

# GOURMAND



**RESTO**  
CAVERNE RUSSE  
PAGE 6



**DE BEAUX CIDRES DE GLACE**  
JACQUES BENOIT  
PAGE 5



## DiStasio EN ESPAGNE

L'Espagne est un des chefs de file de la cuisine moléculaire. Mais les chaumières, elles, rayonnent encore de cette cuisine ensoleillée, chaleureuse, colorée et accessible que l'on associe généralement au pays des tapas et de la paella. Pour sa troisième escale gourmande, Josée di Stasio a découvert une Espagne en pleine ébullition. Les six émissions tirées de ce voyage sont diffusées à Télé-Québec à compter de vendredi.

**ELLE NOUS PARLE DE SON VOYAGE ET NOUS LIVRE QUELQUES RECETTES, EN PAGES 2 ET 3.**

*Parce qu'on a tous de la visite...*

## LE NOUVEAU LIVRE DE RICARDO

Les Éditions LA PRESSE

Offert en librairie et sur librairie.cyberpresse.ca



125 NOUVELLES RECETTES

272 PAGES

300 photos

## GOURMAND À LA DISTASIO



Josée di Stasio et Conchita Boncompte.

# ART DE VIVRE À L'ESPAGNOLE



EVE DUMAS

Josée di Stasio ne connaissait pas l'Espagne avant d'en faire la destination de sa troisième virée culinaire, après l'Italie et la France. Elle y a fait une foule de découvertes, dont celle d'un art de vivre on ne peut plus séduisant. À quelques jours de la mise en ondes de sa septième saison, la dame nous donne quelques impressions de voyage.

**P**our se préparer à cette nouvelle série d'émissions hors Québec, l'animatrice a suivi toutes les pistes qui se présentaient à elle: livres sur la culture espagnole, amis connaisseurs, produits goûtés ici – comme cette fleur de sel d'Es Trenc parfumée à l'olive noire qu'elle saupoudrait un peu partout. «C'est la partie excitante, stimulante du processus. Après, quand il faut que je fasse des choix, c'est l'horreur. Comme on coordonne tout ça à distance, on y va au feeling. On se demande constamment si on fait les bons choix.»

Au terme de ses recherches, la bourlingueuse a décidé de se concentrer sur la Catalogne (Barcelone) et le Pays basque, tout en se permettant un petit saut à Valence, berceau de la paella. Dans l'île de Majorque, elle a rencontré une charmante peintre, Conxita Boncompte, qui lui a ouvert les portes de sa cuisine, de son atelier et de son cercle d'amies épicuriennes.

Josée di Stasio se rappelle son séjour à Rome, à la suivre, même si, comme partout ailleurs, plusieurs traditions se perdent. Le soir du tournage à San Sebastian, ce haut lieu de la gastronomie mondiale avec ses innombrables bars à tapas et grands restaurants (dont trois sont triplement étoilés), il pleuvait à boire debout. «C'était un vendredi soir et nous étions très déçus par le temps, se rappelle Josée di Stasio. Mais en ouvrant la porte du premier bar à tapas, nous avons été surpris de voir qu'il était



Vignoble. Priorat.

archibondé. Et de porte en porte, c'était la même chose partout. Tous les bars étaient vibrants, bruyants, débordants. Ça, c'est une expérience que j'achète!»

Une fois l'expérience vécue et digérée, la voyageuse a pris le temps de classer ses leçons espagnoles dans trois grandes catégories: la qualité et la fraîcheur des produits, l'art de manger en petites bouchées et la cuisine d'avant-garde.

#### Les produits

Ce que M<sup>me</sup> di Stasio a observé, en premier lieu, c'est la qualité des produits, une fraîcheur incroyable. «Les poissons, je pense qu'ils bougent encore dans l'assiette! raconte-t-elle. Puis il y a l'huile d'olive. L'Espagne est le plus grand producteur d'huile d'olive au monde. Les Espagnols sont en train de se réapproprier et de revaloriser leurs produits, en y mettant un peu de marketing. On remarque aussi qu'ils produisent des conserves de très grande qualité. Des coquillages, des poissons, des produits dans l'huile. Il y a même un bar à Barcelone où ils ne font que des tapas à base de conserves.»

#### Les petites bouchées

Cet art de manger en petites bouchées a depuis longtemps traversé les frontières de l'Espagne. Au Québec, et à Montréal en particulier, les tapas, les pintxos (version basque des tapas), et autres portions menues figurent sur la carte de bien des restaurants, qu'ils soient d'inspiration

ibérique ou pas. Ce qui a impressionné Josée di Stasio, en plus de la grande variété de l'offre (tapas traditionnelles, tapas réinventées, tapas gastronomiques, etc.), c'est la convivialité qui résulte de cette approche. «C'est accepté de tous que les convives vont piger dans la même assiette.» Cette mise en commun s'étend même aux mets plus copieux. Dans l'épisode portant sur Valence, on mange la paella à même la poêle. «Et je suis certaine que cette paella était mille fois meilleure que si nous l'avions mangée dans des assiettes individuelles!»

#### Cuisine d'avant-garde

El Bulli, le temple de la cuisine moléculaire où officie le grand Ferran Adrià, trône au sommet des listes de type «best of» depuis quelques années. Josée di Stasio a pour sa part choisi de rendre visite au chef Juan Mari Arzak, du restaurant Arzak, également un abonné des listes et heureux détenteur de trois étoiles Michelin depuis 1989. «La cuisine d'avant-garde, ce n'est tellement pas mon style, mon approche; mais ça m'intéresse quand même, dit la grande vulgarisatrice. Pour moi, c'est de l'art culinaire contemporain. Quand c'est bien fait, poussé, c'est fascinant. On peut avoir l'impression que cette cuisine d'avant-garde est entourée de froideur, mais l'homme que j'ai rencontré était très chaleureux, sans prétention. Arzak travaille avec sa fille, qui a pris la relève du restaurant. C'est une très belle histoire de famille.»

