

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 1^{ER} ET DIMANCHE 2 JUIN 2024

Virée dans les vignes

Les vignobles du Québec se comptent désormais par dizaines et sont partout dans la province. Plusieurs sont ouverts au public et proposent des expériences qui permettent d'en savoir plus sur les vins d'ici tout en profitant des lieux. En voici deux en Montérégie qui encouragent leurs visiteurs à passer la journée dans les vignes.

VÉRONIQUE LEDUC
COLLABORATION SPÉCIALE

Vignoble de Pomone, Coteau-du-Lac

Sylvie Bissonnette ne manque pas de mots quand il est temps de parler de son vignoble, « l'un des 10 plus grands au Québec », de ses produits et de l'offre que son équipe propose. Pourtant, elle a failli ne pas s'y trouver. En 2015, quelques heures avant de faire la connaissance de celui avec qui elle partage sa vie depuis, elle s'appêtait à signer un acte pour acheter une terre où elle allait cultiver des asperges. Mais elle avait toujours caressé le rêve de fabriquer du vin, et le destin s'en est mêlé lorsqu'elle a rencontré Sylvain Poirier, qui possédait des vignes pour vendre des raisins. « Rapidement, j'ai proposé qu'on fasse du vin avec nos raisins. On ne savait pas comment procéder. On a engagé des professionnels pour [qu'ils nous aident]. On avait nos premiers vins en 2016 et on ouvrait la boutique en 2019 ! » dit la femme expressive.

Désormais, Sylvie et Sylvain — elle a travaillé en technologie, il était agriculteur — font eux-mêmes visiter les lieux et parlent de leurs vins au public curieux. Pour les plus pressés, un tour interactif est aussi offert grâce à un code QR. Tout le monde peut ensuite déguster les produits du vignoble au bar extérieur et profiter de l'aire de pique-nique ou de la grande terrasse entourée de fleurs. « On est dans un rang, c'est très paisible », précise la vigneronne, qui se réjouit de voir les gens passer plusieurs heures sur place. C'est que, pour accompagner les vins, on peut aussi commander à manger. Au menu : plateaux de fromages, charcuteries et foie gras du Québec. Ou on apporte son propre plat pour le savourer au milieu des vignes avec une bonne bouteille. Avis aux intéressés : l'automne venu, le vignoble invite le public à participer aux

vendanges en échange des repas... et de vin, bien sûr !

Les vins de Pomone sont distribués dans certaines épiceries fines, restaurants et hôtels de la province. Blancs, rosés, rouges, piquettes, gris, oranges, vins fortifiés ou vermouth, faits en culture raisonnée et majoritairement biologiques... Ils sont « issus d'un terroir exceptionnel », garantit Sylvie. À l'entendre parler de ses vins, on se dit qu'elle a peut-être bien fait de ne pas cultiver des asperges.

Ouvert de mai jusqu'à fin octobre, du vendredi au dimanche. Les groupes sont accueillis en semaine. Les chiens sont les bienvenus.

Domaine Vinêterra, Mont-Saint-Hilaire

Pour René-Carl Martin et Isabelle Beauchemin, le choix de la location de leur vignoble est tout sauf anodin. « On trouvait parfait d'être près de la ville parce qu'on voulait voir du monde. On souhaitait aussi qu'il soit possible de partir de Montréal pour que [les gens] puissent passer un bon moment chez nous », explique l'ancien représentant pharmaceutique.

Le couple a repris la ferme de grandes cultures du père d'Isabelle, située à Mont-Saint-Hilaire, avant de diversifier l'entreprise en y plantant des vignes. « J'ai compris que c'était absurde de faire venir des bouteilles de l'autre bout de la planète. Par souci d'améliorer mon empreinte écologique, je me suis mise à découvrir les vins canadiens et à comprendre qu'on pouvait en faire d'excellents, même dans les régions avec un hiver. » Les premiers vins de Vinêterra voient donc le jour en 2019, et l'immeuble qui sert à accueillir le public ouvre un an plus tard.

À l'arrivée, on remarque d'abord le panorama sur la montagne qu'offre la fenestration du grand bâtiment en bois. On peut ensuite choisir de faire la visite guidée en présentiel ou avec des vidéos, si l'on désire y aller à notre rythme, ou, encore, se rendre directement à la dégustation des vins du vignoble qui en propose une douzaine.

René-Carl suggère la marche de 450 mètres entre l'établissement et les vignes. « Nous sommes très fiers de nos vignes et nous souhaitons que les gens profitent de la beauté des lieux ! Notre vœu, c'est qu'ils passent le plus de temps possible avec nous et qu'ils quittent en se disant qu'ils ont vraiment eu un bon moment ! »

Ceux qui veulent rester encore un peu le peuvent grâce à l'autocueillette proposée par le Domaine Vinêterra : de fleurs sauvages pendant une partie de l'été ; de raisins de table, « sucrés et savoureux », en août.

Le couple de vigneron remarque que les préjugés sur les vins québécois changent tranquillement. « Ici, on pense toujours qu'on ne peut pas produire de bons vins. On a du travail à faire, mais je crois qu'en général, les gens sont prêts à découvrir », constate René-Carl, dont les vins ont été primés à l'international. Selon lui, ce genre de reconnaissance contribue à la bonne réputation des vins du Québec. Ça, et le fait d'en parler aux visiteurs et de leur faire goûter. De ce côté, au Domaine, la relève est assurée : Eliane, la fille du couple, dans la jeune vingtaine, est sommelière et copropriétaire de l'entreprise et prépare des ateliers sur le vin pour cet été.

Ouvert du 20 juin jusqu'à Noël. Il est recommandé de réserver pour les visites guidées qui ont lieu en avant-midi avant l'ouverture.



Bloc-notes gourmand

Les actualités à ne pas manquer

LEÏLA JOLIN-DAHEL
COLLABORATION SPÉCIALE

Brunch à 16 mains au marché Jean-Talon

Les Grands Brunchs Mange ton Saint-Laurent sont de retour pour une deuxième édition en fin de semaine au marché Jean-Talon. Samedi et dimanche, la carte braque les projecteurs sur les espèces comestibles du fleuve, de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent. Huit chefs locaux — Adrian Pastor et Riwan Maire du Projet Yaku, Chloé Ouellet et Juliette Fraser Chouinard d'Au Pâturage-Espace gourmand, Amine Nasrallah du Chaud Devant!, André-Nicolas Medina du Rouge Gorge, Constant Mentzas du Palomar et le chef pâtissier Rémy Couture — concocteront un menu six services. Celui-ci comprend notamment le célèbre crabe des neiges et le flétan et permettra au public de découvrir l'épinard de mer et la matre de Stimpson. Cette année, l'événement revient même pour une deuxième fin de semaine, avec cette fois le Brunch des Pâtisseries afin de mettre à l'honneur les desserts du Québec, les 9 et 10 juin. Au programme : linzer et crumble chocolat blanc et pollen, panna cotta à la fleur de sureau, pâte sucrée-salée aux pissenlits, etc. Le tout élaboré par les pâtisseries de Ratafia, de Farine & Cacao, de Mélilot, de Zébulon, de Nanana et plusieurs autres. Les billets sont en vente à 180 \$ pour deux personnes au Grand Brunch Mange ton Saint-Laurent. Ceux pour le Grand Brunch des Pâtisseries sont affichés au prix de 150 \$ pour deux personnes. Tous les billets incluent un verre de mimosa. L'événement propose également une carte de cidres, vins, bières et boissons sans alcool du Québec.



