



CHARTIER
SANDWICHS AU HOMARD
NOUVEAU GENRE PAGE 4

RESTO
CASSE-CROÛTE
SUPERSTAR
PAGE 8

FÊTE DES MÈRES

FESTIN À QUATRE MAINS



Beaucoup de chefs doivent leur amour de la gastronomie à leur mère, mais peu font carrière derrière les fourneaux avec elle. Emmanuel Desjardins a grandi dans les cuisines de L'Eau à la bouche, le restaurant de sa mère, Anne. Après avoir longtemps hésité à porter lui aussi la toque, le fils cuisine aujourd'hui avec sa mère à la célèbre adresse de Sainte-Adèle. Pour la fête des Mères, nous leur avons demandé de préparer un festin à quatre mains.

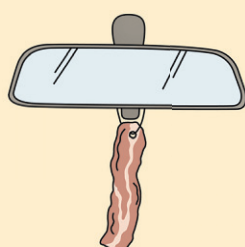
À LIRE EN PAGES 2 ET 3.



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

W

23% des hommes considèrent le bacon comme leur odeur préférée.



Découvrez tout sur la bouffe sur **WIKIBOUFFE.ca**

Encyclopédie • Recettes • Techniques

GOURMAND

DE MÈRE EN CHEF

Anne Desjardins n'a jamais célébré la fête des Mères. Pas le temps. Quand on a un restaurant, le deuxième dimanche de mai est généralement l'un des plus occupés de l'année. Du genre que l'on termine sur les rotules, en ne rêvant que d'une chose: un bon lit douillet. Mince consolation: depuis quelques années, elle passe à tout le moins la journée avec son fils en cuisine. Au restaurant L'Eau à la bouche, dans les Laurentides, la relation mère-fils prend un sens résolument gourmand. Telle mère, tel fils, tels chefs!



VIOLAINE BALLIVY

Emmanuel Desjardins est tombé dans la cuisine comme Obélix dans la potion magique, lorsqu'il était gamin. Il n'avait que 5 ans quand sa mère Anne a décidé de troquer sa carrière de géographe pour ouvrir le restaurant gastronomique L'Eau à la bouche, à Sainte-Adèle, au-dessus duquel la famille a habité jusqu'à tout récemment. Enfant, il faisait ses devoirs sur le bord du comptoir avec, en toile de fond, le bruit des casseroles qui s'entrechoquent et les effluves du pain fraîchement sorti du four ou de son plat préféré, le veau au roquefort. Si bien des chefs avouent avoir été influencés par leur mère, rares sont ceux qui ont grandi dans les jupes d'une cuisinière aussi talentueuse.

Dans ces conditions, la voie d'Emmanuel semblait toute tracée. Pourtant, jusqu'à 25 ans, Emmanuel n'aura jamais démontré le moindre intérêt pour le métier. «J'ai connu l'envers de la médaille tout de suite, le fait que ni Noël, ni Pâques, ni la Saint-Valentin, ni aucune fête d'ailleurs, n'existent parce qu'il faut toujours travailler, explique-t-il. C'est un métier très, très exigeant.» Il aura fallu le regard extérieur d'un ami pour lui faire changer d'idée, à une époque où il voguait sans passion d'un boulot à l'autre. «C'est quoi ton problème? Ta mère est l'un des meilleurs chefs du Québec, tu as une chance unique, prends-la!»

Certes, mais être fils de chef ne suffit pas à le devenir. «Si tu veux venir dans ma cuisine, il va falloir que tu survives à la brigade de cuisiniers», lui a d'abord dit sa mère. «Peu importe que tu sois mon fils, pour le client, il faut que ça soit bien fait. Il faut que tu ailles faire tes classes.»

Emmanuel Desjardins a donc commencé au bas de l'échelle – à la mise en place des assiettes, à la préparation des entrées froides, etc. – en étudiant à l'école hôtelière, avant d'être finalement intégré à la brigade. Ce n'est que six ans plus tard qu'il obtiendra son poste de sous-chef et deviendra le bras droit d'Anne.

Aujourd'hui, la complicité entre les deux est épatante, et ils donnent tout son sens à l'expression «cuisiner à quatre mains». Quand l'un a une idée, l'autre l'aide à la mettre en pratique. Ils testent, goûtent, critiquent et élaborent ensemble les nouvelles recettes du menu, qui change chaque saison en fonction des récoltes. Ils connaissent leurs forces et leurs faiblesses. Et même si Emmanuel dirige depuis l'automne dernier le service de restauration de l'Académie laurentienne, à Val-Morin, il continue d'épauler sa mère deux à trois soirs par semaine. «Il est plus doué que moi, meilleur en cuisine maintenant. Moi, j'ai appris sur le bord du comptoir. Lui, il est allé à l'école, il est plus rapide et plus efficace», dit Anne avec fierté.

«Ma mère cuisine d'instinct, comme une artiste, moi,

Aujourd'hui, la complicité entre les deux est épatante, et ils donnent tout son sens à l'expression «cuisiner à quatre mains».

je me base sur les techniques», complète le fils. C'est ainsi que lorsqu'Anne a eu l'idée d'une crème brûlée au foie gras, c'est Emmanuel qui a surmonté le défi technique de sa réalisation sans moule.

Les deux cultivent la même philosophie – favoriser le meilleur du terroir québécois – qui a permis à Anne Desjardins de bâtir sa



PHOTOS ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE

réputation de pionnière de l'évolution de la gastronomie québécoise au début des années 90. Elle a été l'une des premières, sinon la première, à mettre au menu de la caille, de la pintade ou du foie gras d'ici plutôt qu'importés

bons produits congelés avec le climat qu'on a au Québec. Il suffit de les apprêter en tenant compte qu'ils n'ont pas les mêmes propriétés que des frais», dit-elle.

Plus qu'un savoir-faire, «ma mère m'a appris à réinventer les produits d'une récolte à l'autre tout en gardant une certaine simplicité», note Emmanuel. Quand je fais des haricots, ce n'est pas l'assaisonnement qui doit primer, mais le goût du haricot!»

Mère ou patron?

Reste que les deux chefs ne sont pas toujours d'accord, loin de là! Emmanuel Desjardins vient à peine de déposer quelques feuilles d'hémérocalles dans une assiette que sa mère les enlève. «Tout ce que tu fais doit avoir une utilité. Si tu mets quelque chose dans l'assiette qui ne sert à rien, c'est de trop!» lui rappelle-t-elle. «Oui, mais là, il manque quelque chose», riposte le fils. Mets, remets, déplace, change d'assiette: le résultat final satisfera les deux





toques, même si c'est encore Anne, la chef, qui aura eu le dernier mot. La délicate fleur de pensée qu'elle a placée est on ne peut plus locale (son jardin!), est jolie ET comestible. « Ce n'est pas dur de travailler avec sa mère, affirme Emmanuel, mais il faut faire la différence entre le moment où elle est ma mère et le moment où elle est chef. »

Anne, dont la mère n'aimait pas cuisiner – « Je suis chef parce que je suis gourmande et que j'aime faire plaisir aux autres » –, ne s'attendait pas à ce que l'un de ses deux fils suive ses traces. « Je voulais que mes enfants apprennent à bien travailler, en y consacrant toute leur intelligence. En faisant ça, on peut devenir un bon cuisinier, mais aussi devenir super bon dans tout ce que l'on aime. » Pas de doute: à 61 ans, avant d'être chef, Anne est encore avant tout une mère.

