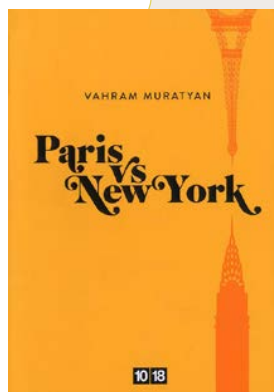


# DÉGUSTER AVEC *les yeux*

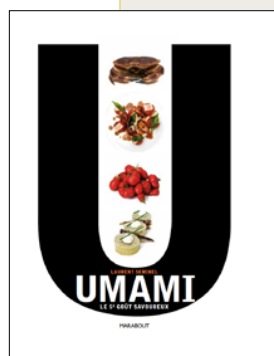
par Nicole Charest



Paris vs New York, Vahram Muratyan,  
Éd. 10-18, 224 p., 22,95 \$

PAROLES, PAROLES – Peut-on rêver de New York et aimer Paris d’amour? Entre les deux mégapoles, toujours le cœur balance. Dans un époustouflant petit livre tout en croquis de couleurs, sans paroles, un designer graphiste confronte, ou réunit, c’est selon, la Grosse Pomme et la Ville Lumière à travers leurs stéréotypes et leurs symboles. En face à face, voici le café en gobelet géant à emporter et le petit noir à

savourer en terrasse, la baguette et le bagel, le macaron et le cupcake, un verre de Bordeaux et un Cosmo, Quasimodo et King Kong, Cartier et Tiffany, Godard et Woody, Joséphine et Liza, Aznavour et Sinatra, le jardin et le park, Paris plages et Coney Island, le Pont des Arts et celui de Brooklyn, les immeubles haussmanniens en pierre de taille et les buildings en brique de Manhattan. Au fil de pages saturées qui font mouche dans leurs ressemblances et leurs antagonismes, on assiste à un «match visuel» sans perdant ni gagnant, Paris et New York étant uniques.



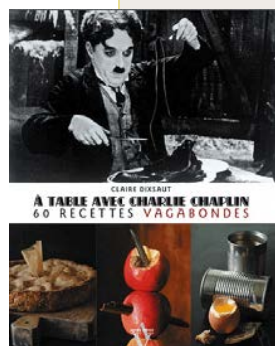
Umami, le 5<sup>e</sup> goût savoureux, Laurent Seminel,  
Éd. Marabout, 158 p., 34,95 \$

UMAMI KEZAKO ? – Pendant longtemps, nous n’avons connu que quatre saveurs : le sucré, le salé, l’acide et l’amer. Et voilà qu’avec l’arrivée de la cuisine d’Orient, nous est apparue une 5<sup>e</sup> saveur essentielle : l’umami, une saveur forte et corsée qui, en japonais, signifie *délicieux*. Ce livre en recherche la source, tente de la définir, sélectionne les aliments qui en sont riches et, afin d’en maîtriser l’usage, propose une trentaine de recettes, du dashi d’algues kombu et foie gras aux muffins au roquefort.

Ne vous y laissez pas prendre, la saveur umami n’est pas un syndrome du restaurant chinois. Ce n’est pas

le monoglutamate de sodium, exhausteur de goût si décrié dans la cuisine asiatique, mais bien un glutamate naturel présent de manière intrinsèque dans le bœuf et le poulet, les tomates, les champignons shiitakes, les asperges, les pétoncles, le crabe et le thon, et divers fromage. Si cette saveur a été clairement identifiée il y a quelque vingt ans, on raconte que Brillat-Savarin parlait déjà de ce goût particulier dans sa *Physiologie du goût*, et lui donnait un nom : osmazôme. L’osmazôme ne passa pas à l’histoire. Les Japonais, eux, recherchèrent l’umami et le développèrent dans leur cuisine, le mettant en exergue. Une saveur forte et corsée dont aujourd’hui les amoureux de cuisine contemporaine raffolent.

À table avec Charlie Chaplin, 60 recettes vagabondes,  
Claire Dixsaut, Éd. Agnès Viénot, 192 p., 49,95 \$



POUR CHARLOT – Voici un livre épatant qui évoque les films de Charlot, la vie de Charlie Chaplin, et livre la liste de ses recettes fétiches. Des spécialités british qui ont nourri son enfance : pudding au sirop, crumpets et muffins du grand frère, rôti du dimanche et poissons fumés, jusqu’aux plats préférés de la célébrité : truffes au champagne, truite au bleu, rognons d’agneau au roquefort et grouse façon Ritz. Mais ce qu’on aime le plus, c’est de feuilleter l’album de Charlot, l’affamé, et de le suivre avec jubilation dans ses vagabondages gourmands, du

menu immanquable de *La Ruée vers l’or* à la machine à manger des *Temps modernes* où Charlot devenu mécanicien, a une rencontre épique avec un épi de maïs. Enfin, «revanche d’un millionnaire sur le souvenir brûlant de son estomac vide», de la tarte à la crème de *Charlot mitron (Dough and Dynamite)*, les hot dogs du *Cirque*, le Wiener Schnitzel à la bière du *Dictateur*, la soupe à la tortue d’*Un Roi à New York*, le poulet à la king de *La Comtesse de Hong-Kong* et le blanc-manger à la rose des *Feux de la rampe*, on succombe à la gourmandise. Dans ce livre, tout est bon : les documents d’archives, les photos, les recettes, et le génie de Chaplin, présent jusque dans la cuisine.