MARCHÉS PUBLICS DE MONTRÉAL

Du blues et de la gastronomie cajun

Dès le 5 juin, le Studio-Cabaret de l'Espace St-Denis accueillera le nouveau spectacle *New Orleans Blues*, dans une mise en scène de Normand Brathwaite. La soirée, qui rend hommage à l'ambiance de La Nouvelle-Orléans, propose un menu cajun signé par le renommé Paul Toussaint, à qui l'on doit notamment les restaurants Kamúy et Americas BBQ. Le repas offert en formule à volonté comprend entre autres des gumbo et des crevettes cajuns en entrée, du jambalaya et du poulet boucané comme plat de résistance, le tout accompagné de légumes et de haricots rouges. Les dents sucrées pourront clore avec des beignets ou du pudding au pain, suggérés en dessert.



Le chef Paul Toussaint
MARIE-FRANCE COALLIER ARCHIVES LE DEVOIR

Une vodka signée Mike Ward

Surtout connu pour son humour noir, Mike Ward ajoute une corde à son arc en lançant une vodka inédite à son nom. Et ce, en association avec la distillerie québécoise Noroi, dans le but de « remettre Marc Dupré à sa place », blague-t-il sur les réseaux sociaux. La bouteille de 750 ml est vendue au prix de 28,45 \$ dans les succursales de la Société des alcools du Québec et en ligne. « C'est une vodka abordable, mais qui goûte "le cher". Je voulais quelque chose de qualité, mais qui ne coûte pas cher, parce qu'*anyway*, j'en ai, de l'argent », décrit l'artiste, fidèle à lui-même, pour annoncer son nouveau spiritueux.



NOROI



L'équipe de Tanière³
PHOTOS PAUL DUCHARME

LAURIERS DE LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE 2024

Tanière³ couronné Restaurant de l'année

Les Lauriers de la gastronomie ont récompensé lundi dernier 17 lauréats lors du grand gala, dont l'établissement de Québec Tanière³, qui a reçu le titre de Restaurant de l'année. Une poignée d'entre eux offrent ainsi leur vision d'une industrie en pleine effervescence.

AMÉLIE REVERT
COLLABORATION SPÉCIALE

« On ne travaille pas pour les prix, mais ça fait du bien de se faire reconnaître par l'industrie, surtout quand l'attention médiatique est généralement portée sur Montréal », confie pour sa part François-Emmanuel Nicol, chef de Tanière³, qui a reçu le Laurier du Restaurant de l'année sur la scène du New City Gas lors de la cérémonie. « Il y a des choses qui se font partout au Québec ! » s'exclame-t-il.

Pour lui, la gastronomie québécoise est ancrée dans le terroir et met en avant des saveurs agricoles et sauvages. « Tanière³ est presque à 100 % local et, pour nous, le luxe, c'est de trouver une petite plante que personne ne connaît », explique-t-il. D'après lui, il y en a une centaine dans la province, « comme la matricaire odorante, qui pousse dans les cranes du trottoir et goûte l'ananas et la camomille ». Le secret de la réussite serait, pour lui, de se forger une identité propre au lieu de faire ce qui se fait déjà ailleurs.

Fisun Ercan, de Bika Ferme & Cuisine en Montérégie, qui vient d'être désignée cheffe de l'année par les Lauriers après avoir été finaliste pendant quatre ans, défend également les produits québécois. « Je fais une cuisine locale inspirée de la cuisine turque, qui est une vraie mosaïque entre mes origines et mon enracinement ici », indique-t-elle. Plutôt que d'envisager une recette ou une nationalité, elle préfère inventer en fonction de ce qui l'entoure. « Puisque je nourris le public, je me sens

responsable de la nature, de l'environnement », estime la cheffe de 55 ans, qui assure tous les jours, sans exception, le service en cuisine. En ne gardant que l'essentiel dans ses plats, Fisun Ercan est ainsi actrice d'une gastronomie québécoise qui se diversifie de plus en plus. « Tout le monde fait un pas devant et ça va très vite. Le futur n'a pas à avoir peur », affirme-t-elle avec beaucoup d'espoir malgré les défis et les difficultés du milieu.

Mon Lapin encore primé

« On a ce privilège d'être dans un milieu où tout est encore possible », dit Vanya Filipovic, du restaurant Mon Lapin à Montréal, qui a reçu le prix de Sommelière de l'année. Il s'agit par ailleurs du troisième trophée pour l'établissement cette année, lui qui a récemment été désigné meilleur restaurant du Canada, et dont Vanya Filipovic et son collègue et associé Alex Landry ont été nommés meilleurs sommeliers du pays au palmarès Canada's 100 Best. « Au Québec, il n'y a pas de traditions poussées ou de vieilles boîtes dans lesquelles on doit exister. C'est vraiment une chance », souligne-t-elle.

Selon Vanya Filipovic, c'est parce que l'industrie est nouvelle qu'elle est si intéressante. « Par exemple, la SAQ et l'UPA ont cent ans, mais c'est très jeune. C'est super de voir tous ces mouvements, toutes ces générations différentes qui apportent leur touche et font que la gastronomie québécoise est en pleine ébulli-

RECETTE

Guédille de mactre de Stimpson

Le printemps, c'est le début de la saison des guédilles ! Si celles au crabe et au homard sont de véritables délices, le portefeuille peut parfois rouspéter si on aime les mettre au menu souvent. Une option tout aussi locale de Julie Aubé, suggérée par le magazine *Caribou*, du Saint-Laurent, et un peu plus douce pour le budget est de préparer des guédilles de mactre de Stimpson, un mollusque qui figure sur la liste des espèces valorisées par Fourchette bleue !

JULIE AUBÉ
COLLABORATION SPÉCIALE, CARIBOUMAG.COM

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
¼ tasse (60 ml) de ciboulette ciselée + un peu pour garnir à la fin
½ tasse (125 ml) d'oseille fraîche émincée
1 c. à soupe (15 ml) de livèche émincée
½ c. à thé (2,5 ml) de piment Gorria ou de sauce piquante
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre
Environ 300 g de mactres de Stimpson en saumure, égouttées et hachées grossièrement
4 pains à hot-dog (de préférence briochés)
Beurre
1 ½ tasse (375 ml) de légumes printaniers (mesclun de crucifères, moutarde, mizuna, etc.)
½ tasse (125 ml) de pickles de rhubarbe (voir l'astuce)

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise avec les herbes, le piment, le vinaigre et ajouter les morceaux de mactres.