FRAISES, GELÉE D'ÉRABLE, MERINGUE ET CHANTILLY

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- > 250 ml de fraises coupées en deux
- > 200 ml de sirop d'érable
- > Jus de citron
- > 1 pincée de cinq-épices chinois
- > 125 ml d'eau
- > 3 feuilles ou 1 sachet de gélatine gonflée dans un peu d'eau froide
- > 200 ml de crème à fouetter 35 %
- > Quelques meringues (les vôtres ou celles de votre pâtissier favori)

PRÉPARATION

1. Verser sur les fraises 3 c. à soupe de sirop d'érable, les épices et quelques gouttes de jus de citron. Mélanger, puis réserver au froid.
2. Porter à ébullition 125 ml de sirop d'érable et 125 ml d'eau, retirer du feu et y dissoudre la gélatine. Verser dans un plat creux, laisser prendre au réfrigérateur quelques heures, puis couper en dés de 1 cm de côté.
3. Fouetter la crème 35 % avec 2 c. à soupe de sirop d'érable. Réserver au froid.
4. Émietter grossièrement les meringues.
5. Au moment de servir, répartir les fraises dans six verrines, puis alterner les couches de cubes de gelée d'érable, de crème fouettée et de morceaux de meringue.

RECETTES

SALADE D'ASPERGES ET DE CREVETTES NORDIQUES, MAYONNAISE AU THÉ DES BOIS

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- > 8 asperges vertes
- > 8 asperges blanches
- > 4 radis émincés
- > 2 oignons verts émincés
- > 2 c. à soupe de graines de tournesol rôties
- > 4 œufs de caille
- > 200 g de crevettes nordiques fraîches
- > 1 jaune d'œuf
- > 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- > Jus de citron
- > Tabasco
- > 250 ml d'huile de canola
- > 1 c. à thé de feuilles de thé des bois broyées
- > Sel
- > Ciboulette et petites fleurs de pensée pour décorer (facultatif)

PRÉPARATION

1. Fouetter dans un bol le jaune d'œuf avec la moutarde, un peu de sel, quelques gouttes de jus de citron et de tabasco. Bien fouetter, puis ajouter l'huile en versant doucement et lentement. Ajouter le thé des bois lorsque la mayonnaise est montée. Réserver au froid.
2. Pocher les œufs de caille quelques minutes dans une eau frémissante. Réserver sur du papier absorbant.
3. Éplucher les asperges, puis en blanchir la moitié (4 vertes et 4 blanches) à l'eau bouillante salée. Refroidir à l'eau froide.
4. Couper toutes les asperges (cruës et cuites) en biseau. Dans un bol, déposer les asperges, les radis et 1 c. à soupe de graines de tournesol, puis ajouter 1 c. à soupe de mayonnaise au thé des bois.
5. Mélanger dans un bol séparé les crevettes, les oignons verts émincés et 1 c. à soupe de mayonnaise au thé des bois.
6. Déposer le mélange d'asperges et le mélange de crevettes dans des assiettes. Décorer avec le reste des graines de tournesol, les fleurs et la ciboulette.

FILET DE TRUITE, LINGUINES ET JUS MOUSSEUX AUX CAROTTES

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

- > 4 filets d'environ 80 g de truite de Sainte-Agathe-des-Monts (ou autre truite de lac)

SAUCE ET LINGUINES DE CAROTTES

- > 2 tasses de jus de carotte (maison ou du commerce)
- > 1 c. à soupe de beurre
- > 1 échalote hachée
- > 3 c. à table de gingembre frais râpé
- > 250 ml d'hydromel Cuvée de la Diable, de la maison Desrochers
- > 1 c. à soupe de baies d'argousier (ou jus de citron)
- > Sel et tabasco
- > 3 g d'agar-agar

LÉGUMES

- > 4 carottes épluchées et coupées en rubans (avec un économe)
- > 1 gousse d'ail épluchée
- > 1 c. à soupe de gingembre râpé
- > 12 pois mange-tout émincés (ou un autre légume de saison: asperges, crosnes de fougère, haricots verts ou petits pois)
- > 1 c. à soupe de beurre
- > 1 pincée de lécithine de soya (facultatif)
- > Décoration: baies d'argousier, quelques brins de ciboulette, pousses de carotte ou de pois

PRÉPARATION

1. Blondir l'échalote dans une petite casserole avec une noix de beurre. Ajouter le gingembre émincé, les baies d'argousier et l'hydromel, puis faire bouillir 5 minutes. Ajouter le jus de carotte, réduire de moitié et passer au chinois. Saler et réserver. Prélever 1 tasse de ce liquide pour préparer les « linguines »: porter à nouveau à ébullition le liquide et y dissoudre l'agar-agar en fouettant. Laisser bouillir 2 à 3 minutes, verser dans un plat creux, puis réfrigérer quelques heures. Couper ensuite la gelée au couteau en longs « linguines » orangés.
2. Cuire rapidement les rubans de carotte, les pois mange-tout, le gingembre et les baies d'argousier dans un peu d'eau et de beurre. Égoutter soigneusement après la cuisson. Saler, puis réserver au chaud.
3. Déposer, côté peau, les filets de truite dans deux poêlons antiadhésifs, dans un peu d'huile. Saler, puis cuire sur feu vif à l'unilatérale (d'un seul côté). Éteindre le feu après 2 ou 3 minutes de cuisson. Couvrir.
4. Juste avant de servir, préparer la sauce en faisant mousser à main le reste du jus de carotte assaisonné d'une pincée de lécithine de soya (facultatif).
5. Disposer dans des assiettes chaudes les linguines de carotte, les légumes et les filets de truite. Décorer de baies d'argousier, de ciboulette ou de pousses de petits pois ou de carotte.

GOURMAND

VINS ET METS

FRANÇOIS CHARTIER

COLLABORATION SPÉCIALE



LA RECETTE

Lobster rolls
«umami»

INGRÉDIENTS

- > La chair de deux homards, cuite et coupée en dés
- > 125 ml (1/2 t) d'épinards fondus et refroidis
- > 60 ml (1/4 t) de pois verts
- > 15 ml (1 c. à soupe) d'œufs de mulot (le poisson!)*
- > 125 ml (1/2 t) de mayonnaise maison
- > Le jus de 1/2 citron
- > 3 oignons verts ciselés finement
- > Sel, poivre
- > Baguette fraîche
- > *Facultatifs; peuvent aussi être remplacés par des œufs de poisson volant ou de truite.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement et en garnir la baguette.

VARIATION PAPILLES FULL UMAMI

Ajouter aux ingrédients précédents:

- > 1/2 barquette de shiitakes émincés, sautés au beurre et refroidis
- > Quelques copeaux de parmesan

Vous pouvez aussi déposer sur le dessus des sandwichs quelques shiitakes sautés et quelques copeaux de parmesan, question d'être encore plus umami!

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



LES HARMONIES

La saison du homard des îles commence. Saviez-vous que les classiques et très tendance *lobster rolls* sont une bonne source d'umami? Cette «cinquième saveur», découverte au début du XX^e siècle au Japon, se traduit par de la «présence» et de l'«expressivité» en bouche. Elle crée aussi un effet de synergie sur les arômes des aliments, auxquels elle donne plus d'éclat, plus de présence et plus de persistance.

Puisque nous sommes déjà sur la piste umami, pourquoi ne pas ajouter au *lobster rolls* d'autres ingrédients de même nature? C'est ce que nous avons fait avec l'ajout d'épinards et de pois verts dans cette version. Et tandis qu'on y est, pourquoi ne pas aussi y aller d'une variation *full umami*? C'est ce que nous vous proposons en fin de recette avec l'ajout de shiitakes et de parmesan.

En ce qui a trait aux liquides, pour faire la paire avec l'umami, on peut miser sur certaines bières brunes extra-fortes ainsi que des vins blancs de régions ou de pays chauds, élevés sur lie en barrique de chêne, comme c'est généralement le cas des chardonnays du Nouveau Monde ainsi que des blancs du Midi à base de cépage roussanne, marsanne ou grenache blanc.