## GOURMAND À LA DISTASIO

## Les bonnes adresses « espagnoles »

DE JOSÉE DI STASIO

JOSÉE DI STASIO NOUS A DRESSÉ UNE LISTE DE COMMERCE ET D'ÉPICERIES FINES À MONTRÉAL OÙ L'ON PEUT TROUVER UNE BONNE SÉLECTION DE PRODUITS ESPAGNOLS.

## ► OLIVE ET OLIVES

Cette boutique spécialisée dans les produits espagnols (60% de son inventaire est espagnol) propose une excellente variété d'huiles, de vinaigres, d'olives et de condiments. On y trouve même le riz bomba à paella.

Quatre succursales, dont la toute première:

1389, avenue Laurier Est, 514-526-8989.

Pour les autres adresses: [www.oliveolives.com](http://www.oliveolives.com)

## ► LA LIBRAIRIE ESPAGNOLE

On y trouve la « paella », qui est le poëlon dans lequel on prépare le mets du même nom, les ramequins à crème brûlée, la musique pour accompagner le tout et bien d'autres produits.

3811, boul. Saint-Laurent, Montréal, 514-849-3383

## ► ARTHUR QUENTIN

On s'y procure les verres Bodega (5\$), que tous les bars à tapas basques utilisent pour servir le vin et l'eau. On s'en sert aussi pour mettre olives, noix, etc. à l'apéro.

3960, rue Saint-Denis, Montréal, 514-843-7513

## ► LA VIEILLE EUROPE

On y dénicher une bonne variété de produits: jambons ibériques, serrano, patanegra ainsi que des fromages espagnols.

3855, boul. Saint-Laurent, Montréal, 514-842-5773

## ► LES DOUCEURS DU MARCHÉ

On s'y rend pour acheter le paprika espagnol de marque Safinter, doux et fort, le piment d'Espelette, la fleur de sel Flor de sal d'Es Trenc de l'île de Majorque (naturelle ou parfumée aux olives noires, etc.) et le riz bomba à paella.

Marché Atwater (rez-de-chaussée), 514-939-3902

## ► FOUVRAC

On s'y rend également pour le paprika Safinter, le piment d'Espelette et la Flor de sal d'Es Trenc.

1451, avenue Laurier Est, 514-522-9993

## ► FROMAGERIE DES NATIONS

Point de vente du riz bomba à paella et du piment d'Espelette.

3535, autoroute 440, Laval, 450-682-3862

## IDÉES RECETTES



## TORTILLA DE PATATAS DE PILAR ROVIRA

## INGRÉDIENTS (6 À 8 PORTIONS)

- > 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- > 4 pommes de terre pelées et coupées en petits dés
- > 1 oignon haché
- > 4 œufs battus
- > Sel

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et ajouter l'huile. Lorsque celle-ci est bien chaude, mettre les pommes de terre et l'oignon, puis saler. Cuire à feu doux-moyen de 15 à 20 minutes en brassant de temps en temps. Enlever l'excédent d'huile.
2. Dans la poêle, écraser les pommes de terre à la fourchette. Ajouter les œufs et mélanger. Laisser cuire jusqu'à ce que la tortilla soit prise. Poser une assiette sur la poêle puis retourner la tortilla. Glisser celle-ci dans la poêle et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Laisser tiédir avant de servir. En Espagne, on sert la tortilla avec de la mayonnaise.
3. Variantes: remplacer les pommes de terre par des artichauts, des asperges, du jambon, du chorizo, etc. Ajouter un fromage de son choix: cheddar, chèvre, gruyère, bleu, etc.



## BLOODY MARY (OU CÉSAR) AU PIMENT D'ESPELETTE

## INGRÉDIENTS (1 PORTION)

- > Glace concassée
- > 1 oz de vodka
- > 1 giclée de sauce Worcestershire
- > 250 ml d'un bon jus de tomate ou de Clamato
- > Raifort préparé au goût
- > Jus de citron ou de lime
- > Piment d'Espelette
- > Bâtonnet fin de céleri

## PRÉPARATION

1. Dans un shaker ou un pichet, mélanger tous les ingrédients, bien brasser et « espeletter ».
2. Servir immédiatement dans un verre et ajouter un bâtonnet de céleri ou une tranche de citron ou de lime.



NOTE: Vous pouvez également casser les œufs sur la pipérade sans toutefois les mélanger, cela afin d'obtenir des œufs pochés plutôt que brouillés.

## PIPÉRADE À L'IBAÏONA D'EDITH BAROU (Recette basque)

## INGRÉDIENTS 4 PORTIONS

- > 1 kg (2 lb) de tomates ou 796 ml (28 oz) de tomates en conserve, égouttées
- > 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 oignon coupé en dés
- > 1 gousse d'ail écrasée
- > 2 piments verts cubanelles (doux) ou poivrons rouges ou jaunes, coupés en dés
- > 6 œufs
- > Piment d'Espelette
- > 4 tranches de jambon de Bayonne ou autre jambon cru (facultatif)
- > Pain de campagne croustillé
- > Sel et poivre du moulin

## Préparation

1. Émonder et épépiner les tomates. Couper en cubes et réserver.
2. Dans un faitout ou une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 10 minutes. Ajouter les piments et les tomates, assaisonner et laisser cuire 25 minutes à découvert.
3. Au dernier moment, ajouter les œufs, mélanger et cuire à feu doux comme pour des œufs brouillés. Lorsque la pipérade est cuite, assaisonner avec le piment d'Espelette et vérifier l'assaisonnement.
4. Servir la pipérade accompagnée de jambon et de pain de campagne croustillé.



NOTE: vous trouverez de vrais ramequins à crème catalane (ou crème brûlée) à la Librairie espagnole ou dans certaines boutiques spécialisées dans les articles de cuisine. Ces ramequins ont la particularité d'être plutôt bas, soit environ 2,5 cm (1 po) de hauteur, et font environ 10 cm (4 po) de diamètre.

