais aussi de l'endroit où a lieu la dégustation, etc. Et... on peut ajouter que chacun fait à sa guise!

Exemple, les nombreuses dégustations que tient la SAQ à l'intention de la presse spécialisée, et qui réunissent normalement (selon l'origine des vins à déguster) entre trois dégustateurs et une douzaine.

Certains – je suis du nombre – dégustent systématiquement à l'aveugle, même

s'il s'agit de vins disparates, de différents pays et appellations, comme ce fut le cas récemment de 29 vins, rouges et blancs, inscrits au répertoire général.

À l'inverse, et dans les mêmes circonstances, d'autres dégustateurs goûtent systématiquement à bouteilles découvertes.

L'avantage de déguster à l'aveugle? Elle permet, rappelons-le, de juger les vins sans a priori puisqu'on en ignore tout, sauf la couleur. Et aussi d'évaluer la typicité. Exemple, ce nouveau produit courant qu'est le Champagne Chanoine (voir plus bas), délicat,

goûté à l'aveugle. « On n'est pas loin du champagne », ai-je noté, ayant cru qu'il s'agissait d'un très bon Crémant de Bourgogne.

Pendant, chez moi, je goûte à bouteilles découvertes, n'ayant personne pour me servir les vins. Il n'y a pas d'absolu...

Correction

Dans une chronique récente, j'ai présenté le château Rauzan-Ségla comme un Saint-Julien (où avais-je la tête?) alors qu'il s'agit d'un Margaux. Mes excuses.



Champagne Brut Chanoine, 43,75 \$ (11766571)

Goûté une première fois à bouteille découverte, et goûté de nouveau à l'aveugle, ce champagne, récemment inscrit au répertoire général, m'a laissé dans les deux cas la même impression. « Très joli bouquet de mousseux, on n'est pas loin du champagne », ai-je noté à l'aveugle. Bouquet délicat, donc, aux notes un peu biscuitées et très champagnes, il est plutôt léger sur le plan gustatif, avec une bonne persistance. 12% (433 caisses). Garde: 2013-2015?

16,2



Vin de Pays d'Oc 2011 Vignes de Nicole Domaine Paul Mas, 15,95 \$ (11767768)

Vin blanc de style international, au boisé bien présent sans que ce soit excessif, tout au plus moyennement corsé, et goûté, de même, à l'aveugle. « Bien fait, flatteur, ce qui n'est pas un défaut », ai-je noté. 40% Chardonnay, 25% Viognier, 25% Sauvignon blanc et 10% Picpoul, le Chardonnay et le Viognier achevant leur fermentation en fûts de chêne. Plaira aux amateurs de vins blancs boisés. À petit prix. 13,5% (452 caisses). Garde: 2013-2014?

16



Vacqueyras 2010 Silbertus Bonpas, 23,95 \$ (11676655)

Vin d'une appellation voisine de Châteauneuf-du-Pape, bien coloré, quoique sans rien d'opaque, il se présente avec un beau bouquet alléchant de Grenache, aux arômes de petits fruits rouges. La bouche suit, charnue, avec de l'éclat, bâtie sur des tannins un peu astringents, tout en laissant des arômes genre conifères dans l'après-goût. Fait surtout de Grenache, avec de la Syrah et du Mourvèdre. 10% de la cuvée est élevé en demi-muids de 500 L. Savoureux. 14,5% (864 caisses). Garde: 2013-2016?

16,8



Wine of Origin Paarl 2009 Cabernet Sauvignon Manor House Nederburg, 16,95 \$ (11676313)

Vin rouge d'Afrique du Sud bien coloré, son bouquet, de bon volume, est marqué par des nuances genre tabac, et même... comme de céleri, avec aussi quelques notes rappelant les vins de Pinotage – cépage qu'a créé l'Afrique du Sud. Relativement corsé, dense, on retrouve les mêmes arômes en bouche, sur des tannins aimables. Élevage en fûts de chêne français dont 25% de neufs. Très bon. 14,5% (1221 caisses). Garde: 2013-2016?

16,5



Corton Rognet 2006 Grand cru Domaine Chevalier, 99,25 \$ (10500199)

Rouge clair, avec aussi une nuance acajou, ce très beau bourgogne a le mérite... d'être difficile à décrire (un signe de qualité), le bouquet, nuancé, complexe, un peu évolué, n'ayant toutefois rien de déclinant. De corps moyen, souple, car il reste très peu tannique, ses saveurs jouent à la fois sur les fruits rouges et des notes boisées rappelant un peu les portos tawnies. Élevage en pièces bourguignonnes (228 L) dont 50% de neufs. Séduisant... Pour faire une folie. 13% (26 caisses). Garde: 2013-2016.

17,7

La recommandation de la semaine

Saint-Émilion Grand cru 2009 Antoine Moueix

Élaboré avec 85% de Merlot et 15% de Cabernet franc – une recette courante à Saint-Émilion –, ce beau bordeaux, d'une couleur soutenue, compte parmi les nouveaux venus du répertoire général. Son bouquet, ne manquant pas de classe, de bonne ampleur, est marqué par une nuance genre mine de crayon, ou de graphite, dit-on aussi (c'est le bois). Suit une bouche plus que moyennement corsée, aux tannins aimables, avec une assez bonne persistance. Noté 17 sur 20 à bouteille découverte et un peu moins généreusement à l'aveugle. Très réussi, et à prix honnête. Vin de négoce, il est produit avec des fruits achetés à différents vigneron et vinifiés par la suite dans les installations du Saint-Émilion Grand cru Château Capet Guillier, une propriété Antoine Moueix. 13% (1110 caisses). Garde: 2013-2016.

24,95 \$ (11769739)

16,8-17



L M M J V **S** D

Le vin du samedi

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE

Originalité

Un vin original n'est pas toujours synonyme de « bon vin ». Or, dans cette bouteille, oui! Ce rouge provient de la région des Marches, au cœur de l'Italie. Il est élaboré avec un cépage rare, le Lacrima di Morro. Lorsque l'appellation éponyme a été créée en 1985, il ne restait à peine que quelques hectares de cette variété. Les vigneron l'ont sauvé in extremis. Quelle chance! L'unique vin à base de ce cépage offert au Québec est délicieux. Le nez est magnifique sur des notes de violette, de rose et de fruits noirs. En bouche, c'est juteux, fruité, fin et complexe. Tout ça pour 18 \$. Il plaira peut-être moins aux amateurs de vins très costauds et boisés. Mais avec des pâtes ou des grillades de porc, il fera des merveilles. 12,5 %.