2. Beurrer les deux côtés des pains à hot-dog et rôtir dans la poêle.
3. Garnir la guédille avec les légumes, ajouter l'appareil de mactres, les pickles de rhubarbe et un peu de ciboulette.

Note

Les mactres saumurées en pot de verre qui contiennent un mélange du pied et du manteau de la mactre sont idéales pour cette recette : la texture de la garniture sera meilleure. (Certaines conserves n'ont que le manteau de la mactre... mais cela dit, ça fonctionne bien aussi !)

Astuce

Pour faire les pickles de rhubarbe, porter à ébullition ½ tasse d'eau, ½ tasse de vinaigre de cidre et ¼ tasse de miel ou de sirop d'érable. Trancher de la rhubarbe en petites rondelles et verser la marinade dessus. Laisser mariner au moins 4 h au frigo.



Appréciez-vous notre couverture
des sujets art de vivre ?
Le Devoir aimerait connaître
votre opinion !

Répondre au sondage ▶



LEDEVOIR

www.ledevoir.com/sondage-plaisirs



Janette Bertrand a reçu des mains de Christian Bégin le Laurier Hommage 2024



Vanya Filipovic, de Mon Lapin, a reçu le titre de Sommelière de l'année

tion », constate celle qui ne voudrait exercer son métier nulle part ailleurs. Et de poursuivre, avec enthousiasme : « À l'ère où les consommateurs sont de plus en plus connectés avec ce qu'ils mangent, le Québec, grâce à la richesse de son terroir et de ses agriculteurs, est un endroit incroyable. »

Cette fille de restaurateurs s'épanouit donc dans un milieu qui lui permet de continuer la sommellerie avec fierté et humilité et de proposer une vision singulière. « Mon Lapin, c'est notre point de vue, les vins qu'on aime, notre propre façon de faire », raconte Vanya Filipovic. Dans son établissement, la carte est en effet pensée avec des crus dans lesquels l'équipe croit, tout simplement. « Nous avons des vins à ouvrir, à boire et à partager maintenant, qui vont faire plaisir aux gens. Pas un inventaire de toutes nos références en cave... » Pour elle, les vigneron et vigneronnes québécois font, de fait, partie intégrante de l'équation. « Eux aussi sont au tout début de leur aventure avec nous », affirme-t-elle.

L'amour, toujours

Élise Tastet, prix du Rayonnement de la culture culinaire grâce à son site Tastet et à son application lancée il y a quelques jours, remarque de son côté l'évolution d'une industrie québécoise très créative, « qui fait beaucoup avec très peu » et qui est de plus en plus multiculturelle. « En immigrant, les gens de partout amènent la richesse de leur gastronomie », observe-t-elle.

De cette manière, le Québec a tout à fait sa place à l'échelle internationale, elle en est convaincue. Pour sa part, Roxan Bourdelais, directeur de la restauration à Tanière³, pourfend l'idée préconçue d'une gastronomie québécoise élitiste et guindée. « Elle est plutôt synonyme d'amalgame, car on la mange, mais elle renferme aussi une part de tradition, de culture, et une part d'humanité », dit-il. Pour lui, le contenu d'une assiette n'en est que le véhicule.

Enfin, Élise Tastet décrit une gastronomie généreuse, « du bon vivant avec une hospitalité qu'il n'y a qu'au Québec, et c'est très précieux ». La preuve, s'il en fallait une, avec Janette Bertrand, qui s'est vu remettre des mains de Christian Bégin le Laurier Hommage 2024. Et ce, notamment pour avoir libéré les femmes de leur cuisine avec son livre *Les recettes de Janette*, paru en 1968 et vendu à des centaines de milliers d'exemplaires. « Cuisiner, c'est aimer », a dit plusieurs fois sur scène Janette Bertrand. Et personne pour la contredire.

Palmarès des Lauriers 2024

- Restaurant de l'année : Tanière³, Québec
- Cheffe de l'année : Fisun Ercan de Bika Ferme & Cuisine, Saint-Blaise-sur-Richelieu
- Laurier Hommage 2024 : Janette Bertrand
- Laurier du public : Geneviève Everell
- Révélation de l'année : Chloé Ouellet d'Au Pâturage, Sainte-Perpétue
- Cheffe pâtissière de l'année : Gabrielle Hiller-Rivard de La Cabane sur le Roc, Saint-Joseph-du-Lac
- Boulanger de l'année : François Borderon de Borderon & fils, Québec
- Sommelière de l'année : Vanya Filipovic de Mon Lapin, Montréal
- Mixologue ou bartender de l'année : Simon Faucher de Tanière³, Québec
- Prix du meilleur service : Mélanie Blanchette de Bouillon Bilk, Montréal
- Brasseur, vigneron ou producteur de boissons de l'année : Samuel Lavoie de la Ferme Le Raku, Saint-Germain-de-Kamouraska
- Producteur de l'année : Patrice Fortier de La Société des plantes, Kamouraska
- Artisan de l'année : Nathalie Joannette de Fou du cochon, Sainte-Anne-de-la-Pocatière
- Entreprise ou initiative de l'année : La Table Ronde
- Prix du rayonnement de la culture culinaire : Élise Tastet de Tastet, Montréal
- Événement gastronomique de l'année : Rendez-vous Loup Marin, Îles-de-la-Madeleine
- Prix du tourisme gourmand : Maison de Soma, Mont-Tremblant

RACHEL OUELLETTE



Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE

Le bio

★★★

Beaujolais 2022, Domaine Joubert, Beaujolais, France (22,35 \$ – 14222712)



L'ami des livres qu'était feu Bernard Pivot chérissait, comme vous vous en doutiez, la lettre « B » pour Beaujolais. Rien de tarabiscoté ni de prétentieux. C'est à l'image de ce grand monsieur qui en affectionnait la cordialité et la franchise fruitée. Ce beaujolais était sa tasse de thé. Un rouge rieur aux nuances de cerises, de violette et de marc frais, souple et vivant, savoureux et invitant. Humanisant en somme. (5)

Le rouge

★★★

Rosso di Montalcino 2021, Corte Pavone, Toscane, Italie (28 \$ – 15117199)



C'est diablement puissant, voire rugissant, bien que le fauve préfère réserver ses griffes et ses crocs pour une côte de bœuf de dimension éléphanterque. Beaucoup de vin, ici ! C'est coloré, profond de sève et très frais. Voilà un sangiovese bio qui affiche de l'assurance et de la témérité. Il est « fortifié » par des tanins abondants, structurants et de première jeunesse. Mieux vaut le carfer deux bonnes heures ou l'attendre cinq ans en cave. (5+) ©