## CRÈME CATALANE DE NURIA GIRONÉS, DU RESTAURANT CA L'ISIDRE, À BARCELONE

## INGRÉDIENTS (6 À 8 PORTIONS)

- > 1 l (4 tasses) de lait
- > 1 bâton de cannelle
- > Le zeste d'un citron
- > 8 jaunes d'œufs
- > 60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
- > 175 ml (3/4 tasse) de sucre
- > Sucre pour caraméliser
- > Ustensile: torche pour gratiner (qui se trouve dans les commerces spécialisés)

## Préparation

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la cannelle et le zeste de citron. Retirer du feu et laisser infuser 15 minutes.
2. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule au fouet jusqu'à ce que les jaunes soient blanchis. Verser le lait chaud sur le mélange de jaunes d'œufs et mélanger rapidement pour éviter que les œufs ne cuisent.
3. Mettre dans la casserole et cuire à feu doux en remuant constamment, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Filtrer avec une passoire fine et verser dans des ramequins. Laisser tiédir puis réfrigérer pour refroidir complètement jusqu'au moment de servir.
4. Avant le service, couvrir le dessus des crèmes catalanes de sucre et faire caraméliser à l'aide d'une torche ou d'un fer à gratiner (pour la crème brûlée).

GOURMAND

# Bilan harmonique 2008

QUELLE ANNÉE! LA DÉCOUVERTE, LA RECHERCHE ET LA COMPRÉHENSION HARMONIQUES AYANT ÉTÉ PLUS QUE JAMAIS AU COEUR DE MON TRAVAIL EN 2008, J'AI EU LE GRAND PRIVILÈGE D'Y CONSACRER PRATIQUEMENT TOUT MON TEMPS.



FRANÇOIS CHARTIER  
VINS ET METS  
COLLABORATION SPÉCIALE

Entre quelques voyages exploratoires (Barcelone, Bordeaux, Chicago, Québec) et de nombreux repas dans les restaurants de cuisine d'avant-garde (tous à mes frais, tant les voyages que les repas!), sans compter des journées entières à plonger dans des ouvrages scientifiques, sur la piste des particules alimentaires, et nos repas quotidiens où il y a toujours place à l'essai harmonique, ce millésime a été dans la continuité d'un renouveau créatif débuté véritablement en 2006. Le moment est donc venu de jeter un regard dans le rétroviseur de 2008, afin de mieux poursuivre cette quête harmonique en 2009. Dès janvier 2008, après une fin d'année 2007 plutôt fructueuse en matière de recherches harmoniques dans l'univers des particules alimentaires, donc des molécules aromatiques qui composent la structure physique des aliments et des vins, j'ai décidé de vous livrer, dans *La Presse*, mes premiers résumés de recherche sur ce sujet. La première piste aromatique à ouvrir la voie, en 2008, à cette nouvelle science harmonique aura été celle des chauds et sensuels parfums de la cannelle.

Ses différents principes actifs participent à sa signature aromatique et, comme pour tous les aliments, permettent de concevoir des pistes harmoniques de recettes plus précises et plus justes que par le passé, tout en défrichant de nouvelles avenues harmoniques avec les vins. Pour preuve, le beau frisot vécu avec l'irrésistible Pinot Noir Kim Crawford 2006 Marlborough, Nouvelle-Zélande (21,75 \$; 10754244) – le 2007 actuellement en magasin est de même profil.

Juteux, éclatant et délicieux, aux tanins tendres et frais, égrainant de longues saveurs de cerise noire et d'épices douces (cannelle, muscade), faisant ainsi un malheur avec un poulet rôti au sésame et aux cinq épices. Il faut savoir que la lignine contenue dans le pinot noir est particulièrement riche en aldéhyde cinnamique, principe actif de notre épice douce. Ceci explique cela!

Puis, au fil des mois, ce fut au tour de nombreux ingrédients d'être décryptés, et ainsi me livrer leurs secrets, dont le fameux clou de girofle. Il faut savoir que l'eugénol, la principale molécule aromatique du girofle – il signe aussi l'identité du boeuf grillé, du basilic thaï, des asperges rôties, du malt, donc de la bière et du scotch, et de la mangue –, est aussi l'un des plus importants principes actifs dans l'univers des vins.

Il est engendré à la fois par les précurseurs d'arômes contenus dans la peau de certains raisins (mencia et tempranillo), ainsi que par la partie ligneuse d'autres cépages (grenache, gewürztraminer, mencia) et par le chêne des barriques dans lesquelles les vins séjournent. Et ce, plus intensément dans les futailles d'origine américaine, encore utilisées, entre autres, en Espagne (Bierzo, Jumilla, Ribera del Duero, Rioja) et dans l'élevage du bourbon et de certains scotchs.

L'un des vins qui, en 2008, ont exprimé le mieux ce principe aromatique et permis un accord parfait, est sans contredit la nouvelle

## Les percées en gastronomie moléculaire, de plus en plus utilisées, sont à la portée de tout un chacun.

étoile espagnole qu'est le Pétalos 2006 Bierzo, Descendientes de J. Palacios, Espagne (24,50 \$; 10 551 471) – le tout en fruit et en éclat 2007, actuellement disponible, est encore meilleur, étant né d'un très grand millésime pour le nord de l'Espagne. Un rouge, à base de mencia, tout en chair, aux courbes sensuelles, aux tanins présents, mais presque enrobés, à l'acidité fraîche et aux saveurs pulpeuses de bleuets, de framboise, de violette, de girofle et de café. Il a ainsi réussi une vibrante union avec un chili de Cincinnati fumant et étonnant de simplicité, rehaussé d'une bonne pincée de clou de girofle, qui recèle les mêmes principes actifs que ce Bierzo.

