

AVEC LA TRACTION INTÉGRALE,



Publié le 15 décembre 2014 à 05h00 | Mis à jour le 16 décembre 2014 à 11h10

Réveillon de bon matin et brunch de Noël



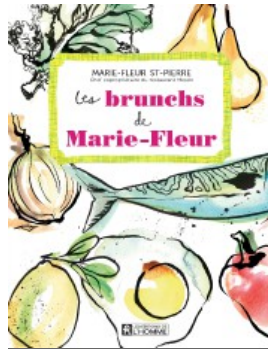
Salade de cresson, ananas caramélisé et serrano
Photo tirée du livre «Les brunchs de Marie-Fleur»

Stéphanie Bois-Houde

Collaboration spéciale

Le Soleil

(Québec) Et si après le *Minuit, chrétiens* on décidait de faire faux bond au réveillon, qu'est-ce qui arriverait? Simple, on bruncherait en grand le lendemain! Marie-Fleur St-Pierre (Mesón) et Mathieu Brisson (Le Clocher Penché), deux pros du brunch, livrent quelques secrets et recettes, le tout arrosé d'un cocktail de Patrice Plante. Il y a pire avant de développer les cadeaux!



Depuis l'enfance, Marie-Fleur St-Pierre, chef copropriétaire du Mesón et chef du Tapeo (Montréal), vibre pour les petits déjeuners un cran (et plus) au-dessus du trio pain-beurre d'arachides-banane. «La seule odeur

susceptible de me faire sortir du lit était celle des tranches de bacon cuites au micro-ondes par ma mémé», confesse-t-elle dans l'avant-propos de son livre *Les Brunchs de Marie-Fleur*.

Sa mission d'aujourd'hui : «amener à un autre niveau» ce repas entre le grand petit déjeuner et le lunch. Si Marie-Fleur St-Pierre est ancrée en Espagne où il n'y a pas d'heure pour manger du poisson, l'un de ses défis a été de réussir à intégrer le poisson à l'heure où les gens jonglent encore entre le salé et le sucré. «Le truc, c'est de l'intégrer avec des produits familiers comme le fromage à la crème. [...] Moi, je suis en amour avec le poisson fumé.»

L'une des recettes chouchoutes de son livre, indique-t-elle en peu de mots, c'est la salade de morue à la tomate et aux chips au vinaigre. La morue l'a inspirée? «Non, les chips au vinaigre. Vraiment. C'est un plat à partager festif et surprenant.»

Pour un brunch de Noël, la chef imagine bien des huîtres frites (mayonnaise au paprika fumé), des *shrimp toast* (des crevettes de taille 13-15 sur tranches de baguette grillées) et sa salade de cresson, ananas caramélisé et serrano. «Une salade chic et simple qui réunit des saveurs opposées.»

Marie-Fleur ST-PIERRE. *Les brunchs de Marie-Fleur* Éditions de L'Homme, 32,95 \$

Recettes

SALADE DE CRESSON, ANANAS CARAMÉLISÉ ET SERRANO (voir photo principale)

Pour 4 personnes

Ingrédients

Méthode

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajouter les cubes d'ananas, le miel et un peu d'eau, et laisser caraméliser environ 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, mélanger délicatement le cresson, les pousses de tournesol, les ananas caramélisés et leur jus de cuisson. Arroser avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Remuer délicatement. Saler et poivrer, au goût.
4. Répartir la salade dans 4 bols et garnir chaque salade de trois tranches de serrano.

MIMOSA AU GRANITÉ DE LITCHIS



Mimosa au granité de litchis
Photo tirée du livre Les brunchs de Marie-Fleur

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

Méthode

1. Mettre les litchis et leur jus dans un grand sac de plastique à glissière. Placer le sac au congélateur pour au moins 6 heures.
2. Lorsque les fruits sont entièrement gelés, les déposer dans le bol d'un robot mélangeur. Ajouter les blancs d'oeuf et mélanger en pulsant jusqu'à l'obtention d'une belle purée lisse. Étendre cette préparation dans un plat, couvrir et mettre au congélateur pour environ 30 minutes.
3. Sortir la préparation aux litchis du congélateur et la gratter à l'aide d'une fourchette. Déposer un peu de ce granité dans le fond de petits verres. Remplir les verres de Cava et servir immédiatement.