Marzaiola Lacrima Di Morro D'Alba 2011, 18,05 \$ (11451894)



NOUVEL ARRIVAGE CELLIER

LE MEILLEUR DE L'ITALIE

Le « blanc de l'année 2012 » selon Gambero Rosso.
Un grand vin italien à l'équilibre parfait. Ses notes de pomme, de miel et une touche saline mettent l'eau à la bouche.

CASAL DI SERRA VECCHIE VIGNE 2009
Verdicchio-dei-castelli-di-jesi d.o.c.
Les Marches, Italie
Code SAQ : 11490341
26,40 \$

Réussite toscane charnue au boisé équilibré.
Une autre réussite, toscane cette fois, pour les Folonari. Un chianti issu à 100% de sangiovese, plutôt charnu et pourvu d'un boisé équilibré.

TENUTA DI NOZZOLE RISERVA 2009
Chianti-classico d.o.c.g.
Vin de Toscane, Italie
Code SAQ : 11881878
24,55 \$

La modération a bien meilleur goût.

18+

RENDEZ-VOUS EN SUCCURSALE POUR DÉCOUVRIR LA SÉLECTION DU MAGAZINE

EN VENTE PRINCIPALEMENT DANS LES SAQ SÉLECTION. QUANTITÉ LIMITÉE.

GOURMAND

On mange au Bureau?

MARIE-CLAUDE LORTIE
CRITIQUE

Le nom de ce bar à tapas est absolument, je l'avoue, rigolo. Le Bureau.

Comme dans: «Où suis-je chéri? Mais je suis encore au Bureau, voyons.» Ou encore: «Bon, eh bien, on se voit au Bureau?»

Ce Bureau nouveau, ouvert en décembre rue Notre-Dame Ouest, est une des nombreuses nouvelles adresses de Griffintown. Et on y retrouve, pour le 5 à 7 ou une bière de fin de soirée, exactement le type de clients que décrivent les brochures des grands immeubles résidentiels qui se construisent dans le quartier depuis quelques années. De jeunes professionnels urbains de tous horizons qui s'y sentiront vite à l'aise entre, ici, quelques génies de Moment Factory ou, là, un groupe de jeunes gais en cravates.

Décor rétro

L'intérêt principal du Bureau est, je dirais, son décor. L'ancienne boutique d'antiquité est devenue une sorte d'écrin rétro où tout a été choisi méticuleusement. Lampes de laiton suspendues et appliques assorties, spectaculaires banquettes cloutées en demi-cercle, rideaux d'épais velours, le tout sur fond en murs de briques et plafonds vertigineux.

L'agencement à l'ancienne crée une atmosphère intimiste qui donne envie de s'y attarder. Dommage que des difficultés avec l'aération en cuisine laissent dans l'air une légère odeur de friture.

Car on ne fait pas que boire dans ce Bureau post-bureau, on mange aussi. Des tapas. Donc de petits mets de toutes sortes de choses principalement d'inspiration méditerranéenne, dont les prix tournent



Le Bureau, ouvert en décembre, est l'une des nombreuses nouvelles adresses du quartier Griffintown.

PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

autour de 5\$, d'intérêts variés, mais de façon générale bien salés, parfois un peu trop.

C'est le cas par exemple des croquettes de morue servies bien chaudes, craquantes sous la dent, mais un peu fades en

flambé à l'ouzo – que je n'avais pas mangé depuis un moment –, était si salé.

Aussi, les pruneaux enrobés de pancetta frappent par leur niveau de sodium, comme si le côté très sucré, collant du

des grosses tranches lourdes de chorizo, on cherche de la fraîcheur, de l'acidité.

Pour cela, on se réfugie dans une douce et craquante salade de betteraves fraîches à la coriandre et aux pistaches ou alors dans un plat d'artichauts en purée, servi avec du pain, l'assiette la plus équilibrée de la soirée malgré sa grande simplicité. Le légume est soyeux, savoureux, pas trop salé. La purée de lentilles aux épinards, elle, est beaucoup plus banale. Ici, on cherche des épices pour la relever, lui donner un peu plus de personnalité.

Bref, on est dans un univers culinaire un peu brut, très à la mode, qui cherche les saveurs et croit les trouver dans le sel et le gras alors que pour s'affirmer, elles ont aussi

On est dans un univers culinaire un peu brut, très à la mode, qui cherche les saveurs et croit les trouver dans le sel et le gras.

bouche, dont un des convives à ma table dira qu'elles ressemblent à celles du Choix du président, mais avec plus de sel. Et je ne me rappelais pas que ce qu'on appelle *saganaki*, ce fromage grec fondu et, dans ce cas, très généreusement

pruneau n'arrivait pas du tout à contrebalancer le gras salé de ce «bacon» à l'italienne. Partout, même avec les mini-brochettes de bœuf au *chimichurri* – plutôt cuites – ou celles de poulet à la menthe – trop discrète –, et on ne parle pas

LE BUREAU

1642, rue Notre-Dame O.
Montréal
514-903-1642

> **Prix**: Les tapas vont de 3\$ à 12\$, mais la plupart des plats tournent autour de 5\$ et les desserts sont 4\$.

> **Vins**: La liste assez courte laissera peut-être certains amateurs sur leur faim, mais elle inclut quand même plusieurs crus en biodynamie et plusieurs bouteilles à prix raisonnables.

> **Service**: Efficace et courtis.

> **Atmosphère**: Niveau de bruit élevé, mais on est dans un bar avant d'être dans un restaurant. Foule sympathique de jeunes professionnels et autres gens du Griffintown nouveau qui viennent traîner pour le 5 à 7 ou alors un repas léger pour prolonger un 5 à 7 commencé ailleurs...

> **Décor**: Très joli décor à l'ancienne. Murs de briques, appliques en laiton et verre fumé, lourdes draperies. Chaleureux. Soigné.

⊕ **Enfin un décor rétro soigné. Et des prix très raisonnables.**

⊖ **La nourriture, elle, pourrait être plus soignée, plus raffinée, sans tout changer, juste avec un peu plus de précisions et d'exigences.**

On y retourne? Non.

besoin de fraîcheur, d'acidité, d'épices, de parfums...

