



1
régal et restos

À quelques semaines d'intervalle, Steven Raichlen a publié *Barbecue végétarien* et un roman, *Refuge à Chappaquiddick*, aux Éditions de l'Homme. Dans les deux cas, le maître du grill y parle de son lien viscéral avec la nourriture. *Le Soleil* a dîné en sa compagnie Chez Boulay juste avant une séance de signature au Salon international du livre de Québec.

À TABLE AVEC STEVEN RAICHLLEN

STÉPHANIE BOIS-HOUDE
Collaboration spéciale
sbhoude@lesoleil.com

Steven Raichlen est un curieux. «Qu'est-ce que vous mangez?» demande-t-il à nos voisins de table. «Un surf & turf et une salade de faisán confit.» «Wow, quelles portions», leur répond M. Raichlen. «Comme aux États-Unis.» Puis, le spécialiste du BBQ entre dans le vif du sujet. «Au Québec, la grillade végétarienne se limitait il y a peu de temps à la patate enveloppée de papier d'aluminium.» Il ajoute qu'au moment d'écrire son livre, sa femme et sa fille suivaient un régime végétarien. «J'ai choisi d'acheter la paix familiale», s'amuse ce francophile qui suit une leçon de français par semaine.

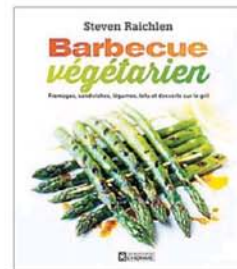
Plus sérieusement, poursuit-il, «plusieurs pays, dont le Japon et l'Inde, partagent une tradition millénaire pour le repas sans viande préparé sur le grill». Son ouvrage de 125 recettes peut aussi se lire comme la continuité du grand tour du monde sur les braises amorcé avec *Planète Barbecue*. «Je "pratique" les lundis sans viande aussi!» Or, son intérêt pour les végétaux ne date pas d'hier et n'appartient pas à une mode. Il y a plus de 10 ans, lorsque Steven Raichlen a construit sa maison — «dans les bois» — à Chappaquiddick (à Martha's Vineyard, fief des Kennedy), il s'est mis à cueillir des bleuets et des salsifis sur son

terrain. «On peut y vivre en complète autarcie comme l'ermite de mon roman», explique l'auteur qui s'enquiert alors de la provenance de l'oie fumée au menu à un serveur. Une planche de dégustation avec saucisson, terrine et rillettes lui est alors présentée. Il la photographie pour l'afficher sur sa page Facebook. «Les médias sociaux sont voraces», lance-t-il pour se justifier avec un sourire.

À l'instar de l'ermite qui derrière sa débrouillardise cache un secret, Steven Raichlen a déjà fait ses conserves et mis en pots des légumes. D'ailleurs, ses références aux plantes comestibles et fruits indigènes

de file, telles que l'écorce de cerisier noir et les prunes de plage, ont été validées auprès d'un botaniste qui fréquente annuellement «Chappy». *Refuge à Chappaquiddick* se lit d'ailleurs comme un grand tour de jardin du Massachusetts et du Maine. C'est également une sorte de récit à clés qui révèle un pan de l'univers plus personnel de Steven Raichlen.

Par exemple, lorsqu'il a imaginé le premier repas entre l'ermite et Claire, l'autre personnage central, Steven Raichlen a fait cuisiner à la femme des pétoncles sautés au Noilly Prat (Vermouth) avec du poireau, un concassé de tomates et de la crème fraîche. Une recette qu'il a

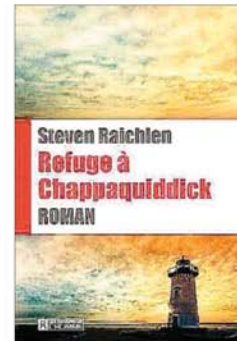


RAICHLLEN Steven, *Barbecue végétarien*. Les Éditions de l'Homme, 216 pages, 24,95 \$



