



CRITIQUE EXPRESS

STÉPHANIE BOIS-HOUE
(COLLABORATION SPÉCIALE)

VU

Que la saucisserie artisanale Le P'tit Verrat (1317, avenue Maguire) est enfin ouverte. En plus des saucisses, l'enseigne garde au comptoir des viandes marinées pour le barbecue ainsi que du jerky et des bières de micro-brasseries québécoises.

DÉCRASSÉ

Mon corps à l'aide d'une cure d'une journée de jus crus et biologiques. Dose. Plus que l'aspect purifiant, c'est l'idée de faire le plein de vitamines et de minéraux en six jus qui m'a attirée. Au lieu de choisir un assortiment prêt-à-l'emploi, j'ai sélectionné mes six jus — 60 \$ pour des formats de 500 ml — selon mes envies. Mes chouchous : le nourrissant Matcha (un smoothie à base de chanvre, de beurre d'amandes, de banane, d'ananas, d'épinard et de matcha) et l'intense Samba, avec de la betterave à l'avant-plan. Cher, vous dites? Pas pour la qualité des ingrédients, tous certifiés bios et pressés à cru sans être chauffés ni pasteurisés. Pour connaître les points de vente à Québec ou commander en ligne, rendez-vous à dosejuice.com. Notez que le service de livraison est très «pro», les jus emballés dans une boîte réfrigérée.

À LA VOTRE

Le retour du vermouth



Le vermouth est surtout utilisé dans la confection des fameux cocktails Manhattan, dry martini, Negroni et Americano, mais il peut se boire seul sur glace. — PHOTOGRAFIE/BRUNO WEBER/CAPIA



CAROLINE CHAGNON
La Tribune

À l'instar du gin, en voilà un qui regagne peu à peu ses lettres de noblesse. Le vermouth effrène un retour en force au Québec, le vous préviens, on est à des lieues du Cinzano et du Stock et du Martini. Juré, craché.

La tendance est aux forts. Mais pas n'importe lesquels. Ceux des monnaies qu'on a remis au goût du jour. Eh oui, l'heure est à la revanche des mal-aimés. On ne se mentira pas, le vermouth n'avait plus la cote au Québec depuis belle lurette. Mais voilà qu'avec le regain en popularité des cocktails et des années, il connaît une ascension, stimulée entre autres par l'apparition de nouveaux produits plus recherchés et artisanaux.

VIN FORTIFIÉ

Ce n'est pas un spiritueux, mais il en contient. C'est un vin fortifié et aromatisé d'épices, de plantes et d'herbes. C'est donc dire qu'on lui ajoute de l'alcool, des ingrédients tels que la coriandre, la lavande, la cannelle, fanis... et le sucre. Le vin utilisé revêt une grande importance : ce sont les cépages employés, l'origine et la qualité, entre autres, influencent fortement le résultat final. Chaque producteur possède sa recette qui l'est bien secrète. Il aura le privilège de porter la mention vermouth quand celui-ci contiendra de l'absinthe. Justement, *Vermut* signifie «absinthe» en allemand.

D'origine italienne, le vermouth se décline en trois types : le rouge, le blanc et extra sec. Sur les tablettes de notre caviste national, vous avez probablement déjà aperçu les Cinzano et Martini, tous deux italiens. Sa voisine, la France, également productrice de vermouth, est derrière les marques Noilly Prat et Dubonnet.

Grâce à un degré d'alcool supérieur (entre 16 et 18 %) et à un taux de sucre relativement élevé, il peut survivre un peu plus d'un mois après ouverture. À la condition d'être au frigo, bien sûr.

Surtout utilisé dans la confection des cocktails, un bon vermouth peut se boire seul sur glace. Certes, il reste un atout de taille derrière le bar, puisqu'il est un ingrédient essentiel des fameux cocktails Manhattan, dry martini, Negroni et Americano.

RECOMMANDATION

VERMOUTH DE CIDRE, ROUGE GORGE, DOMAINE LAFRANCE

Le domaine Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac dans les Laurentides, remporte un pari audacieux en créant le tout premier vermouth québécois à base de pommes. La liste d'ingrédients est aussi longue que délicieuse : cidre, eau de vie de cidre, absinthe, thé du Labrador, baies de genièvre nordique, marjolaine, graines de coriandre et plus de 100 autres herbes et épices. «Je vous mets au défi de le reconnaître!» C'est sucré, amer, rond et ça goûte le thé. Un moment de

pur bonheur pour vos papilles qui ne sauront plus où donner de la tête. Servez-le tout simplement sur glace, il se suffit très bien à lui-même. Comme son alcool est loin d'être timide (18 %), ne soyez pas radin sur les glaçons. **LA TRIBUNE**

26,75 \$ (12/97/092)



PLACE AU CINÉMA

Tous les jours dans l'app L'HORAIRE CINÉMA

Fiches des films
Bandes-annonces
Extraits vidéo
Critiques
Horaire des cinémas

leSoleil
TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT



Vous avez des questions ou des commentaires? Suivez-moi sur Twitter @carolinechagnon ou écrivez-moi à caroline.c.chagnon@gmail.com