Le blanc

★★★

Sémillon / Chenin 2023, Laura Catena, Appellation White Clay, Mendoza, Argentine (23,50 \$ – 15279500)



L'étiquette à elle seule témoigne de l'environnement « invisible » que se partagent racines, radicelles et autres mycorhizes lorsqu'elles se frottent aux lombrics et aux nourritures microscopiques. Dans le verre, à l'air libre et au grand jour, le sémillon et le chenin blanc trouvent de la brillance et du contraste, entre le moelleux et l'amertume. Un fruité et des notes pâtisseries encore plus suaves. Un blanc sec d'altitude vinifié avec brio. (5)

La bulle

★★★★

Ca'del Bosco Extra Brut Cuvée Prestige, Franciacorta, Italie (46,25 \$ – 11008024)



Jean-Pierre Ferland — dont ce sont les funérailles nationales officielles aujourd'hui — se serait élevé sous le chaquet de bulles fines de ce mousseux sophistiqué dont il était friand. Je lui en avais servi une flûte lors d'une émission à Radio-Canada à l'époque. Nous avons discuté de l'intensité des pinots et des chardonnays, mais surtout de la texture de leurs fruités déroulée avec élégance et profondeur. (5)

Le canon

★★★★

Chianti Classico Riserva « Piano del Sarti » 2018, Tenuta la Novella, Toscane, Italie (42,75 \$ – 15254927)



Les nombreuses cuvées de cette maison sont en tous points irréprochables. Une confection impeccable, à la vigne comme au chai. Mais ces vins ont aussi ce sens du lieu, du terroir. Encore une fois, cette impression de la symbiose fusionne le tout avec le grand sangiovese. C'est encore dense et ferme sur le plan des tanins, mais il y a une percée fruitée et épicée qui pointe et prolonge l'ensemble avec panache. (5+) ©

Moins de 20 \$

★★★

Château La Lieue Rosé 2023, Coteaux Varois en Provence, France (19,83 \$ – 11687021)



La gamme de vins livrée par la famille Vial reste encore et toujours parmi l'une des plus solides inscriptions au répertoire de la SAQ. En blanc, en rosé comme en rouge, ils sont vendus à des prix qui demeurent très sages depuis deux décennies. Le fiston du domaine y met une passion certaine pour des vins qui respirent le lieu où ils sont. Ce rosé est vineux, très frais, parfumé, ample et parfaitement équilibré. (5)

(5) à boire d'ici cinq ans
(5+) se conserve plus de cinq ans
(10+) se conserve plus de dix ans
© devrait séjourner en carafe

Des huiles d'ici, de la ferme à la table

À Hébertville, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, un couple cultive 1000 hectares de grains et d'oléagineux biologiques dont il tire de délicieuses huiles. En juin, il ouvre les portes de la ferme au public faire connaître son savoir-faire et parler de traçabilité.

JULIE FRANCOEUR
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM



Lin, caméline, canola, chanvre, pois jaunes, lentilles vertes et bétula : à la ferme Tournevent, Audrey Bouchard et Guillaume Dallaire s'affairent à la culture d'une douzaine de produits destinés aux consommateurs d'ici. En plus de compter parmi les quelques agriculteurs de légumineuses biologiques au Québec, le couple tire de la production d'oléagineux des huiles qu'il vend sous la marque Tournevent. Cela fait de l'entreprise l'une des rares huileries à l'échelle de la province.

Les derniers préparatifs vont bon train dans cette ancienne ferme laitière familiale, convertie en 2006 aux grandes cultures. Ces jours-ci, l'équipe accueille ses premiers autobus de touristes venus voir le tout nouvel Économusée des huiliers. Un concept développé au Québec qui soutient la mise en valeur des artisans et de leurs métiers traditionnels par le partage de leurs expertises aux visiteurs. « Notre économusée est très attendu dans la région, s'enthousiasme Audrey Bouchard. Cet établissement s'ajoute au réseau des économusées du Saguenay-Lac-Saint-Jean, qui compte maintenant une douzaine de membres. »

« Les huiles québécoises [...] présentent des profils d'acides gras différents et elles offrent une traçabilité du champ à la bouteille »

Le projet sera officiellement inauguré à la fin de l'été. Il est, pour le couple, une façon de se rapprocher des clients tout en permettant de

démystifier leurs produits susceptibles d'intéresser ceux qui souhaiteraient remplacer l'huile d'olive importée.

« Face au lobbyisme de l'industrie de l'huile d'olive, on a du mal à faire changer les habitudes de consommation des gens. On ne dit pas d'arrêter complètement d'en acheter, mais simplement d'être fiers des huiles québécoises et d'en faire usage. Elles présentent des profils d'acides gras différents et elles offrent une traçabilité du champ à la bouteille. »

Transformer sur place

Pour Audrey Bouchard, le volet de transformation s'inscrit dans une logique d'économie circulaire qui favorise les synergies et le développement local. « Quand j'ai repris la ferme avec mon conjoint, j'avais une volonté de donner une valeur ajoutée à nos cultures. La ferme vendait déjà du grain à des entreprises à l'extérieur de la région qui en tiraient de l'huile. On y a vu une occasion de devenir des producteurs et des transformateurs et d'offrir aux consommateurs des huiles qui répondent aux plus hauts standards en matière de qualité et de traçabilité », dit-elle.

« Il y a énormément de ressources naturelles au Saguenay-Lac-Saint-Jean, précise l'agricultrice. Et, souvent, elles ne sont pas transformées ici. Notre objectif était d'aller à l'encontre de ce modèle et de créer de la valeur ajoutée sur place, avec les aliments qu'on est capables de faire pousser chez nous. »

En 2014, la ferme accueille donc l'équipement nécessaire, dans une première phase d'achat de matériel pour nettoyer et filtrer les grains : des tamis pour séparer les particules de tailles différentes, des tables densimétriques pour départager ceux de taille similaire en fonction de leur poids. Elle reçoit aussi un trieur optique pour éliminer les imperfections de couleur.

Plus tard, le couple se rend en Europe pour parfaire ses connaissances. Il revient avec un plan d'affaires visant non seulement à fabriquer des huiles 100 % locales de première pression à froid, mais aussi à intégrer la culture de légumineuses aux champs pour fixer l'azote dans les sols. Cette technique sert notamment à fertiliser naturellement les champs.

« Comme producteurs bios, on s'est inspirés du concept ouest-canadien de *peola*. On fait pousser ensemble une légumineuse (le pois jaune) et un oléagineux (le canola), puis le centre de nettoyage de grains nous permet de les séparer », détaille Audrey Bouchard.