Aubergines, courgettes, poivrons et tomates grillés

— PHOTO TIRÉE DU LIVRE BARBECUE VÉGÉTARIEN DE STEVEN RAICHLLEN



RAICHLLEN Steven, *Refuge à Chappaquiddick*. Les Éditions de l'Homme, 288 pages, 24,95 \$

A36 leSoleil arts magazine samedi 20 avril 2013



PHOTO LE SOLEIL PATRICE LAROUCHE

Caille farcie aux épinards, en robe de sanglier fumé servie au Restaurant du Musée national des beaux-arts du Québec.
— PHOTO LE SOLEIL, PASCAL RATTHE



Québec Exquis «pratique»!

CRITIQUE

Parlant maillage producteurs-chefs, Québec Exquis se veut une version grand public du Banc d'essai gastronomique de la Capitale-Nationale. Jusqu'au 28 avril, 20 chefs de la région de Québec ont été associés à un producteur afin de valoriser un produit régional. *Le Soleil* a goûté au menu midi du Restaurant du Musée national des beaux-arts du Québec au lendemain du coup d'envoi de la troisième édition de l'événement.

Dans ce cas-ci, le chef Jean-Pierre Cloutier a bâti un menu midi autour des huiles essentielles biologiques d'Aliskir de Grondines. Un très beau trois services d'une grande délicatesse marqué par un dosage sûr dans l'utilisation des huiles essentielles gastronomiques à base de plantes, certaines du Québec. En entrée, le pétoncle rôti — une saisie irréprochable avec une caramélisation de surface exemplaire — témoignait de la

volonté de fraîcheur du chef de par l'ajout d'un suprême de pamplemousse pelé à vif et d'un caramel à l'hydrolat d'épinette blanche à l'arôme apparenté au thym.

La résistance, une caille farcie au fromage à la crème et épinards, s'accompagnait de légumes racines rôtis et d'un quinoa, celui-ci dégagant des parfums plus concentrés, dont celui printanier de livèche. Quant au dessert, une crème brûlée plus douce que de la soie liquide, l'appareil avait été rehaussé de goutte(s) de ylang ylang (petit arbre dont la fleur est distillée) à la saveur évanescence d'anis. Clou de ce dernier service, un chips d'ananas parfumé à l'huile de poivre noir intégrait une note tropicale. Une cure d'aromathérapie à 20 \$ (taxes et services en sus) qui nous a donné envie de creuser l'usage des huiles essentielles en cuisine. Pour consulter la liste des restaurants participants, rendez-vous à <http://www.quebecexquis.com/>
Stéphanie Bois-Houde Collaboration spéciale

apprise auprès du chef Fernand Chambrette lorsqu'il étudiait la cuisine en France. «C'était un dur, un cruel. Il avait fait la guerre», se remémore presque affectueusement Steven Raichlen. Ces allers-retours dans son passé son nombreux. Ainsi, l'expert en grillades évoque une tarte au chocolat amer dans sa fiction. Celle-là symbolise, précise-t-il, l'époque où il enseignait la cuisine dans le New Hampshire. Quand il a imaginé le restaurant Silver Bullet, il s'est inspiré du Blue Strawberry du chef James Haller, à Portsmouth.

Ce midi-là, nous carburons à l'eau Eska. Ses personnages boivent du Chevre-Chambertin 1976. La piquette, très peu pour eux. «Dans les 80, je tenais une rubrique œnologique dans le magazine *JQ*. Ce sont des vins que j'ai goûtés.» Silence. Pour préserver sa voix à moins d'une heure d'une séance de signature, il se commande un canari (une eau chaude citron). Une boisson moins sexy qu'un verre de Château d'Yquem 1976. Il nous confie alors que son fils travaille en cuisine au Morrell Wine Bar & Cafe à New York — «avec plus de 100 vins versés au verre».