Au dessert, la crème caramel est impeccable, parfaitement soyeuse, légère. Exactement comme on la souhaite. Et le pudding chômeur, servi brûlant, garde l'élégante retenue de la recette originale qui lui a valu son nom. On aime.

Si on retourne, ce sera pour prendre un dessert.

Une étoile de Barcelone s'installe à Montréal

MARIE-CLAUDE LORTIE

Le chef catalan Carles Abellan, ex-collaborateur du célèbre Ferran Adrià et maintenant connu notamment pour son bar à tapas modernisés Tapas24 ainsi que son restaurant étoilé Comerç24 à Barcelone, a décidé de s'associer à des investisseurs montréalais pour ouvrir une succursale de Tapas24 dans le Vieux-Montréal.

Il s'est confié sur le sujet à un blogue espagnol, *Tu Fairy Tale*, et a confirmé la nouvelle sur le réseau social Twitter.

Pourquoi Montréal? «Parce que c'est une ville très européenne et très aimable», a confié le chef, qui a découvert la ville en novembre 2011, invité alors à cuisiner à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Abellan a décidé de décliner sa marque Tapas24 sous forme de franchises sur la scène internationale et Montréal sera sa première adresse hors d'Espagne.

Celui qu'on connaît pour ses refontes des tapas classiques viendra donc offrir ses ganaches au chocolat et à l'huile d'olive et autres seiches dans leur encre ici, dans le Vieux-Montréal. «Il y a encore des détails à régler», a expliqué Jorge Da Silva jr, associé de MTL Cuisine, le groupe qui possède le Bar & Bœuf, Venti, Helena et Les 400 Coups et qui sera son partenaire.

Le style? «On veut vraiment un bar à tapas authentique. On veut recréer l'atmosphère de Barcelone», explique M. Da Silva. On doit donc s'attendre à voir des glaces sur les murs, de hauts tabourets et des files d'attente qui bougent vite.

Selon M. Da Silva, le restaurant ouvrira soit à l'été soit au début de l'automne 2013.

Oh, et il est possible que les *patatas bravas* – pommes de terre à la sauce – fassent une rencontre interculturelle avec la poutine sur le menu. À suivre.

À NOTRE GOÛT

ÈVE DUMAS

Du café pour tous les palais

Le Brûloir est un petit café-torréfacteur de quartier, surtout fréquenté par la faune d'Ahuntsic. Lentement mais sûrement, il fait sa place dans la communauté. Bien entendu, les «étrangers» sont aussi les bienvenus!

Le propriétaire des lieux, Vincent D'Aoust, a plongé dans l'univers du café il y a quelque temps.

Aujourd'hui, il vit sa passion à fond avec une belle Diedrich rouge cerise. La «machine» est installée au fond du commerce. Elle torréfie de petits lots de grains importés du Kenya, du Rwanda, du Nicaragua, de Colombie, etc. M. D'Aoust estime que sa torréfaction se situe à mi-chemin entre la tradition italienne et l'approche «troisième vague», qui prône une cuisson plus légère.

Éventail de goûts

Sa clientèle bigarrée lui permet (lui impose?) d'offrir un large éventail de goûts, du brun le plus clair au quasi-noir. «Au Québec, il y a une vieille garde qui aime encore beaucoup le café corsé, lancet-il. Certains clients sont attachés à ce goût.»

Chose certaine, sur place,



PHOTO OLIVIER JEAN, LA PRESSE

Lentement, mais sûrement, Le Brûloir fait sa place dans la communauté.

le mélange à espresso maison donne un petit serré bien équilibré.

Pour accompagner l'or noir, viennoiseries et scones sont cuits sur place. Mais si

le café n'est pas votre tasse, peut-être que les sandwiches au fromage grillés feront votre bonheur. Un peu comme au Lapin pressé, avenue Laurier, Le Brûloir s'en fait une spécialité. Simple et efficace. La version fromage de chèvre, chou mariné au cumin, miel et noix, servie avec petite salade verte bien fraîche, constitue un lunch très rassasiant. Pas de doute que le bleu, cheddar frais, pommes et noix, ou le brie, dinde et abricots séchés offrent un niveau de satisfaction idoine.

Ouvert tous les jours jusqu'à 17 h ou 18 h, Le Brûloir accueille également les clients le vendredi soir, jusqu'à 21 h. Il se transforme alors en minisalle de spectacle.

Détenteur d'un permis d'alcool de type restaurant, le barista devient alors barman et sert des bières de micro-brasseries et du vin, entre autres.

Le Brûloir, 343, rue Fleury Ouest, 514-508-2888, lebruloir.com

CONCOURS

EXPO manger santé et vivre vert

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN FORFAIT SPA DE DESTINATION DE 2 NUITS POUR 2 PERSONNES AU SPA EASTMAN, UNE VALEUR DE 1 400 \$

Pour participer, rendez-vous sur lapresse.ca/concours

La date limite pour participer est le 17 mars. Le règlement est disponible à La Presse. Le tirage aura lieu le 18 mars 2013 aux bureaux de La Presse.

Montréal, Palais des congrès 15.16.17 mars

Québec, Centre des congrès 23.24 mars

LA PRESSE SPA EASTMAN

SOLDE DE DÉMÉNAGEMENT DIRECTEMENT DU FABRIQUANT

TOUT TOUT TOUT -70%

sur des articles de cuisine de qualité (couteaux, poêlons, casseroles et beaucoup plus.)

JUSQU'AU JEUDI 14 MARS

Heures d'ouverture
Lun. au ven. : de 10 h à 21 h
Sam et dim : de 10 h à 17 h

5550, boul. Thimens, St-Laurent (Océan) H4R 2K9
Tél. : 514.331.3551 | www.plevano.ca | Visa, MasterCard et Interac acceptés

trait d'union www.traitunion.ca

DISCUTEZ avec les célibataires de votre région

514-761-7111 ou créez votre propre annonce gratuitement

FAITES UNE ANNONCE GRATUITEMENT ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER

LA NOUVELLE TABLETTE WINDOWS SURFACE

PLUS DE 800 PERSONNES EN LIGNE!

POUR VOS MESSAGES: ÉCOUTEZ VOS MESSAGES REÇUS ET DISCUTEZ EN DIRECT AVEC LES MEMBRES DE VOTRE CHOIX GRATUITEMENT!