PHOTOS BERNARD BRAULT, LA PRESSE

1 Chardonnay Coldstream Hills 2010

Yarra Valley, Australie
29,30 \$ (472605) ★★★1/2 \$\$ 1/2
CORSE

La Yarra Valley, avec la zone de Geelong, est le microclimat austral parfait pour le chardonnay ainsi que pour le délicat pinot noir. Ses coteaux, à proximité de la mer, permettent au chardonnay d'exalter ses parfums les plus fins. De ces conditions et du savoir-faire de James Halliday, célèbre critique de vins australiens et fondateur de ce domaine en 1985, où il est maintenant consultant (Southcorp Wines a acquis le domaine en 1996), il résulte des vins marqués habituellement par une signature plus proche de l'Europe que du Nouveau Monde, tout en étant bien sûr porteurs du gène umami des chardonnays australiens. Pour preuve, ce 2010, très noisette, amande grillée, arachide grillée et beurre, texturé mais frais, ample mais longiligne, plein mais sans lourdeur.

2 Eisbock de l'Alchimiste

Bière extra-forte, microbrasserie
L'Alchimiste, Joliette

(vendue en épicerie et chez
les dépanneurs spécialisés)
9,5% ★★★1/2 CORSE

Littéralement une bière de glace! C'est que le type Eisbock résulte de la congélation de la bière, dont on retire la glace pour ne conserver que la matière riche en sucre et en arômes. Il en résulte une bière aux parfums percutants et complexes de sauce soya, de cacao, de rhum brun, de champignons cuits et de Bovril qui rappellent les aliments très riches en umami. Parfaite pour accompagner notre sandwich fait avec des shiitakes et du parmesan. Elle est d'une présence unique en bouche, pleine et sphérique, certes un brin sucrée, mais harmonisée à souhait par une amertume qui bride l'ensemble. Comme c'est une bière d'hiver, les quantités actuelles sur le marché risquent d'être un peu limitées, mais la recherche en vaut la peine.

3 Nages Réserve blanc 2010

Costières de Nîmes, R. Gassier, France
15,30 \$ (427609) ★★ \$1/2 MODÉRÉ

Un assemblage rhodanien, à 60% de grenache blanc et 40% de roussanne, deux cépages qui créent la synergie aromatique recherchée avec le homard. Aromatique, fine, florale et fruitée, aux notes de fleur d'oranger et d'abricot, cette cuvée 2010 se montre d'une bouche coulante et satinée, engageante, sans être aussi prenante et texturée que les millésimes passés. Ce vin demeure très agréable et à la hauteur de sa réputation. Surtout ne pas le servir froid afin qu'il s'exprime pleinement, tant au nez qu'en bouche – le froid anesthésie l'impact de l'umami du vin et des aliments de notre recette.

AU MENU



BIÈRE

Cuvée houblonnée V
d'À la fût

FRUITÉE À SOUHAIT

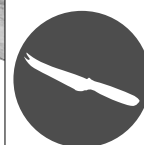
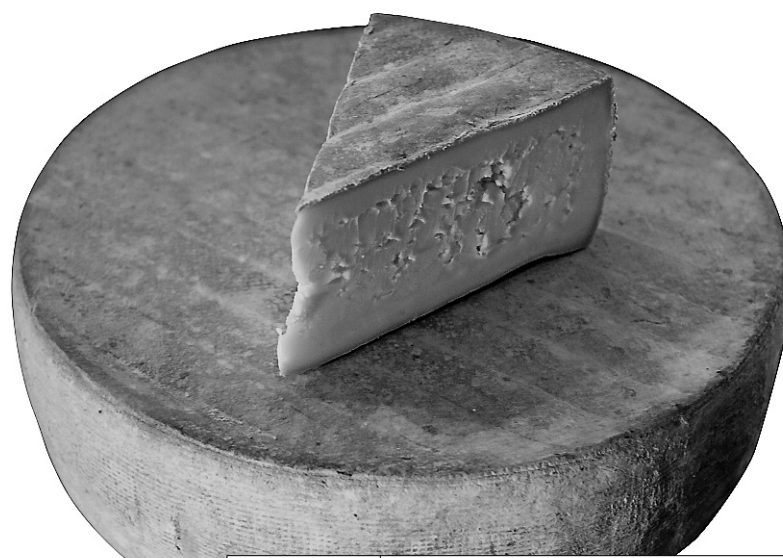
Avec sa Cuvée houblonnée V douce et relativement légère, À la fût, de Saint-Tite, offre une bière originale dont le goût ne dépassera pourtant pas les habitués de la Saint-Ambroise Pale ale, de McAuslan. Comme quoi les microbrasseurs ne sont pas toujours à la recherche de cette saveur inédite ou de cet ingrédient secret... Dorée et limpide, cette Cuvée houblonnée V sent bon la levure et le houblon. C'est très fruité. Le goût, un équilibre timide de céréales, d'herbes et de l'amertume du houblon, est à peine plus prononcé que celui de la populaire pale ale montréalaise. Pour arriver à ce résultat, les brasseurs d'À la fût se sont inspirés d'un type de bière allemande appelé Hopfenweisse, dont le goût est à mi-chemin entre une bière de blé et une ale anglaise. Les Allemands semblent aimer leur bière douce et pas trop alcoolisée, pour qualifier de bière forte un produit faisant 5,7% de taux d'alcool...

4/5

Alain McKenna, collaboration spéciale



PHOTO ALAIN MCKENNA, COLLABORATION SPÉCIALE



FROMAGE

Tomme à Rudy

UN PETIT NOUVEAU

«Ce fromage est le dernier-né de la ferme Ducret, à Saint-Basile-de-Portneuf. Tout comme les autres créations de Rudy Ducreux, il traduit pleinement le terroir dont il est issu. Le troupeau est nourri exclusivement d'herbe et de foin de la ferme et les fromages sont faits à base de lait cru provenant exclusivement de ce troupeau. Seulement 20 têtes fournissent un lait qui, année après année, remporte le prix du meilleur lait du Québec. Avec sa croûte fleurie blanche et sa pâte semi-ferme, la Tomme à Rudy dégage des arômes de champignons et de lait frais. Ce fromage, reflet du terroir québécois, est à (re) découvrir sans tarder!»

UNE SUGGESTION D'ANNIE TALBOT,
Yannick fromagerie, Saint-Jérôme

PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Des vins à prix doux



JACQUES BENOIT
DU VIN

Le prix moyen de la bouteille de vin vendue dans le réseau de la SAQ — 405 succursales, plus 399 agences, c'est-à-dire les épicerie autorisées à vendre elles aussi des vins commercialisés dans les succursales de la SAQ — s'élève à l'heure actuelle à 15,40\$.

Au-delà de ce chiffre, et encore davantage dans le cas d'un prix supérieur à 20 \$, le consommateur qui s'offre pareille bouteille se trouve, pour ainsi dire, à franchir une barrière psychologique...

N'empêche, et c'est le plus surprenant: peu importe la tranche de prix, les ventes continuent à augmenter, à la fois en volume et en valeur!

Ainsi, les ventes de vins coûtant de 17,50\$ à 19,95\$ ont progressé en valeur de 40 % au cours du dernier exercice financier de la société d'État (2011-2012), signale son porte-parole Renaud Dugas.

Autre chiffre éloquent, et unique exception: seuls les vins les moins chers ont vu leurs ventes diminuer, notamment ceux dont le prix joue de 10 \$ à 12,45\$, avec une baisse à la fois en volume (-2,9%) et en valeur (-1,3%).

Autrement dit, le consommateur est disposé à acheter des vins plus chers qu'auparavant.

