

PAESE COUNTRY	CANADA	DIFFUSIONE CIRCULATION	QUOTIDIANO
RIVISTA/WEBSITE MAGAZINE	LE JOURNAL DE MONTREAL	PAGINE PAGES	2
NUMERO ISSUE		GIORNALISTA JOURNALIST	THIERRY DARAIZE
DATA DATE	8 OTTOBRE	SOGGETTO SUBJECT	ORHON

**ACTUALITÉS
GOURMANDES**

THIERRY DARAIZE
Collaboration spéciale



Journée chargée d'émotions

Le chroniqueur de vin Jacques Orhon qui officie dans le monde de la sommellerie au Québec depuis plus de 35 ans, a reçu le mois dernier le Prix International « MASI per La Civiltà del Vino ». Ce prix lui fut remis par la Fondation Masi, à Vérone en Italie, lieu de l'amour éternel et de la poésie.

Cette dernière œuvre au niveau international pour le rayonnement de la culture vénitienne et la civilisation du vin dans un esprit universel et humaniste.

J'ai pu assister, avec d'autres collègues et amis, à cet honneur, qui soulignait par la même occasion le trentième anniversaire de la fondation Masi. Chaque année depuis trente ans donc, on y honore des hommes et des femmes qui marquent l'histoire. Des histoires humaines, humanitaires, culinaires et viticoles, qui se rejoignent finalement, et c'est ce qu'on souhaite y perpétuer avec la fondation Masi.

DE GRANDS RÉCIPENDIAIRES

Pour vous donner une petite idée de l'importance de l'hommage rendu à Jacques Orhon, ce sommelier, professeur, auteur, animateur et chroniqueur de vin, voici quelques précédents récipiendaires.

Robert Mondavi, Émile Peynaud (une véritable légende et le père de la sommellerie moderne), la Baronne Philippine de Rothschild, Frescobaldi, Tores, Krug et le célèbre restaurateur italien Cipriani, qui était également récipiendaire cette année avec Jacques. Voilà du bien beau monde.

Sur cent vingt personnes honorées en trente ans, seuls quatre francophones ont reçu ce prix. Ça vous donne une petite idée de la force de cet honneur !

UN HOMMAGE MÉRITÉ

Jacques Orhon, personnage bien connu des téléspectateurs qui le suivent depuis des années au petit écran par l'intermédiaire des émissions comme *Des Kiwis et des hommes* ou par le passé, avec l'émission *Vins et fromages à TVA*, a vécu ce jour là toute une gamme d'émotions.

Pour un homme qui a l'habitude de parler des autres, c'était autour des autres de lui rendre la pareille et ils l'ont fait avec beaucoup de bonheur. Pour l'occasion, il était

entouré, de sa famille et d'amis, certains venus pour en cachette afin de souligner l'événement comme il se doit.

Je contreviendrai ici pour quelques ligne à la modestie du principal intéressé, afin de vous révéler un petit secret. A travers les médias on connaît Jacques comme un homme flamboyant, mais il est pourtant aussi de ces personnes uniques, qu'on a parfois le privilège de découvrir, en côtoyant un voisin, un conjoint, un fils, une fille, ou un ami pudique...

Et lors de la cérémonie au somptueux Théâtre Philharmonique de Vérone, j'ai remarqué des signes qui ne trompent pas ; le non-dit, la gestuelle, le regard fuyant de Jacques n'arrivaient pas à cacher toute l'émotion qu'il ressentait.



UN GRAND VULGARISATEUR

Nous avons ressenti avec lui sa fierté d'être un digne représentant de la communauté québécoise à part entière. Même s'il est né ailleurs, cette reconnaissance envers un Français installé au Québec pour y faire sa vie et sa carrière est capitale.

En retour, c'est aussi une façon pour le chroniqueur de dire merci

à ceux qui lui ont permis de s'exprimer pendant toutes ces années. Un genre de « Merci, merci de m'avoir accepté, je vous ai donné tout ce que j'avais en moi et vous aussi, partageons ensemble ce mérite. »

Puis une victoire personnelle, sur ceux qui ont douté de lui, lui le petit serveur qui, à force d'insister et de travailler avec acharnement, a pu devenir sommelier, puis professeur, puis chroniqueur, animateur et auteur.



Par ses écrits diffusés dans le monde entier, Jacques Orhon communique et vulgarise ce qu'il aime plus que tout au monde, le message du vin. Et ça tombe bien, la fondation Masi a aussi à cœur de redonner à ceux qui ont beaucoup donné. Bravo.

PAESE COUNTRY	CANADA	DIFFUSIONE CIRCULATION	QUOTIDIANO
RIVISTA/WEBSITE MAGAZINE	LE JOURNAL DE MONTREAL	PAGINE PAGES	2
NUMERO ISSUE		GIORNALISTA JOURNALIST	THIERRY DARAIZE
DATA DATE	8 OTTOBRE	SOGGETTO SUBJECT	ORHON

Coups de cœur italiens

Lors de mon voyage en Italie, dans la belle région de la Vénétie, j'ai découvert de magnifiques Amarones, fromages, pâtisseries et Gelati. Voici mon petit rapport d'un gourmand en vadrouille en Italie.

