

RADIO 103,3 FM

Émission «Vie de banlieue» avec Diane Trudel Chronique gastronomique avec Thierry Debeur le vendredi 19 janvier à 19h

Prochaine chronique: vendredi 16 janvier à 19h

Fête de la Chandeleur

2 février

À l'époque romaine, c'est à cette date que l'on fêtait les "*lupercales*" (fêtes qui se célébraient, à Rome, en l'honneur du dieu Luperkus ou dieu Pan). Toutefois, en 472, le pape **Gélasse** les remplaça par les fêtes de la **Chandeleur**. La *Chandeleur* devint alors la célébration de la purification de la Vierge. À cette occasion, on allumait le cierge (chandelle : chandeleur) virginal en souvenir de la présentation de Jésus au Temple de Jérusalem. Cette fête étant située dans une période de transition entre l'hiver rigoureux et les promesses du printemps, on la marqua par un repas de crêpes et de beignets à base de farine (le froment ancien appelle le froment nouveau).

Il est de tradition, de réussir à faire sauter les crêpes dans une poêle en tenant une pièce de monnaie dans la main, si l'on désire une année prospère, mais il ne s'agit là que d'une superstition. Néanmoins, la maîtresse de maison peut faire cuire à l'avance une quantité de crêpes et les réserver au chaud, puis, laisser les invités faire sauter quelques crêpes, si le cœur leur en dit.

Si le rituel religieux a été quelque peu oublié, la *Chandeleur* reste tout de même une fête familiale, ou amicale, originale et très gaie. On sert les crêpes et les beignets avec du sucre, des confitures et du miel, le tout accompagné de cidre sec, de café ou de thé. On peut aussi faire tout un repas avec des crêpes que l'on garnit avec des préparations en sauce à base de volaille, de champignons, de crustacés et de poissons, d'œufs, etc., et des crêpes sucrées pour le dessert. Un vin blanc sec ou encore mieux un cidre bien frais conviennent parfaitement. Ceci n'est peut-être pas traditionnel, mais combien original et amusant.

Bien entendu, on n'oubliera pas d'allumer quelques chandelles.

Deux recettes de pâte à crêpes fines, faciles à réaliser

PÂTE À CRÊPES FINES (Escoffier)

500 g de farine
200 g de sucre (mais on peut en mettre que 50g)
10 g de sel
12 œufs entiers
1 l de lait tiède (on peut aller jusqu'à 1,5l de lait)
Essence de vanille

Facultatif :

50 g de beurre non salé fondu
30 ml de cognac (Kirsch, Grand Marnier)
Zeste d'orange et/ou de citron râpé



Bien mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet métallique, passer au tamis fin et laisser

reposer une heure environ dans un endroit tranquille, à la température de la pièce. Remuer lentement au moment de vous en servir. Faire chauffer la poêle à feu moyen et y verser une demi-tasse de pâte à crêpe. Bien l'étaler en faisant tourner la poêle. Retourner la crêpe dès qu'elle a pris une couleur mate.

Note: On travaille encore plus vite en gérant la cuisson des crêpes avec deux poêles. Et on obtient de plus belles crêpes si on utilise des poêles en fer.

PÂTE À CRÊPES LEVÉES ou crêpes flamandes

500g de farine
10g (2 cuil. à thé) de sel
25-30g (2 cuil. à soupe) de sucre
2 à 4 œufs
1l de lait
20g de levure (Fleischmann's déshydratée 8g, soit 2 à 3 sachets)
50g de beurre fondu
un peu de vanille
Laisser lever une heure à l'abri des courants d'air dans un endroit tempéré avant de cuire

GARNITURES

Garnitures sucrées :

Compote de pommes
Crème fouettée
Confitures diverses
Sucre brun et sucre blanc
Sirop d'érable
Crème de marron

Garnitures salées :

Béchamel aux fruits de mer
Béchamel au poulet et champignons
Légumes en julienne avec des morceaux de poulet cuit et sauce soja + graines de sésame

Une super crêperie

LA CRÊPERIE DU VIEUX-BELOEIL (★★★★ Guide Debeur, p. 104)

940, rue Richelieu, Vieux-Beloeil

Tél. : 450-464-1726

Jacqueline Fougère, chef propriétaire.

SPÉCIALITÉS: Crêpe au saumon fumé et crème sûre, Crêpe aux fruits de mer, Crêpe oeuf-jambon-fromage, Crêpe au cheddar fort et pommes, Crêpe spéciale framboises et bananes flambées, Crêpe banane chocolat.

NOTE: Crêpes faites devant le client. Terrasse l'été sur une galerie de bois avec vue sur le Richelieu entourée de fleurs magnifiques.

COMMENTAIRE: La meilleure crêperie au Québec ! Dans une ambiance chaleureuse et reposante, on y déguste d'innombrables crêpes tant au froment qu'au sarrasin. Nous en avons

dénombré 28 sortes aux garnitures salées et 16 crêpes desserts, dont 7 dites “flamboyantes”. On aimerait les essayer toutes, mais après une ou deux, il ne reste plus que la gourmandise tant on est rassasié. Très beau décor composé de quatre ravissantes salles, dont une verrière.

PRIX Midi: Carte 18\$ à 45\$ - Soir: Idem.