Autour d'une tarte tatin, l'homme de braise partage sa «fantaisie» de griller, d'ici la fin de son séjour, du fromage Paillasson de l'île d'Orléans avec un alcool à l'érable. «À ma façon» *Le Soleil* lui vante les qualités du Val Ambré, un apéritif du Domaine Acer (Auclair). Le voilà parti sur la rue Saint-Jean à la recherche du fromage d'ici. Pour la petite histoire, Steven Raichlen les a trouvés, ses fromages...

Quelques restos à l'essai...

L'an dernier, *Le Soleil* avait interrogé Steven Raichlen lors de la sortie de *Planète Barbecue*. Ancien critique de restaurants à Boston, il avait demandé une liste de 10 adresses — toutes catégories confondues — où aller manger à Québec lors de sa prochaine visite à Québec. La semaine dernière, vous l'avez peut-être aperçu au Moine échanton, au Clocher Penché. Parmi les autres tables qu'il a visitées, signalons MC Chef et le Jack Saloon, qui l'intriguait en matière de barbecue.

Stéphanie Bois-Houde (collaboration spéciale)

fil de presse gourmand

On a appris

Lors du second FoodCamp de Québec, Dominic Jacques, le gagnant de l'édition 2012 de l'émission *Les Chefs!*, a annoncé qu'il était passé du restaurant Panache (où il travaillait à titre de sous-chef) aux commandes du restaurant 48 Saint-Paul. D'ici la fin mai, il s'affaire à monter le nouveau menu, celui-ci axé sur la cuisine du marché. À suivre.

Café du Monde certifié Bistrot Beaujolais

Le bistrot du Vieux-Port appartient maintenant au réseau Bistrot Beaujolais qui regroupe 252 tables à travers le monde. Pour rallier l'organisation fondée à Lyon dans les années 50, les établissements doivent servir des vins de provenance des 12 appellations du Beaujolais à l'année. Café du Monde est le premier établissement canadien à obtenir cette reconnaissance axée sur la découverte de ce terroir viticole.

On a goûté

La semaine dernière, j'ai mangé à La Luncheonette, le casse-croûte du terroir exploité par Le Clocher penché à la Coop Les Grands Rangs, un excellent *grilled cheese* au fromage Blackburn où le pain «semi-brioche» fait la différence! J'ai constaté que le prêt-à-manger du Clocher penché y est en vente. Au menu : cassoulet tout porc (saucisse, flanc, poitrine) et casserole de fruits de mer, et ce, entre 20 \$ et 25 \$ pour deux. Sont également offerts des fonds pour cuisiner chez soi en pro.

On a goûté (bis)

Le jambon Serrano à l'os chez Label Épicerie Maguire. Depuis peu, Philippe Richard y tient la «table sainte» la fin de semaine ainsi que les jeudis et vendredis soir. À la Baule, en France, ce dernier exploitait la charcuterie Le Gaulois. Il recrée ici son commerce de charcuteries en tranchant au couteau son Serrano séché 24 mois pour ses plateaux apéritifs. Dans sa volute sont suspendus du prosciutto de San Daniele, du Speck, de la poitrine salée et un jambon blanc d'une grande qualité. Sous peu, il recevra du jambon ibérique *pata negra*. Sa philosophie : «Entrez, dégustez et après on va discuter».

On a goûté x 3

Le fruit à boire anti+ correspond ni plus ni moins qu'à un fruit «pressé» à froid. Rien d'autre que des bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean ou de la grenade de Turquie (le point faible en regard du transport) figurent à la liste des ingrédients de la fiole de 125 ml. C'est frais, sans additifs et aussi velouté qu'un nectar. On comprend pourquoi ce jus a été identifié au SIAL Canada comme l'un des 10 produits les plus innovateurs en alimentation. Idéal pour les sportifs et pour la boîte à lunch. En vente dans les Metro et les magasins d'aliments naturels au prix suggéré de 5,49 \$ le paquet de deux bouteilles. *Stéphanie Bois-Houde (collaboration spéciale)*