POUR PARTICIPER, COMPOSEZ LE 514-761-7111

FEMME CHERCHE HOMME

ANNONCE DE LA SEMAINE :

SENSUELLE BLONDE AUX YEUX, jolie professionnelle âgée entre 45 et 55 ans, 5'2", 105 lb, yeux bleus, est féminine, coquette, active, douce, travaillante, optimiste et de bonne compagnie, aime la danse et la moto, désire connaître l'homme. **206101**

MÉLANIE LA CURIEUSE! 29 ans, 5'8"-5'9", léger surpoids, chev bruns aux épaules, yx verts, a enfants (3 ans), souhaite contacter H. **354341**

CLARA APPRÉHIE LES PETITES SŌRIRES TRANQUILLES, Hochelaga-Maisonneuve, 50 ans, 5'4", 105-110 lb, blonde, yx brun-vert, fum, sobre, porte petites lunettes, aime bouger, veut H, cool et ayant humour. **354744**

DÉMARCHE SENTIMENTALE SÉRIEUSE, Thérèse de Mtl, 42 ans, 5'8", 165 lb, chev bruns courts, yx bruns, passionnée et attentionnée, désire H, 5'11" et plus, ayant affinités et belles valeurs. **354745**

LOUISE, DE DOUCEURS ET DE SŌRIRES! Retraîtée de Longueuil, 65 ans, 5'5", poids moyen, n-fum, honnête, distinguée, aime petits voyages, recherche bel H du même âge, de la Rive-Sud, 5'8" et plus, n-fum, ayant sens de l'humour. **354247**

CAROLINE LA CHEF CUISINIÈRE, bonne vivante de 28 ans, 5'8", 150 lb, chev bruns longs, yx verts, athlétique, sans enfant, a intéressant sens de l'humour, souhaite découvrir copain. **353712**

JO LA FEMME-ENFANT, jolie artiste de Mirabel, 60 ans, 5'2", avec rondeurs, solitaire, casanière, paradoxale et spontanée, aime jouer et s'amuser, convoite beau coucou, fier, pour être heureux à deux. **4276248**

JACQUES, DAME ENJOUÉE! Infirmière retraitée du Plateau, 5'4", poids santé, yx marron, jeune de caractère, aime danse, bricolage, patin, désire connaître veuf 65-75 ans, n-fum, en santé, respectueux, pour relation sérieuse. **353109**

LUCIE ESPÈRE SON ÂME SŌUR, 55 ans, de taille moyenne, douce et calme, travaille encore, espère H, pour relation stable et à long terme. **354535**

LE DÉSOR D'UNE VIE BIEN REMPLIE, travailleuse autonome de Mtl, 68 ans, petite, cultivée, joviale, disponible, aime cuisiner, voyager, espère gentil compagnon, dévoué, galant et bien dans sa peau. **3991478**

UN BEL ÈTE DE GOLF, ÇA VOUS DIT? Professionnelle de la Rive-Sud, 50 ans, 5'10", mince, d'app jeune, a bon sens de l'humour, veuf, compagnon, n-fum, égarant, cultivé, distingué et ayant passé bien réglé. **354642**

COMPAGNONS DE VIE ET DE LOISIRS! Femme de 66 ans, intelligente, cultivée, tendre et équilibrée, voyage beaucoup, aime nature et créativité, souhaite H, stable, honnête et capable de dialoguer. **354685**

PROFESSIONNEL OU HOMME D'AFFAIRES RECHERCHÉ, femme de l'île-des-Ōsers, chev bruns longs, yx verts, distinguée et raffinée, aime arts et voyages, convoite H 62-68 ans, pour partager belles choses de la vie. **354718**

RAFFINÉE, SENSUELLE ET DISTINGUÉE, infirmière retraitée de Mtl, 60 ans, recherche homme de cœur, n-fum, aimant rire et ayant humour, pour vivre relation amis-amants stable. **199867**

AFFECTUEUSE À L'ÂME ROMANTIQUE, Brossard, 49 ans, 5'8", quelques kg en trop, blonde, yx verts, n-fum, a 2 grands enfants et grand cœur, aime sours à deux, désire H, tendre, romantique, pour vivre belle relation d'amour. **242738**

CHARMANTE INTELLO, jolie Mtlaise dans fin 50aine, 5'4", mince, n-fum, a expérience de voyage, formation universitaire et artistique, aime chats, recherche H compatible et mature, pour naviguer. **104321**

PAS BESOIN D'ARTIFICES! Dame de Terrebonne, 61 ans, 5'2", yx bleus, sérieuse, aime musique, théâtre et sorties ordinaires, cherche à connaître H 65 ans et plus, pour but sérieux. **291194**

VOYEZ SARAH DE VOS PROPRES YEUX, Châteauguay, 52 ans, 5'5", chev bruns et yx bleus, délicate, distinguée et tendre, aimerait rencontrer H, afin d'apprendre à se connaître et voir ensuite. **354081**

JE RECHERCHE UN COMPAGNON DE VIE, femme de 60 ans, 5'10", n-fum, calme, a cœur jeune, aime musique classique, convoite H, 5'5" et plus, n-obsède, n-fum, de style bohème, libre, tendre et authentique, pour amour. **346489**

VOS PROBLÈMES DU PASSÉ SONT-ILS RÉGLÉS? Carole de Terrebonne, 48 ans, 5'5", 125 lb, blonde aux yx bleus, de belle app, recherche bel H, travaillant et autonome. **352736**

CLAUDETTE SÉRA-T-ELLE VOTRE RAISON DE SŌRIRE? Terrebonne, 64 ans, 5'5", 170 lb, chev rouges, yx bruns, fum, recherche H, pour sorties, danse et relation amicale. **354072**

JOHANNE AIME RIRE ET TAQUINER, 55 ans, équilibrée, enjouée, pleine de vie et d'esprit, a emploi, aime danser, convoite H, semblable, intelligent, intègre, sans jeune enfant et aimant rire. **3935206**

UN PEU COMME ANGÈLE ARSENAULT? Mtlaise dans 40aine, gèneuse, simple et enjouée, aime manger pour se reconforter, veut rencontrer H, particulier, pour développer belle amitié. **4261316**

