

ENTRE DES
BONNES
MAINS
AVEC NOS
VIANDES
VIEILLIES
À SEC
SUR PLACE



VEZ
DÉCOUVRIR
CE QUI ENFLAMME
LA PLACE JACQUES
CARTIER !

MAINTENANT
OUVERT

RÉSERVATIONS: 514 656-6000



MAGGIE OAKES.
RESTAURANT

La microchronique

Double
Fruit Punch
IPA

VOX POPULI (MONTREAL)
COULEUR : BLOND
MADRETUME : PRONONCÉE
(100%)
ALCOOL : 8 %
PRIX : 9,95 \$/333 ML (TAXES ET
DÉPÔT INCLUS)



Après quelques brassins faits ces dernières années, Vox Populi lance cet été sa gamme régulière avec une double IPA très fruitée et bien houblonnée. Au nez, les houblons aromatiques dominent, avec une odeur de fleurs et de fruits tropicaux. Au goût, ce côté floral donne une bonne épaisseur à la bière. L'amertume reste longtemps après la gorgée, sans toutefois nous arracher le palais. Par contre, les arômes fruités décelés au nez sont quelque peu masqués par l'amertume (une chose qui sera améliorée avec le troisième brassin qui sort cette semaine, nous assure-t-on). Malgré ces 8 % d'alcool, la Double Fruit Punch IPA se boit très facilement.

Avec son petit côté fruité, c'est le genre de bière qui accompagne bien des fromages et des charcuteries.
DOMINIQUE CAMBRON-GUILLET

« Personnellement, je n'aime pas les IPA très amères, alors je souhaitais en faire une qui soit axée sur le fruit, l'arôme et les saveurs du houblon, et non sur l'amertume. Vu qu'elle est en canette, c'est une bière qui peut être bue n'importe où : à la plage, en camping, etc. »

Étienne Turcotte, @ESTOIA

Vins fraîcheur

Alcool. Dame Nature nous propose un intense cocktail de chaleur et d'humidité; donc, un produit rafraîchissant s'impose.

VINCENT LAFORTUNE
(en rougebrasil)

Oubliez les vins blancs très boisés ou les vins rouges trop tanniques durant les périodes de canicule, car l'effet risque d'être désagréable en raison de la température relativement lourde. Maintenant, blanc ou rouge, telle est la question!

Du côté des blancs, il y a un nouveau produit fort sympathique, élaboré par Renaud Limbosch, du Château Tyfaine à Bordeaux. Au lieu d'avoir une dominance de sauvignon blanc et de sémillon comme les autres, la muscadelle et le sauvignon gris dominent l'assemblage de ce vin désaltérant et fruité. Servez-le à environ 6 °C par temps très chaud.

Du côté des rouges, la cuvée Orénia 2014, de Philippe Nusswitz, est joutille et en parfaite pour les plats légers.



Tyfaine 2014, Francs Côtes de Bordeaux, 19 \$ / COLLABORATION SPÉCIALE



Orénia 2014, Philippe Nusswitz, 18,80 \$ / COLLABORATION SPÉCIALE

Ancré dans la petite région du Duché d'Uzès, dans le languedoc-Roussillon, ce vin passe-partout et facile d'accès est proposé par le meilleur sommelier de France. Passez-le en carafe, juste avant le service et

servez-le autour de 15 °C. Amusez-vous à accompagner le blanc et le rouge avec un poulet mariné aux herbes et au citron, grillé sur le BBQ.

www.exquis.ca

Métro papilles



Vermouth Rouge Gorge

On a tous un souvenir d'un parent, une grand-mère ou un oncle, qui raffolait du vermouth. Populaire à une autre époque, les Martini et autres Cinzano sont tombés dans l'oubli ces dernières décennies. Mais le bon vermouth, celui de qualité, revient, et le Domaine Lafrance vient tout juste d'en lancer un : le Rouge Gorge, un vermouth de cidre auquel on a ajouté des épices et des herbes locales, comme l'absinthe, le thé du Labrador et la marjolaine. Le résultat est à la fois doux, amer, sucré, épicé... bon! On le sert dans un verre Old Fashioned rempli de glace et garni d'une tranche d'agrumes. Tchiiii! MÉTRO

En vente au Domaine Lafrance et dans certaines succursales de la SAQ | 29,75 \$ pour 750 ml

PHOTO : ISABELLAPATRICE/SPECIAL