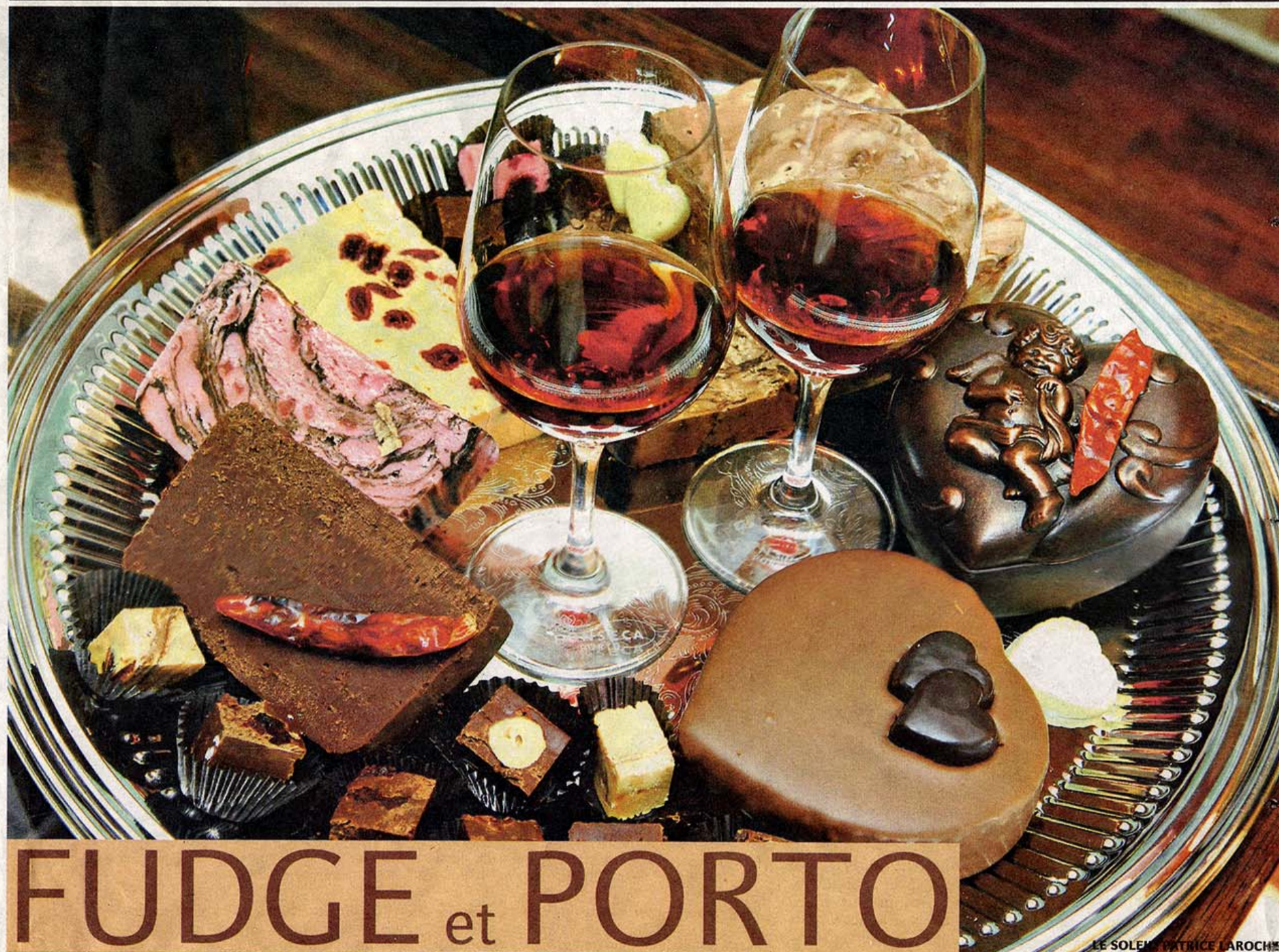


vivre ici

alimentation

CRITIQUE Chaleur humaine au menu d'Au Clair de Lune → A13



FUDGE et PORTO

LE SOLEIL PATRICE LAROCHE

Anne Desjardins

Collaboration spéciale



Le saviez-vous ? Il n'y a pas que le chocolat qui fasse un mariage d'amour avec le porto, une fois rendu au dessert : le fudge aussi revendique une union libre harmonieuse et faite pour durer.