Planifier un arrêt

La ferme s'apprête à accueillir ses visiteurs pour la saison touristique et Audrey Bouchard s'en réjouit. « Nos produits sont présents dans plus de 300 points de vente partout au Québec, mais une bouteille ou un sachet à l'épicerie, ça ne dit pas tout ! Avec l'Économusée des huiliers, on souhaite communiquer au public tout ce qu'il y a derrière », dit-elle.

Sur place, les gens en apprendront davantage sur la fabrication des huiles, de la récolte des grains à l'embouteillage, et sur les critères qui ont présidé aux choix de l'entreprise. Des panneaux d'exposition les renseigneront sur l'histoire de Tournevent, sur les différents types de grains ainsi que sur les meilleures façons d'utiliser les huiles locales en remplacement de l'huile d'olive... Ce sera l'occasion de déguster des produits inédits et de participer à l'atelier Faites votre fiole d'huile, au terme duquel les visiteurs repartiront avec leur échantillon.

« Les différentes formules de visite, libres et guidées, sont destinées à évoluer : on travaille en collaboration avec différents partenaires de la région pour faire vivre aux gens une expérience client unique ! »

L'art de créer un tableau végétal

Vous rêvez de verdifier votre intérieur, d'avoir le sentiment de vivre dans une petite jungle urbaine, tout en personnalisant au maximum votre décor ? Nous avons le projet parfait pour vous : créer votre propre cadre à l'aide de végétaux préservés. Une œuvre qui sublimerait votre espace.

DANIEL RAICHE
COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

Qu'est-ce qu'un cadre végétal préservé ?

C'est une œuvre murale qui intègre divers végétaux amalgamés dans un cadre ou sur un panneau pour créer une pièce décorative. Les espèces utilisées sont généralement traitées avec des substances non toxiques, comme de la glycérine, afin de garder leur allure naturelle. La plante n'est donc plus vivante, mais elle conservera son apparence, sa souplesse, sa texture et sa couleur. On obtient ainsi une jolie composition végétale à accrocher et qui ne requiert pratiquement aucun entretien. Un très bel ajout à un décor déjà paré de magnifiques plantes.

Tout ce qu'il faut savoir

Pour créer une pièce ornementale qui fera votre fierté, il vous suffira de quelques matériaux, d'un peu de temps et d'imagination !

Ce dont vous aurez besoin

- Un cadre ou un panneau : choisissez celui qui va de pair avec votre décor ou selon vos goûts personnels. Grand, petit, rectangle, carré — c'est le moment de vous exprimer !
- Une plaque de styromousse d'environ ¾ po à 1 po d'épaisseur (tenez compte de la profondeur de votre cadre).
- Un couteau de type Exacto
- Des pinces à coupe
- De la broche ou du fil métallique horticole, coupé en segments d'environ 1 ½ po pliés en forme de « U ». Ces agrafes serviront à fixer les végétaux à la base de styromousse. Le fil métallique horticole est généralement de couleur verte, ce qui le rend plus facile à dissimuler dans les arrangements. Choisissez-en un qui est malléable, mais suffisamment résistant pour qu'il ne fléchisse pas lorsque vous l'enfoncerez dans la styromousse.

- Une paire de ciseaux
- Des végétaux préservés : ils sont le cœur de votre œuvre. Optez pour une diversité de mousses et de fougères aux textures et aux couleurs variées pour un look riche et naturel. La mousse est vendue sous forme de « feuille » ou en petits monticules.
- Un pistolet à colle chaude : votre meilleur ami dans cette aventure créative. Il est très utile, car il colle rapidement et solidement.

Où se procurer des végétaux préservés ?

On peut parfois en trouver chez certains fleuristes. On en voit également dans les magasins de loisirs et d'artisanat. Ces magasins offrent des assortiments de végétaux préservés, mais aussi la plupart des articles dont vous aurez besoin pour la réalisation de votre projet.

Mon truc

Lorsque je me balade en forêt ou près de la mer, je suis toujours à l'affût et à la recherche de beaux éléments naturels, comme des morceaux de bois tordus, de l'écorce, du lichen ou des branches. Ce sont tous des matériaux qui pourraient être intégrés à mes arrangements. Ceux-ci ajoutent une expression et un caractère unique aux compositions.

Étape par étape

1. Préparez le terrain. Assurez-vous que votre support est propre et sec pour favoriser l'adhérence de la colle.
2. À l'aide du couteau, découpez la plaque de styromousse à la taille du cadre, puis fixez celle-ci à l'intérieur avec de la colle chaude.
3. Agencez vos végétaux. Commencez par tapisser la plaque de styromousse avec une feuille de mousse préservée. Ensuite, disposez les boules de mousse en variant les couleurs,



les volumes et les textures afin de recréer l'allure naturelle d'un sous-bois. Fixez la mousse à l'aide des agrafes en l'enfonçant dans la base de styromousse. Il est important de couvrir complètement la plaque jusqu'à ce que celle-ci ne soit plus visible.

4. Magnifiez votre composition en ajoutant quelques fougères préservées. Elles apporteront du volume et un effet « en cascade » lorsque votre cadre sera suspendu au mur.
5. C'est le moment d'ajouter les derniers détails à la composition. Ceux qui apporteront réalisme et caractère. Des morceaux de bois et d'écorce et, si vous le désirez, quelques fleurs séchées pour un accent de couleur. Fixez les éléments naturels sur une tige de fil métallique à l'aide de colle chaude, puis enfoncez-les dans la base de styromousse.

La nature à la maison

Votre œuvre nécessitera très peu d'entretien, sinon un léger époussetage occasionnel. Vous pourrez donc développer une nouvelle passion et en fabriquer plusieurs.

Si le concept du cadre végétal vous plaît, vous pourrez appliquer le même principe à différents supports ou contenants. On peut ainsi concevoir un mini-vivarium dans un vase ou une jarre à biscuits en verre. Les possibilités sont infinies.

Imaginer une œuvre d'art mural en mousse préservée, c'est laisser libre cours à sa créativité tout en apportant un morceau de nature à la maison. Alors, rassemblez vos matériaux et lancez-vous dans l'aventure. Un peu de mousse, quelques éléments, une touche de folie, et voilà, vous avez votre propre coin de paradis végétal !



Des visites guidées et des dégustations de bourbons ont lieu à la distillerie Mitcher's. PHOTO FOURNIE PAR LA DISTILLERIE



Le cocktail Mint Julep du Kentucky Derby. VISIT KENTUCKY

Louisville complètement bourbon !

Le circuit de la Kentucky Bourbon Trail gagne en popularité. À Louisville, cœur du Bourbon County, on découvre le plus emblématique spiritueux des États-Unis et le riche patrimoine qui l'accompagne.

MARIE-CLAUDE DI LILLO
COLLABORATION SPÉCIALE

Dès l'arrivée à l'aéroport international Muhammad Ali, on est accueilli par de grands panneaux clamant des slogans tels que « Louisville Home to the World's Only Urban Bourbon Experience » ou « Welcome to Bourbon City! ».

