

Dans nos restos

Amélie Deschênes
amelie@chenesquebec.com/melba.com

Tomas Tam

Rencontre avec

Tomas Tam

Depuis 20 ans, le buffet familial Tomas Tam reflète les origines chinoises, africaines, portugaises et les influences internationales de son chef et propriétaire, qui partage ainsi son vécu dans chacun de ses plats. Rencontre avec Tomas Tam!

Comment êtes-vous devenu cuisinier?

Quand je suis arrivé au Canada, à l'âge de 18-19 ans, je ne parlais ni français ni anglais. J'ai travaillé pour un oncle qui avait un restaurant et j'ai continué dans ce domaine pour payer mes études en génie électrique. J'ai eu le contact avec les gens et faire la cuisine. J'ai eu de la difficulté à me détourner de cette passion.

Quels instruments sont indispensables à la cuisine chinoise?

Tout le monde devrait avoir un wok à fond plat à la maison, car il cause moins d'éclaboussures qu'un poêlon, ainsi qu'une cuillère de bois pour ne pas l'égratigner, une passoire et des baguettes.



Quel plat évoque en vous des souvenirs?

Du bacalhau. C'est de la morue salée à la portugaise, avec du chou, des patates, des carottes et des oignons bouillis, servie avec de l'huile d'olive et du vinaigre. C'est un plat portugais que l'on mange à Noël ou au jour de l'An.

Parmi la centaine de mets que compte votre buffet, quel est votre coup de cœur?

Les vermicelles aux crevettes et curry, une recette très simple avec des oignons, du céleri, des vermicelles, des crevettes, des fèves germées et du curry qui donne un goût particulier.



Quels ingrédients doit-on avoir lorsqu'on souhaite s'initier à la cuisine chinoise?

De la sauce soya brune, une racine de gingembre et de l'ail. Avec ça, donnez-moi des légumes, une viande ou un poisson et je peux faire n'importe quoi, en ajoutant du sel, du poivre et du sucre, pour balancer le goût.



PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



La DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE de la semaine...

Moules au Pernod de Tomas Tam Un plat incontournable

Les moules au Pernod garnissent le buffet de Tomas Tam depuis l'ouverture de l'établissement et il est impossible d'en changer la recette ou, pire, de les retirer du menu, car la clientèle est impatiente de les retrouver à chaque visite.

Dans un wok, M. Tam fait revenir l'ail et l'oignon dans l'huile, avant d'y faire sauter les moules avec le Pernod, cet alcool au goût d'anis, du sel, du poivre, de la sauce soya et des fines herbes. Il ajoute un peu d'eau pour concocter la sauce, puis couvre le tout jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Juste avant de servir, il y verse de la crème, puis épaissit la sauce avec de la féculé de maïs, afin qu'elle soit onctueuse et enrobe bien les moules. Il parseme le tout d'un peu d'échalotes et, voilà, le plat est prêt à être servi!

«Je préfère faire cuire les moules dans la sauce plutôt que de rajouter sur le dessus, car la sauce peut se rendre partout à l'intérieur des moules», indique le chef.

MOULES SIMPLISSIMES

- Si une moule ne s'ouvre pas pendant la cuisson, jetez-la.
- Ne faites pas trop cuire les moules. Aussitôt que l'eau commence à bouillir, épaississez la sauce avec de la crème, et c'est cuit!
- Faites cuire les moules dans la sauce ou simplement dans l'eau salée, puis ajoutez la sauce par-dessus.

Vin
Philippe Lapeyrie
Collaboration spéciale

Mollusques, anis et vins blancs ayant du mordant

On peut aisément se mitter de simples moules marinières (cuites à couvert avec échalotes et vin blanc) ou des moules à la bière (québécoise, svp!) sans trop de tracas en début de semaine. Mais, pour plus de satisfaction, je vous suggère les parfumées et quasi uniques moules au Pernod du très connu restaurant de Québec Tomas Tam. Cette recette mettant à l'honneur ce très connu mollusque (la moule!) mérite une ou deux bonnes quilles. Alors, voici des suggestions pour vous!

Les recettes de moules s'entendent généralement bien avec les blancs faits de muscadet, de verdejo, de vidal, de pinot blanc ou d'altarino. Je vous recommande donc d'opter pour des blancs tendus, nets, secs, sans bois et bien vigoureux au gustatif.

Le muscadet Sèvre et Maine sur lie du Château Chasseloir à 18,60 \$ (854489) serait, selon moi, un choix de première ronde. Dans la même fourchette de prix, je miserais sur le constant et épatant vidal de Léon Courville du Domaine Les Brome, en Estrie, à 18,35 \$ (1052540). Ces deux «blancs-becs bien secs» seraient également en bonne harmonie avec quelques huîtres fraîches.

Le Pernod (alcool anisé français) apporte fraîcheur et subtilité à ce plat qui est signé du célèbre établissement reconnu pour la diversité de son buffet. Alors, n'hésitez pas à servir des blancs alliant tension et digestibilité. Montrons du doigt l'excitant et salivant Basa en appellation Rueda de Telmo Rodriguez à 16,70 \$ (10264018). Il est fait de cépages verdejo, de viura ainsi que de «quelques grappes» de sauvignon blanc. C'est frais, assez vif, mordant et le tout se termine sur une finale dés-allérante et sapide.

DES ROSES, MAIS PAS DE ROUGES

Un bon rosé français ou ibérique pourrait aussi fort bien se faufiler à table sur des moules à la provençale (cuites avec oignon, ail, tomates en dés, persil et pâte de tomate). Notez, par contre, que vins rouges, moules et Pernod ne feront pas tellement bon ménage.



Cuvée Vidal de Léon Courville du Domaine Les Brome

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

Quête de cœur
TVA
Pour découvrir 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.

Les bonnes tables du 106,9

Pain Béné 418 604-0485	LE QUAI 19 418 604-4448	IL TEATRO PIZZERIA 418 604-0608	STEAK FRITES & CIE 418 681-4410	LE GUICHET 418 522-3555
Bello 418 604 0030	MC Lounge 418 650-4550	L'ATELIER 418 522-2225	GRAN 418 520-4040	Simprovista 418 692-1430

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

L'offre DÉMOS À BAS PRIX

La QX60 2014 Rabais jusqu'à 7 000\$	La Q50 2014 Rabais jusqu'à 6 000\$	La M37X 2013 Rabais de 13 200\$
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--------------------------------------------------

13 200\$ DE RABAIS

INFINITI QUÉBEC
Infiniment accessible.
2766, rue Einstein, Québec
1 855 274-6896
Sortie 140, Via Henri-IV