

# PLAISIRS

## La couleur des marchés à deux pas de la Maison-Blanche

Olivier Perret est sans aucun doute un chef discret. Marié à une Québécoise de Saint-Jérôme, il officie comme chef de cuisine à Washington, à deux pas de la Maison-Blanche, dans le très chic hôtel Sofitel.

Depuis quelques années, Washington se découvre la vocation d'ouvrir un peu partout dans la ville des petits marchés inspirés de la philosophie de Michelle Obama, dont la plupart des intervenants jouent la carte biologique. Le résultat est probant: ces marchés sont littéralement pris d'assaut par une clientèle bien nantie qui redécouvre le plaisir de manger. Un phénomène nouveau dans la ca-



PHILIPPE MOLLÉ

«vrais chefs» de Washington et cet artisan, qui rivalise de talent avec ces professionnels de la restauration. Et c'est une manne pour les nombreux consommateurs, qui découvrent autre chose que la restauration rapide au pays de l'oncle Sam.

L'effet Obama y est sûr-ement pour quelque chose, affirme sans détour Olivier Perret, qui, lors de sa venue à Washington au moment de l'investiture du président Barack Obama, était installé à Chicago, juste avant Montréal.

On n'aurait pu imaginer, auparavant, trouver dans un marché local du fromage de chèvre, un boulanger offrant une vingtaine de pains différents et des variétés d'herbes ou de légumes à faire rêver les Jean Georges de ce monde qui s'installent dans la capitale. Le train est en route et fait sourire les organisatrices

des marchés (un organisme sans but lucratif), qui ont déjà installé sous des tentes une dizaine de marchés qui regroupent, pour certains, une quarantaine de petits producteurs, un nombre qui augmente chaque année.

Dans l'est de la ville, des quartiers plus pauvres, semblables à Hochelaga-Maisonneuve, à Montréal, sont en pleine mutation et viennent d'un coup de baguette magique de bénéficier de l'effet Obama. De l'or en barre pour ce restaurant populaire mis en avant par le président, qui trône entre le Chili Bowl, la poutine version américaine et le fameux Chili Half-Smoke. Un plat dont Barack Obama a fait découvrir à Nicolas Sarkozy les vertus thérapeutiques.

Du coup, le restaurant est assailli de toute part; on y organise des visites et chaque Japonais de passage dans la capitale y consacre une séance de photos. Au Sofitel de Washington, Olivier Perret s'attarde lui aussi à fabriquer des *crab cakes*, mais il s'amuse également avec les extraordinaires produits que l'on retrouve à une heure de la capitale: des mini-kiwis, des champignons

Les marchés inspirés de la philosophie de Michelle Obama sont littéralement pris d'assaut par une clientèle bien nantie qui redécouvre le plaisir de manger

pitale américaine, majoritairement habitée par un grand nombre de fonctionnaires qui ont plus l'habitude de s'inspirer des épiceries de grande surface que des marchés et des artisans qui les animent.

Le combat des chefs

Par sa formation et son désir de qualité, le chef Perret participe à cette évolution des marchés et des petits producteurs qui étonnent les visiteurs comme moi. On pourrait fort bien, le dimanche, s'imaginer dans un marché de Montréal ou d'Europe telle que le choix y est vaste.

Mieux encore, on ne tombe pas dans le piège nord-américain de l'aseptisation à outrance et on y permet autant la vente de sandwiches que de *crab cakes* du spécialiste en la matière, Chris Hoge. Cet amateur au talent de chef achète les crabes bleus pêchés sur la côte du Maryland et, après leur cuisson, transforme leur chair pour la revendre en *crab cakes*.

Il y a une concurrence saine et douce à la fois entre les



Chris Hoge, de chez Chris' Marketplace, est le spécialiste des *crab cakes*.

de toutes sortes, mais aussi des kakis japonais ou crabes à chair molle, du poulet amish et du bœuf de l'Ouest américain, sans oublier les vins issus de la Virginie, de l'Oregon ou encore, et surtout, de la Californie.

Le réveil américain est-il bien réel? Selon ces nouveaux producteurs que l'on voit dans les marchés de Washington, le train est désormais en marche; il ne s'arrête-

ra pas, et ce, même si la route est longue.

■ [www.chrismarketplace.com](http://www.chrismarketplace.com), [www.benschillibowl.com](http://www.benschillibowl.com), [www.sofitel.com](http://www.sofitel.com) (recherchez ensuite Washington).

**Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.**



Un crabe bleu.

### BIBLIOSCOPIE

#### LE BONHEUR DE CUIRE

Philippe Laloux  
Éditions Québec Amérique, 2010,  
275 pages

Beau, simple et sincère. Laloux est un joyeux cuisinier discret et fidèle à lui-même. Il fait redécouvrir dans son livre les vrais aliments et une cuisine qui sait toucher le cœur.