On comprend vite qu'à Louisville, cette boisson est une fierté locale et qu'elle y est omniprésente. La ville a même créé un itinéraire composé de restaurants, de bars et d'hôtels offrant une expérience complémentaire aux distilleries. La Urban Bourbon Trail nous propose des expériences comme celle de l'historique club privé Pendennis Club. La légende raconte qu'un barman y aurait inventé le fameux Old Fashioned, quelque part entre 1889 et 1895. On peut d'ailleurs encore aujourd'hui y déguster ce fameux cocktail.

En 2015, le maire a même déclaré que le Old Fashioned était la boisson officielle de la municipalité. Depuis, durant le Old Fashioned Fortnight, qui survient chaque année durant les deux premières semaines de juin, les bars servent leur version de cette boisson emblématique. Le 14 juin, le National Bourbon Day marque le couronnement du meilleur cocktail.

Même la célèbre course hippique du Kentucky Derby clame avec fierté que son Mint Julep, à base de bourbon, de jus de lime, de menthe et de sirop simple, fait partie du circuit de la Bourbon Trail Experience.

Au restaurant, le poulet frit et les viandes marinées avec sauce au bourbon font partie des spécialités. L'hôtel Brown se démarque toutefois avec un plat datant de la prohibition : le Hot Brown. Il consiste en une tartine gratinée au fromage pecorino et garnie de tranches de dinde recouvertes de sauce Mornay, de bacon et de tomates grillées. Le Hot Brown est une création du chef Fred Schmidt qui, dans les années 1920, servait 1200 clients qui venaient chaque soir à l'hôtel faire la fête et boire leur bourbon en cachette. Ce plat est toujours servi au brunch de l'hôtel.

La Kentucky Bourbon Trail

Créée en 1999 par la Kentucky Distillers' Association, elle inclut dans son circuit d'importantes distilleries qui révèlent leur processus de fabrication. Plusieurs se trouvent dans le comté de Louisville et certaines, comme Mich-

ter's ou Evan Williams, sont situées dans le quartier historique de Whiskey Row, à distance de marche les unes des autres.

La rue West Main, autrefois surnommée la « Whiskey Row », comptait à une époque 89 distilleries, presque toutes disparues avec la prohibition. On trouve sur cette rue le Frazier History Museum, centre d'accueil pour planifier un voyage axé sur l'iconique spiritueux. Au premier étage de l'immeuble, l'exposition interactive *The Spirit of Kentucky* évoque la naissance du bourbon aux États-Unis.

On y apprend qu'au XVIII^e siècle, les premiers colons venus d'Allemagne, d'Écosse ou d'Irlande s'établissent au Kentucky sur les terres offertes par le gouvernement. Ils cultivent du maïs, du blé, de l'orge et du seigle. Pour ne rien gaspiller, ils distillent les grains et en font de l'alcool.

En raison de l'abondance du maïs au Kentucky et de la Corn Patch and Cabin Rights Act de 1776, les colons optent pour cette céréale. On baptise ce nouveau spiritueux « bourbon », en référence au comté de Bourbon au Kentucky, qui était le principal site d'exportation vers la Louisiane par la rivière Ohio et le fleuve Mississippi.

Reconnu comme « marchandise distinctive » par le Congrès américain en 1964, le bourbon est le seul spiritueux américain uniquement produit aux États-Unis. Toutefois, on peut faire du bourbon ailleurs au pays, même si 95 % du bourbon consommé aujourd'hui à travers le monde est distillé et vieilli au Kentucky.

Des distilleries à visiter

Les origines exactes du bourbon restent vagues. Qui l'aurait inventé ? Le pasteur Elijah Craig ? Evan Williams ? Ou Jacob Spears ? Tous ne s'entendent pas là-dessus au Kentucky et plusieurs distilleries se disputent le titre de pionnière, en invoquant certains aspects historiques. Ce qui est sûr, c'est que toutes ces distilleries restent intéressantes à visiter et chacune vous racontera son histoire.

Pour débuter, on se rend à la première distillerie commerciale qui aurait vu le jour sur la Whiskey Row. C'est en 1783 qu'un immigrant gallois, Evan Williams, s'installe à Louisville pour distiller un des premiers bourbons près de la rivière Ohio. Aujourd'hui encore, la marque éponyme est fière d'afficher la mention « Kentucky Straight Bourbon Whiskey » sur les étiquettes de ses produits phares. Pour mériter cette mention, il faut non seulement une teneur d'au moins 51 % de maïs dans le mélange, mais aussi suivre d'autres règles précises de distillation. Les bourbons doivent aussi vieillir au moins deux ans dans des barriques de chêne neuves noircies au feu à l'intérieur. Chez Evan Williams, cette durée est d'au moins quatre ans. De plus, ni colorants, ni saveurs, ni tout autre alcool ne doivent être ajoutés au bourbon. La particularité de la boisson Square 6 de cette marque, c'est qu'on n'en distille qu'un seul baril par jour !

Rendez-vous ensuite chez Mitcher's, qui a remporté l'an passé le titre de « whiskey le plus admiré du monde » à la compétition de Drinks International. Au premier étage de son centre d'interprétation, on découvre l'alambic ainsi que les fûts où le *mash* et le *sour mash* fermentent. Au deuxième étage, le bar est un incontournable, avec ses cocktails très populaires. Son « Fort Nelson Crusta » est composé du Mitcher's US*1 Kentucky Straight Bourbon, nommé ainsi pour rappeler l'héritage de la marque qui clame être la première entreprise de whiskey américaine à être fondée en 1753 en Pennsylvanie et rapatriée au Kentucky pour en faire du Kentucky Straight Bourbon.

Visite du Vieux Louisville

On ne peut quitter la ville sans faire un tour du Vieux Louisville. Situé près du centre-ville, le quartier est reconnu pour ses maisons victoriennes en rangée construites entre les années 1880 et 1910. La ville détient le record du plus grand quartier préservé à l'architecture victorienne des États-Unis et comporte aussi son lot d'intéressantes anecdotes. Elles sont racontées par le guide, David Dominé, auteur du livre *Old Louisville*. Ses tours nous amènent jusqu'à la Millionaires Row, où se situent les résidences les plus somptueuses des environs. Vous apprendrez ainsi que les premiers résidents du secteur étaient surnommés les « barons du Bourbon », car ils avaient fait fortune grâce au précieux liquide, et que le nom de la ville fut donné en l'honneur du roi Louis XVI, pour son coup de main à la guerre d'indépendance.