BALADES ET PETITS VOYAGES! Lavalloise retraitée du domaine de la santé, 72 ans, 5'6", 160 lb, chev bruns mi-longs, yx bleus, simple prop, app jeune, aime marche, resto, cherche à rencontrer H 66 ans et plus, pour but sérieux. **345422**

BELLE DAME DE COEUR, Rive-Nord, 72 ans, 5'6", 160 lb, chev blonds mi-longs, yx bleus, distinguée, douce, honnête et affectueuse, désire H 66 ans et plus, franc et distingué, pour amour. **344157**

L'IMPORTANT C'EST D'ÊTRE BIEN ENSEMBLE, LaSalle, mi 50aine, 5'5", poids santé, n-fum, romantique, sensuelle, de bonne humeur, aime voyages, spectacles, recherche copain mi 50aine-début 60aine, bon vivant, pour amour. **352650**

VANESSA VEUT QUE TU SOIS GENTIL, jeune Haïtienne de Mtl, 24 ans, 5'4", 160 lb, belles fesses rondes et grosse poitrine, travaille comme masseuse, aimerait contacter H. **354336**

TOUT À FAIT JOLIE, dame de St-Hilaire, 78 ans, 5'7", grassette, gentille, sans enfant, aime musique, activités extérieures, veuf bon copain, pour amitié. **353177**

CASSY TRAVAILLE DANS LE MILIEU ÉROTIQUE, jeune Haïtienne de St-Léonard, 22 ans, 5'4", 118 lb, 34B de poitrine, exotique, recherche H, pour se rencontrer et tripper. **354350**

COMPICES DU QUOTIDIEN, Manon du début 50aine, 5'6", poids prop, chev blonds mi-longs, yx bleus, belle, look jeune, attirante, sociable, veuf H, calme, gentil et travaillant, pour amitié ou amour. **354183**

LILI RECHERCHE UNE BONNE PERSONNE! 38 ans, 135 lb, 5'7", chev roux courts, yx bruns, récemment séparée, cherche bel H, 5'7"-6'1", yx verts ou peris, drôle, sensuel, romantique, pour développer belle amitié si intérêts communs. **354027**

S'OFFRIR DES MOMENTS DE QUALITÉS, dame de Laval, dans fin 60aine, 5'2", de poids santé, aime arts, culture, voyages, veuf H, n-fum et cultivé. **330824**

DES INTÉRÊTS QUI INTERPELLENT, Monique, universitaire retraitée de 61 ans, espère H, aimant voyages, sports et activités culturelles. **352430**

LA PATIENCE À BIEN MEILLEUR GŌT, veuve de la Rive-Sud, 78 ans, 5'7", 200 lb, n-fum, sobre, jolie, aime nature, ciné, désire H, n-fum, sobre et simple. **352087**

PROFILES SIMILAIRES, femme dans 50aine, active et sportive, a passé réglé, aime danse et culture, désire bon compagnon, n'achète même chose qu'elle. **354706**

CLAUDETTE N'EST PAS COEUR D'OFFRIR, Terrebonne, 64 ans, 5'5", 170 lb, rouquine, yx bruns, fum, sans auto, vit en appartement avec chat et petit chien, veut rencontrer H, capable de faire confiance, pour amitié et plus. **353509**

COLETTE N'EST PAS DOUÉE POUR LA VITESSE, retraitée de St-Jérôme, 59 ans, 5'5", 135 lb, aime ski de fond et randonnées, désire H, n-fum, équilibré, authentique et communicatif, pour amitié d'abord. **353465**

SYLVIANNE SE TIENT AU COURANT! St-Zotique, 52 ans, jeune de cœur, aime jeu de société, recherche H 45-58 ans, n-alcoolique ni jaloux, ayant passé bien réglé, avec qui vivre relation à long terme. **352887**

PROFESSIONNELLE ET DYNAMIQUE, Rive-Sud, dans 50aine, 1m64, mince, brunette aux yx verts, convoite H, avec qui partager voyages, activités culturelles et sportives. **353393**

DES MOMENTS DE QUALITÉ, jolie grande femme de Rive-Nord, début 50aine, mince, app jeune, féminine, engagée, aime vin, veuf bel H 45-56 ans, de Laval ou Basse-Laurentides, cultivé, dynamique. **4019639**

MINCE ET FÉMININE, amie jeune, souhaite découvrir H 55-70 ans, de Mtl ou environs, pour devenir partenaires de danse sociale. **305459**

LES MAINS BIEN À LEUR PLACE... Femme de 44 ans, a un bon emploi, aime magasinage, bon vin et être à la maison, désire H, Mtl ou Laurentides, n-vulgaire, intelligent, drôle, ayant auto, pour amitié. **352683**

AVOIR DU PLAISIR SANS S'ATTACHER! Jeune professionnelle dans 30aine, souhaite H du même âge, pas compliqué, avec qui s'amuser. **354117**

RIRE ET FAIRE RIRE! Ex-professionnelle de Terrebonne, 57 ans, 5'3", poids santé, authentique, sincère et active, désire H 55-64 ans, de poids santé, fidèle et ayant passé bien réglé, pour amour. **352488**

IMPARFAITE À LA RICHE PERSONNALITÉ, Lanaudière, 69 ans, 1m60, quelques kg en trop, chev plus sel que poivre, a pied à terre à Mtl, veut rencontrer gentleman H 65 ans, imparfait, instruit, cultivé, ayant plusieurs intérêts. **287006**

DÉCIDER À DEUX, belle Lavalloise de 67 ans, 5'8", 180 lb, blonde, n-fum, sobre, authentique, douce, aimable et honnête, aime voyages, resto, cartes, désire bel H, 5'10"-6", élégant et doux. **353725**

LE TEINT DE BLANCHE NEIGE, chrétienne de Bromont, 5'8", 135 lb, n-fum, sportive, a besoin de peu pour apprécier la vie, aime tant de choses, désire H 50-60 ans, 5'8", 170 lb et plus, n-fum, d'origine québécoise. **354259**

UN COEUR EN ATTENTE, Ginette de Laval, 63 ans, 5'6", poids prop, n-fum, look actuel, retraitée, sincère, fière et à l'aise, a humour, aime voyages et lecture, veuf H, alter ego, pour démarche sérieuse. **353220**

COMBLER CE VIDE, belle veuve de Laval, 74 ans, 5'6", 120 lb, entière, fidèle et franche, convoite bel H 70 ans et plus, 6' et plus, sans toupet, est franc et sincère, pour relation sérieuse. **353583**

