

## FIL DE PRESSE GOURMAND

## Réserver son chef chez soi

Instachef.ca est une nouvelle plateforme Web pour faciliter la recherche et la réservation de services culinaires privés sur mesure. Créé par Élisabeth Seigneur, gagnante de la deuxième saison de l'émission Et que ça saute!, ce répertoire «Qui fait quoi» regroupe différents professionnels ferrés, dont les chefs Martin Juneau et Jérôme Ferrer. Un moteur de recherche par type de service (traiteur, sommelier, chef vedette, etc.), date-disponibilité et lieu permet en quelques clics de trouver la perle recherchée. Pour l'instant, l'offre se concentre sur Montréal. Une expansion vers Québec est prévue.

## Des artisans fromagers se regroupent

Après la crise de listériose, l'entente de libre-échange conclue avec l'Union européenne autorisant l'entrée d'un plus grand volume de fromages d'Europe (vendu à coût inférieur) inquiète l'industrie fromagère du Québec. Dans la foulée, une vingtaine de fromagers d'ici se sont regroupés sous le chapeau de la Guilde québécoise des artisans fromagers. Présidée par Gilles Blackburn de la Fromagerie Blackburn (Jonquière), l'organisation a pour mission de faire la promotion et la commercialisation

des produits de ses membres au Québec et au Canada et d'authentifier leur qualité. Ainsi 47 fromages québécois, dont ceux de la Fromagerie de l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, seront identifiés par le logo de la Guilde.



## Confiance pour confiance...

J'en ai un peu marre des livres de recettes qui sentent l'obligation de mettre en une la bouille de leur auteur. Je comprends que tous n'ont pas la force de frappe (ni le branding) d'un Ricardo, mais ne pourrait-on pas minimiser le «selfie culinaire»? Si l'on pousse la logique : pourquoi Gwyneth Paltrow apparaît-elle sur son dernier bouquin traduit *Tout est bon* et pas la coauteure Julia Turshen? Bref, dans mon «écœurite» de «faces épanouies», j'ai failli faire passer à la trappe le livre de Jean-François Plante, *Métro, boulot, bistro*. OK, j'ai dû faire abstraction de son sourire de champion lorsqu'il presse un contenant de miel, sauf que plusieurs de ses recettes sur papier m'ont donné l'envie de passer en cuisine. C'est ce que j'ai fait. Son velouté aux petits pois, aux edamames et

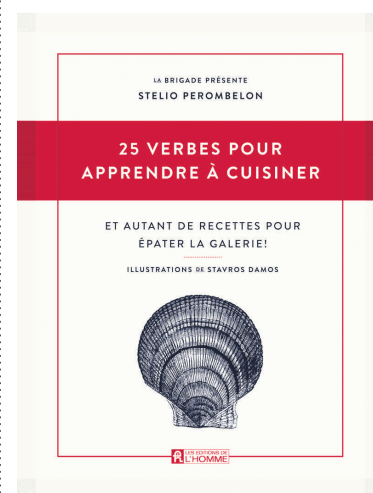
au croustillant de chorizo ainsi que son risotto aux pétoncles, lardons, asperges et zestes d'orange ont fait l'unanimité lors d'un souper. Pourquoi? Parce que c'est gourmand comme tout le livre, particulièrement les pâtes.

JEAN-FRANÇOIS PLANTE. *Métro, boulot, bistro*, Les Éditions de l'Homme. 29,95 \$

## L'esprit de contradiction...

À l'opposé du livre de Jean-François Plante, *25 verbes pour apprendre à cuisiner* du chef Stelio Perombelon mise sur l'effacement du moi. En entrevue la semaine dernière avec Albert Elbilja pour Boulange & Boustifaille, Stelio Perombelon se présentait comme «l'intello» de La Brigade, le trio qu'il forme avec ce dernier et le chef Éric Dupuis. «Avec le livre, l'un de mes objectifs était de pallier la perte du vocabulaire de cuisine», expliquait-il. Pas étonnant que l'ouvrage, un bel objet à part entière, rappelle dès le premier regard la collection Blanche de Gallimard. Couvert crème au beurre, filet rouge, ce bouquin, Alexandre Dumas n'en aurait dit que du bien. Escoffier aussi. Illustré avec élégance par Stavros Damos, voilà l'archétype du livre de recettes qu'il fait bon lire plus que regarder. Chaque verbe est assorti d'une recette à la fois classique et indispensable

pour s'élever au statut de cuisinier heureux; de la mayonnaise au soufflé au jambon.



STELIO PEROMBELON. *25 verbes pour apprendre à cuisiner*, Les Éditions de l'Homme. 19,95 \$

## Nouvel événement vins

De 13h à 23h aujourd'hui se tient la dernière journée de la première édition de Rouge papilles. Consacré à la découverte en formule décontractée des vins de Nouvelle-Zélande, de France, du Chili, de l'Italie et du Canada, l'événement a lieu au terminal de croisières de Québec. Pour connaître les coûts et la programmation, rendez-vous à [www.rougepapilles.com](http://www.rougepapilles.com).