«Il y a une montée en gamme, les gens connaissent de plus en plus le vin, ils sont vraiment curieux», note Renaud Dugas.

Néanmoins, les produits commercialisés sous la barre des 20\$ conservent, à l'évidence, pour la très grande majorité de la clientèle, un attrait indéniable.

Voici donc, sans autre préambule, un choix de sept rouges coûtant tous moins de 20\$ et qui, malgré tout, possèdent ce qu'il faut pour se mesurer à des vins plus chers.

Histoire, de nouveau, d'être le plus précis possible, les vins sont notés à la fois sur l'échelle d'une à cinq étoiles et sur 100.

Par ailleurs, à noter que la SAQ a commandé 420 caisses additionnelles du très beau Chablis 2010 La Vigne de la Reine (23,50\$,★★★★), que beaucoup de consommateurs n'ont pu récemment se procurer, parce qu'il en restait peu.

Côtes du Roussillon 2010 « Les Sorcières », 18,35\$ (11016016), ★★★, \$\$, 2012-2013
Très joli vin rouge du

Languedoc-Roussillon, au bouquet... direct, tout en fruit, moyennement corsé, aux saveurs de fruits rouges, velouté, et au charme certain. Élevé en cuves, il est fait à 50% de Syrah et à 50% de Grenache et de Carignan. 80 sur 100. 14,5% (192 caisses).

Marcillac 2011 Domaine du Cros, 13,90\$ (743377), ★★1/2, \$1/2, 2012-2013

Vin rouge du Sud-Ouest (France), d'«une sympathique rusticité» selon le *Nouveau guide des vins de France*, de Jacques Orhon, avec par conséquent quelque chose... d'un peu sauvage, très coloré sans qu'il soit opaque, et qui, au nez, associe fruits rouges et noirs, tout en donnant l'impression de tout juste sortir de la cuve de fermentation! De demi-corps, tannique, un peu astringent, il est, lui aussi, fidèle à son style habituel. Fait de Fer Servadou uniquement, il est élevé pendant quelques semaines en cuves d'acier inoxydable. 75 sur 100. 12,5% (138 caisses).

Cahors 2009 Château Eugénie, 13,90\$ (721282), ★★1/2, \$1/2, 2012-2015

D'une couleur soutenue, nettement plus que moyennement corsé, tannique, assez carré, c'est un vin rouge qui, en même temps, ne manque pas de caractère, le bouquet, d'un bon volume, de fruits noirs, étant pour l'instant tout d'un bloc. 80% Malbec et 20% Merlot, l'élevage se faisant en cuves. 77 sur 100. 13,5% (76 caisses).

Navarra 2007 Dignus Magana, 17,15\$ (864660), ★★★, \$\$, 2012-2015

Moins coloré que d'autres, son beau bouquet, de petits fruits noirs surtout, est épicé (le bois), mais sans excès. Et la bouche suit, relativement corsée, avec des tannins fermes, serrés, qui le rendent un brin austère. Très bon. 50% Tempranillo, 25% Merlot et 25% Cabernet Sauvignon, avec élevage en fûts de chêne français. 80 sur 100. 14% (66 caisses).

Alto Colchagua 2009 Koyle Reserva, 19,25\$ (11639061), ★★★, \$\$, 2012-2015

Vin chilien, de Syrah, et élevé en fûts de chêne français, richement coloré, son bouquet, au boisé de qualité, et tout en étant marqué par une très légère nuance rappelant la feuille de tomate, ne manque pas d'attraits. Nettement plus que moyennement corsé, ses tannins sont serrés, et l'après-goût persiste un bon moment. 60% de ce vin est élevé en

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Barolo 2007 Fontanafredda

Les tannins souvent très fermes, et même durs, des Barolos, sont susceptibles de décourager certains consommateurs. Celui-ci, qui figure au répertoire général, est d'accès beaucoup plus facile. Rouge clair, son bouquet, nuancé, de fruits rouges, avec des nuances comme de noix, rappelle même un peu... le bourgogne. Ne manquant pas de corps, on retrouve en bouche les mêmes arômes de petits fruits rouges, sur des tannins bien présents, quoique dépourvus d'agressivité. Savoureux. 100% Nebbiolo, et élevage en foudres de chêne de Slavonie et de France. 86 sur 100. 14% (2020 caisses). 32\$ (20 214), ★★★1/2, \$\$\$1/2, 2012-2015.

fûts de chêne français. Mis en vente dans le cadre de la parution du récent numéro de *Cellier*. 81 sur 100. 14% (250 caisses).

Frankland River 2010 Riesling Alkoomi, 19,65\$ (11034151), ★★★, \$\$, 2012-2017

Vin blanc de Riesling, d'Australie, l'un des secrets les mieux gardés de ce lointain pays. Assez peu coloré, il brille par son bouquet, net, très typé Riesling australien, relevé par une nuance évoquant un peu l'odeur de la jute. Sec, de corps moyen, la fin de bouche est ferme. Très bon. 82 sur 100. 11,8% (150 caisses).

Coteaux du Languedoc 2010 Terrasses du Larzac Les Vignes Oubliées, 25,65\$ (11460651), ★★★1/2, \$\$\$, 2012-2015

Très beau vin rouge du Languedoc, de Grenache et de Syrah, d'un des

meilleurs viticulteurs de ce vignoble — Olivier Julien —, au bouquet large, harmonieux, discrètement épicé (le bois). La bouche, corsée, bien en chair, aux saveurs surtout de fruits noirs, est bâtie sur des tannins gras, bien enrobés. 20% de ce vin est élevé en fûts. 85 sur 100. 14,5% (106 caisses).

Alicante 2011 Laderas El Sequé, 13,25\$ (10359201), ★★★, \$1/2, 2012-2014

Vin rouge espagnol, toujours fidèle à lui-même, et d'un rapport qualité-prix remarquable. Très coloré, quasi opaque, son bouquet, de fruits rouges et noirs, avec des nuances rappelant les prunes, s'impose par son ampleur. La bouche suit, dense, avec du corps et de l'éclat, sur des tannins présents quoique sans rugosité. 70% Mourvèdre, ou Monastrell selon la terminologie espagnole, avec 30% de Cabernet Sauvignon et de Syrah, l'élevage étant fait en fûts de chêne français. Impeccable. 80 sur 100. 14% (680 caisses). ↓



PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE

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

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

SUR LAPRESSE.CA
D'autres notes de dégustation à lire sur www.lapresse.ca/benoit

À NOTRE GOÛT

Les fous de poisson de Rosemont

NATHAËLLE MORISSETTE

Des Îles-de-la-Madeleine à Rosemont, Stéphane Vigneau et Didier Dumont, véritables gentlemen-poissonniers, ont non seulement rapporté de leur patelin air salin et bonne humeur, mais également beaucoup de produits qui font la renommée de ce coin de pays, comme les buccins (communément appelés bourgots), le poisson fumé et la viande de phoque.

Fou des Îles, nom de leur poissonnerie sise rue Beaubien, dans le quartier Rosemont-La Petite-Patrie, va tout à fait de pair avec les deux associés qui ont pris possession de l'endroit en février de cette année. Fous, ils le sont un peu, surtout lorsqu'ils s'emballent en parlant de leurs produits, qu'ils n'hésitent pas à faire goûter à leur clientèle. Au comptoir, l'amateur de poisson y trouvera certainement ce qu'il cherche: saumon, morue, truite, turbot, crevettes... Mais il y a plus. Les fameux buccins qui baignent dans l'eau salée, les moules au hareng fumé ou la viande de phoque, préparée en merguez, en terrine ou en rillettes, ne sont que quelques exemples des produits vendus par ces deux mordus de la pêche.