SI L'OCCASION SE PRÉSENTE, DIRECTION FLORIE! Dame de Longueuil, 70 ans, 5'4", 145 lb, blonde, n-fum, boit à l'occasion, distinguée, bien vêtue, a petits enfants, aime marche, désire monsieur. **353421**

CHARMANTE DAME DE FÉVRIER, 50aine, 5'8", chev brun-éducation, yx bruns, n-fum, forte poitrine, de bonne éducation, a valeurs morales et capacité d'émouvement, désire connaître grand H, n-fum et fidèle, pour amour. **353303**

MARIE-FRANÇOISE ESPÈRE QUE VOUS AVEZ UN BEAU SŌRIRE, Mt-Ōuest, 62 ans, 5'2", 130 lb, chev colorés, yx bleus, active, dynamique, énergique, convoite, aime raquette, ski de fond, désire connaître H, n-fum, ayant affinités. **1322841**

UN CERTAIN TALENT POUR LE BONHEUR! Femme de 61 ans, spontanée, a beaucoup à partager, aime ville, campagne, désire H, autonome, positif et ouvert, pour discussions, voyages, projets et amour. **352756**

JOLIE, INTELLECTUELLE ET SPORTIVE! Professeure de Mtl, 5'5", 130 lb, chev bruns longs, n-fum, curieuse, bonne cuisinière, veuf H fin 40aine-début 50aine, 6', n-fum, pour sports et long terme. **240379**

DANIELLE, BELLE FEMME COQUETTE, Mt-Est, mi 50aine, 5', 95-98 lb, chev blonds, yx gris-bleu, look actuel, féminine, alerte, aime animaux, aime vin, voyages, spectacles, recherche copain mi 50aine-début 60aine, bon vivant, pour amour. **305796**

SE DÉCOUVRIR, AVEC LE TEMPS... Céline, 64 ans, 135 lb, honnête, aime nature, animaux, golf, ski de fond et mode, désire monsieur, 5'-6", n-fum, sportif et aimant mêmes choses, pour amitié d'abord. **354438**

DANS LE RESPECT DE CHACUN, dame de Chambly, 70 ans, 5'3", poids moyen, yx bleus, allure jeune, sociable, aime rire, croisières et voyages, veuf H 65 ans et plus, n-fum, soigné et franc, pour amitié et amour. **353595**

SÉDUIRE UNE FEMME... Diane, 60 ans, 5'8", 145 lb, fumeuse, aime recevoir petites attentions et partir sur coup de tête, souhaite H 55-65 ans, de 5'9" et plus, sachant ce qu'il veut dans la vie. **352505**

UNE ÉTERNELLE ROMANTIQUE, 56", 148 lb, en santé, fière, volubile, tactile et cordon-bleu, désire H 70-75 ans, de la Rive-Sud, de fière allure, simple, intègre et tendre, pour voir étincelles dans nos yeux. **351699**

SŌRIANTE PROFESSIONNELLE, 53 ans, 5'7", 150 lb, chrétienne, yx bleus, dynamique, sensible et cultivée, aime arts, voyages et conversations, désire H de cœur, plus de 5'10", pour amour et respect. **353735**

DES DÉSIRS QUI SE CORRESPONDENT, Francine, 67 ans, active, aime marche, veuf, arts visuels, souhaite H, pour doux moments et belle relation. **354071**

JOCELYNE EST PRÊTE À DÉCOUVRIR PLEIN DE CHŌSES, petite-Italie, 54 ans, mince, brunette aux yx verts, curieuse, spontanée, aime cuisine, a chien, travaille en décoration intérieure, aime joyeux, avoir plans, désire rencontrer H. **352865**

PETIT VERRE DE VIN EN COMPAGNIE DE GINETTE? 57 ans, 5', 100 lb, propre, aime ciné, souhaite bon H, fidèle, sincère, honnête comme elle. **354296**

TU CHERCHES LA PERLE? SOIT CONFiant! Mtlaise du début de la 60aine, 5'4", 115 lb, chev mi-longs, yx bleus, n-fum, app jeune, aime découvrir autres horizons, désire aller ego, 5'10" et plus, n-fum, pour relation d'amour. **353519**

DIVORCÉE ET LIBRE DE SON PASSÉ, travailleuse autonome de Laval, 61 ans, chrétienne, yx bleus, n-fum, boit à l'occasion, a enfants, écoute, aime voyager, veuf H, pour amitié, vie de couple et de famille. **353478**

CINDY VEUT FAIRE CONNAISSANCE! Mtl, 22 ans, calme, gentille et ouverte d'esprit, souhaite bon copain, pour développer amitié et peut-être plus. **3779564**

SEPTUAGÉNAIRE HEUREUX RECHERCHÉ! belle Lavalloise de 70 ans, 5'9", avec rondeurs, de bonne éducation, aime lecture, ciné, croisières, espère connaître bon compagnon, pour amour. **351796**

GLAMOUREUSE LADY D'OTTAWA, blonde de 65 ans, 120 lb, aime gastronomie, littérature et élégance vestimentaire, désire H 65 ans et plus, poids santé, n-fum, ouvert, pour long terme et douce vie. **209831**

NICOLE, JOLIE DAME À LA BELLE PERSONNALITÉ, Mt-Ōuest, 56 ans, grande, poids prop, blonde, yx bruns, travaillant en santé, aime nature, désire H, n-fum, fidèle, authentique, équilibrée et sérieuse. **353754**

QU'EN DITES-VOUS? Lyne de St-Eustache, 50 ans, souhaite connaître bon monsieur du même âge, actif, activités et sorties diverses. **354012**

ESSAYONS! Retraîtée de la Rive-Sud, 70 ans, 5'4", 145 lb, d'allure jeune, bien vêtue, sérieuse, recherche bon monsieur, semblable à elle. **352492**

GINETTE S'AÏT SORTIR DES SENTIERS BATTUS, Mtl, 54 ans, gentille et dynamique, aime ciné, musique classique, veuf compagnon, intello et cultivé. **353818**

DIANE A ENVIE DE COMPAGNIE POUR LE CAFÉ! Valleyfield, 52 ans, 5'4", 160 lb, a spider, conduit autobus scolaire, aime blues et rock, recherche bon copain 50-60 ans, 5'8"-6", poids normal, manuel, sympa, ayant emploi. **352788**

