

**Dans nos restos**

**Amélie Deschênes**  
amelie@cheffs.org

**La Scala**

# Rencontre avec JÉRÔME FOURNIER

À La Scala, on savoure de petits plaisirs à l'italienne: se retrouver en bonne compagnie, se laisser entraîner par les notes du piano, être ébloui par un plat flambé à la table et succomber à la cuisine du chef Jérôme Fournier, qui a bien voulu se prêter au jeu des questions.

Jadore le barbecue, les parfums, le plaisir du feu. Avec les pâtes d'accompagnement, j'aime bien les tomates fraîches, les échalotes vertes, le vin blanc et la crème. Nous avons la chance de travailler avec de bons produits, de les transformer et de leur donner vie.

en stage. J'ai cassé 300 assiettes (5600 \$) d'un coup en les déposant sur une table qui s'est renversée. C'était des assiettes avec une bordure en or. Le patron n'a rien dit, il est sorti du restaurant, puis a serré les dents.

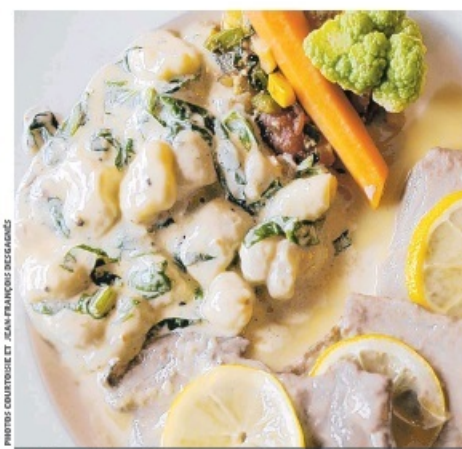
**Avez-vous un producteur à nous conseiller?**

Les Fraîcheurs de la Vallée (Bas-Saint-Laurent) et leurs pleurotes. Ils sont toujours beaux, constants, ils ont un bon goût et une belle fraîcheur. J'aime encourager les gens de chez nous. Je les sers en sauce, sautés ou j'en fais une entrée de pleurotes à la crème, au beurre à l'ail et au persil.

**Vous souvenez-vous de votre pire gaffe en cuisine?**  
C'était le 1<sup>er</sup> janvier, dans un restaurant de Namur où j'étais

**Quels plats suggèreriez-vous à un client qui vient à La Scala pour la première fois?**  
Le carpaccio de bœuf au pesto maison et copeaux de parmesan, les croquettes de risotto au fromage et le feuilleté de ris de veau au caramélisé d'épices aux champignons. Ce sont trois entrées, des classiques que l'on réussit bien. Les croquettes, entre autres, constituent un plat unique en son genre, qui fait découvrir le risotto, ainsi que de nouvelles saveurs, avec la sauce au bleu et le caramélisé de vin rouge aux épices.

**Quel est votre ingrédient fétiche?**  
Si je le pouvais, j'aimerais toujours travailler la viande grillée. Il s'agit d'une des premières méthodes de cuisson, c'est rustique. D'ailleurs,



## Piccatta all'limone Petits plaisirs à l'italienne

La piccata all'limone est un classique de la cuisine italienne, servie à la façon du chef Jérôme Fournier, qui prend soin de parer ses longues de veau et de les couper en escalopes, avant de les aplatir. Celles-ci sont servies avec une sauce conjuguant le jus de citron et le vin blanc, montée au beurre.  
La très appréciée recette de gnocchis qui accompagne les escalopes provient du meilleur propriétaire de La Scala, Enzo Bera, ou plutôt de sa mère, qui est d'ailleurs peinte sur un mur du restaurant du boulevard René-Lévesque. Concoctés avec des pommes de terre Yukon Gold mélangées à la main à de l'huile d'olive extravierge, des œufs entiers et de la farine, les gnocchis sont étonnamment roulés un par un du bout d'un doigt, sur une planche à rouler.  
Les gnocchis étant d'abord bouillis, leur cuisson se termine dans une poêle qui contient du beurre et de l'huile, de l'ail, des échalotes françaises et du fromage bleu, le tout étant flambé à la cognac. On y ajoute ensuite de la crème, du poivre, les gnocchis et une touchée d'épinards.

La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...