Ceux qui feront un saut à la poissonnerie le dimanche pourront goûter aux acras de morue, aux crevettes au curry ou encore au *fish'n chips*, tous

préparés sur place par le chef Samuel Renaud. Outre les poissons et les fruits de mer, Stéphane Vigneau, qui vient de Havre-Aubert, et Didier Dumont, un Breton d'origine qui a vécu plusieurs années aux Îles, se sont donné comme mission de faire la promotion des produits typiquement madelinots, comme les fromages Pied-de-Vent et Tomme des demoiselles ou des caramels faits avec de l'eau saline. Et depuis cette semaine, le fameux homard des Îles a fait son arrivée. Quand le goût de la mer se fait sentir...

Fou des Îles
1253, rue Beaubien Est
514-656-1593



**NOUVEL ARRIVAGE
CELLIER**

CAP VERS LE SUD!



**KOYLE RESERVA
2009**

Alto Colchagua, Chili

Frais, gourmand et structuré,
il impressionne!

19,25\$



**MESH
2010**

Eden Valley, Australie

Du sérieux! Sec et net,
avec une belle minéralité.

29,30\$

À DÉCOUVRIR DANS LAPRESSE.CA/VINS

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



La modération
a bien meilleur goût.

EduVinoCool

18+



GOURMAND

LE NIL BLEU

Motif zébré et parfums entêtés

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE
RESTAURANTS

Les dîneurs montréalais abordent souvent les restaurants «ethniques» à grands coups de clichés: on y sert, pensent-ils, une cuisine vaguement menaçante, parfois indigeste et trop piquante. Ils y vont donc comme ils mangent de l'ail, avec parcimonie et frugalité. Quelques portions annuelles suffisent, merci bien.

Le Nil Bleu possède des vertus, mais il y a comme une altération des sens qui n'est pas due qu'aux épices, plutôt au sentiment qu'on a perdu quelque chose comme une âme.

En un sens, les restos ethniques sont un peu responsables de cet état de fait. En choisissant d'édulcorer leur cuisine pour plaire au plus grand nombre, en usant de produits souvent de qualité inférieure, en négligeant l'ambiance ou en la remplissant d'objets folkloriques souvent poussiéreux, ces restos ne mettent pas toujours leurs œufs dans le bon panier.

C'est un peu ce qui caractérisait ce qui a longtemps été le seul resto éthiopien en ville, le Nil Bleu. Quand il a ouvert ses portes, c'était un lieu étriqué, pas très loin du boui-boui habituel, décoré de lances africaines et de masques tribaux. C'était aussi très exotique, bigarré, et on y apprenait à manger avec la main (la droite), qu'on plongeait – littéralement – au milieu de ragoûts relevés, de sauces de lentilles ou de haricots aux couleurs mordorées, saturées de cardamome et de gingembre. On devait aussi partager les plats avec tous les convives, non pas à la manière libanaise, mais à la manière africaine, c'est-à-dire une seule assiette dans laquelle tout le monde se sert. En outre, on y apprenait à se servir de l'*injera*, un pain singulier fait d'une graminée assez unique à l'Est africain et qui ne contient aucun gluten, légèrement détrempe et enroulé, telles des crêpes épaisses, qui sert à la fois de couvert et de plat puisque les ragoûts se présentent aussi sur une grande crêpe qui occupe tout le fond de l'assiette.

Nous y sommes retournés pour la première fois presque 12 ans plus tard. Déjà, en soi, c'est un exploit, presque un état de survie en cette ère où



Le Nil Bleu est un resto plutôt élégant, d'un somptueux un peu mou, d'allure complètement moderne avec des nappes blanches, des banquettes et, comme seule note africaine un tissu à motifs zèbre qui couvre les chaises.

PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

les restos ouvrent et ferment dans l'année. Et nous soupçonnons fortement que la survivance du Nil Bleu est due à des changements qui ont d'abord servi à séduire plus qu'à effaroucher la clientèle locale. Ces changements sont d'abord esthétiques: le resto

est plutôt élégant, d'un somptueux un peu mou, d'allure complètement moderne avec des nappes blanches, des banquettes et, comme seule note africaine, un tissu à motif zèbre qui couvre les chaises. Le mur menant aux toilettes est couvert d'une sorte

de chute d'eau permanente censée évoquer, peut-être, la jungle.

Au menu, peu de changements notables sinon dans les prix, qui sont devenus ceux d'un resto à la mode.

La maison propose une formule à 25 \$ comprenant quelques entrées suivies d'une assiette à partager. On y trouve une variété de préparations plus ou moins liquides, plus ou moins relevées. Nos choix comprenaient une purée de pois chiches légèrement aigre, une salade bancale et un peu de lentilles braisées en entrée.

En plat, l'*valicha* de bœuf, braisé avec des poivrons dans une sauce au gingembre, le *doro wat*, un ragoût de poulet aux oignons et au *berberé* (un condiment pimenté) servi avec un œuf dur, le *tibbs*, de l'agneau braisé au poivron et au gingembre, et enfin une sorte de tartare de bœuf – le meilleur plat de la soirée – au parfum de beurre fermenté.

Ces plats de viande, sans être trop bavards, sont compliqués, un brin huileux. Seul plat de légumes, des lentilles aux carottes et au curcuma, assez peu relevées au fond.

Tous ces plats se mangent indistinctement à l'aide des rouleaux d'*injera*, dont nous consommons une quantité immodérée.

En un mot, ce Nil Bleu possède des vertus, mais il y a comme une altération des sens qui n'est pas due qu'aux épices, plutôt au sentiment qu'on a perdu quelque chose comme une âme dans ce décor qui convient assez mal à la cuisine.

LE NIL BLEU

3706, rue Saint-Denis
514-285-4628

> **Prix:** Pour un repas copieux, comptez environ 50-60 \$ pour deux personnes. Mais c'est le vin qui fera grimper l'addition: un shiraz sud-africain vendu moins de 15 \$ à la SAQ coûte 9 \$ le verre.

> **Faune:** Très locale, en voyage grâce à l'auberge du dessus ou en couple, s'extasiant devant tant de nouveauté.

> **Service:** Correct, parfois un peu dépassé, aucun visage africain en salle.

> **Vin:** Petite carte, chèrement facturée.

> **Plus:** Effet d'exotisme garanti, et jolie terrasse protégée s'il fait beau.

> **Moins:** Nourriture correcte, sans grande secousse. Une impression que la neutralisation du décor a un peu détourné le côté brut (et si attrayant) de cette cuisine.

> **On y retourne?** Mollement.