Dans l'univers du chocolat noir, grandement exploré en 2008, il y a eu deux étonnantes rencontres liquides avec un carré de ganache de chocolat noir parfumé au basilic. Les principes actifs du basilic sont de la famille des anisées, comme pour la menthe, et vont de pair avec ceux des vins de sauvignon blanc de vendanges tardives, comme

l'exotique et moelleux Sauvignon Blanc Late Harvest Errazuriz 2006 Chili (13,45 \$; 519850).

Mais ce genre de vin blanc liquoreux ne trouve habituellement pas son chemin harmonique avec la puissance du chocolat noir. Ici, pourtant, le basilic a donné la harmonique avec la précision d'un accordeur de piano, permettant une véritable liaison parfaite. L'aventure du thé aura aussi permis un lien magique entre ce choco-basilic et un thé vert aux parfums anisés/végétaux, comme le Gyokuro Tamahomare (Japon), aux notes puissamment anisées de cerfeuil et de menthe.

Enfin, je pense avoir réussi en 2008 à vous démontrer que les principes émanant des résultats des recherches en gastronomie moléculaire, de plus en plus utilisés en cuisine par les chefs et les cuisiniers en herbe, sont à la portée de tout un chacun. Pour preuve, une simplissime recette de pâtes au chorizo cuites dans le vin rouge (avec portobello, ail, piments et romarin), que je me suis amusé à vous harmoniser, à la suite de la présentation faite par Véronique Cloutier lors d'un passage à l'émission *À la di Stasio*.

En changeant l'eau de cuisson des pâtes par un autre liquide – du vin rouge –, je vous faisais remarquer que, sans le savoir, notre Véro nationale avait usé du même genre de réflexion auquel s'adonnent les chefs et les chercheurs lors de recherches scientifiques en gastronomie moléculaire... Les pâtes devenues rouges par la cuisson au vin rouge (le même vin que celui que vous servez), et aussi plus savoureuses que si elles avaient été cuites dans l'eau, étaient ainsi en symbiose avec un vin rouge tout aussi original, composé d'un rarissime cépage, du nom de monica, comme le Perdera Argiolas 2006 Monica di Sardegna, Italie (15,35 \$; 424291) – le plus nourri 2007, actuellement en succursales, est aussi à privilégier. Voilà, en quelques concepts, un regard sur l'identité harmonique de 2008, et, inévitablement, sur celle en continuité de 2009, mais toujours plus précises et plus justes, pour votre plus grand plaisir harmonique!

.....

François Chartier est l'auteur du nouveau guide des vins et d'harmonies avec les mets *La Sélection Chartier 2009*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions via son blogue ([www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca)) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

L'un des vins qui, en 2008, a le mieux exprimé le principe de l'eugénol est sans contredit la nouvelle étoile espagnole qu'est le Pétalos 2006 Bierzo, Descendientes de J. Palacios

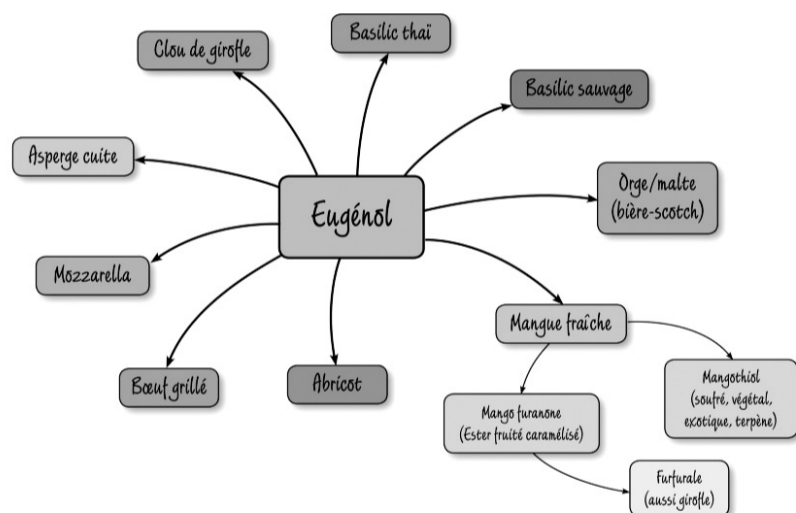


ILLUSTRATION FRANÇOIS CHARTIER

Un graphique harmonique de l'eugénol, mis au point par François Chartier. L'eugénol est la principale molécule aromatique du girofle – et signe aussi l'identité du boeuf grillé, du basilic thaï, des asperges rôties, du malt, donc de la bière et du scotch, et de la mangue –, et est aussi l'un des plus importants principes actifs dans l'univers des vins.



PHOTO JOEL SAGET, AGENCE FRANCE-PRESSE

Issu d'une famille modeste, Joël Robuchon règne aujourd'hui sur 16 restaurants qui totalisent 24 étoiles Michelin.

## JOËL ROBUCHON

# Le cuisinier du siècle

DOMINIQUE SCHROEDER  
AGENCE FRANCE-PRESSE

Surnommé le « cuisinier du siècle » par la presse gastronomique, Joël Robuchon, qui détient le record absolu de 24 étoiles Michelin dans le monde, avait été tenté par une semi-retraite en 1996 avant de revenir aux fourneaux et de se constituer un empire.

« J'ai envie d'une cuisine de vérité », confiait le chef, 63 ans, il y a quelques jours au *Figaro*, en annonçant la prochaine ouverture d'un nouveau style de restaurants, plus populaires. Celui qui compte trois établissements triple étoilés dans son escarcelle (à Las Vegas, Tokyo et Macao) affirme s'ennuyer dans certains trois étoiles aux « prix ahurissants ».

D'origine modeste – père maçon, mère au foyer –, cet homme invariablement vêtu de noir, aux yeux clairs et à la voix douce, ne se destinait pas à la cuisine. C'est au petit séminaire qu'il y prend goût, en aidant les religieuses à préparer les repas.