## VINS

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

## Est-il court? Ou est-il long?



JACQUES BENOIT  
La Presse

Les dégustateurs expérimentés (les connaisseurs, comme on dit souvent) insistent de façon unanime sur l'importance de la longueur en bouche.

C'est-à-dire... la durée de la persistance du goût du vin, une fois celui-ci bu, ou craché comme on le fait lors de dégustations de plusieurs ou nombreux vins.

«Il est long», «il n'est pas très long», ou encore «il est court», tels sont quelques-uns des commentaires qu'on entend dans leur bouche.

Car, à leurs yeux, aussi charnu, aussi bon, aussi équilibré que soit un vin donné, si sa longueur en bouche (ou sa persistance, comme on dit également) est peu prononcée, il lui manque quelque chose.

Quelque chose qu'on peut fort bien qualifier de... touche finale.

Aussi bien le dire : personnellement, c'est toujours cette caractéristique du vin — sa longueur en bouche, la durée de celle-ci, donc qui clôt la dégustation. En d'autres termes, la dernière question que je me pose.

Le vin est-il court, ou trop court, ou au contraire est-il long, et même très long, cela influe naturellement sur la note.

Ce point de vue sur le vin est jugé à ce point important qu'on a même inventé un terme -la caudalie-... un peu ridicule, me semble-t-il, pour évaluer la longueur en bouche.

«Du latin cauda, queue: néologisme savant pour mesurer la durée de persistance gustative d'un vin : une caudalie équivaut à une seconde», écrit Martine Chatelain-Courtois dans *Les mots du vin et de l'ivresse* (Belin).

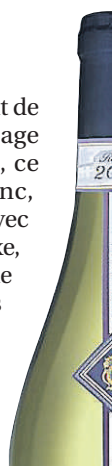
Elle ajoute : «Un grand sauternes ou un château-chaalon peut avoir une persistance de plus de vingt caudalies.»

Mais, naturellement, on peut tout aussi bien évaluer la longueur en bouche en secondes...

Attention, cependant : il y a en effet des vins dont le goût... détestable persiste plusieurs secondes (on parle alors d'arrière-goût), la durée n'étant donc pas le seul aspect à considérer. Il faut aussi que les arômes soient de qualité.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ 2013 PRINCE PHILIPPE, 16,70 \$ (143628)

Élaboré avec uniquement de l'Aligoté, qui est un cépage blanc peu aromatique, ce fort joli bourgogne blanc, non boisé, se présente avec un bouquet peu complexe, mais net et qui ne manque pas de rappeler les vins de pinot blanc d'Alsace. Plutôt léger, peu acide sans que ce soit (comme on dit) un vin mou, on retrouve en bouche les mêmes arômes qu'au nez. Simple et savoureux. 12 % (1114



caisses). Garde : 2014-2015.

15/20

## TOURAIN 2013 SAUVIGNON DOMAINE DE LÉVÊQUE, 18,65 \$ (12207009)

Cépage aux arômes insistants... parfois trop insistants, le Sauvignon blanc donne

des vins dont la longueur en bouche est toujours importante. C'est le cas pour celui-ci, dont le bouquet, bien typé, non boisé, n'a toutefois rien de trop aromatique (genre asperges). Vin plutôt léger lui aussi, ses saveurs sont néanmoins relevées, la bouche étant pourvue de la juste dose d'acidité. Fort bon, il accompagnera très bien les



## NOTRE CRITIQUE VOUS RÉPOND

## CUISINE VÉGÉTARIENNE

«Même si notre belle ville n'a rien à envier aux grandes villes en ce qui a trait à la gastronomie, nous ne pouvons en dire autant de la cuisine végétarienne, végétalienne et bio. [...] Difficile de trouver un endroit pour manger le midi un bon sandwich végété avec une bonne soupe ou encore de découvrir ou acheter des mets végétariens. [...] De vrais restaurants végétariens et comptoir de repas rapides devraient être implantés un peu partout à Québec.»

Martine Houde



Vous avez raison : Québec souffre d'une carence (pour ne pas écrire d'une absence!) de tables végétariennes. Il y a le centre Ôm prana (rue Saint-Joseph, en face du Cercle) qui sert de la nourriture crue ainsi que le restaurant Zen qui fait dans le végétarien asiatique (966, boulevard René-Lévesque Ouest), sinon c'est la di-sette. Néanmoins, je me dois de vous préciser que plusieurs restaurants, certains gastronomiques, pensent à intégrer un plat sans viande à leur menu, par exemple des risottos. N'hésitez pas au moment de réserver une table dans un resto de vérifier quels sont les possibles. La plupart des restaurants sauront répondre à vos attentes. Dans un registre décontracté, j'ai mangé il y a deux semaines, aux Salons d'Edgar, des pavés de légumes (imaginez des rôtis aux légumes racines) avec coulis de poivrons. C'était délicieux.

## Des questions svp!

Vous pouvez joindre notre critique par courriel à [sbhoude@lesoleil.com](mailto:sbhoude@lesoleil.com)