OUVERTURE: Hiv: Mar. à ven. 11h30 à 14h et 17h à 21h. Sam. 17h à 22h. Dim. 11h à 20h. Été: fermé sam. midi et dim. midi. Fermé du 23 déc. au 3 janv.

Quelques cidres du Québec accompagnant bien les crêpes

Choix tiré du *Petit Debeur des vins, bières, cidres et spiritueux* (en vente en librairie)

CIDRES MOUSSEUX

Canada, Québec, Hemmingford

Cidre pétillant

Crémant de pomme du Minot 2006, 2,5%, Verger du Minot +245316 - 8,80\$

Robert Demoy, le propriétaire, est non seulement d’origine bretonne, mais aussi oenologue. Son expertise dans le cidre lui permet d’offrir des produits de qualité. Ici, il privilégie le fruit, ce qui donne un cidre à faible teneur en alcool, mais tout en fruits et en délicatesse. Des arômes délicats de pomme et de fleurs de pommier, de la rondeur et de l’élégance tout à la fois. Le servir frais (8°C) à l’apéro ou avec des desserts aux fruits.

Canada, Québec, Hemmingford

Cidre pétillant

Domaine du Minot, méthode traditionnelle, 5%, Verger du Minot +733386 - 12,45\$

Un mousseux de pomme plein de fraîcheur avec des notes de pomme confite et de fleurs de pommier, que l’on retrouve en bouche avec une belle matière, beaucoup de fraîcheur et d’élégance. Le servir frais (6°C à 8°C) à l’apéritif ou avec un repas complet de crêpes (salées et sucrées). Essayez-le aussi avec un cochon de lait rôti sauce aux pommes.

Canada, Québec

Cidre mousseux

Cidre mousseux rosé, 7%, Michel Jodoin +733394 - 18,10\$

Déjà, la couleur rose saumon aux reflets cuivrés enchante. Si le cidre paraît sec en bouche, il n’offre pas moins une belle fraîcheur fruitée. On apprécie sa structure d’un bon équilibre en bouche. Servez-le à 8°C sur une crêpe de sarrasin fourrée d’une purée de pommes ou de fraises pochées au sirop d’érable, ou encore, utilisez-le en cuisine pour une sauce d’accompagnement de côtelettes de porc rôties.

CIDRES DE GLACE

Canada, Québec, Hemmingford

Cidre de glace

Du Minot des Glaces, 9%, Verger du Minot +733782 - 21,45\$/375ml

Un joli cidre de glace de couleur ambre à reflets dorés. Un nez intense de pomme confite, de cire

et de pâte de coing. Magnifique équilibre en bouche, où onctuosité et saveur sont au rendez-vous. Une légère touche perlante ajoute encore à sa fraîcheur. Un cidre de glace généreux et long sur le fruit, à servir frais (6°C à 8°C) avec un foie gras poêlé, de desserts au chocolat ou à l'érable et aux noix.

*Canada, Québec
Cidre de glace*

Pomme de glace, 11,5%, Clos Saint-Denis +591297 - 23,50\$/375ml

Le cidre de glace est à la pomme ce que le Icewine est au raisin. Voici un très beau cidre de glace à la robe dorée et reflets ambrés et aux arômes de pomme cuite et de miel avec des notes exotiques (ananas et abricot confits). La bouche est très fruitée, longue et équilibrée avec quelques notes de cannelle et d'épices en finale. À boire frais (8°C) avec un foie gras mi-cuit, un fromage à pâte persillée ou une tarte aux fruits.

*Canada, Québec, Saint-Joseph-du-Lac
Cidre de glace*

Domaine Lafrance, 9,5%, Les Vergers Lafrance +733600 - 24,25\$/375ml

Les pommes sont récoltées à maturité et conservées dans une chambre à température contrôlée jusqu'en janvier. Elles sont alors exposées au froid pour geler, puis pressées pour en extraire le jus concentré. Après une lente fermentation on obtient un nectar au parfum de pomme cuite. Vif, fruité et frais en bouche. On le déguste frais (8°C) au dessert ou avec un foie gras poêlé.

*Canada, Québec, Hemmingford
Cidre de glace*

Cidre de glace 2004, 12%, Domaine Pinnacle +734269 - 24,45\$/375ml

Un beau cidre de glace aux parfums de pomme, de cannelle, de fleur de pommier et d'une touche de miel et d'épices. Belle acidité en bouche, qui s'équilibre bien avec le sucre, long sur le fruit, onctueux. Un cidre de glace très agréable à boire frais (8°C) avec un foie gras mi-cuit, un fromage bleu ou des tartes aux fruits.

*Canada, Québec
Cidre de glace*

Frimas 2005, 12%, La Face Cachée de la Pomme +742627 - 49,25\$/375ml

L'un des plus beaux cidres de glace aux arômes de fruits exotiques, de pomme très mûre et de caramel. Corpulent et bien équilibré (acide-sucre) en bouche avec une intensité, un équilibre et une longueur remarquable sur le fruit qui finit sur des épices fines. On peut aisément dire que Frimas ne frime pas ! C'est net et franc. Le servir frais (8°C) avec un foie gras poêlé ou une tarte tatin chaude. Ce cidre de glace a gagné les Vinalies d'or 2006 à Paris (France).

**Prochaine chronique:
vendredi 16 janvier à 19h sur 103,3FM**