UN INDISPENSABLE
EN CUISINE

L'ATELIER DE DANIEL VÉZINA



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

les éditions
LA PRESSE

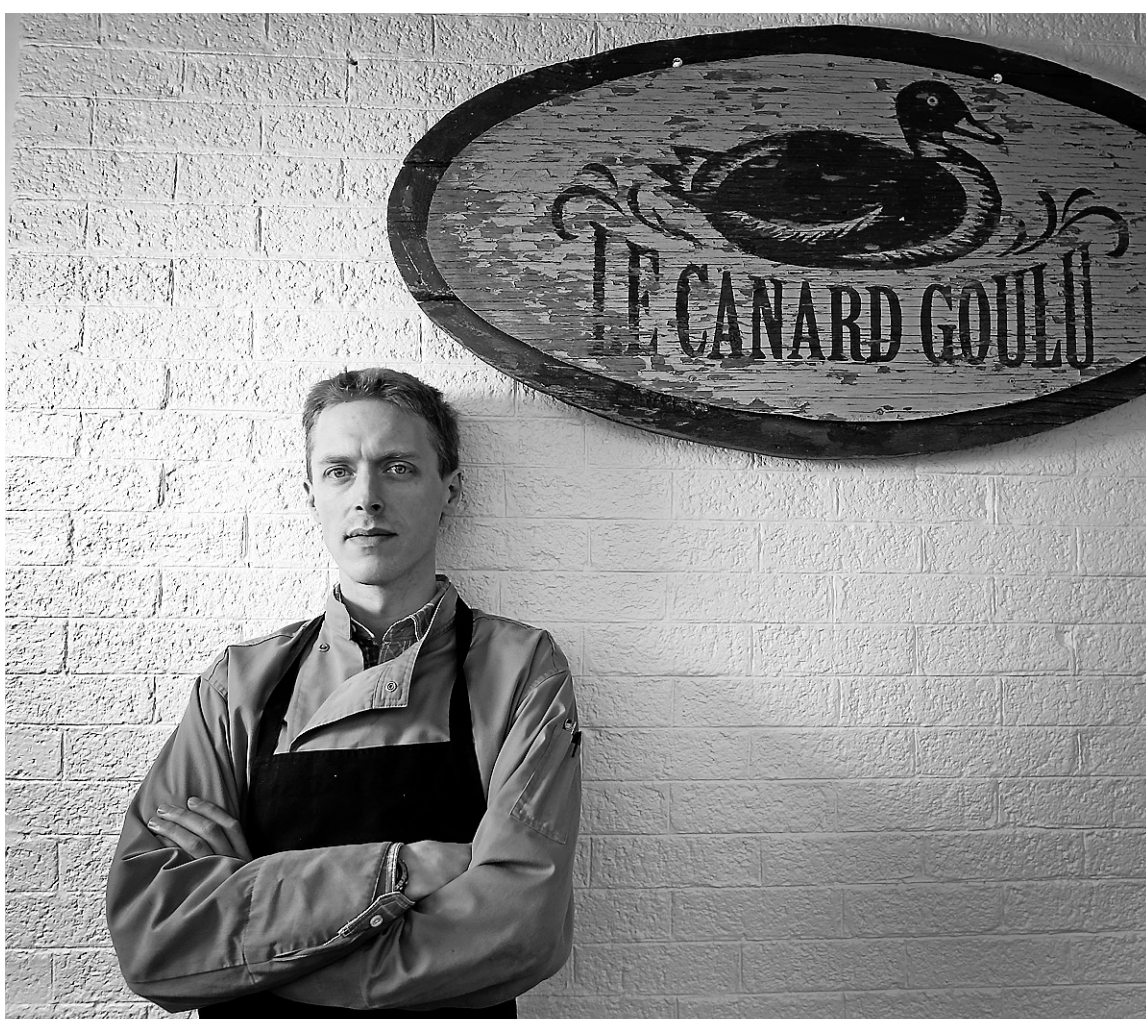
Offert en librairie ou sur
librairie.lapresse.ca

les éditions
LA PRESSE

VOYAGE

PARTONS!

Tous les mercredis et samedis dans
La Presse

PHOTO STÉPHANIE BOIS-HOUDE, COLLABORATION SPÉCIALE LA PRESSE
Restaurant Le canard goulu de Québec.PHOTO MATHIEU BELANGER, COLLABORATION SPÉCIALE LA PRESSE
Martin Guillemette, chef du restaurant Le canard goulu, devant le restaurant de l'avenue Maguire à Québec.

Franchement, canard!

Pendant tout le mois de mai, Martin Guillemette, chef du restaurant de la ferme du Canard goulu, de Québec, réinventera par la bande le surf & turf en intégrant le homard saisonnier à son menu consacré autrement exclusivement au canard de Barbarie et au foie gras. Rencontre avec un pâtissier et des éleveurs qui ont trouvé le bonheur dans le pré!

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
COLLABORATION SPÉCIALE

QUÉBEC — Canard et foie gras: deux produits de luxe qui forment le tandem d'ingrédients incontournables du chef Martin Guillemette, du restaurant de la ferme du Canard goulu, de Québec. Honnêtement, il y a pire pour

un chef que d'avoir un lien aussi direct avec sa matière première!

Cette collaboration a commencé en 2007, quand le chef a été recruté par les deux producteurs, Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage.

Le couple d'éleveurs de canards de Barbarie qui approvisionne les meilleures tables de Québec tenait à l'époque un bistro « tout canard » en formule cafétéria à l'étage de leur boutique de l'avenue Maguire. L'arrivée de « ce créatif à l'esprit ouvert », comme le décrit M^{me} Garneau, a marqué un tournant gastronomique, à prix raisonnable, à la carte de leur établissement. À l'époque, Daniel Pinard, qui anime *Du cœur au ventre*, y tourne une émission qui dirige les projecteurs sur l'étoile montante. L'argument « canard »: une cuillère de crème brûlée de foie gras.

Malgré ce coup de pouce médiatique, ce gars humble garde les pieds sur terre. D'emblée, il avoue qu'il ne se destinait pas à devenir chef. « Très jeune, je faisais moi-même mon macaroni, car je

n'aimais pas grand-chose. Ma mère a été très surprise en apprenant que je me réorientais en cuisine après avoir décroché un diplôme en préparation à l'impression graphique. »

Après l'école et différents boulots en cuisine, Daniel Vézina, à qui il avait envoyé son CV trois ans de suite, l'appelle. « Enfin! » Il est admis au Laurie Raphaël de Québec.

Pour Martin Guillemette, c'est la consécration. Dans le Saint des Saints, le jeune homme gravit les échelons et occupe le poste de chef pâtissier pendant près de trois ans. « J'étais un pâtissier "de fruits", précise-t-il. Aujourd'hui encore, je n'arrive pas à trancher entre le salé ou le sucré. Ma gaufrette de foie gras rappelle mes racines en pâtisserie. »

Auprès du mentor Vézina, il devient ce qu'il considère comme « un autodidacte avec des ressources ». Anecdote qui en dit long sur leur complicité, Daniel Vézina lui a offert un trousseau de départ (poêles, quincaillerie, etc.) quand il a été prêt à devenir chef.

Après le Laurie Raphaël, son autre « université » sera les livres anciens de cuisine qu'il collectionne. Dans sa bibliothèque trônent une édition de 1862 de *La physiologie du goût* de Brillat-Savarin – son « Oxford » – et une première édition du *Larousse gastronomique*.

D'une nature curieuse, ce coureur des bois cueille des crosses de fougère – « J'ai ma talle à Saint-Michel-de-Bellechasse » –, des champignons et du bambou sauvage – « dans ma cour » – qu'il fait macérer dans une émulsion de vinaigre de riz et de sirop de grenadine. « C'est comme un *pickle* acidulé », glisse-t-il. L'idée d'ouvrir une conserverie l'a d'ailleurs déjà titillé. À défaut d'avoir pignon sur rue avec ses petits pots, il empote, en rotation, une vingtaine de variétés de chutneys et de confits vendus à la boutique, boulanges son pain et enfourne ses canelés. Tranché, le petit gâteau bordelais à la vanille et au rhum se transforme par ses bons soins en canapé coiffé de foie gras en terrine ou au torchon.