Encore faut-il pouvoir associer un fudge artisanal de qualité comparable au porto dégusté et apprendre les principes simples qui régissent de tels accords. Pour la Saint-Valentin, le sommelier Richard Carrier nous fait partager sa passion pour cet univers nouveau et prometteur.

Ne reculant devant aucune expérience innovatrice susceptible d'informer mes lecteurs, je me suis retrouvée mercredi matin aux aurores, par -26 degrés Celsius, devant une douzaine de fudges et trois types de portos différents, pour une séance de dégustation orchestrée par *il maestro* Ricardo lui-même à la fudgerie artisanale Mignardises Doucinet, de Charles-

bourg. Il fallait la notoriété de ce grand professionnel pour me convaincre d'accepter l'invitation. Car quand Richard Carrier vous jure sur la tête de sa petite dernière qu'il a fait la conquête d'un nouveau nirvana gastronomique en mariant fudge et porto, on tend l'oreille, forcément.

Cet ancien enseignant de Fierbourg qui a longtemps officié com-

Un mariage d'amour

me responsable de la section de Québec de l'Association canadienne des sommeliers professionnels était aussi sommelier à la défunte auberge Hatley, dotée d'une des meilleures caves d'Amérique, qui a brûlé en mars dernier. Aujourd'hui consultant, formateur et conférencier, Richard Carrier continue d'être vu comme un des experts des mariages vins et mets au Québec.

RENDRE À CÉSAR...

Le hic, c'est que contrairement au chocolat, le plus souvent le fudge n'est pas la friandise la plus noble, puisqu'il s'agit d'un sucre à la crè-

me de qualité discutable, très glucosé, produit industriellement et auquel on ajoute des essences artificielles. Richard Carrier l'admet d'emblée : il n'aurait jamais pensé créer de telles harmonies s'il n'avait découvert par hasard le travail du chef Jacques Thivierge et de sa compagne Michelle Martin, qui ont eu l'idée folle d'ouvrir en 2002 une confiserie spécialisée dans la fabrication de fudges haut de gamme, la seule au Québec, exception faite d'une nouvelle venue à Sutton.

Mais sa découverte l'a d'autant plus stimulé qu'elle possède à ses yeux un caractère unique, spécifique à la capitale. « Je revendique la

naissance du mariage fudge et porto comme une spécialité de Québec, qui est le lieu d'origine des fudges de spécialité. C'est chez Mignardises Doucinet qu'on a établi des standards de qualité qui permettent maintenant de créer de tels accords », affirme ce pince-sans-rire qui confesse une solide dent sucrée. Mais le plus fascinant, c'est qu'à l'instar de tous les accords réussis, celui du fudge et du porto en est un d'équilibre qui ravira même ceux qui, comme moi, passent souvent leur tour au moment du dessert.

AUTRE TEXTE → A10

FUDGE ET PORTO

Les principes d'un mariage réussi

Anne Desjardins

Collaboration spéciale

Comme expert en vins et spiritueux, Richard Carrier a été immédiatement frappé par les similitudes de parfums entre le porto et certains fudges dégustés dès sa première visite aux Mignardises Doucinet.

«Tous les grands mariages réussis en cuisine reposent sur un équilibre de saveurs qui se répondent et se complètent parfaitement, constate-t-il. C'est le cas du fudge artisanal fait avec des beurres de cacao, du chocolat, des noix et des fruits de qualité et les meilleurs portos.»

Ce mariage exceptionnel, Richard Carrier l'attribue au processus du vin muté à l'origine de la fabrication du porto, qui donne à ce grand vin portugais de la vallée de Douro ses caractéristiques d'arômes et de saveurs. À la vendange, les raisins sont mis dans de vastes cuves de ciment pendant trois jours pour enclencher le processus de fermentation. Puis, le moût est recueilli et transféré dans des cuves en inox dans lesquelles on ajoute 30% d'eau-de-vie pour stopper la fermentation, ce qui empêche le sucre de se transformer en alcool et confère au porto une partie de ses caractéristiques.

TAWNY ET VINTAGE : DES ACCORDS DIFFÉRENTS

Pour un tawny, on conserve ensuite le vin dans des fûts de chêne de 225 litres en laissant une certaine évaporation jouer, qui permet l'oxydation et lui confère son goût si caractéristique d'amande, de noisette et de miel. «Quand on sert un tawny blanc Fonseca semi-doux avec un fudge au nougat de Montélimar, on découvre une complémentarité de goûts parfaite, qui sera aussi présente avec des fudges à base d'épices, comme ceux au garam masala, parce que le porto les réveille en douceur», s'enthousiasme Richard Carrier.