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

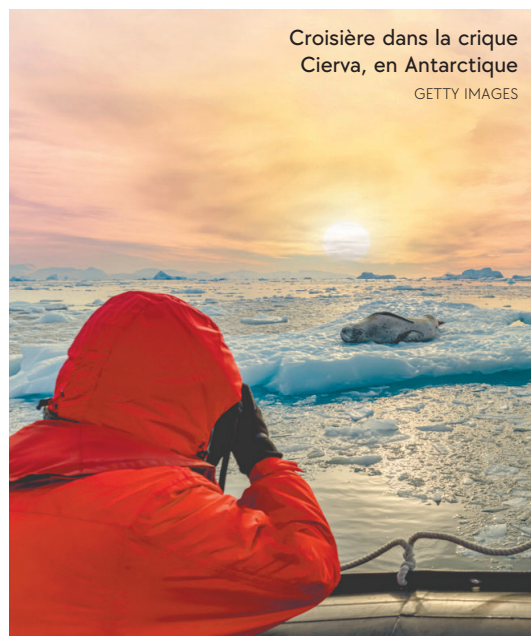
CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

L'Antarctique avant l'hypothèque ?

Selon un récent sondage de YouGov réalisé pour le compte de Flight Centre Travel Group auprès de répondants de 18 à 40 ans, un Canadien sur 10 assouvit un désir de voyage au lieu de payer son loyer ou son hypothèque. En ces temps économiquement incertains, 42 % des Canadiens prévoient toutefois de budgétiser leurs vacances plus consciencieusement que par le passé. Tout de même, 61 % des répondants ont l'intention de voyager ces prochains mois, un choix qui leur semble non négociable, malgré les pressions de l'inflation sur la hausse du coût de la vie et leur budget. « Ne pas payer son loyer ou son hypothèque afin de partir en voyage n'est pas quelque chose que nous recommandons », dit Chadd Andre, vice-président directeur de Flight Centre Canada, mais cela met en évidence une vue d'ensemble : la génération Z et les millénariaux attendent plus de la vie que la routine quotidienne et considèrent les voyages comme faisant partie de leur histoire. »

Un lunch à la mer !

Dites-moi « Grand-Case, à Saint-Martin », et je salive ! Pas étonnant : c'est la capitale gastronomique de l'île, ses *lolos* sans prétention comme ses grandes tables concoctant la meilleure cuisine créole qui soit. Depuis peu, une option originale y fait accourir les gourmands : le Balaou, un restaurant flottant ! On franchit les 100 m qui le séparent du rivage en planche à pagaie, en kayak ou en bateau-taxi, on s'installe sur l'une des banquettes en pleine mer et on déguste les spécialités maison. Quoi commander ? « Le *bokit* (sandwich) de langouste », me dit le cogérant Kevin Guiheux. Vendu ! Avec un ti-punch, s'il vous plaît. Je trinquerai alors à votre initiative écoresponsable, qui repose entièrement sur des panneaux solaires et un récupérateur d'eau de pluie. En plus, « on sert uniquement de la nourriture qui se mange à la main, dans des boîtes biodégradables », assure M. Guiheux. Psitt, après les hébergements sur les flots, des restos-bars sur le lac seraient-ils envisageables chez nous ?



Croisière dans la crique Cierva, en Antarctique. GETTY IMAGES



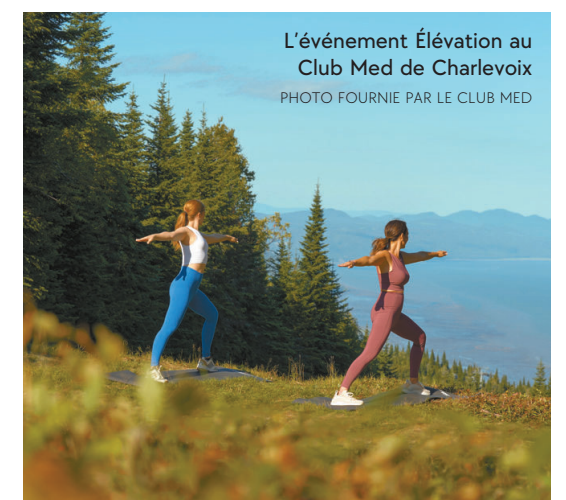
Le restaurant flottant Balaou, à Saint-Martin. CAPTAINJO

S'élever au Club Med Québec Charlevoix

Le pionnier des vacances en formule tout-inclus inaugure ce mois-ci l'Élévation, un programme festif décliné en trois temps : des animations gourmandes jusqu'à la mi-juillet, suivies d'initiations aux arts du cirque et d'activités immersives sur le thème de l'astronomie jusqu'à la mi-août, puis, de septembre à octobre, des invitations au bien-être par le biais de cours de yoga, de méditation, de randonnées et d'ateliers d'experts. Le tout, compris dans un forfait estival, et pour beaucoup moins cher, tant pour un couple ou pour une famille, qu'un séjour de même durée dans un hôtel de Mont-Tremblant. Ce n'est pas moi qui le dis, mais bien les tableaux comparatifs du site club-med.ca. Quoi qu'il en soit, l'expérience Club Med, elle, est incomparable.

Les lucioles de l'amour

On peut toujours compter sur les Japonais pour nous inciter à contempler l'arbre plutôt que la forêt. Jamais je n'oublierai la fois où, au parc national de Towada-Hachimantai, on me prêta une loupe pour aller randonner. Comme chacun sait, c'est un accessoire indispensable sur les sentiers... Ce l'était, effectivement, pour regarder de près la mousse habillant les rochers ! En ce mois des lucioles, qui marquent le début de l'été et symbolisent, pour les Nippons, la passion amoureuse, vive les nuits de *hotaru*, célébrées partout dans l'archipel ! Du 8 au 23 juin, le parc de montagne Yuyake Koyake Fureai no Sato, l'une des destinations nature les plus près de Tokyo, accueille les visiteurs attirés par ces insectes qui se font bioluminescents au temps de leur reproduction. Comme c'est romantique ! Dans une prochaine vie, je serai une journaliste japonaise.



L'événement Élévation au Club Med de Charlevoix. PHOTO FOURNIE PAR LE CLUB MED



Au Japon, le retour des lucioles marque le début de l'été. OFFICE DU TOURISME ET DES CONGRÈS DE TOKYO

Pas nouveau, mais souligné en grand

Aujourd'hui, mes pensées vont vers ceux qui ont sacrifié une partie de leur jeunesse ou donné leur vie pour nous lors de la Deuxième Guerre mondiale. En ce 1^{er} juin, sur les plages normandes, on donne le coup d'envoi aux célébrations du 80^e anniversaire du débarquement allié et de la bataille de Normandie (6 juin 1944). C'est l'occasion de se rappeler que sans liberté, point de voyages, point de vie. De nombreux événements nous serviront d'aide-mémoire jusqu'à l'automne, dont l'exposition des images historiques du grand photoreporter Robert Capa, à Deauville.