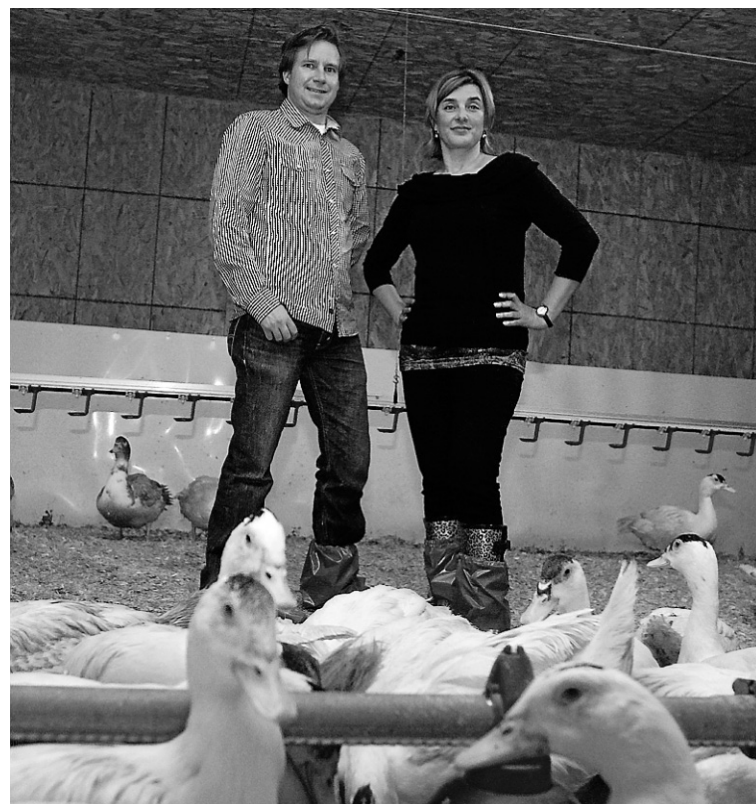
Craint-il de tourner en rond? « Le fait de créer des thématiques me permet de "garder la main" sur les autres produits. »

Tous les vendredis soirs de mai, il déclina homard et foie gras en menu gastronomique de six services. « La saison débute avec du homard de la Gaspésie, puis se poursuit avec celui des Îles-de-la-Madeleine », précise-t-il en indiquant sa préférence pour le second, qui vit en fond rocailloux.

Puisqu'un projet n'attend pas l'autre, le jeune homme finalise sa carte estivale axée sur la décontraction: mini-tournedos de suprêmes de canard grillés, burger avec ketchup de betterave et baie de sureau, « hot duck »...

Et, croyez-le ou non, il s'envolera pour se reposer à Carcassonne, au pays du foie gras et du canard!

Le canard goulu (boutique et restaurant)
1281, av. Maguire, Québec,
418-687-5116
www.canardgoulu.com

PHOTO MATHIEU BELANGER, COLLABORATION SPÉCIALE LA PRESSE
Des jeunes canetons élevés aux installations de l'entreprise Le canard goulu.PHOTO MATHIEU BELANGER, COLLABORATION SPÉCIALE LA PRESSE
Sébastien Lesage et Marie-Josée Gaudreau, propriétaires du Canard goulu.

Du caneton à la table

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
COLLABORATION SPÉCIALE

SAINT-APOLLINAIRE — Un petit crachin tombe sur le rang Bois-Joly à Saint-Apollinaire, près de Québec. Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage, propriétaires de la ferme du Canard goulu, s'y sont installés en 1996. « Au départ, nous étions deux têtes et quatre bras », se souvient la jeune

avocate convertie en productrice de canard de Barbarie. Aujourd'hui, la ferme, qui fêtera son 15^e anniversaire cet été, engage 34 employés et prend soin de 6000 canards, ce qui représente une production de 30 000 canards par année.

Depuis 2003, l'entreprise artisanale, qui possède son propre abattoir à Dosquet, procède chaque lundi à l'abattage de 600 canards sans

risque de contaminations croisées. D'ailleurs, la ferme du Canard goulu est la seule du Québec à livrer le foie gras dans un délai de 24 heures après l'abattage.

En arrivant devant la maternité où reposent des canetons, M. Lesage cogne à la porte pour s'annoncer.

Bienvenue en zone tropicale: la température s'élève à 29 degrés pour baisser progressivement à 16

degrés une fois les volatiles devenus adultes. Jusqu'à 12 semaines, les oiseaux, séparés par groupes d'âge, seront traités comme des « athlètes olympiques ». À la 10^e semaine, l'animal qui a développé son jabot – « sa boîte à lunch » – reçoit deux repas individuellement (à 10 à 12 heures d'intervalle) composés d'une pâte de maïs. « À l'inverse des règles de la méthode Montignac », illustre M. Lesage, en prenant soin d'indiquer que l'opération se fait en suivant le rythme et la courbe de croissance des canards. « Le fait de bien traiter l'animal se traduit par une

chair de qualité », souligne M^{me} Garneau qui appelle à une prise de conscience du travail de l'agriculteur. Du premier jour de l'élevage à la table, résume-t-elle, les producteurs ont la fierté de bien faire les choses. « Même si nos méthodes d'abattage ne sont ni halal ni casher, on a aussi le droit de dire un "merci la vie" laïque à la fin du cycle », conclut Sébastien Lesage.

Site agrotouristique de la ferme du Canard goulu
524, rang Bois-Joly Ouest,
Saint-Apollinaire
418-881-2729

GOURMAND



Le Beuparlant, à Shawinigan.



Dic Ann's, à Montréal

PHOTOS TIRÉES DE MOUTARDE CHOU

MOUTARDE CHOU

LA ROUTE DES PATATES

Emilie Villeneuve et Olivier Blouin sont de fines gueules. Aussi la cuisine de casse-croûte n'était-elle pas la motivation première du livre *Moutarde chou*. Les deux complices souhaitaient avant tout rendre hommage aux gens qui tiennent ces joyaux en voie de disparition, à leur coin de pays et à leurs histoires. Les découvertes culinaires qu'ils ont faites en cours de route n'en furent que plus agréables et surprenantes.

ÈVE DUMAS

Entre le feu vert de l'éditeur et la parution du chouette ouvrage, une année s'est écoulée: « 7000 km, 200 heures d'entrevues, 10 000 clichés... », peut-on lire dans l'introduction. De leurs virées aux quatre coins du Québec, Emilie Villeneuve et Olivier Blouin ont tiré 32 « hommages » et autant de recettes. « Celles-ci sont plutôt anecdotiques », prévient la journaliste. N'empêche qu'elles constituent de précieux documents, voire des « preuves » d'une certaine manière de cuisiner au Québec. Ici, on ne s'excuse pas d'utiliser de la sauce barbecue du commerce, du Jell-O, de la vinaigrette Kraft, du Velveeta et même de la sauce à poutine en poudre.

La collecte d'information n'a pas toujours coulé de source. Il arrivait que le premier contact (téléphonique) soit difficile. « Certaines personnes étaient méfiantes. Elles se demandaient pourquoi on s'intéressait à elles.

est farci. Derrière la mythique mini-chaîne Dic Ann's, il y a une grande histoire d'amour. Derrière l'ouverture de Chez Morasse, à Rouyn-Noranda, en 1969, la mort d'un enfant de 5 ans. Des vies à trimer dur, des rêves réalisés ou brisés, du patrimoine familial passé de génération en génération.

« Olivier et moi, on arrivait pleins de candeur avec nos questions: "Mais pourquoi vous enfermez-vous dans une petite cabane par 42° pour faire de la friture?" Ils nous regardaient comme si on était complètement innocents et répondaient: "Ben, parce qu'il faut que je nourrisse ma famille!" »

Fille d'une prof de cuisine et nièce de la copropriétaire du Toqué!, Emilie était plus habituée aux nappes blanches qu'aux serviettes de papier maculées de graisse de patate. En travaillant à *Moutarde chou*, elle a découvert que ce qu'on qualifie souvent de *fast food* mériterait d'être dégusté avec un peu plus de cérémonie.

« 7000 km, 200 heures d'entrevues, 10 000 clichés... » peut-on lire dans l'introduction. De leurs virées aux quatre coins du Québec, Emilie Villeneuve et Olivier Blouin ont tiré 32 « hommages » et autant de recettes.