Et on peut aller dans des notes plus excentriques, comme le fudge wasabi-gingembre qu'a créé Jacques Thivierge et que le gras du porto blanc peut supporter avec brio. «J'ai tenté le mariage avec un gewürtztraminer, qui s'est complètement écrasé devant le feu du wasabi, tandis qu'un banyuls ou un porto blanc l'appuyaient avec brio.»

FUDGE FRUITÉ OU CHOCOLATÉ ET LBV

Les amateurs de porto grand cru de type *vintage* trouveront davantage leur compte avec des fudges aux petites baies ou aux cerises. Encore là, c'est attribuable au processus de vieillissement du LBV (*late bottled vintage*). Les raisins sont mis dans d'immenses réservoirs de 10 000 à 20 000 litres où on les laisse vieillir de quatre à cinq ans, ce qui leur confère un goût fruité. «Les grands *vintages* sont élevés en barriques comme des grands vins, deux à trois ans, puis de 10 à 30 ans en bouteille, ce qui leur confère une saveur complexe, confitée, qui fait des merveilles avec les fruits rouges» explique Richard Carrier. De fait, le fudge aux petits fruits (canneberges, cassis, framboises) et le forêt noire (cerise et chocolat) des Mignardises Doucinet se révèlent des partenaires parfaits. Ceux à base de chocolat noir et dotés d'une délicate pointe d'épices ou de poivre rose répondent aussi à merveille au caractère marqué du *vintage*.

UNE EXPERTISE INSPIRANTE EN CONFISERIE

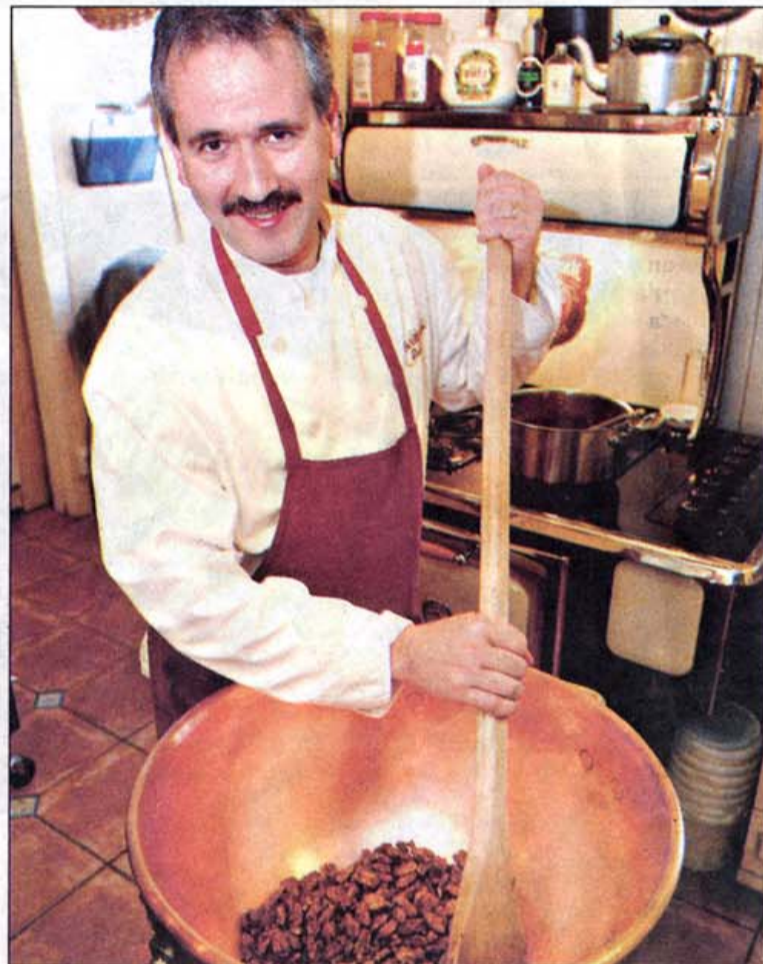
L'expertise de Richard Carrier en sommellerie a piqué au vif la curiosité du couple Martin-Thivierge, qui sont devenus des amoureux de ces accords nouveau genre, au point de développer leur propre carte de mariages portos et fudge pour leur clientèle. De quoi ennoblir encore davantage l'exquise friandise fabriquée dans la maison historique du XVII^e siècle où ont vécu Elizabeth Doucinet et sa descendance

«Tous les grands mariages réussis en cuisine reposent sur un équilibre de saveurs qui se répondent et se complètent parfaitement»

— Le sommelier Richard Carrier

et stimuler à fond la créativité du chef Jacques Thivierge. «Ce ne sont pas tous les fudges qui donnent de bons mariages avec le porto», constate ce dernier, qui a appris son métier chez Callebaut et en Belgique et qui fabrique pas moins de 80 variétés, dont une vingtaine sont disponibles en permanence. «Ceux à base d'orange ne répondent pas bien, ni le fudge à la noix de coco, et le sucre à la crème est beaucoup trop sucré.» Par contre, les gros vendeurs comme le crème brûlée, le café moka, le fleur de cacao et piment ou le poivre rose sont à essayer. Aucun doute. Bonne Saint-Valentin!