En 1960, il est commis au Relais de Poitiers, localité où il est né 15 ans auparavant. Puis c'est le « grand voyage » des Compagnons du Tour de France, le titre de Compagnon en 1966 et

une devise qui va comme un gant à ce perfectionniste: « L'homme doit se réaliser par son travail. » Il s'y emploie avec acharnement et accumule les distinctions, dont celle de Meilleur Ouvrier de France en 1976.

En 1981, Joël Robuchon ouvre le restaurant Jamin, à Paris. C'est le point de départ d'une ascension foudroyante: il obtient sa première étoile dès 1982 et décroche la récompense suprême, les trois étoiles, seulement deux ans plus tard.

Son credo: « la maîtrise de l'alliance des saveurs des meilleurs produits. » « C'est vraiment ce qu'il y a de plus beau dans la cuisine », dit alors ce cuisinier exigeant, qui confesse son admiration pour des chefs comme Jean Delaveyne et Alain Chapel.

Après Jamin, c'est dans son « Restaurant Joël Robuchon », avenue Poincaré, que le chef livre sa célèbre purée de pommes de terre et autres plats emblématiques comme la gelée de caviar au chou ou le gratin de macaronis aux truffes, céleri et foie gras.

Mais deux ans plus tard, en 1996, coup de tonnerre: à 51 ans, il claque la porte de ce trois étoiles qualifié par la presse anglosaxonne de « meilleur du monde ». Ce père de deux enfants explique

qu'il ne veut pas mourir d'une crise cardiaque due au stress, comme certains de ses prédécesseurs.

Il reste conseiller pour la marque Fleury-Michon, activité qu'il exerce depuis 1987, conseille le restaurant parisien Laurent, se lance dans une émission de télévision.

Familier du Japon depuis 1976, Joël Robuchon y ouvre plusieurs établissements au fil des ans. Il explique au *Figaro* y avoir « été saisi par le virus de l'esthétique. Plus j'avance, plus je me dépouille ».

Il faudra attendre 2003 pour qu'il retrouve le chemin des fourneaux en France, mais pas celui de la haute gastronomie. Son « Atelier de Joël Robuchon » n'a rien à voir avec le « trois étoiles » de l'avenue Poincaré: les clients, assis autour d'un grand comptoir, avec vue sur les produits et la cuisine, dégustent une cuisine « simple mais avec des produits exceptionnels ».

« L'époque a changé, le consommateur recherche une cuisine moins sophistiquée, une adresse où l'on mange bien et où il y a de l'ambiance », explique alors le chef.

Le succès est rapide, et le concept décliné ailleurs: à Londres, New York, Las Vegas, Tokyo, Hong Kong. Il règne aujourd'hui sur 16 établissements et la moitié de ses 24 étoiles sont des tables asiatiques.

## J'AI TESTÉ

### UN RAFRAÎCHISSEUR DE VIN

Disponible sur le marché depuis quelques mois, le rafraîchisseur de vin Ravi permet de rafraîchir rapidement les vins blancs ou rouges. L'appareil fonctionne en faisant circuler le vin dans un serpentin préalablement refroidi au congélateur. On peut ainsi gagner aisément de 5 à 10 degrés de fraîcheur sans altérer le goût du vin. Avec un peu d'expérience, on peut même ajuster la température en contrôlant le débit du rafraîchisseur.

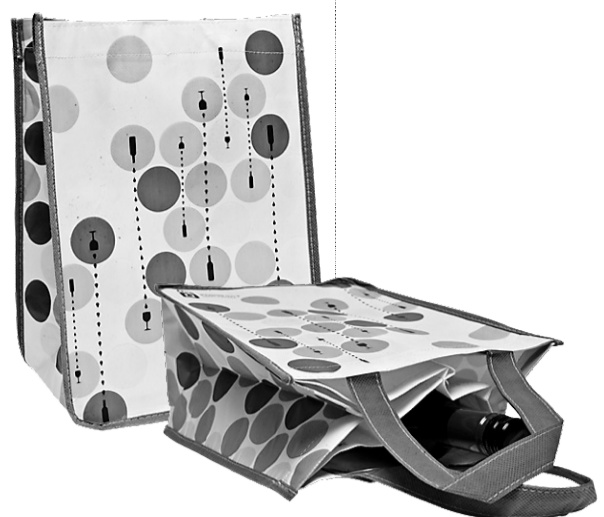
Disponible dans les boutiques où l'on vend des accessoires de cuisine au coût de 49,95\$.



### LES NOUVEAUX SACS DE LA SAQ

La SAQ a retiré ses sacs à usage unique le 31 décembre et les clients doivent avoir leurs propres sacs ou se procurer les sacs réutilisables de la SAQ, disponibles en succursale au coût de 0,75 \$ chacun (pour le format de quatre bouteilles). Un format six bouteilles est disponible au coût de 1\$. Ces sacs, dotés de cloisons séparatrices, sont faits de matières recyclées et sont recyclables. La SAQ s'engage à remplacer gratuitement ces sacs s'ils deviennent inutilisables.

Des sacs de coton fabriqués au Québec seront aussi bientôt disponibles au coût de 3,95\$.



# Une pluie d'étoiles!



JACQUES BENOÎT  
DU VIN

Le Québec fait des merveilles avec ce si bon fruit qu'est la pomme. En voici trois exemples, tous trois... percutants, histoire de commencer l'année en beauté.

D'abord, un moussoux, à savoir le **Crémant de glace mousseux 2006 Tête de Cuvée**, de la Cidrerie du Minot, de couleur vieil or et aux bulles très fines, dont l'effervescence est obtenue naturellement, notent ses producteurs.

Cidre de glace dont la teneur en alcool reste bien raisonnable (9%), son bouquet, qui associe des arômes de pommes fraîches et cuites, a de quoi ravir le plus... blasé des amateurs.

