

CELLIER

LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

ÉTÉ 2011

ESPAGNE

LE VIN, LE SOLEIL, LA FÊTE

UN DUO D'ŒNOLOGUES
POUR LE VIN QUÉBÉCOIS

MATCH COMPARATIF
L'ÉTÉ DANS SON VERRE

LAPRISE ET VÉZINA
LES BELLES HISTOIRES

HOMARD
LE ROUGE AUX LÈVRES



SAQ

NOUVEL ARRIVAGE : 45 VINS EN VENTE LE 19 MAI ET LE 2 JUIN

 SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK.COM/SAQ

La saison est commencée

BIENTÔT LE ROUGE AUX LÈVRES

LE HOMARD SÉDUIT LES PALAIS ET ACCOMPAGNE DE GRANDS VINS HAUT LA MAIN.
HISTORIETTES, VÉRITÉS ET RECETTES AUTOUR D'UN CRUSTACÉ QUI A LE DON DE SEMER LA JOIE
TOUT AUTOUR, QUAND IL PASSE AU ROUGE...



PAR JOSÉE LARIVÉE

Dans une scène mémorable du film *Annie Hall*, Woody Allen et Diane Keaton s'affolent autour de quelques homards vivants, incapables qu'ils sont de les plonger dans l'eau bouillante. Aux Îles-de-la-Madeleine, si tous s'entendent pour dire que leur *Homarus americanus*, qui évolue au large de leurs côtes entre galets et rochers, est meilleur que celui pêché sur des fonds sablonneux, les opinions divergent quant à une éventuelle souffrance.

Le crustacé crie-t-il vraiment au moment de l'ultime plongée? «C'est une légende! s'exclame le pêcheur Denis Longupée. Un homard contient beaucoup d'eau, et le bruit qu'on entend lorsqu'on le fait bouillir est simplement le son de la vapeur qui s'échappe de la carapace.»

Mais Johanne Vigneault, chef et propriétaire de La Table des Roy et dernière d'une famille de 10 enfants élevés par un pêcheur de homard, n'est pas si



L'éternel inquiet, Allen Stewart Königsberg, surtout connu sous le nom de Woody et... «Ouch! qu'est-ce que vous voulez que je fasse avec ça, moi...»

sûre que le homard ne ressent rien. Aussi le couche-t-elle sur le dos et lui flatte-t-elle le ventre, question de l'endormir avant de le faire bouillir... Comme elle le dit candidement: «J'prends pas de chance.»

«Le homard est très présent dans mes souvenirs d'enfance», avoue la chef qui était l'une des invitées du Festival Montréal en lumière, en février dernier. La Table des Roy est d'ailleurs située dans la maison où elle a grandi. Son père avait dû la vendre, et elle l'a rachetée de la famille Roy – d'où le nom de son établissement – en 1986. Elle n'avait que 23 ans. «Dans mon enfance, quand mes oncles venaient en vacances, nous installions de grandes tables, dehors,

et la fête commençait avec quelque chose comme 75 livres de homard. Nous le mangions en coquille, nature, avec du pain chaud. C'était ça, notre richesse.»

Avec le temps, amour et bon vin se sont ajoutés au portrait. Son conjoint, le sommelier Denis Lemoine, s'applique à dénicher des vins qui s'accordent avec les plats de sa Madelinienne préférée. Ainsi, avec le Retour de pêche, composé de homard, de morue et de flétan, il propose un Albariño Rías Baixas comme celui de Martín Códax ou encore un blanc californien comme l'Alluvium, de la maison Beringer. «Surtout avec la bisque de homard, en entrée, ça prend un blanc puissant», note le sommelier. Lorsque le Bataillon de homard est servi en duo avec le jeune bœuf des îles, Denis Lemoine se tourne vers un bon mâcon boisé ou un chardonnay de l'Okanagan. Envie de rouge? Il suggère alors un vin du Rhône, comme le saint-joseph.



La chef et propriétaire Johanne Vigneault, l'âme derrière La Table des Roy. Ci-dessous, son établissement, situé sur l'île de Cap-aux-Meules et reconnu comme l'un des meilleurs restaurants du Québec.