De la crème glacée, il y en a à tous les coins de rue à Vérone et à Venise. Malheureusement, elle est souvent infecte. Oui, vous avez bien lu, infecte, commerciale, parfois faite avec de la poudre en boîte, incroyablement sucrée et parfumée à outrance. Il y a par contre de magnifiques petites adresses, comme ce glacier à Venise, Alaska, recommandé par une charmante jeune femme italienne, qui tenait une boutique de produits de beauté dans le quartier très touristique de Venise.

Elle m'a envoyé de l'autre côté du grand canal, au fond d'une petite impasse, déguster la gelato au gingembre et agrumes, puis la sublime gelato aux noisettes, puis une autre au fenouil, et pourquoi pas une dernière à la pistache. Faut dire que le propriétaire a un nom prédestiné, Carlo Pistacchi, ça ne s'invente pas! Croyez-moi, ça vaut le détour.

Gelateria Alaska
1159, Calle Larga del Bari
Santa Croce - Venise



Pour la pâtisserie, c'est à Vérone que j'ai découvert un petit bijou. Cordioli, avec ses fameuses Tortas di Verona, la spécialité de cette pâtisserie qui a pignon sur rue. Biscuits aux amandes, mini-pâtisseries toutes aussi bonnes les unes que les autres, et surtout, les petits choux farcis à la crème de pistache. C'est une des meilleures pâtisseries que j'aie mangées de ma vie, une caresse en bouche. Allez-y les yeux fermés!

Cordioli
39a Via Cappello 37121
Verona Italie

Les bons vins

Bien sûr, mon premier coup de cœur revient à Sandro Boscaini (Masi), un personnage attachant, attentionné, heureux de vivre, avec raison vu le succès de cette vénérable maison de la Vénétie (Valpolicella). Il faut dire que sans la maison Masi, l'Amarone ne connaîtrait pas un tel succès dans le monde.

Fragile, onéreux, compliqué et risqué à produire, il faut de la force, du travail et de la conviction pour faire ce vin particulier. Il faut laisser le raisin sur des clayettes en petit bambou séché pendant au moins quatre mois, avant de l'élaborer, un travail de titan. Cette technique permet une concentration extraordinaire du vin, l'alcool étant bien sûr assez présent,



jusqu'à 16 degrés, mais aussi d'une richesse incroyable. Un vin d'exception pour de grandes occasions. Mon autre coup de cœur revient à Luc Desroches, le directeur général des ventes de la maison Masi. Un Québécois à la tête d'une des plus importantes maisons de vin au monde, ce n'est pas rien.

■ **Costasera Masi Amarone della Valpolicella Classico 2007 à 39,75\$** Des Amarones à moins de 40\$, c'est rare, ça ne court pas les rues, surtout de cette qualité. Dès la première lampée, je me suis transporté dans ma cuisine à faire un petit jarret d'agneau, cuit avec amour pour créer un mariage parfait. Suave, riche, très agréable. J'ai aimé son côté torréfaction, éclats de fèves de cacao, excellent.

■ **Campolongo Torbe Masi Amarone della Valpolicella Classico 2004 à 97 \$** Je dois vous donner une petite idée de ce vin que j'ai bu avec un immense plaisir, mais comment exprimer l'émotion que l'on ressent à la dégustation d'un tel vin? On dit des Amarones que ce sont des mains de fer dans un gant de velours, et c'est vrai. Une richesse profonde, une souplesse digne des meilleurs athlètes du Cirque du Soleil, d'une élégance rare, un bijou!

■ **Grandarella Appassimento Masi Delle Venezie I.g.t. 2007 à 28,60\$** Robe profonde, presque opaque. Nez de pain d'épices, de fruits rouges cuits, de griottines, c'est très charmeur. Malgré ses tannins bien charnus, il y a beaucoup d'élégance, c'est riche, mais ça ne tombe pas sur le cœur. Je vais peut-être vous étonner, mais autant j'aime le vin blanc avec le fromage, autant celui-ci pourrait très bien aller avec un vaste choix de fromages bien affinés et même, pour les plus aventureux d'entre vous, il serait parfait avec tarte tiède au chocolat bien dense.

Bonne nouvelle, ces trois vins sont disponibles à la SAQ.



Découvertes fromages

ANNARELLO

Fait à base de lait entier et avec un peu de crème. C'était sublime, un peu cochon, mais très bon, ça fondait en bouche, un délice.

UBRIACO ALL'AMARONE

Je ne pouvais pas en déguster, du fromage trempé dans du moult d'Amarone, insensé, mais tellement savoureux.

MONTE VERONESE

Un grand classique de la région, intense, un peu piquant, dégusté avec un «appassimento», génial!