Absolument savoureux, sucré et goûteux sans excès, avec un après-goût qui persiste un long moment, on a là un produit remarquable, à servir bien frais soit à l'apéro, soit « avec une mousse de foie de volaille », ou encore avec une « tarte » aux fruits, soulignent ses producteurs. Excellent (46 caisses).

**S, 10977211, 29\$ la demi-bouteille, ★★★, 18/20, \$\$\$\$\$, 2009.**

Goûté côte à côte avec le précédent, le **Cidre de glace 2006 Du Minot des Glaces**, de la même maison, vieil or également, se présente avec un bouquet un peu plus ample, mais semblable (pommes fraîches et cuites). Et la bouche suit, bien sucrée, encore là sans excès, avec des saveurs insistantes et quelque chose de tartrique (l'acidité) en fin de bouche. Superbe lui aussi. À boire avec « le foie gras et les fromages affinés », ou encore en digestif. Bref, de quoi être ébloui dans les deux cas (73 caisses)!

**S, 10977202, 15,50\$ les 200 millilitres, ★★★, 18,5/20, \$\$\$\$\$, 2009-2013?**

Dégusté tout de suite après, le Réserve 1859 Domaine Pinnacle, « un mélange de cidre de glace et d'eau-de-vie de pommes », qui est élevé en fûts de chêne, et vendu dans un coffret de bois, complétait le tableau. Très coloré, un peu brunâtre, son bouquet, plutôt discret, complexe, ses saveurs très relevées, et sucrées, sa teneur en alcool (16%) – tout cela fait de ce produit également fort origi-



nal une boisson remarquable, à servir par exemple avec les fromages ou en digestif. Chapeau (61 caisses)...

**S, 10850156, 40,50\$ les 500 millilitres, ★★★, 18,5/20, \$\$\$\$\$, 2010?**

Restons-en (une fois n'est pas coutume) à des produits sucrés, tel le Vin de glace 2005 Riesling Mission Hill, de Colombie-Britannique, tout aussi coloré que les cidres de glace de la Cidrerie du Minot, au bouquet large, presque trop mûr, très fruits confits et fruits secs, avec des arômes rappelant quelque chose comme la citrouille cuite. Et, en bouche, onctueux, dense, éminemment sucré (252 grammes de sucre résiduel!), à boire impérativement en digestif (66 caisses).

**S, 10674033, 60\$ les 375 millilitres, ★★★, 16,8/20, \$\$\$\$\$, 2009-2011.**

### Des portos

De retour depuis peu (ce n'est donc pas un nouveau millésime), le LBV 2000 Pocas, riche en couleur, et au bouquet de fruits noirs, d'une pureté exemplaire, est un de ces late bottled vintage de style traditionnel (non filtré), très serré en bouche, plein d'éclat, distingué, parfaitement buvable dès maintenant, et qui en même temps peut tenir la route encore plusieurs années. Magnifique, et sans aucun doute le meilleur rapport qualité-prix en portos LBV (121 caisses).

**S, 603480, 22,60\$, ★★★<sup>1/2</sup>, 17,5/20, \$\$<sup>1/2</sup>, 2009-2015.**

Naturellement beaucoup plus cher, le Vintage 2003 Taylor Fladgate, qu'on voit déjà avec grand plaisir, d'un pourpre-grenat à peu près opaque et véritable velours liquide, au bouquet ample, profond, à dominante de petits fruits noirs (mûres, cerises noires, etc.), allie pour sa part puissance et élégance, ce qui en fait un vin d'anthologie dont on se délectera encore dans de nombreuses années. Très grand vintage, et dont, je le précise, j'ai fait état précédemment, mais il y a de cela plusieurs années (175 caisses).

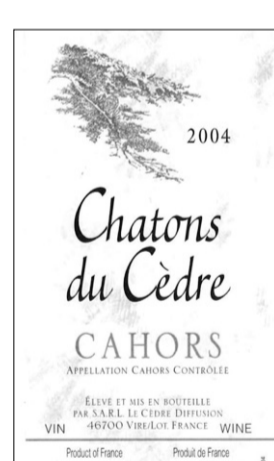
**S, 10455383, 143\$, ★★★<sup>1/2</sup>, 19,5/20, \$\$\$\$\$, 2009-2029.**

De son côté, le **Vintage 1970 Graham's** (une folie à faire!) montre à quel point les grands portos millésimés vieillissent admirablement! Après 38 ans, ce vin d'une couleur passablement tuilée, mais qui n'a rien de déclinant, offre un bouquet complexe, séduisant, aux notes de fruits rouges et comme de raisins rouges secs. Avec une bouche harmonieuse, tout à fait à la hauteur, et à l'après-goût persistant. Le très grand charme. Incroyable (56 caisses)...

**S, 882902, 335\$, ★★★, 18,7/20, \$\$\$\$\$, 2009-2016?**

Mais, sans doute aurais-je pu le noter plus généreusement...

## LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Le Malbec, principal cépage de l'appellation Cahors, donne dans ce vignoble des arômes avant tout de fruits noirs, auxquels s'ajoutent bien souvent des notes rappelant l'encre noire et la truffe. Vin toujours honnête, le Cahors 2004 Chatons du Cèdre, à la robe pourpre foncé, élaboré avec principalement du Malbec (80%) et du Merlot (20%), offre ainsi un bouquet de bonne amplitude, de fruits noirs, plutôt unidimensionnel cependant, mais dans lequel on détecte de ces nuances d'encre et de truffes, quoique peu marquées. Plus que moyennement corsé, ne manquant pas de chair, c'est un vin assez tannique, et même austère, tout d'un bloc, mais sans doute capable de tenir la route malgré son prix doux.

**C, 560722, 13,05\$, ★★<sup>1/2</sup>, \$<sup>1/2</sup>, 2006-2011.**

# Le vin français redoute 2009

AGENCE FRANCE-PRESSE

**BORDEAUX** — Alors que les exportations de vins ont souffert en novembre des effets de la crise financière, la filière viticole, au terme d'une année 2008 marquée par une production historiquement faible, redoute le pire au premier semestre 2009 sur le front commercial.

