

sur cyberpresse.ca

RECETTES

Cinq ingrédients, 30 minutes: retrouvez des recettes pour préparer des repas express sur cyberpresse.ca/express

GOURMAND

RESTAURANT
MAS: UNE BELLE
ADRESSE À VERDUN
PAGE 6



VINCENT
MARISSAL
CROYEZ-VOUS AU
CYCLE LUNAIRE? PAGE 4



TRIP D'ACIDE

Avez-vous déjà remarqué à quel point la cuisine française traditionnelle est accro à l'acide? Poireaux vinaigrette, lapin à la moutarde, saumon à l'oseille... Les plats aux notes acidulées sont partout, sans parler de la place importante occupée par les yaourts, fromages de chèvre et tous ces produits aigrelets qui pincet la langue et le palais pour mieux mettre en valeur le reste de la bouchée. Le chef français Michel Troisgros, de la très célèbre et étoilée maison Troisgros de Roanne, en Bourgogne, était de passage à Montréal la semaine dernière pour cuisiner et nous parler de sa passion pour l'acidulé. La chroniqueuse Marie-Claude Lortie l'a rencontré. **A lire en pages 2 et 3.**



PHOTO JÉRÔME AUBANEL, COLL. SPÉCIALE
Foie gras de canard poêlé, pamplemousse et petits pois.



présente
16. 17. 18. 23. 24

MAI

en collaboration avec le lait



Consultez notre cahier de programmation inséré dans La Presse du 9 mai

TRIP D'ACIDE



Michel Troisgros, chef du restaurant Maison Troisgros.
PHOTOS JÉRÔME AUBANEL, COLLABORATION SPÉCIALE

Que seraient nos salades si le vinaigre n'était pas là pour les réveiller? Et que ferait-on d'une raclette sans cornichon pour structurer chaque bouchée? L'acidulé occupe une place cruciale en cuisine, que ce soit dans les sauces, les marinades ou parmi tous ces ingrédients qui charpentent nos recettes préférées. Oublions le salé et le sucré. Parlons vinaigré.

MARIE-CLAUDE LORTIE

J'étais certaine que Michel Troisgros aimerait bien notre cidre de glace québécois. Traits acidulés, originalité, exotisme... Tout pour plaire au célèbre chef français. Mais quand je l'ai vu croquer en souriant des canneberges fraîches sans le moindre gramme de sucre pour les adoucir, là j'ai compris que ce n'était vraiment pas de la frime. L'homme est indéniablement sur un véritable «trip d'acide»!

Michel Troisgros, pilote de la grande maison française Troisgros, en Bourgogne, qui s'est fait connaître il y a plus d'une trentaine d'années quand elle est devenue l'épicentre de la nouvelle cuisine française, était à Montréal la semaine dernière. Il est venu cuisiner un repas spécial organisé par la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), afin d'amasser de l'argent pour des bourses destinées à envoyer de jeunes chefs étudiants en stages dans de grandes maisons du monde entier – membres du réseau Relais et Châteaux, comme Troisgros, Toqué!, French Laundry et compagnie.

Ainsi, le 22 avril, pour 1250\$ par personne, 236 convives ont donc pu goûter aux confections du chef: foie gras aux champignons et aux oignons marinés, cabillaud à l'eau de tomate, agneau aux épices brûlées, pommes confites en carpaccio. C'était acidulé, c'était exquis, et avec les encans et autres activités de financement organisées pour l'occasion – un événement qui sera maintenant annuel – la soirée a permis à la fondation de l'ITHQ de récolter 291 000\$.

Nom étoilé

Organiser un tel événement, à ce point chic et cher, n'est pas facile. Mais chez les «foodies», le nom Troisgros est mythique. En l'entendant, tout le monde pense à la nouvelle cuisine des années 70, cette approche épurée axée sur la très grande fraîcheur des produits, qui a libéré la gastronomie française de ses lourdeurs, autant côté sauces, que cuisson, présentation ou service.

Aujourd'hui, Michel Troisgros continue dans cette lignée, mais comme le montre son dernier ouvrage intitulé *La cuisine acidulée* (éditions Le Cherche midi), il continue de chercher de nouvelles voies et se plaît actuellement à jouer dans le champ de l'aigre et de l'acidulé, un univers fondamental de la cuisine française.

«Oui, je suis accro à l'acide», me dit-il en riant en entrevue. «C'est important pour la structure, pour la fraîcheur. J'adore et c'est important.»

Vinaigres et condiments en marinades se retrouvent donc un peu partout dans ses plats, tout comme les agrumes ou les fruits. Parmi ses chouchous du moment, il y a l'épine-vinette, un petit fruit moyen-oriental acidulé et parfumé que l'on fait sécher et qui est utilisé en cuisine perse notamment pour assaisonner le riz. Le citron-caviar a aussi été une belle trouvaille récente, dit-il: un citron trop sec pour en faire du jus, mais qui se défait en petites graines contenant chacune une note acidulée, qui éclatent sous la dent comme du caviar.

«Le producteur qui nous fournit ces citrons travaille avec toutes sortes de variétés anciennes d'agrumes que l'on redécouvre. C'est fascinant.»

Au menu du repas de l'ITHQ, la palme de l'acidulé revenait sans doute au dessert: une glace au basilic cachée sous une très fine rosace de tranches de pomme, rouges longuement marinées dans le jus de framboise, et caramélisées.

Dans son livre, il parle aussi de canard à la rhubarbe, de velouté de châtaignes à la pomme granny smith, de homard rôti à la grenade...