Boudin de Noël

S'il y a une destination brunch à Québec, c'est bien Le Clocher Penché. Sa réputation ne se dément pas au fil des ans. C'est bon, copieux et loin du pays des deux oeufs tournés. *Le Soleil* a demandé à Mathieu Brisson, son chef, d'imaginer un plat en prévision des brunchs gourmands du temps des Fêtes.

«T'es parti sur quoi, Mathieu? - Du boudin et des choux de Bruxelles frits, deux produits qui sortent "en fou" depuis un mois.» Vrai que le boudin du Clocher est depuis toujours un produit phare. «Les clients en redemandent. [...] Notre boudin est comparé, mais jamais égalé», lance-t-il fier de sa ligne. Quant aux choux de Bruxelles, c'est sa «faute» et son dada du moment.

«J'avais eu aussi l'idée de faire un roesti au gaufrier et de le garnir de gravlax et de sauce gribiche.» Finalement, le boudin l'a emporté. Il faut bien qu'il gagne de temps en temps, Mathieu Brisson. Ne lui parlez donc pas de L'Abbé Chamel, l'assiette «sacrée» de sa carte de brunch. Le chef a eu beau essayer de la modifier - même en douce -, les clients le lui ont fait savoir: «Pas touche.» Le chef se raconte l'anecdote en riant. Il a compris que la clientèle l'aime, le célèbre abbé (oeuf poché déposé sur une gaufre de sarrasin, jambon de la ferme Turlo, fromage Brie, sauce béchamel, champignons, pommes de terre rissolées). Une dame l'a même déjà appelé pour savoir s'il servait l'assiette à un autre moment de la journée. C'est tout dire.

Mathieu Brisson s'est donc fait plaisir en créant son plat, entre le petit déjeuner (avec le pain perdu aux poireaux) et le lunch avec le boudin. Une formule mitoyenne qu'il n'applique pas nécessairement dans son restaurant. «Notre brunch est très gourmand. Je pars principalement de l'idée d'une assiette déjeuner que je développe», explique-t-il en griffonnant un schéma avec des flèches qui relient un type d'oeuf, une variété de pommes de terre, un produit de saison, etc.

Pour réaliser sa recette à la maison, Mathieu Brisson indique que l'on peut se procurer le boudin de l'établissement en commandant à l'avance. Sinon, l'assiette *Le Soleil* sera intégrée à la carte pour le temps de Fêtes. À noter que le brunch sera également servi entre Noël et le jour de l'An, les 29, 30 et 31 décembre.

Le Clocher Penché, 203, rue Saint-Joseph Est, Québec. Tél. : 418 640-0597



Boudin sur pain perdu aux poireaux
Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

Recettes

BOUDIN SUR PAIN PERDU AUX POIREAUX

Pour 4 personnes

Ingrédients

Méthode

1. Saisir les boudins dans un poëlon sur les deux faces et enfourner à 325 °F durant 10 min, faire de même avec le pain perdu

PAIN PERDU AU POIREAU

Ingrédients

Méthode

1. Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un moule au four à 350 °F durant environ 2h30.
2. Refroidir et détailler en bande.

SAUCE CRÈME À LA MOUTARDE

Ingrédients

Méthode

Couper l'échalote en rondelles et la mettre dans une casserole avec le vin blanc. Réduire à feu doux presque à sec et ajouter la crème. Réduire d'un tiers, puis ajouter la moutarde.

CHOUX DE BRUXELLES FRITS

Méthode

Couper les choux en quatre et les faire frire dans de l'huile chaude. Éponger.