« En octobre et novembre, on a enregistré pratiquement un arrêt des affaires », affirme Renaud Gaillard, délégué général adjoint de la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (Fevs).

Comme tous les acteurs de l'économie, le secteur viticole, touché depuis la fin de l'été, voit ses exportations chuter alors que près de 40% de la production française est vendue à l'étranger. Un ralentissement inquiétant alors que l'export compensait jusqu'ici la baisse de la consommation nationale.

« L'absence de visibilité de nos clients à court et moyen termes fait qu'ils ont arrêté toute commande en novembre

en attendant de voir quel était le rythme de consommation de leurs produits. Cela touche l'ensemble des produits », souligne M. Gaillard.

En valeur, les exportations de vins et spiritueux devraient rester stables en 2008, après une année 2007 record, grâce à un premier semestre porté par la commercialisation des grands crus de Bordeaux millésime 2005, aux prix très élevés. Elles seront en revanche en fort recul en volumes concernant le vin.

« Depuis septembre ou octobre, on constate une forte volonté de déstockage de la part de nos clients », confirme Georges Haushalter, président de l'Union des maisons de Bordeaux, le syndicat des négociants bordelais.

### Les grands crus touchés

Le ralentissement des commandes touche d'abord les « grands crus, qui sont des vins plus destinés à être stockés » mais n'épargne pas « le vin de consommation plus courante », relève-t-il.

En Bourgogne, « toutes les gammes de prix sont touchées par cette baisse, notamment au Royaume-Uni où le vin de Bourgogne est très implanté », rapporte Michel Baldassini, président délégué du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB). « Le marché national reste stable », précise-t-il.

« On a bien senti que la clientèle faisait des économies, le vin est un produit superflu mais je pense que personne n'aura l'idée de fêter la fin de l'année sans une bouteille de vin sur sa table », se rassure Thierry Saint-Cyr, viticulteur à Anse (Rhône) et secrétaire général du Comité permanent du Beaujolais.

Les fêtes ne bouleverseront toutefois pas le bilan 2008, les fournisseurs ayant passé leurs commandes depuis plusieurs mois, selon les professionnels interrogés par l'AFP. Ils redoutent surtout 2009 dont les premiers mois s'annoncent, selon eux, comme les plus difficiles en raison de l'attentisme général.



PHOTO JUAN MEDINA. REUTERS

Les ventes de vin français ralentissent surtout dans les marchés étrangers.

## GOURMAND

## Une caverne russe à Montréal

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANTS

Il faisait froid. Une tonne de neige venait de tomber sur Montréal et rendait la circulation à peu près aussi simple que le parcours de Michel Strogoff jusqu'en Sibérie. Et Noël apportait dans son sillon toutes sortes de tracas prêts à être arrondis par une gorgée de vodka...

C'est ainsi que j'ai abouti à La Caverne, sur le chemin de la Côte-des-Neiges, un restaurant russe recommandé par deux russophones adorables qui m'avaient promis que j'y trouverais de quoi nourrir mes explorations gustatives des cultures nordiques.

Et effectivement, j'ai été comblée.

Installé dans un demi-sous-sol, tout près du chemin Queen-Mary, La Caverne est un lieu de retrouvailles pour la communauté russe montréalaise et on le sent dès qu'on y met le pied. Le proprio est là, discute en russe avec des copains. Des convives arrivent et saluent tout le monde. Parfois en russe. Parfois en français ou en anglais.

L'atmosphère est très conviviale.

À une table, un jeune Russe a invité tout un groupe de copains à partager sa table. On dirait des étudiants d'origines diverses, venus de l'Université de Montréal, juste à côté. Un peu plus loin, un groupe de jeunes Russes discute entre eux sans sourire trop souvent, les cheveux en mohawk et le maquillage lourd.

On est lundi soir et on dirait que la fête est sur le point de lever. Imaginez les vendredis et les samedis, quand on y fait de la musique et que ça chante !

Au menu, les plats sont costauds et savoureux.

Le borscht, la typique soupe au chou et à la betterave qui lui donne une jolie teinte rose, réchauffe et calme l'appétit, surtout quand on y trempe un peu de pain noir légèrement beurré. On



Le restaurant La Caverne est un lieu de retrouvailles pour la communauté russe de Montréal.

aurait pris avec un petit peu plus de crème sure, mais peu importe, il en reste dans le petit pot qu'on nous a donné avec les blinis.

Crêpes légèrement sucrées servies farcies avec de la viande ou un mélange de pommes de terre et de champignons, ces classiques russes sont en effet servis avec de la crème sure et une sauce rouge épicée, à base de tomates et de piment vert. On dirait de la salsa venue du pays de Tolstoï. Tous ces ingrédients combinés, la crêpe molle, la viande, la crème, la sauce, font qu'à chaque bouchée une complexité de textures et de saveurs nous invite à recommencer.

Le menu – écrit en français, en anglais et en russe – nous apprend

qu'un des plats typiques d'un repas russe est la salade. Salade verte avec vinaigrette, salade de hareng et betterave, salade de carottes... Sur le menu, elles sont présentées selon leurs couleurs. Celle aux carottes est donc la salade orange, fraîche et bien vinaigrée. La salade au hareng est rose et crémeuse et réunit le goût salé du poisson mariné et la douceur teintée d'amertume de la betterave, le tout lié par un peu de crème. La salade grise, quant à elle, est une salade de champignons marinés bien salée et très parfumée par d'exquises épices mystérieuses qui ont probablement quelque chose à voir avec le carvi ou les grains de coriandre.