Le prochain ouvrage de M. Troisgros, qui doit sortir en mai, portera cette fois sur la cuisine italienne, plus ménagère que la française, mais qui a néanmoins porté l'enfance du chef puisque sa grand-mère était du pays voisin. Pendant que papa et grand-papa et oncle Troisgros récoltaient les étoiles Michelin et les points GaultMillau au restaurant, c'était donc cette cuisine que l'on mangeait à la demeure Troisgros. Pas de la sole à la ciboulette.

Cette cuisine italienne, «cette cuisine de femmes», explique Michel Troisgros, l'a inspiré notamment parce qu'elle permet de redécouvrir l'amertume.

«Les Italiens sont très forts pour tout ce qui est amer avec toutes leurs liqueurs à base d'artichauts, leurs salades amères, leurs agrumes...» On pense aussi au radicchio, aux rapinis, à la roquette.

«Encore plus que l'acidulé, l'amertume c'est un goût pour les grands, pour les gens qui ont une expérience de la cuisine, qui savent goûter. Ce n'est pas pour les enfants. Mais on fait des choses fabuleuses avec l'amertume. Ça aussi, moi j'adore.»





Asperges vertes de Provence à la menthe, à l'anchois et au piment.

PHOTOS JÉRÔME AUBANEL, COLLABORATION SPÉCIALE

RECETTE



TARTARE D'ASPERGES ET D'AVOCAT

Cette recette est tirée du livre *La cuisine acidulée* de Michel Troisgros, Éditions Le Cherche midi.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 12 asperges vertes
- > 2 avocats
- > 2 tomates
- > 1 échalote
- > 1 c. à café de câpres au vinaigre
- > 1 poignée de cerfeuil
- > 1 branche d'estragon
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive
- > 2 c. à soupe de vinaigre de vin vieux
- > Le jus de 1/2 citron
- > Sel, poivre
- > Tabasco (au goût)
- > Garniture: une salade de roquette

PRÉPARATION

1. Éplucher les asperges et les faire cuire à l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir; découper les queues en rondelles et réserver les pointes un peu longues.
2. Plonger les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante. Peler les tomates, les ouvrir en 4 avant de les épépiner. Couper la chair en petits dés. Ouvrir les avocats en deux, retirer le noyau et couper la pulpe en petits dés; citronner les morceaux d'avocats immédiatement. Enfin, équeuter, laver et concasser les herbes. Éplucher et ciseler l'échalote.
3. Dans un saladier, mélanger les rondelles d'asperges avec l'échalote, les herbes, les câpres, les dés de tomates et d'avocat. À part, préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre et un trait de Tabasco.
4. Au moment de servir, assaisonner le tartare de légumes avec la vinaigrette. Légouter et le dresser en dôme en le décorant avec les pointes d'asperges. Accompagner de pain grillé croustillant et proposer la salade de roquette à côté.

Note: à servir impérativement très fraîche. Un vinaigre de miel peut apporter une dose supplémentaire de charme.



Banc de sardines «in saor», dans un esprit vénitien.



Petites pièces de maquereau «tout rose».



Carré-menthe.



J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE



CANNEBERGES INFUSÉES AU PORTO ET À L'ÉRABLE

Michel Troisgros adore les canneberges, un produit très bien cuisiné par les gens de Nutra Fruit, une jeune entreprise de la région de Québec. Infusées et marinées dans un sirop très légèrement aromatisé au porto et au sirop d'érable, les canneberges de cette presque «confiture» gardent toute leur acidité même si chaque cuillerée est arrosée par le sucre de l'infusion. À déguster avec de la dinde pour se la jouer très traditionnelle ou sur des tartines, sous un fromage.

7\$ les 200 ml. Disponible au Marché des saveurs (au marché Jean-Talon) et plusieurs autres épiceries fines. Info: www.nutra-fruit.com



CREMA DI RUCOLA

Cette «crème de roquette», bien salée, à base de roquette — cette salade légèrement amère aux saveurs de noix appréciée par le président Obama — d'huile d'olive et d'un peu de vinaigre, est une belle illustration de ce que peut faire les Italiens avec l'amertume verte, cette saveur controversée. On l'utilise dans les pâtes, comme on ferait avec du pesto, ou alors tartinée sur un canapé, sous une tomate ou une tranche de concombre.

6,39\$ les 130 g. Disponible au Maître boucher, 5719, rue Monkland, et plusieurs autres épiceries fines. Infos: www.minitalia.ca



MOUTARDE AU CITRON ET À LA CIBOULETTE

C'est allumé. C'est vinaigré et c'est citronné. Tout pour nous réveiller. Les moutardes Champ's, fabriquées de manière artisanale en Picardie, nous plaisent depuis toujours. Celle-ci est particulièrement piquante, absolument dépourvue de sucre comme il se doit, et relèvera toutes sortes de jus de viande autant qu'elle donnera goût et structure au sandwich le plus classique au jambon ou au ros bif.

5,50\$ les 100g. Disponible dans la plupart des bonnes épiceries fines. Infos: www.desirsdeprovence.net



VINAIGRE DE BANYULS

On adore tous les vinaigres balsamiques, mais on est tous prêts, aussi, pour un retour vers les vinaigres bien aigres, sans le moindre sucre résiduel, comme celui-ci fait de banyuls, un vin doux naturel produit au pied des Pyrénées. Fabriqué par la maison La Guinelle, qui travaille avec des méthodes artisanales, ce vinaigre garde le côté aromatique du vin, donc on y découvre des notes de framboise et de cassis. À déguster en salade ou pour allonger légèrement un jus de viande et complexifier ainsi la sauce.

15\$ les 25cl. Disponible dans les épiceries fines. Info: www.latabledesgourmets.ca