Présentation

Placer le pain perdu dans l'assiette, superposer le boudin, y mettre votre oeuf préféré et napper de sauce moutarde chaude et de choux de Bruxelles frits.

Leçon de mixologie 101

Qui dit mixologie simplifiée dit aussi initiation sérieuse. Parole de Patrice Plante, mixologue et créateur des élixirs à L'Atelier. Récit d'une rencontre autour d'un latté!

Ne comptez pas sur Patrice Plante pour vous révéler la recette de l'Abricot Brandy Sour et du Blue Lagoon. Trop datés! Ce qui intéresse le *bartender* de L'Atelier (Grande Allée), ce sont les gin-tonics Manhattan, Gimlet et Mojito, des cocktails «classiques» qui passent les âges. Du Web au design graphique en passant par la critique

gastronomique au *Voir*, Patrice Plante ne se destinait pas à épouser la cause des spiritueux mutés en fluides, lui qui n'a mis les pieds dans un bar qu'à l'âge vénérable de 27 ans. Réussira-t-il à faire mentir Hemingway, grand éclusier de mojito? Le citant - «Nous sommes tous des apprentis dans un art où personne ne devient jamais maître» -, Patrice Plante s'y applique en publiant le premier ouvrage au Québec sorti du *shaker* d'un mixologue.

Son projet de bouquin, Patrice Plante ne voulait pas le réaliser dans la contrainte, lui préférant l'intensité, digne d'un Negroni, d'un bouclage en trois semaines. Il l'imaginait aussi en édition «cuivre» limitée (un premier tirage de 1200 exemplaires) à la manière d'un *small batch* de scotch distillé à Québec. Une seconde édition argent devrait suivre en mars, prévoit-il.

L'objectif derrière ce livre où il révèle ses recettes en toute transparence est d'abord d'inculquer les bases. «Vingt-cinq des vingt-six recettes que j'ai créées pour L'Atelier y sont réunies. Je n'ai rien à cacher.» Sourire. À la différence que le mixologue a revu les méthodes pour limiter les étapes pour reproduire ses recettes à la maison.

Car «dans la vie», Patrice Plante prépare ses purées de fruits. Dans son livre, il les pile. Il voulait aussi, à la manière de Josée di Stasio suggérer des substituts d'ingrédients. Une rubrique qu'il a appelée Système D et jointe à plusieurs cocktails en liste ainsi que des trucs. «Tu n'as pas d'huile de homard sous la main, utilise de l'huile d'olive», explique-t-il. Pratico-pratique, le mixologue a eu aussi l'idée de classer les cocktails par type d'alcool et degré de difficulté. Tant qu'à nous guider jusqu'à la première gorgée de Dry Martini, Patrice Plante, grand amateur de sour, illustre chaque cocktail d'une iconographie représentant les ustensiles nécessaires à leur réalisation. Sortez les glaçons!

En vente au bistro-bar L'Atelier et en ligne à www.yqbmedia.com/fr/boutique/ (<http://www.yqbmedia.com/fr/boutique/>)

Patrice plante. L'Atelier, l'art du cocktail, YQB Média, 34,95 \$



French 75
Photo tirée du livre L'Atelier. L'art du cocktail

Cocktail

FRENCH 75

Créé pendant la Première Guerre mondiale au New York Bar à Paris, ce cocktail tire son nom du puissant canon français de 75 mm utilisé à l'époque - son haut taux d'alcool et son acidité donneraient l'impression de recevoir un boulet de canon en plein visage.

Ingrédients

Préparation

1. Dans un *shaker*, ajouter tous les ingrédients sauf le mousseux.

2. Mélanger au *shaker* avec de la glace.
3. Filtrer à la passoire dans une flûte à champagne.
4. Ajouter le mousseux et décorer d'un zeste de citron.

© La Presse, Itée. Tous droits réservés.