MICHELNE N'EST PAS FERMÉE AU LONG TERME, veuve de Mtl, 63 ans, 5'5", 180 lb, chev blonds, yx pers, n-fum, sobre, retraitée, désire monsieur, pour être amis avant tout. **353272**

NE PAS GÂNNER LE TEMPS, femme de 53 ans, 5'7", a 4 annuels et temps, aime nature et coconing, veuf copain, avec qui passer bon temps. **352778**

LA BEAUTÉ INTÉRIEURE RESSORT SUR LE MONDE, Lise de Mtl, 64 ans, 5'5", 170 lb, app jeune, n-fum, tendre, affectueuse, honnête, belle personnalité, désire H 50-65 ans, n-fum, d'origine québécoise. **354259**

PARTAGEZ PROJETS ET VOYAGES AVEC MARIÈLENE! 61 ans, poids santé, blonde, raffinée, curieuse, aime voyages, lieux historiques, désire H 67-70 ans, distingué, cultivé et aimant nature. **353119**

ÉVENTUELLE VIE DE COUPLE AVEC MONIQUE, Repentigny, début 60aine, 5'4", un peu grassette, fidèle, désire H fin 50aine-début 60aine, de Mtl ou Rive-Nord, 5'7" et plus, n-fum, ayant auto, pour but sérieux. **27728**

ÉDUQUÉE, FÉMININE ET RAFFINÉE, jolie Mtlaise du début 60aine, 5'4", 120 lb, chev Auburn, yx bleus, n-fum, look jeune, en forme, sensuelle, aime voyages, désire H début 60aine, positif, pour petits bonheurs. **329901**

COMPAGNONS DE VIE, Rolande de St-Jean, 57 ans, avenante, aime rire, convoite bon copain, agréable, avec qui faire diverses activités. **353281**

UNE FLÈCHE DE DIANE... Mtl, 52 ans, 5'7", 155-160 lb, chev brun-roux, yx brun-noisette, aime randonnées, convoite H 45-57 ans, 5'7" et plus, pour amitié et relation sérieuse. **353326**

HUGUETTE EST TRÈS PRÉSENTABLE, 74 ans, 5'8", errabée, n-fum, franche, fidèle aime resto, télé, cartes et tête-à-tête, veuf bon ami d'environ même âge, 5'9" et plus, costaud, n-fum et ayant mêmes goûts. **353645**

PLEIN DE BELLES CHŌSES À AIMER, femme de 55 ans, 5'5", 115 lb, chev et yx bruns, aime randonnées, coconing, photographie, danse, spa nordique, voyages et bonne boûte, espère H. **4280737**

CHARMANTE UNIVERSITAIRE AIMANT LES ARTS, jeune 50aine, petite, créative, impliquée dans milieu culturel, aime littérature, voyages, désire bel amour, n-fum, honnête, drôle, fidèle, sans enfants à charge. **303089**

POUR LA VIE QUIL NOUS RESTE, ex-infirmière de 52 ans, 4'11", 111 lb, chev brun-ubun, n-fum, sobre, a fils (16 ans) et chat, veuf bel H, grand, pas trop gros, pour refaire nos vies et s'aimer mutuellement. **352816**

HOMME CHERCHE FEMME

ANNONCE DE LA SEMAINE :

ANDRÉ AIME RELAXER DANS LES SPAS NOR-ŌUESTS, 59 ans, 6', 165 lb, cheveu poivre et sel, yx bruns, aime la randonnée pédestre, désire connaître une Femme entre 40 et 65 ans, de Montréal, étant bien dans sa peau, avec qui partager de l'amour, du respect et des loisirs. **353808**

SIMON SOIGNE SON IMAGE, 31 ans, 5'11", 220 lb, chev et yx bruns, beau, s'habilité bien, drôle, a fils et emploi, vit à la campagne, recherche belle F 25-35 ans, ayant vie stable. **354451**

PARTEZ EN VOYAGE AVEC CLAUDE! Veuf retraité de 71 ans, 5'7", chev châtain-roux, yx bleus, souhaite connaître bonne compagnie, pour partager bonie partie de nos vies. **353635**

BRUNO, VOTRE HOMME ATHLÉTIQUE, 48 ans, 5'9", 170 lb, chev châtain-roux, yx bleus, porte lunettes, doux et affectueux, désire F, mince, sans gros seins et féminine, avec qui vivre belle à long terme. **354671**

L'ENSEIGNE LE THÉÂTRE ET LE PIANO, bel homme d'affaires de Mtl, début 50aine, engagée avec femme malade, recherche compagne, féminine, engagée ou non, pour intimité exclusive. **349716**

POSITIF ET HUMAIN, Rive-Sud, 56 ans, 5'11", poids santé, dynamique, a formation universitaire, aime ski de fond, cherche F, de Mtl ou Rive-Sud, ayant affinités et formation universitaire. **354740**

DENIS ET SES ORIGINES ITALIENNES, FRANÇAISES, Mtl, beau jeune homme de 28 ans, 5'9", 172, 175 lb, chev noirs, yx vert clair, teint bronzé, en forme, a quelques tatouages, recherche F, voulant aussi passer bon temps. **354777**

YANN EST PAS MAL BEAU BONHOMME! Ste-Thérèse, 36 ans, 6', 170 lb, chev blonds courts, yx pers, recherche gentille demoiselle, avec qui passer bien bons moments et peut-être plus si affinités. **354005**

SI VOUS SAVEZ CE QUI VOUS VOULEZ! Sam, 21 ans, 5'10", 140 lb, chev châtain, yx bleus, en forme, espère contacter demoiselle, avec qui avoir beau rendez-vous sans lendemain. **354496**

YU, BEAU CÉLIBATAIRE PAS DIFFICILE, Mtl, 45 ans, 160 lb, chev et yx bruns, sans barbe ni moustache, aime resto, ciné et sorties, cherche F 30-45 ans, épanouie, ouverte et aimant faire l'amour. **354810**

MICHEL NE CHERCHE PAS LA PERFECTION, Bois-de-Filiols, 46 ans, cool, très ouvert et sans tabou, cherche F, à l'aise sexuellement, pour partage de plaisir lors de rencontres chaudes. **354789**