## RÉUSSIR LES GNOCCHIS

- Utiliser des pommes de terre qui ne contiennent pas trop d'eau, comme les Yukon Gold.
- Après la cuisson, laissez égoutter les pommes de terre de 5 à 10 minutes dans une passoire.
- Interdiction d'utiliser le robot pour mélanger les pommes de terre, ce qui ferait ressortir l'amidon et créerait de la colle. Privilegiez la cuillère de bols.
- Rouler les gnocchis sur le dos d'une fourchette en laissant un trou au centre pour conserver la sauce.



## Vin Philippe Lapeyrie Collaboration spéciale Escalope de veau de La Scala

Cette semaine, c'est au tour de la désormais célèbre escalope de veau du restaurant La Scala de se voir proposer quelques bouteilles pour bien l'accompagner. Ces quilles devront rendre honneur à une escalope de veau au citron, mais aussi à des gnocchis au fromage bleu et aux épinards. Le tout étant flambé à table, ce sera magique comme moment, mais on met quoi dans le verre?

Vous pourriez miser sur un mariage «tout Italien» en servant un blanc de Vendée. Je pense à la cuvée Mas-anco de la commune et reconnue maison Mas en sol italien à 16,95 \$ (10439404). Ses tonalités d'agrumes, ses notes de fruits confits ainsi que sa généreuse texture ne feront qu'un avec la sauce citronnée et le fromage présents dans la création du chef. Visez 10 °C pour bien profiter de ses vertus organoleptiques.



**Beaujolais blanc de Jean-Paul Brun**

**ENVELOPPANT**  
Un enveloppant et onctueux (mais pas trop dodu) chardonnay pourra également très bien faire l'affaire. Allez-y sans crainte sur le bourgogne générique de Louis Lator, de Bouchard Père & Fils, de Bachevalier, de Potel, de Jadot ou le pétronant et huileux Beaujolais Blanc de Jean-Paul Brun à 26,75 \$ (713495). Un 100 % chardo qui est, selon moi, sans rival dans sa région! Servez-le à 11 ou 12 °C en prenant soin de lui offrir au moins un quart d'heure d'aération en carafe.  
Pour un choix de vin rouge, n'oubliez pas que l'acidité présente dans la recette (qui est offerte par la sauce au citron) reste la ligne directrice pour une brillante symbiose. Vous devriez donc oser servir un rouge de climat frais alliant fraîcheur et sécheresse. Le très réussi pinot noir de Chanton en Nouvelle-Zélande à 33 \$ (10383447), mais aussi le pinot noir Village Réserve du Clos-Jordanne à 30,75 \$ (0745487) seraient deux solides et sérieux candidats pour charmer ce plat. Pour optimiser votre plaisir en dégustation, je vous propose de les verser à 15 ou 16 °C.

**Visionnez l'entrevue complète**  
50chefs.org

Pour découvrir la prochaine délicieuse découverte, regardez Québec par cœur, samedi, à 10 h, à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30, à TVA, sur l'Illico et quebecparcœur.tv.

**Les bonnes tables du 106,9**

<b>Polo Béril</b> 418 604-0495	<b>LE QUAI 19</b> 418 604-4448	<b>IL TEATRO PIZZERIA</b> 418 604-0608	<b>STEAK FRITES &amp; CIE</b> 418 681-4119	<b>LE GUICHET</b> 418 523-3555
<b>Bello</b> 418 604-0010	<b>napa</b> 418 650-4550	<b>L'ATELIER</b> 418 522-2225	<b>SARIN</b> 418 520-4040	<b>L'empiriste</b> 418 502-1430

**50CHEFS.org**  
**106,9 FM**  
Une propriété MASS MÉDIA CAPITALE. MRC

**INFINITI**  
Performance inspirée™  
**288\$\***  
BI-MENSUALITÉ À LA LOCATION  
**AUCUN COMPTANT INITIAL!**

**L'ÉVÈNEMENT PERFORMANCE INSPIRÉE**  
**1,9%**  
LOCATION À  
\*Régime de location, le détail voir termes. Véhicule Q50 hybride, 100% hybride. \*\*Pour 48 mois, pas de versement initial. 16 000\$/mo. G4/G4A/A400  
**Q50 2014**  
ALUPARAVANT LE G37

Passez aussi voir nos **10 DÉMOS À BAS PRIX**  
Fier partenaire de 50chefs.org  
**INFINITI QUÉBEC**  
Infiniment accessible.  
2766, rue Estrie, Québec | 1 855 274-4896  
Sortie 140, Via Henri-VI