### Recette de la semaine

#### Les *crab cakes* du chef Olivier Perret de Washington

- 450 g de chair de crabe déjà cuit
- 40 g de poivrons rouges coupés en dés
- 20 g d'oignons verts hachés très fins
- 1 œuf entier
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de chapelure Panko\*
- Sel, poivre et Tabasco au goût
- \* La chapelure Panko, ou chape-

lure asiatique, se trouve dans les épiceries fines ou asiatiques.

Mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf la chapelure. Façonner des boules et les aplatir avant de les passer dans la chapelure.

Faire dorer dans un peu de gras les galettes, des deux côtés, et servir avec une mayonnaise épicée.

### HUMEURS ET DÉCOUVERTES

Tout savoir sur ce que mangent les Québécois

C'est à l'initiative de l'association du centre de référence de l'Université de Montréal que se déroulera, d'octobre 2010 à septembre 2011, «Tout le monde à table», qui permettra de mieux comprendre ce que consomment les familles québécoises. Ce projet touche les familles ayant des enfants de 0 à 12 ans, dans tout le Québec.

■ [www.toutlemondeatable.org](http://www.toutlemondeatable.org)

# Bon voyage

## Les artisans de la table

### NUÑEZ DE PRADO

Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.

- Biologique
- D.O.C. Baena
- Chaque bouteille numérotée
- Goût incomparable d'agrumes

Classification exceptionnelle à cinq gouttes!

Saveurs d'Espagne  
(450) 671-6861  
[www.saveursdespaigne.com](http://www.saveursdespaigne.com)

La fleur de l'huile.

## Volailles & Gibiers FERNANDO

Réservez votre dinde pour Action de Grâce

Dinde, chapon, agneau, cerf, sanglier, lapin, cailles, pintades, canards de Barbarie, Charcuterie maison

116, RUE ROY EST, ANGLE COLONIALE  
514 843-6652

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou [vianglois@ledevoir.com](mailto:vianglois@ledevoir.com)

### SOUPERS-CONFÉRENCES

Vous êtes cordialement invité(e)s aux soupers-conférences suivants:

Mardi 12 octobre  
**ALLEMAGNE**  
*Présentation donnée par Yannick Brisebois, germaniste.*

Mardi 19 octobre  
**ANGLETERRE - ÉCOSSE - PAYS DE GALLES**

Mardi 26 octobre  
**CROATIE**

Mardi 2 novembre  
**ITALIE**

LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis à 17h30  
ENTRÉE: Gratuite sur réservation  
RÉSERVATION: 514-844-0407 ou [culturelsvp@qc.aira.com](mailto:culturelsvp@qc.aira.com)

**VOYAGES CULTURELS VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, QC.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)

### RENCONTRES D'INFORMATION

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, QC.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 17 OCT. 2010  
LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

10h30

- YUNNAN & TIBET -  
*Départ: 12 avril 2011*

- TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS -  
*Départs: 1<sup>er</sup> & 8 mai 2011*

12h30

- ÉGYPTE: 5000 ANS D'HISTOIRE -  
*Départs: 25 jan. & 15 fév. 2011*

- ISRAËL -  
*Départs: 28 mars & 9 mai 2011*

14h30

- ROUMANIE, MOLDAVIE & BULGARIE -  
*Départs: 19 & 30 mai 2011*

- LA CHINE, UN PAYS AUX VISAGES MULTIPLES -  
*Départs: 9 avril, 10 sept. & 7 oct. 2011*

[www.voyages-lambert.com](http://www.voyages-lambert.com)  
1.800.667.8042

VOYAGES LAMBERT

### Découvrez l'Égypte dès maintenant

L'ÉGYPTE, TOUJOURS AUSSI FASCINANTE

Les phénoménales pyramides  
Le mystère des tombes de la Vallée des Rois  
Les coraux de la Mer Rouge  
Le long ruban bleu du Nil  
Les temples de Louxor, Karnak et Abou Simbel  
Les frémissements du désert  
Hôtels et bateaux ★★★★★

Itinéraire le plus complet sur le marché + Demandez la brochure

**VOYAGES CULTURELS VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, QC.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)

### SOUPER-CONFÉRENCE SPÉCIAL

Vous êtes cordialement invité(e)s à notre souper-conférence sur L'ALLEMAGNE

PRÉSENTATION-DONNÉE PAR YANNICK BRISEBOIS, GERMANISTE.

DATE: mardi 12 octobre 2010 à 17h30  
LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis  
ENTRÉE: Gratuite sur réservation  
RÉSERVATION: 514-844-0407 / [culturelsvp@qc.aira.com](mailto:culturelsvp@qc.aira.com)

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

**VOYAGES CULTURELS VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, QC.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)