En plat principal, nous avons

essayé le golubtsi, des feuilles de chou farcies à la viande et au riz, qui se sont avérées un peu décevantes, probablement parce que les feuilles de chou étaient amplement trop cuites, voire molasses. En revanche, les manty, de gros raviolis farcis au boeuf et à la citrouille et cuits à la vapeur, que l'on déguste encore et toujours avec de la crème sure et de la sauce rouge, étaient savoureux et dodus.

Les amateurs de dumplings de la tablee ont aussi été ravis par les pelmeni, de gros raviolis farcis au boeuf et au porc, assaisonnés d'un peu d'ail et d'oignon, de persil et de poivre, qui se commandent par assiette de 15, 20 ou 25, selon qu'on est affamé ou pas.

On aurait pu aussi choisir le poulet à la Kiev, les vareniki (pelmeni version ukrainienne), un bol d'okroshka (une soupe froide)... Il faudra y retourner. Et alors on commandera aussi les blinis aux cerises pour le dessert, avec extra crème sure, parce que le gâteau au miel, lui, était un peu sec.

## LA CAVERNE

5184A, chemin de la Côte-des-Neiges, Montréal, 514-738-6555  
www.pogrebok.da.ru

> **Prix** : évidemment, tout dépend de la quantité de vodka que l'on finit par boire, mais pour la nourriture, on s'en sort facilement pour une vingtaine de dollars par personne. Tous les prix sont sur le menu que l'on peut lire sur le site web. www.pogrebok.da.ru

> **Carte des vins** : il y a du vin de la maison mais la carte tourne surtout autour de la vodka, dont on propose plusieurs marques, servies en différents formats. On peut aussi prendre de la Boréale en fût ou de la bière russe, quand il y en a.

> **Genre** : restaurant russe familial très relax qui vire à la fête les vendredis et samedis soirs.

> **Décor** : fausses pierres sur les murs, animaux empaillés – incluant une tête d'ours et une autre d'original – et peaux sur les murs, tables de bois et chaises bistro.

> **Service** : pas immensément souriant mais très gentil et étonnamment efficace : le soir où nous y sommes passés, il n'y avait qu'une seule personne au service.

⊕ L'impression d'être ailleurs qu'à Montréal.

⊖ Il n'y avait plus de bière russe quand nous y sommes allés...

On y retourne ? Oui, un vendredi ou un samedi, pour la musique !

## Les AGRUMES font leur frais

Mettez un zeste de fantaisie dans votre assiette

RICARDO

NOUVEL AN CHINOIS  
22 PAGES  
de recettes et de traditions

DOSSIER GOURMAND  
pour diabétiques

Soupes et sandwichs  
nos duos parfaits!

MENU ITALIEN EXPRESS  
Cuisiner de l'entrée  
au dessert en  
30 minutes!

DÉCOUVREZ • EXPÉRIMENTEZ • SUCCOMBEZ



EN KIOSQUE MAINTENANT

Cuisinez avec Ricardo en semaine à 11h sur les ondes de Radio-Canada.

ABONNÉS DE LA PRESSE

Obtenez 10 % de rabais  
cyberpresse.ca/privilèges

CLUB PRIVILÈGES

LES ÉDITIONS  
GESCA



RADIO-CANADA  
TÉLÉVISION



Rue Beaubien, en plein cœur de la Petite-Patrie, le café Cubano sert un café noir bien corsé à la façon de l'île.

## Vol direct pour Cuba

ROBERT BEAUCHEMIN

## SUR LE POUCE

COLLABORATION SPÉCIALE

Celui-là, on ne sait pas si on doit l'appeler par son nom officieux, le café des Cubains comme on dit dans le coin, ou le Dos Leches (les deux laits?) comme il est inscrit sur la vitrine principale. On ne sait pas non plus s'il est tenu par des Cubains : la jeune et très gentille serveuse est colombienne, et le reste de la brigade semble être d'un peu partout en Amérique latine. Ce qui n'est pas plus mal.

En tout cas, dans ce petit café de quartier, ouvert toute la journée sans interruption; on peut traîner avec son ordinateur (c'est ce que font plusieurs clients), ses potes, un livre ou des journaux, un jeu d'échecs et même une voisine en attendant la fin de son lavage dans une buanderie voisine. C'est que nous sommes dans un quartier résidentiel – entendez : des gens vivent ici.

Et on le sent dès qu'on s'installe, il y a une ambiance de copinage tout à fait charmante et sympathique. Selon la combinaison d'individus, de climat, de degré d'ensoleillement, ça donne souvent des moments d'intenses émotions. Qui a dit que c'était disparu de notre ville? Ce café pourrait être un lieu de rendez-vous de latinos, il pourrait y régner un doux désordre où fusent la salsa et les cris d'enfants. Or, c'est tout le contraire qu'on éprouve ici, c'est calme, la musique est bien choisie (on s'y attendait) et c'est plutôt bon.

De jour, on vous nourrit avec des grillades accompagnées de riz et de haricots, parfois de salade, ou encore de plats de viande dont le choix varie de jour en jour; c'est votre choix pour un modeste 9\$. Il y a des petites douceurs pour accompagner le café (délicieux et bien corsé, façon cubaine) et vous sortez de là avec un sourire, content d'avoir trouvé l'un de ces cafés qui n'ont pas cédé à la

tentation de la franchise, de la mauvaise qualité ou des décors bidon, créés en série quelque part à Seattle par une équipe de designers industriels. Ici, l'ère des vieux cafés vaguement hippies a de belles années devant elle.

## CAFÉ CUBANO

168, rue Beaubien Est  
514-658-1464

On y retourne? Oui, si le système de chauffage est ajusté... à la hausse.

⊖ Quand il y a du monde, c'est un peu lent.

⊕ L'accueil. On ne dit pas ça souvent dans ces pages, mais quand on est reçu dans un établissement modeste, avec un sourire jusque-là, et ce, malgré la recession, la tempête, le froid, un incendie majeur tout à côté, que cela serve de leçon à tous les lieux de divertissement où vous êtes reçu comme un intrus ou pire, avec indifférence.