Elles pensaient qu'on voulait peut-être ouvrir un casse-croûte ou qu'on était du gouvernement. Mais lorsqu'on repartait, c'était avec les larmes aux yeux, en se serrant dans les bras.»

Il faut dire que des histoires touchantes, *Moutarde chou* en

« Des frites maison, une fois qu'on en mange, ce n'est plus du *fast food*. Éplucher, couper, blanchir, puis frire les patates, ça prend un temps fou. Il y a aussi trois casse-croûtes dont on parle dans le livre qui passent eux-mêmes la viande



PHOTO NINON PEDNAULT, LA PRESSE
« Certaines personnes étaient méfiantes. Elles se demandaient pourquoi on s'intéressait à elles. Elles pensaient qu'on voulait peut-être ouvrir un casse-croûte ou qu'on était du gouvernement », explique Emilie Villeneuve, qui signe, avec Olivier Blouin, *Moutarde chou*.

fraîche à la moulinette chaque jour. Un d'entre eux va jusqu'à utiliser de la viande sans antibiotiques.»

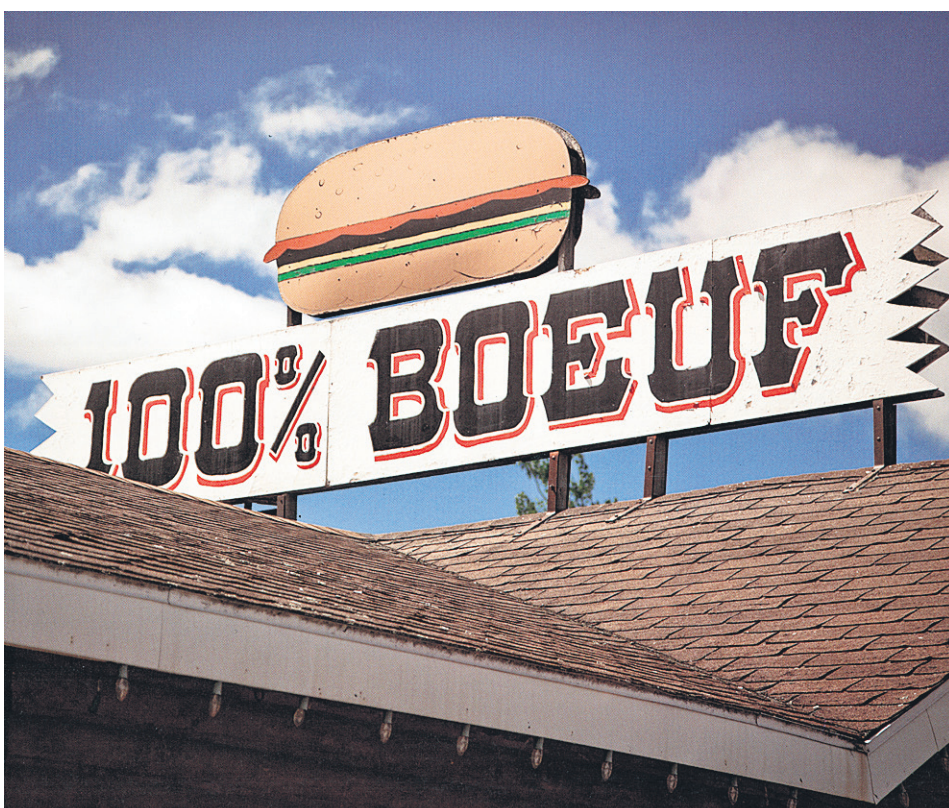
La gastronome est tombée sous le charme du hot-dog Michigan, qui lui était tout à fait inconnu. Elle a également travaillé à sa relation un peu distante avec la poutine – elle n'en avait mangé que trois ou quatre fois dans sa vie.

Olivier, le « visuel », n'en est pour sa part tout simplement pas revenu de l'aspect « raboté » de quelques-unes des bicoques visitées. Le dénominateur commun ?

« Le design le plus standard possible, les matériaux les plus abordables et les plus faciles à trouver sur le marché. Ils ne se cassent pas la tête! explique le photographe-designer, qui travaille pour l'agence Saucier + Perrote Architectes. C'est même arrivé une fois ou deux qu'on veuille laisser tomber parce que, au premier abord, l'endroit était vraiment trop peu inspirant visuellement. Mais les gens étaient tellement accueillants et attachants qu'on finissait toujours par être gagnés. »

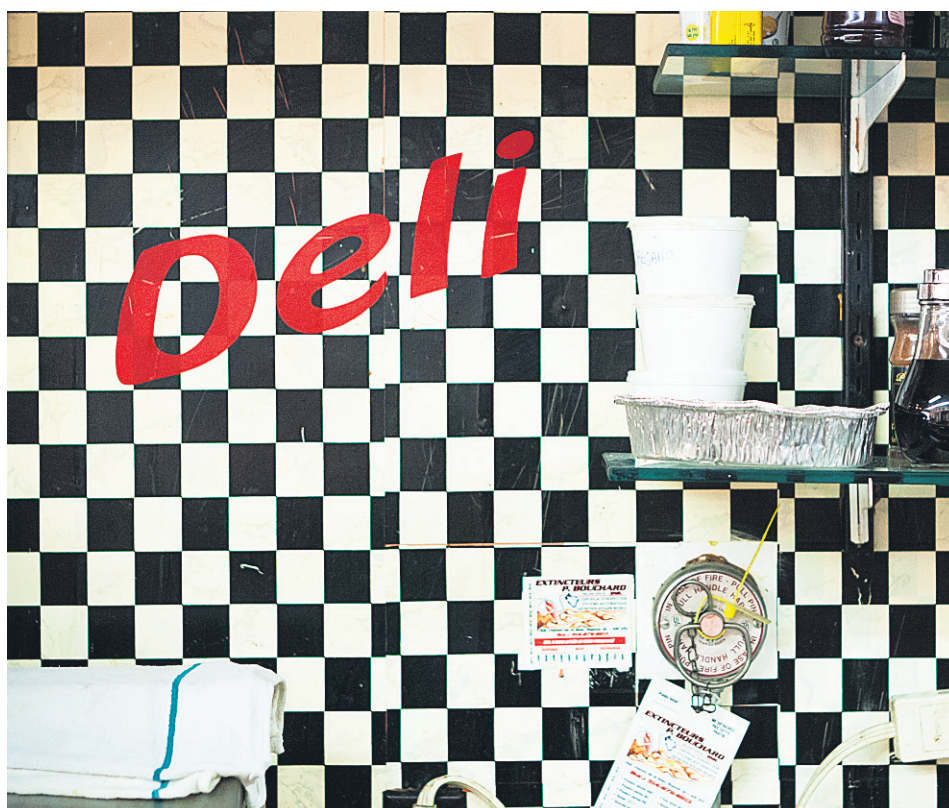
Au terme de l'exercice, les auteurs ont-ils trouvé la fameuse « meilleure poutine du Québec » ? Hélas non! Impossible de trancher. Mais avec les frites du Casse-croûte du Connaisseur, à Tadoussac, la sauce de Chez Cathy, à Rivière-au-Renard, et le fromage de la fromagerie La vache à Maillotte, servi au casse-croûte Chez Morasse, à Rouyn-Noranda, on serait pas mal près de la perfection!

Moutarde chou, d'Emilie Villeneuve et Olivier Blouin, éd. Cardinal, 224 p., 26,95 \$.



Le p'tit Stop, à Saint-Faustin

PHOTO TIRÉE DE MOUTARDE CHOU



Masson Hot Dog, à Montréal

PHOTO NINON PEDNAULT, LA PRESSE