

Dans nos restos

Amélie Deschênes

Momento

# L'Italie émerveille!

En cuisine depuis près de 40 ans, le chef du Momento, Dominique Cheney, a conservé sa capacité à s'émerveiller et il se fait un devoir de transmettre son amour du métier à la relève, comme l'ont fait de grands chefs envers lui.

Natif de Trois-Rivières, Dominique Cheney a déménagé en Floride avec ses parents lorsqu'il avait 15 ans. «J'allais au high school de 7 h à midi, puis les après-midi, je les passais dans les cuisines. Je suis tombé dans la marmite, comme Obélix», dit-il. M. Cheney a développé ses talents dans plusieurs restaurants aux États-Unis, dont certains affichaient cinq étoiles. Il a donc eu la chance d'apprendre aux côtés de grands chefs. C'est pourquoi aujourd'hui, il donne au suivant, en partageant ses connaissances avec sa brigade, dont il parle avec fierté.

S'AMUSER

De retour à Québec en 1991, il fréquente les cuisines du Michelangelo, du Paris Brest, du Rabelais, de la Perla et du restaurant de l'hippodrome de Québec avant de coiffer la toque de chef du Momento. Lorsqu'il parle de sa cuisine, l'étincelle jaillit encore dans ses yeux. «Il faut se donner la peine, s'amuser, puis lorsque les clients sont satisfaits, on le ressent», affirme M. Cheney.

Pour lui, un plat réussi doit être bien assaisonné. «Il faut que ça goûte. Bien souvent, j'ajoute un ingrédient qui va obliger le client à se poser des questions», explique celui qui aime susciter la curiosité.

Découvrez la cuisine de Dominique Cheney à travers les ris de veau, les escalopes de veau, l'osso buco, le jarret d'agneau, les pâtes, les pizzas, le filet mignon et la grande variété d'antipasti et de desserts qui figurent au menu du Momento, situé au coin de Robert-Bourassa et du chemin Sainte-Foy. Une cuisine italienne au goût du jour!



Dominique Cheney, chef du Momento, a bien hâte de vous faire découvrir sa spécialité, les ris de veau.



## La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

### Ris de veau portobella et glace de porto

Lorsque vous demandez au chef Dominique Cheney quelle est sa spécialité, il répond les ris de veau sont accompagnés de champignons portobella et nappés d'une glace au porto. Voilà un succulent duo!

apprêter pour éveiller leur saveur délicate. Dans le cas de notre délicieuse découverte, les ris de veau sont accompagnés de champignons portobella et nappés d'une glace au porto. Voilà un succulent duo!

## TRUCSET CONSEILS

### Les ris de veau en huit étapes

Les ris de veau du chef Dominique Cheney ont très bonne réputation et plusieurs clients vont au Momento spécialement pour en manger. C'est qu'en fait, il a une façon particulière de les faire cuire. Voici sa technique en huit étapes.

- 1 Choisir sa pièce**  
Choisir une pomme de ris de veau, plutôt qu'une chaînette, pour faciliter la préparation. «Lorsqu'on prend des ris de veau de bonne qualité, ils ne sont pas compliqués à apprêter», indique le chef.
- 2 Dégorger la viande**  
Faire dégorger cette glande, qui se trouve dans la gorge du veau, dans de l'eau pendant plusieurs heures. Et pourquoi pas la veller, jusqu'au lendemain, en changeant l'eau quelques fois.
- 3 Blanchir dans le bouillon**  
Blanchir les ris de veau dans un court-bouillon frémissant pendant 30 minutes.
- 4 Enlever les nerfs**  
Retirer les nerfs avec les doigts. «Avec ma méthode de cuisson, s'il en reste un peu, ils vont fondre», souligne M. Cheney.
- 5 Faire des morceaux**  
Toujours avec les doigts, les détacher pour en faire des morceaux.
- 6 Croustillants!**  
Tremper les morceaux dans le lait, puis les enrober de farine pour que lors de la cuisson, ils deviennent croustillants.
- 7 Saisir dans un poêlon**  
Saisir les ris de veau dans un poêlon avec de l'huile végétale très chaude pour leur donner une belle coloration, puis baisser le feu pour qu'ils cuisent uniformément. En réalité, les ris de veau sont déjà cuits, il suffit de les colorer et de les réchauffer.
- 8 Sel, poivre et sauce**  
Assaisonner avec du sel et du poivre, avant de les déposer dans une assiette et d'ajouter la sauce au dernier moment. Ainsi, ils demeureront croustillants.



PHOTOS SIMON CLARK

## Vin Philippe Lapeyrie

### Vins axés sur la fraîcheur et la finesse

Lorsque que vous devez escorter des abats comme du ris de veau, des rognons, de la joue de bœuf ou du foie de veau, il faut y aller mollo et éviter les vins massifs ou trop tanniques.

Ce type de plat n'est pas saignant, épicé ni hyper relevé. Il faudra opter pour des vins axés sur la fraîcheur, la finesse ou des crus ayant quelques millésimes en arrière de la cravate. Les vins plus âgés possèdent souvent moins de fougue ainsi qu'une matière tannique plus fondue.

La recette de ris de veau proposée cette semaine est accompagnée de champignons portobella, d'une purée crémeuse et d'une bouquetière de légumes. Ces divins abats en croûte sont mouillés d'une sauce au porto, ce qui me facilite grandement la tâche pour faire une bonne union avec un vin rouge.

#### CEPAGE ITALIEN

Pour ne pas «piétiner» cette exquise création, passons en mode «digestibilité» et dentelle avec une bonne foie piémontaise. Je vous suggère le Dolcetto d'Alba signé Enzo Boglietti à 21,35 \$ (10856726). Il est débordant de fruit et un verre en appelle un autre. À cause de son côté primaire, friand et juteux, le cépage italien dolcetto est souvent comparé au gamay du Beaujolais.

Nous pourrions aussi faire une balade dans le Far West des États-Unis, en allant en Oregon. Le rassasiant et glissant Pinot noir de Clouline à 22,10 \$ (11334161) l'accompagnera à merveille. Sans se prendre pour un grand cru bourguignon, ce vin américain charme par sa souplesse et sa «longonibilité». Il ferait également un hit sur une longe de porc, un tatakï de thon ou un saumon entier.

J'adore servir des rouges espagnols passablement étonnés sur des plats qui sont accompagnés de champignons. Faites-vous plaisir en essayant de trouver un flacon du splendide Rioja Gran Reserva 2005 de Conde de Valdemar à 29,30 \$ (325084)! Une quille âgée de presque une décennie qui pourrait «faire la barbe» à bien des bouteilles coûtant 40-45 \$ l'unité. Il est délicieux et vos papilles se souviendront fort longtemps de lui...



Rioja Gran Reserva 2005 de Conde de Valdemar

Visionnez l'interview complète 50chefs.org

Quebec par cœur TVA Pour connaître la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 13 h 30, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur illico et quebecparcoeur.tv.

Ce soir, avant de sortir, branchez-vous sur [sortirfm.com](http://sortirfm.com)... Écoutez nos interviews au 106,9 FM! ALSO ON 89.7 FM



50 CHEFS.org Une propriété MASS-MÉDIA CAPITALE MNC