DÉCOUVREZ LES ENVIES DE JEAN-GUY! Mtl, dans 50aine avenante, 5'9", 195 lb, paraît bien, cherche dame belle, pour relations occasionnelles. **354374**

ÊTRE À VOTRE SERVICE... Homme soumis de la Montérégie, fin 40aine, 5'8", 195 lb, veuf F, avec ou sans expérience, pour avoir un homme à ses pieds. **309888**

CŌTOYEZ LE COEUR D'ÉRIC! Mtl, 30 ans, 6', 190 lb, chev rasés, yx pers, tatoué, positif, barbiçhette, espère bien contacter bonne copine. **354737**

MICHEL, CHEVALIER DES TEMPS MODERNES, universitaire de 62 ans, 5'11", 180 lb, espègle, cabolin, positif, recherche jolies F 50-62 ans, n-fum, rieuse, intello, ayant approche simple de la vie, pour amour harmonieux. **292368**

REVIENS-MOI Homme de la Rive-Sud, dans 30aine, de belle app, autonome financièrement, souhaite F, avec qui bavarder amicalement d'abord. **354598**

INSTANTS INTENSES, Mtlais de 47 ans, 6', 200 lb, chev rasés, yx pers, cochin, vicieux, aime tripper et faire la fête, souhaite copain bonne copine, chaude et sensuelle. **354461**

MICHEL ALTERNE AVEC LES SAISONS, 57 ans, 5'3", passionné de plein air, souhaite F d'environ même âge, libre et capable de

GOURMAND



L'atelier de cuisine

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



On dirait le Sud



CHRISTELLE TANELIAN
COLLABORATION SPÉCIALE

La première fois que j'ai entendu parler de la soupe gumbo, mon cœur a fait un bond: je devais y goûter, quitte à acheter sur-le-champ un billet d'avion pour la Louisiane.

Un plat mettant en valeur l'okra (ou gombo) – trop peu cuisiné à mon goût – qu'on trouve assez facilement au rayon surgelé des épiceries, avec des fruits de mer et du riz: voilà le genre de soupe consistante, réconfortante et épicée que j'aime!

Ma deuxième recette est la variante thaï des crevettes sautées au beurre et pesto de basilic qu'une amie m'a préparée une fois et qui est depuis devenue un classique à la maison. On mange le tout avec un bon pain croustillé en accompagnement de pâtes.

Ça vous donne envie de chaleur et de soleil? Tant mieux! Les beaux jours reviennent bientôt, laissez vos papilles prendre de l'avance.

SOUPE GUMBO AUX CREVETTES

Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS

- > 4 c. à soupe d'huile de canola
- > 4 c. à soupe de farine
- > 1 gros oignon rouge, haché
- > 1 poivron rouge, taillé en cubes
- > 1 poivron vert, taillé en cubes
- > 2 branches de céleri, taillées en cubes
- > 1 c. à soupe de pâte de tomate
- > 1 c. à thé de paprika fumé
- > 1 c. à thé de thym ou d'origan séché
- > 1/4 de c. à thé de piment de Cayenne
- > 2 feuilles de laurier
- > 5 gousses d'ail, finement hachées
- > 1 boîte de conserve (750 ml) de tomates en dés
- > Sel, poivre du moulin
- > 6 tasses de bouillon de poisson ou de crevettes
- > 2 tasses d'okras surgelés, tranchés en rondelles
- > 1/2 tasse de riz blanc
- > 1 lb (450 g) de crevettes roses, décortiquées (réserver une crevette entière pour la décoration de chaque bol)
- > 1 tasse bien tassée de chair de crabe
- > Pour servir: jus de citron, persil frais ou ciboulette, Tabasco (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, à feu moyen-fort, faire chauffer l'huile, ajouter la farine et mélanger constamment avec une cuillère en bois pendant 10 minutes pour créer un roux.
2. Ajouter l'oignon, les poivrons et le céleri, bien mélanger et faire revenir pendant 10 minutes. Ajouter la pâte de tomate, les épices et l'ail. Cuire 1 minute et ajouter les dés de tomate. Saler, poivrer.
3. Réduire le feu à moyen et ajouter le bouillon et les okras. Laisser mijoter 15 minutes. Ajouter le riz et cuire de nouveau 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz et les okras soient tendres.
4. Ajouter les crevettes et la chair de crabe et cuire de 3 à 5 minutes. Goûter le mélange et rectifier l'assaisonnement.
5. Servir le gumbo parsemé de ciboulette ou de persil frais, de jus de citron, d'une crevette entière et de quelques gouttes de Tabasco.

NOTES

Si vous utilisez des crevettes entières, vous pouvez ajouter les coquilles rincées au bouillon pour plus de saveur!
Si vous ne trouvez pas d'okras, vous pouvez les remplacer par des haricots verts, mais la soupe n'aura pas tout à fait le même goût ni la même texture.
Vous pouvez aussi réaliser le gumbo avec du poulet et du chorizo ou cuisiner une version végétarienne (gumbo, pois chiches, carottes et patate douce, par exemple).

POÊLÉE DE CREVETTES
ET PESTO DE CORIANDRE

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- > 2 c. à soupe de beurre
- > 1 échalote française, finement hachée
- > 1 piment rouge thaï, très finement haché
- > 24 crevettes grises, décortiquées, avec la queue
- > Le jus et les zestes de 1 lime
- > Pour le pesto:
- > 1 tasse de feuilles de coriandre, lavées
- > 1 gousse d'ail, finement haché
- > 1/4 de tasse de noix de Grenoble ou noix de cajou
- > 1 morceau de 3/4 de pouce de gingembre, finement haché
- > 1/4 de tasse d'huile d'olive
- > Sel, poivre du moulin
- > Pour servir: pain de campagne ou pâtes

PRÉPARATION

1. Dans une poêle chaude, faire revenir le beurre avec l'échalote. Ajouter le piment et mélanger avec une cuillère en bois pour développer les saveurs.
2. Ajouter les crevettes et faire sauter à feu vif pendant 5 minutes.
3. Ajouter le jus et les zestes de lime. Mélanger et réserver sur feu éteint.
4. Préparer le pesto de coriandre: disposer tous les ingrédients dans un robot culinaire et mixer le tout en ajoutant un peu d'huile d'olive si le pesto est trop compact.
5. Disposer quelques cuillères à soupe de pesto sur les crevettes et servir bien chaud accompagné de pain de campagne ou en accompagnement de pâtes.