Fudgerie Mignardises Doucinet, 717, boulevard Louis-XIV, quartier Trait-Carré, Québec, 418 622-9595, www.lafudgerie.com



«Ce ne sont pas tous les fudges qui donnent de bons mariages avec le porto», constate le chef Jacques Thivierge, de la fudgerie Mignardises Doucinet. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

Conseils du sommelier Richard Carrier

1. Choisir des fudges artisanaux de qualité.
2. Servir les portos à 14 °C et non à température ambiante, sinon l'alcool prendra le dessus sur le fruit.
3. Prendre d'abord une petite bouchée de fudge et bien la laisser s'étendre sur la langue, puis dans le palais, de manière à ce que le goût et la texture crémeuse tapissent toute la bouche.
4. Humer le porto, puis prendre une gorgée, que vous laisserez doucement rouler en bouche avant de l'avaler. Si le mariage est bien fait, les notes dominantes du fudge seront doucement réveillées par celles du vin.
5. Le porto blanc se sert avec tout ce qui est grillé (noisettes, chanvre) et épicé.
6. Le tawny convient très bien aux fudges à base de noix, de miel, d'un peu de chocolat, de café.
7. Le *vintage* s'harmonisera aux fruits rouges, au chocolat noir, au poivre rose et à une pointe d'épices.
8. Quand on change de saveur, prendre une dernière bouchée de fudge avant de passer au porto, exactement comme pour une dégustation de vin. On finit avec le mets, pas avec l'alcool.

Suggestion du sommelier : présenter le fudge en dessert en offrant trois variétés de fudge sur coulis de framboise avec un verre de LBV. Le millésime 2000 est une excellente année. Les fromages à pâte dure, voire persillée, vont aussi très bien avec certains fudges accompagnés d'un LBV.

Nouveau site Internet du Choco-musée Érico

Éric Normand, le propriétaire du Choco-musée Érico, n'est pas peu fier du nouveau site Internet qu'il vient de mettre en ligne à l'adresse www.chocomusee.com. Il l'a conçu comme une référence incontournable et complémentaire à l'adorable musée de chocolat situé dans sa boutique de la rue Saint-Jean. Le site est destiné à tous les amoureux de la divine cabosse et propose des références complètes sur le monde du chocolat. «J'ai fait des recherches de fond sur tous les lieux de culture et de production dans le monde, sur le commerce équitable du cacao et sur les maisons qui le fabriquent, comme Callebaut ou Valrhona», confie-t-il. On y trouve aussi une description complète de tous ses produits et de leurs caractéristiques. Son site offre

aussi des informations sur la nutrition, l'histoire, les différentes étapes de fabrication et un fort pratique répertoire des meilleures chocolateries au Québec.

Pour la Saint-Valentin, Éric Normand et son équipe conjuguent le thème du classique cœur chocolaté en 16 déclinaisons originales, histoire de plaire autant aux amoureux de classiques à base de ganache qu'à ceux qui veulent découvrir le parfum des épices ou le goût corsé des grands crus noirs. Il y en a pour les enfants aussi, car la tendance veut qu'on offre des valentins autant aux petits qu'aux amoureux. Anne Desjardins (collaboration spéciale)

Choco-musée Érico, 634, rue Saint-Jean, Québec, 418 524-2122

Hymne à l'amour



Vous avez connu le grand frisson du coup de foudre? Le Soleil vous invite à partager votre histoire dans un court texte de 125 à 150 mots. Les plus beaux moments seront publiés le 14 février, journée des amoureux.

Écrivez-nous à societe@lesoleil.com

1755376

CARAMBA!
bistro mexicain

Menu SAINT-VALENTIN

Le 14 février
33\$ P.P.

Prochaine fiesta le 17 fevr. 2007

Musique
Groupe latino
Ambiance romantique

1155, De La Chevrotière, Québec, réservez : 523-9191