# Les saveurs de l'Écosse !



Curiositas 10 ans  
Peated Speyside  
single malt whisky écossais  
10652547

Glendronach 15 ans  
Highlands single malt  
whisky écossais  
11367983

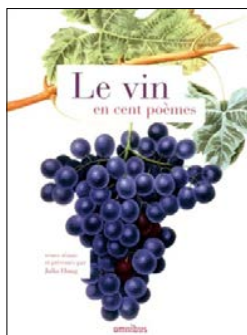
Té Bheag  
unchilfiltered  
Gaelic whisky écossais  
858209

1155, boul. René Lévesque O. bureau 2500  
Montréal, Qc. H3B 2K5  
tél.: 514-845-0446

**ENO**  
**PHILIA**  
CONNEXION

**Educ** Valcool

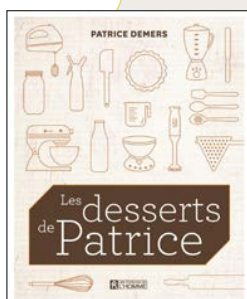
La modération a bien meilleur goût.



Le vin en cent poèmes, Julia Hung, Omnibus, 216 p., 45,95 \$

VINS POÉTIQUES – Dans ce livre joliment illustré, le héros est donc le vin dont les vertus et dangers sont déclinés en cent poèmes, de l'Antiquité à Prévert. Passant par la Perse, Rome, l'Empire du Milieu et l'Europe, d'Anacréon à Yeats, de Rabelais à Colette, les poètes

ont chanté le vin. Shakespeare évoque dans Henri IV les propriétés du xérès ; le soldat Marc Leclerc fait l'Éloge du Pinard dans ses Souvenirs de tranchées. Omar Khayyäm, Li Po et Baudelaire sont abondamment cités. Certains poèmes sont très connus, rabâchés jusqu'à plus soif, d'autres mystérieux et même audacieux. Cette anthologie s'arrête à Prévert, Desnos, Bachelard, comme si, depuis, le vin avait perdu son mystère et n'enchantait plus les poètes !



Les desserts de Patrice, Patrice Demers, photos Jean-François Héту, Les Éd. de l'Homme, 216 p., 39,95 \$

LE ROI DES PÂTISSIERS – Ce charmant jeune homme qui a dû être le chouchou de sa maman, est aujourd'hui le préféré de tous les gourmands, hommes et femmes qui ont la dent sucrée. Il a 30 ans, anime une émission de télévision, opère un restaurant (Les 400 Coups dans

le Vieux Montréal), et a déjà trois livres à son actif. Dans le dernier, Patrice Demers propose un vrai cours de pâtisserie, explique les 16 techniques à maîtriser et décline 70 recettes, toutes plus tentantes les unes que les autres. Desserts gélifiés et glacés, crêpes, crèmes, meringues, financiers, muffins et scones, gâteaux et tartes misent sur le moelleux, le fondant, bref la volupté. Impossible de résister.



À table avec le cinéma italien - 85 recettes de la mamma, Éd. Agnès Viénot, 168 p., 49,95 \$

BUON APPETITO – Moins documenté et aussi moins émouvant qu'À table avec Charlot, ce livre paru en même temps chez le même éditeur, utilise le cinéma comme prétexte à une évocation des spécialités gastronomiques des 24 régions d'Italie. À une certaine époque, pas un film italien n'était produit sans que soit mis en scène un repas au restaurant ou à la

cuisine. En plans rapprochés, Gina, Claudia, Sophia et le beau Marcello s'empiffraient de veau à la bresaola de Lombardie, de manfredine aux palourdes de Vénétie, de lasagnes à la bolognaise comme en Émilie-Romagne, de casareccia alla puttanesca façon Campanie ou de minestrone della virtu, une recette des Abruzzes faite des derniers grains de l'hiver, sept légumes secs au total, autant de légumes frais, et qui cuisait sept heures. Celle-là même que Stefania Sandrelli lance au visage de Vittoria Gassman dans *Nous nous sommes tant aimés*.



## Le Mas des OLIVIERS

*L'un des hauts lieux de la gastronomie montréalaise*

Établi depuis 40 ans dans une coquette demeure aux murs blanchis, sol de pierre et garnitures en fer forgé, le Mas des Oliviers est devenu une véritable institution dont le seul nom évoque la chaleur et les merveilles culinaires de la Provence.

Cette cuisine aux accents authentiques a su s'adapter aux goûts d'une clientèle fidèle et diversifiée. Comme en Provence, il fait toujours beau et bon au Mas des Oliviers.

Salle privée pour 60 personnes

**1216 rue Bishop,  
Montréal, Québec H3G 2E3  
RESERVATION: 514.861.6733**

