

Dans nos restos

Amélie Deschênes

Savini

# Hyperactivité en cuisine

Travailleur acharné, hyperactif en quête d'adrénaline, créateur à l'affût de nouveaux produits inspirants, Luc Ste-Croix, chef et copropriétaire du Savini, est toujours heureux de retrouver sa cuisine.



«Le désir de réussir est une grande source de motivations», dit Luc Ste-Croix, propriétaire du restaurant Savini.

Luc Ste-Croix a apprivoisé le domaine de la restauration alors qu'il était étudiant en sciences de la nature au cégep, puis en biologie et en kinésiologie à l'université. «Je me suis rendu compte que j'avais plus de plaisir en cuisine que dans n'importe quoi d'autre, alors je me suis lancé», explique celui qui a fait son cours à Pierbourg.

La biologie l'a amené à être «un chef allumé sur l'anatomie des poissons et des viandes», tandis que ses cours de mathématiques lui ont grandement servi, puisque «je passe mon temps à compter», affirme le chef.

Son passage à Lyon, dans les maisons de Bocuse, a confirmé qu'il avait fait le bon choix. «J'ai connu ce qui fait peur, le chef français un peu fou qui dirige sa cuisine comme une armée, et j'ai aimé ça. J'avais hâte de diriger ma cuisine à ma façon, en tirant le meilleur de mes deux expériences, au Québec et en France», dit-il.

CHEF ET COPROPRIÉTAIRE: DEUX FOIS!

«Le désir de réussir est une grande source de motivations» pour celui qui est devenu copropriétaire de deux restaurants en un an et demi, soit le Bello sur la rue Saint-Louis et le Savini sur la Grande Allée.

La cuisine italienne du Savini met en valeur des produits de qualité supérieure importés d'Italie «pour se rapprocher le plus possible des saveurs originales», mais le chef ne met surtout pas de côté l'originalité.

Découvrez le nouveau menu sur lequel figurent les ris de veau et leur risotto à la courge buttermilk, l'escalope de veau marsala, les fettucine au canard confit, le tartare de bœuf, le jarret d'agneau braisé et bien d'autres délices...

### CERF, RISOTTO, ESPRESSO, PORTO ET CHOCOLAT

Carré de cerf, risotto à l'espresso, sauce porto et chocolat... Quelle appétissante combinaison de cinq plaisirs gourmands que l'on adore séparément, alors imaginez lorsqu'ils sont combinés dans un même plat! Un carré de cerf cuit au poëlon, arrosé de beurre moussant, accompagné d'un risotto al dente rehaussé d'une larve d'espresso, puis d'une sauce aux arômes de porto et de chocolat fait à partir d'un fond de veau maison. Qui ne salive pas déjà à la lecture de ces quelques lignes?



## La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

### Le risotto en toute simplicité

«On peut croire que faire un risotto est compliqué, mais en Italie, il s'agit d'un repas du midi que la mama cuisine avec les restants», explique M. Ste-Croix. Il suffit de faire preuve de patience et de respecter les étapes.

Préparez d'abord un soffritto, c'est-à-dire un mélange de céleri, d'oignons et d'ail que l'on fait revenir dans un poëlon avec du beurre et l'huile d'olive, dans lequel vous ferez nacer le riz.

«Ça empêchera le grain d'éclater, afin qu'il demeure al dente et ne devienne pas une purée», mentionne le chef. Ensuite, vous déglacerez le tout avec un alcool dont les arômes rehausseront votre recette.

Lorsque l'alcool aura réduit, il sera temps d'ajouter le bouillon (de poulet, fond brun,

fumet, bisque, etc.) une louche à la fois, en laissant le riz s'imbiber doucement et en gardant un contrôle sur la cuisson. «Il suffit de cinq minutes pour que le risotto passe de parfait à moyen», indique M. Ste-Croix. Le truc est d'y goûter souvent!

Avant de servir, il suffira d'y ajouter une noix de beurre et du fromage parmesan râpé pour obtenir une texture plus onctueuse. D'autres ingrédients, comme des herbes fraîches, du zeste de citron ou des champignons, selon vos goûts, lui donneront encore plus de saveur.

Servez le risotto avec votre viande, volaille, poisson ou fruit de mer préféré. «C'est un monde infini», affirme celui qui en a déjà fait des milliers.