LE SIGNAL DE DÉPART

Bon an mal an, chaque premier samedi de mai, dès 5 heures le matin, le coup d'envoi de la pêche au homard est donné. De Havre-aux-Maisons, de L'Étang-du-Nord, de Bassin, de Grosse-Île, de Cap-aux-Meules, de Cap-Vert ou de Grande-Entrée, les bateaux partent à l'aube déposer leurs quelque 280 cages chacun et retournent, le soir, les relever. Ils le feront quotidiennement, avec relâche obligée le dimanche, pendant 10 semaines. Florent Vigneau, qui a commencé à pêcher à 7 ans, avec son père, fait partie du groupe. Aujourd'hui, ses fils de 25 et 31 ans l'accompagnent sur le *F. Doublet*, ainsi nommé en l'honneur de l'un des premiers seigneurs des Îles. «L'an dernier, avec le prix du homard à la baisse,

les pêcheurs ont à peine couvert leurs frais, dit-il. C'est la passion qui nous tient là. En pleine tempête, dans le creux de la vague, quand on ne voit même plus les îles et qu'on a perdu une centaine de cages, il faut tenir le coup... Mais quand on a un beau petit vent du sud-ouest et qu'on sait que le samedi soir, on se va se régaler de homard avant d'aller à la danse, alors là, on a la certitude que ça vaut la peine.»

Johanne Vigneault aime les pêcheurs comme celui-là. C'est d'ailleurs peut-être pour cette raison qu'elle exploite toujours, en plus de La Table des Roy, le Café La Côte, à L'Étang-du-Nord. «À l'aube, quand j'arrive, l'odeur de la mer et le service aux marins, c'est souvent ça, ma vraie paie...» ■

ET LE CRABE ?

La saison du crabe commence en avril et par conséquent, ce crustacé arrive en premier sur nos tables. Mais les quotas ayant drastiquement diminué ces dernières années, la denrée se fait plus rare et plus chère. La chair du crabe est plus fine et plus délicate que celle du homard, et son goût plus sucré, surtout chez le crabe des neiges. Le sommelier Denis Lemoine recommande un autre type de vin que celui qui accompagne le homard, un riesling de la Nouvelle-Zélande, par exemple. Avec le crabe tourteau, de texture plus costaud et qui arrive à l'automne, en fin de saison, il opterait plutôt pour un sauvignon blanc.

MODE D'EMPLOI

Il se dit beaucoup de choses sur la cuisson du homard. Voici ce que nous avons glané comme information de première main, auprès des Madelinots eux-mêmes.

À LA VAPEUR

Il existe des centaines de recettes de homard, et pourtant, c'est nature qu'il est préféré par les connaisseurs. « Le problème, c'est qu'on le fait généralement trop cuire, affirme Johanne Vigneault. Je lis parfois des recettes qui recommandent jusqu'à 15 minutes de cuisson ! Un homard de 1 à 2 livres devrait cuire de 7 à 9 minutes, 10 au maximum. Lorsqu'une petite patte se détache facilement, c'est qu'il est à point. Et il ne faut pas le plonger dans un chaudron profond, mais plutôt le cuire à la vapeur, dans un pouce d'eau de mer. Bouilli à grande eau, il perd son goût. » Si on se trouve loin de l'océan, on peut mettre du gros sel, mais l'entreprise québécoise Salin'eau embouteille désormais de l'eau de mer. Filtrée, elle permet de recréer l'ambiance aromatique pour nos plats de homard et de légumes.



AU BARBECUE

On passe d'abord le homard à la vapeur de 2 à 3 minutes. On le fend dans le sens de la longueur, on retire l'estomac (que les gens des îles appellent « le fiel », un petit sachet grisâtre situé dans la tête), puis on dépose les deux pièces sur la grille, la coquille en dessous, pendant 5 ou 6 minutes, et on ne les retourne qu'une fois, 2 minutes avant la fin. Au moment de servir, le pêcheur madelinot Denis Longuépée ajoute simplement un bouquet naturel des herbes fraîches qu'il a sous la main : coriandre, romarin ou persil, avec un soupçon d'huile d'olive ou de beurre.

CONSEILS EN VRAC

- Que l'on choisisse la femelle ou le mâle ne changera rien au goût – la queue de la femelle, n'en déplaise à monsieur, est un peu plus grosse, c'est tout. En revanche, c'est lui qui a les plus grosses pinces !
- Les carapaces peuvent servir à la préparation de bisques.
- Le tomalli (les Madelinots appellent « farce » cette matière verdâtre) donne une saveur extraordinaire aux tartinades, aux beurres, aux sauces ou aux trempettes.
- L'eau que contient le homard rehausse risottos et bouillabaisse.
- Le corail (en réalité les ovaires contenant les œufs non fécondés, situés dans le dos de la femelle, et qui passent du vert foncé au rouge corail, lorsque cuits) sert de garniture colorée pour les hors-d'œuvre, sans compter qu'il est extrêmement goûteux.
- Enfin, avec une mayonnaise maison et un peu de ciboulette, le homard en sandwich grillé demeure un classique des îles.