Un embrasement festif des plages normandes. RÉGION NORMANDIE



Les attentions sont
légion au Bottiglieria
1881, à Cracovie.
PHOTOS GARY LAWRENCE

Goûter le meilleur de la Pologne

Exit les clichés de patates bouillies et de pierogis au chou : la nouvelle gastronomie polonaise se nourrit d'inventivité et de fusion entre passé, présent et avenir. La preuve en cinq adresses « tastées » et approuvées, recensées parmi les tables du Guide Michelin Pologne.

GARY LAWRENCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Bez Gwiazdek, Varsovie

Dans la capitale polonaise, le chef Robert Trzópek est passé par deux des meilleures tables au monde, El Bulli et Noma, avant d'ouvrir son propre espace culinaire. Son idée : revisiter les plats traditionnels polonais en leur insufflant une touche de modernité et d'ailleurs. Chaque mois, le menu met en valeur l'une des 16 régions polonaises, incluant leurs vins — ceux servis en accord avec les mets sont ici au pire surprenants, au mieux excellents.

C'est le cas de ce pinot noir de la voïvodie de Lubusz qui relève une tombée de champignons, ail noir sauce au beurre vinaigré, ou de ce Dziki Taboon, un vin orange qui requinque une torsade de fines lamelles de chou aromatisées à la fleur de souci.

Avant de passer au sabayon au madère, on propose la classique soupe au sang de canard, mais piquée d'aronies noires, question de l'emmener ailleurs. « Jadis, les pères de famille servaient ce plat aux prétendants qui voulaient marier leur fille, pour leur faire comprendre que c'était peine perdue », dit le serveur Patryk Nowak. Tout le contraire, en somme, des mets de ce resto, dont les épousailles entre tradition et modernité sont dignement consommées.

Elixir, Varsovie

Si la carte de cet établissement est tout à fait honorable, son bar est carrément admirable, avec 750 vodkas différentes (dont 10 sans alcool), dans un pays qui se targue de distiller les meilleures du globe.

Plusieurs sont proposées en accords mets-vodka, sur des classiques revisités de la cuisine polonaise : canard à la poire et au fromage, boudin tempura, caviar d'esturgeon... L'un des menus a même été élaboré en l'honneur du séjour de Napoléon Bonaparte, en 1812, où l'empereur aurait alors fort apprécié la *chrzanówka* (soupe au raifort).

Pour digérer le tout, un tour au Musée de la vodka attenant mérite le détour : 10 000 artefacts (affiches, bouteilles, etc.) y sont exposés.

62 bar & restaurant, Poznan

Difficile d'imaginer un lieu plus improbable pour pareille table. Situé loin du splendide centre historique de Poznan, au-dessus d'un concessionnaire Harley-Davidson (et son bar attenant fréquenté par des motards), le 62 dispose d'un cadre aussi élégant que l'est sa remarquable carte.

Flanquée d'une chouette terrasse où sont servis des cocktails déjurés, la salle à manger s'articule autour de la cuisine ouverte. Le chef Jaroslaw Kin y soigne particulièrement la présentation de ses mets audacieux qui frisent parfois le dérapage contrôlé.

On reste bouche bée devant le flétan crème aux algues Nori avec sauce

hollandaise au dashi ; le tartare de bœuf et sa coupole de tomates framboise, caviar et huile de chorizo ; et la déroutante glace à l'oignon caramélisé, ail noir et truffe. Pas de doute : ce resto carbure au culot et sait tenir la route.

Fiorentina, Cracovie

Quand l'appétissante cerise arrive sur la table, seule dans son assiette, on flaire la supercherie. L'imposteur cache bien son jeu : sous sa robe vernissée à base de Jimenez se terre une succulente bouchée de foie gras.

Aménagé sous les voûtes d'une superbe demeure pluricentenaire du vieux Cracovie, le Fiorentina sollicite autant l'œil que les papilles. Mousse de fromage de brebis aux airelles ; flétan sauce au vin et hibiscus, verveine et citron ; truite à l'huile d'aneth dont les perles de crème sure pochées dans le vinaigre éclatent en bouche et l'inondent de saveurs...

Dans une ville désignée capitale gastronomique d'Europe en 2019, l'étoile du Fiorentina n'a pas fini de briller. Ce n'est qu'une question de temps avant qu'elle le fasse dans le firmament du Guide Michelin.

Bottiglieria 1881, Cracovie

Certes, on y propose des pierogis, mais ils sont fourrés tantôt à la pistache et au wasabi polonais, tantôt aux artichauts servis sous une avalanche de copeaux de truffes. Pas question, ici, de faire comme ailleurs au pays.

De tous les restaurants polonais, le Bottiglieria 1881 est le seul à avoir décroché deux étoiles Michelin. Situé dans le quartier bobo-chic de Kazimierz, non loin de l'ancienne usine d'Oskar Schindler, ce resto dirigé par le chef Przemysław Klima apprête une cuisine ultraraffinée dans un cadre huppé et avec un service ultra-attentionné.

Le tartare de bœuf lié à la moelle de veau est à se faire damner. Et la tombée de petits fruits et légumes (trompettes des bois, baies d'argousiers, pépites de pommes de terre croquantes) semble arriver tout droit du ciel. Quant au filet de sandre zébré d'une sauce bicolore à l'écrevisse, il ne doit pas avoir d'équivalent sur Terre.

Tout au long de la soirée, les attentions sont légion. Un serveur asperge la serviette de table d'un parfum de vanille et de prune, un autre apporte un couteau de chasse dans son écrin pour attaquer le succulent chevreuil.

Deux menus dégustation sont offerts en salle, dans le cellier voûté ou aux deux tables qui jouxtent l'aire de préparation des plats. Car ici, assister en direct aux créations du chef est presque aussi jouissif que de porter ses mets en bouche.

L'auteur était l'invité d'Air France et de l'Office de tourisme de Pologne.



Bez Gwiazdek



62 bar & restaurant



Fiorentina



Elixir

Pratico-pratique

- Air France relie Montréal à Varsovie jusqu'à trois fois par jour via Paris. En classe affaires, on propose des menus concoctés par les plus grands chefs français (Anne-Sophie Pic, Thierry Marx, etc.) ; une bonne mise en bouche avant de tâter les tables polonaises
- Pour consulter la liste des meilleurs restos polonais : guide.michelin.com
- Pour bien s'y retrouver au pays : *Lonely Planet Pologne* (2020, en français).

Aussi à considérer

- Avec ses tapisseries médiévales dépeignant des scènes de chasse, le Pod Nozem, à Cracovie, pouvait difficilement servir autre chose que du gibier et des mets du terroir. Au menu : délectables pierogis au sanglier et succulent cerf sauce aux châtaignes.
- Dommage qu'il n'y ait qu'un fromage polonais au Fromzeria, dont la carte décline pourtant le fromage sous toutes ses formes. Les plats méditerranéo-polonais y sont néanmoins délicieux et élaborés avec une esthétique certaine, et la table a récolté un Bib gourmand Michelin.