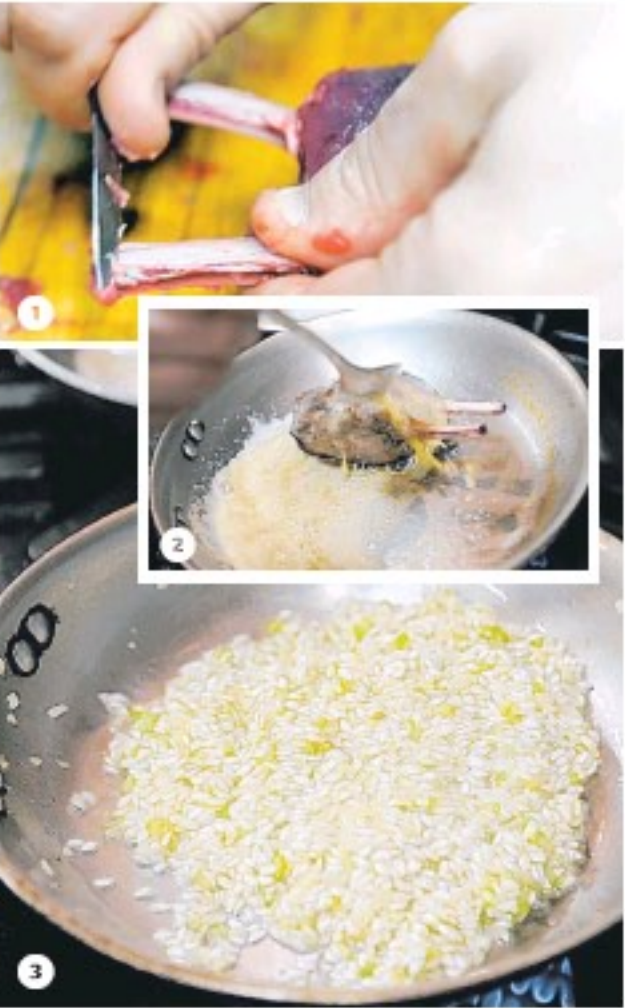
## TRUCS ET CONSEILS

### Bien réussir son risotto de cerf

- 1 Parer le carré**  
Pour une plus belle présentation, grattez les os du carré de cerf avant la cuisson.
- 2 Saisir dans le poëlon**  
Une fois coupé, le carré de cerf est saisi dans le poëlon, arrosé de beurre moussant, puis déposé au four pour terminer la cuisson.
- 3 Nacer le risotto**  
On fait nacer le riz avec la préparation d'oignons, de céleri et d'ail, afin qu'il demeure croquant sous la dent.
- 4 Espresso dans le risotto**  
Ajoutez de la saveur à votre risotto en y incorporant vos ingrédients préférés... Pourquoi pas un peu d'espresso?
- 5 Faire le montage**  
Le risotto est prêt à accueillir votre pièce de résistance, comme le cerf.



Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org



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.

## Vin

Philippe Lapeyrle  
Collaboration spéciale

### Viril et musclé!

Cette généreuse côte de cerf et ce savoureux risotto signé du chef du Savini sauront rendre de nombreux gourmands bien heureux.

En plus de devoir jouer la carte de l'onctuosité apportée par le risotto au parmesan, vous devrez tenir compte de la liaison avec le sang présent dans la viande ainsi que de l'amertume créée par l'espresso et le chocolat dans la sauce. Y'a pas à dire, pour le vin, ça nous prendra un grand garçon viril et passablement musclé!

Les saveurs de chocolat, de cacao et de café moulu présents dans cette divine recette appellent un rouge du pays de Roméo et Juliette, un multidimensionnel Amarone de Vénétie. Dernièrement, j'ai dégusté le complexe et fort détaillé Amarone della Valpolicella Classico du domaine Farina à 39 \$ (10271904).

Quelle agréable révélation, et il était encore meilleur le lendemain de son ouverture! Son olfactif de raisin de Corinthe, de figue séchée ainsi que ses notes balsamiques nous ont solidement charmés les papilles. Il sera en très bonne union avec notre création hebdomadaire.

### D'AUTRES SUGGESTIONS

Nombreux autres crus à facture plus modeste rendront également honneur à cette exquise recette. Dans la même région viticole, vous pourriez acheter le Capitel dei Nicalo fait en méthode Appassimento par la maison Tedeschi à 17,80 \$ (11028156).

À l'instar d'un grand Amarone, on laisse sécher les raisins pour rendre le vin plus concentré, plus riche et plus complexe. Par contre, les raisins de ce dernier sont passés pendant un mois et non trois mois comme pour un Amarone. Il en résulte un vin passablement riche avec du caractère et des saveurs affirmées.

En plus de ces deux flacons italiens, vous pourriez mettre la main sur un cabernet de Californie, une syrah languedocienne, un mourvèdre ibérique, un malbec argentin ou un GSM (assemblage de grenache, syrah et mourvèdre) australien.



Amarone della Valpolicella Classico du domaine Farina

L'ÉVÉNEMENT UN PRINTEMPS ÉCLAIR DE INFINITI.

LOCATION À 1,9%\*

348\$ MENSUALITÉ À LA LOCATION

INFINITI QUÉBEC

Infinitement accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1.855.274.6896

Sortie 140, Via Henri-IV

QX50 2014 AUPARAVANT LE EX

\*DÉTAILS DES PLACES. Le modèle peut varier. Véhicule QX50 mis en vente à titre indicatif. POUR 39 001\$ + 3995 EN COMPTANT INITIAL 16 000\$, c65074 J100

Suivez-nous à TVA et au 106.9 FM

Regardez «Québec par Cœur» aujourd'hui à 13 h 30 à TVA

SAVINI resto-bar/vinothèque

Portofino

LE QUAI 19

STEAK FRITES & CIE

charbon

LE RISTORANTE IL TEATRO LE SAUVO DE CANTALE

ENZOI

Montage AUTO-CLUB

L'Improvisiste RESTAURANT

TUSCANOS

100 DOO GRANDS-ALLÉS

LE VERA VIN

50 CHEFS .org

Benji 12000 Interviewe vidéos!