Homard poché au beurre épicé.

HOMARD POCHÉ AU BEURRE ÉPICÉ

Ethné et Philippe de Vienne proposent cette recette exclusive créée chez Épices de Cru, qui importe et distribue des épices fines des quatre coins du monde (www.epicesdecru.com).

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 homards vivants de 680 g (1 1/2 lb)
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de cumin
- Beurre clarifié aux épices**
- 10 ml (2 c. à thé) de graines de fenugrec
- (Donne de 710 à 945 ml,
- ou de 3 à 4 tasses de beurre)
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre long ou de grains de poivre noir
- 908 g (2 lb) de beurre non salé
- 1 branche d'estragon frais
- 1 oignon moyen, tranché
- 1 feuille de laurier
- 4 gousses d'ail, coupées en deux
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma moulu
- 4 tranches de gingembre frais
- 12 capsules de cardamome, craquées

PRÉPARATION

Beurre*

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le beurre et écumer la mousse. Lorsque le beurre est translucide (quand il cesse de mousser), ajouter les aromates et laisser infuser à feu doux environ 15 minutes. Retirer du feu, laisser reposer 15 minutes, puis filtrer et conserver dans un contenant stérilisé (l'utilisation du lave-vaisselle à haute température peut suffire).

Homards

Décortiquer les homards crus (planter le couteau entre les yeux, détacher la queue et la couper en deux ; détacher les pinces et les craquer). Réserver la chair au réfrigérateur. Dans une casserole, à feu moyen-doux, chauffer le beurre clarifié aux épices et y pocher la chair des homards de 7 à 9 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée. Servir chaud, nappé d'une cuillerée de beurre aromatisé. (On peut également pocher le homard en morceaux, dans sa carapace.)

*Le reste du beurre de cuisson du homard peut-être utilisé comme du beurre frais ; il a l'avantage de ne fumer qu'à une très haute température. Il se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur et plus longtemps encore au congélateur. Aromatique, il rehaussera à merveille les pâtes, les légumes, les purées de pommes de terre, les risottos, les sautés de poisson ou de fruits de mer.

LE VIN

Selon Véronique Rivest, le pinot gris a une affinité toute particulière avec le gingembre et les épices en général. Celui de Seresin (p. 68), avec ses arômes de fruits confits et son léger sucre résiduel, est tout indiqué pour ce homard riche en parfum.



SAUCE CRÉMEUSE SAFRANÉE À LA VANILLE

Recette créée par Johanne Vigneault, chef et propriétaire, La Table des Roy, Îles-de-la-Madeleine. Cette sauce accompagne le homard cuit à la vapeur (compter 2 homards par personne).

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 60 ml (4 c. à soupe) de vinaigre blanc
- 60 ml (4 c. à soupe) de vin blanc
- 1 échalote française, hachée finement
- 6 pistils de safran
- 1 gousse de vanille, entaillée sur la longueur
- 125 ml (1/2 tasse) de crème à 35 %
- 60 ml (4 c. à soupe) de fumet de homard* (ou de poisson)
- 150 g (5 oz) de beurre non salé, coupé en gros morceaux
- 1/2 échalote française, coupée grossièrement
- Sel et poivre, au goût
- 1 zeste de citron

*On peut se procurer le fumet de homard dans les poissonneries.

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre, le vin, l'échalote hachée, le safran et la vanille, puis laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et le fumet, puis laisser réduire de moitié à nouveau. Filtrer le mélange et le verser dans le mélangeur. Incorporer graduellement les morceaux de beurre et la demi-échalote en activant le mélangeur à la vitesse maximale. La sauce deviendra mousseuse. Assaisonner au goût et réserver au chaud. Au service, garnir du zeste de citron.

LE VIN

En accompagnement, Denis Lemoine propose, en blanc, un chardonnay relativement corsé tel que celui de Planeta, en Sicile. En rouge, un pinot noir bourguignon, par exemple un côte-de-beaune-villages.