



La gastronomie avec Rollande Desbois

Août 2007

Menu

Accueil

Archives

Festival Montréal en
Lumière

Infovins

Liens

Livres

Propos gourmands

Qui suis-je?

Recettes

Restaurants

Des produits à découvrir....

Petite baie bleue qui roule sur l'or!
Ratatouille, l'histoire d'un rat fin gourmet
La tournée gourmande de Laval

Des produits à découvrir....

Chocolat Michel Cluizel

Michel Cluizel ne cesse de découvrir des plantations remarquables pour fabriquer des chocolats d'exception. Les dernières générations de Chocolat Michel Cluizel relèvent chacune de fèves de cacao d'une seule plantation et d'un seul pays d'origine, révélant ainsi des saveurs prononcées bien typées de leur terroir. Les 1ers crus de plantation *Los Anconès/St Domingue*, *Concepcion/Venezuela*, *Tamarina/ l'île de São Tomé*, *Mangaro/île de Madagascar* et *Maralumi/Papouasie-Nouvelle Guinée* sont d'une qualité exceptionnelle portant la garantie de «pur beurre de cacao» comme toute la production de ce grand expert en chocolaterie, Michel Cluizel. Qu'ils soient noirs ou au lait, le chocolat *Michel Cluizel* raconte une histoire. À nous de découvrir son intensité, son parfum et sa saveur inestimables. Les tablettes de 100 g sont offertes avec des pourcentages de 47% à 99% de cacao.



Les huiles d'olive Castillo de Canena

L'entreprise espagnole produit des huiles d'olive monovariétales de très grande qualité. Toute la production se fait sur place, dans des équipements ultra modernes, de la cueillette au broyage, de l'extraction du jus moins de trois heures après la cueillette jusqu'à la mise en bouteille.

Castillo de Canena, réserve familiale. Cette huile d'olive extra-vierge, provient d'une seule variété d'olives, l'arbequina. Les olives sont cueillies très tôt en saison afin de garder toute l'intensité du fruit. De couleur dorée avec des reflets verdâtres, cette huile ardente présente des arômes complexes et une explosion de saveurs végétales, -feuilles d'olive et d'herbes fraîchement coupées-.



Les moutardes Vilux.

La maison *Vilux* fabrique des vinaigres, des huiles et des moutardes de grande qualité. Cette moutarde de Dijon aromatisée au piment d'Espelette est particulièrement attrayante. Bien équilibrée, légèrement piquante et d'une belle finesse, elle rehaussera sandwiches, grillades ou viandes froides.



De sel et de poivre...

De plus en plus on recherche la typicité d'un produit. Il en est de même pour le choix des grains de poivre, du sel de mer et de la fleur de sel.

Vendus en petites quantités, on peut ainsi voyager en dégustant des poivres en grains de *Punja*, de *Sarawak*, de *Lampung* et apprécier leur parfum et leur intensité.

On remarquera le poivre organique entier de *Kerala Maldon* (40 g), cueilli à la main en Inde méridionale, aromatique et d'une belle saveur épicée.

Le sel de mer Maldon provenant du comté d'Essex, Angleterre, présente une belle longueur en bouche, sans amertume. Il est le favori de nombreux chefs avec ses paillettes floconneuses et sa blancheur étincelante.



Tous ces produits sont en vente dans les épiceries spécialisées.

Petite baie bleue qui roule sur l'or!

La récolte des bleuets sera moyenne, cette année. Une saison retardée, le mauvais temps et des variations de température hivernale, ont beaucoup nui au développement des plants. Quoiqu'il en soit, le petit bleuets sauvage ou le gros bleuets cultivé s'affiche toujours en tête des petites baies saisonnières pour ses bienfaits sur la santé. Bien sûr que le premier, plus savoureux, est le favori des québécois, mais tous les deux roulent sur l'or en présentant des qualités indéniables contre les maladies –notamment le cancer, le diabète ou le cholestérol-. Riches en antioxydants, ils contribuent à neutraliser les radicaux libres. Actuellement, madame Wilhelmina Kalt, chimiste spécialiste en alimentation et chercheuse scientifique, en Nouvelle-Écosse, entreprend des essais cliniques portant sur les effets des bleuets en rapport avec la vision. Nous sommes en pleine saison pour



apprécier notre production régionale. Profitons-en pour déguster ce petit fruit frais ou pour le cuisiner en l'ajoutant à des muffins, des crêpes ou toute autre préparation sucrée, car frais, congelés ou séchés, les bleuets s'incorporent à une multitude de recettes. Plus tard, ce petit fruit arrivera à l'étal, de la Colombie-Britannique, des États-Unis ou de l'Amérique du Sud. *Pascal Leblond*, chef-exécutif au restaurant Vauvert a développé un menu en quelques recettes. Je vous propose son **Pavé de saumon grillé aux bleuets**
Restaurant Vauvert, 355, rue McGill. Tél. : 514 876 2823

Ratatouille, l'histoire d'un rat fin gourmet

La dernière réalisation de film d'animation Disney, *Ratatouille*, accumule les éloges d'un public ravi de suivre les prouesses culinaires de Rémy, un rat raffiné. Son odorat ne porte que sur les denrées de choix et d'une grande fraîcheur, ce qui déterminera sa grande ambition de devenir chef cuisinier malgré les objections de sa tribu. Comme certains globe-trotters des villes, il trouve sa voie dans une des plus grandes maisons parisiennes, le restaurant du défunt Gustave Gusteau qui le guidera virtuellement de ses conseils culinaires. Ce petit rat futé qui loge sous la toque d'un jeune cuisinier, Linguini, réussit par sa persévérance, sa passion et son audace à gravir tous les échelons du métier de cuisinier et à régaler des convives heureux. Après quelques péripéties rigolotes, il devra affronter avec sa brigade de rats, le critique gastronomique parisien Anton Ego, suffisant et autoritaire, qui s'effondrera d'émotions devant une ratatouille exécutée avec brio. Un film qui exalte de beaux sentiments sur la famille, le travail bien fait, la tolérance et surtout sur la passion et la poursuite d'un rêve qui peut mener à tout.



La Tournée gourmande de Laval

La Table de concertation agro-alimentaire de Laval propose au public un circuit champêtre, le dimanche 19 août prochain, de 11h à 16h. Quatorze sites bien choisis feront découvrir de nombreux chefs cuisiniers lavallois ainsi que de nombreux produits agroalimentaires de la région, tels que fraises et framboises d'automne, ail, oignons, cucurbitacées, melons, pommes, tomates, pains campagnards biologiques, fleurs, fromage de chèvre, vins et bien d'autres produits régionaux. Les visiteurs pourront aussi découvrir deux belles chocolateries et l'unique érablière lavalloise.

Pour plus d'informations : www.saveursdelaval.com/événements

Plan du site |

La gastronomie avec Rollande Desbois