

Visitez la section **Multimédia**,
une expérience de
visionnement optimale.

PHOTOREPORTAGES
VIDÉOS
CAPSULES AUDIO

SUR **L'actualité.com**

Offrez
L'actualité
EN CADEAU!



L'actualité.com

Rechercher

Archives | RSS | Plan du site

Politique | Monde | Économie | Société | Environnement | Santé | Science | Culture | Multimédia | Jeux | Concours

12 numéros de
L'actualité
pour 19,95 \$

Service aux abonnés | Éditions iPad et Android

Culture / Le blogue Plaisirs gourmands »



Le blogue Plaisirs gourmands

Tendance bière

Publié dans : [Les chefs](#), [Produits et découvertes](#), [Restaurants](#)

Recommander [Twitter](#) [0](#)

18 décembre 2012

Aussi bien commencer par les aveux. Premièrement : la bière à table, surtout avec des plats recherchés, ce n'est pas ma tasse de thé. Deuxièmement : la bière, pour moi, c'est le plus souvent le liquide blond, froid et sans grand goût qu'on siffle à la fin d'une solide journée de bricolage, l'été, en contemplant l'avancement du chantier. Troisièmement, et par conséquent : j'étais plein d'un sain scepticisme gastronomique quand je me suis rendu, hier soir, au chic restaurant montréalais **Decca 77** pour l'événement « Accords mets & bières » auquel nous avait conviés la maison **Unibroue**.

Alors, autant le dire tout de suite : j'ai été enchanté par l'expérience. Aussi bien par les plats raffinés du cinq-services mitonné par le chef Gilles Tolen. Que par les bières servies et commentées avec une verve passionnée par le sommelier ès bières Sylvain Bouchard – un bon vivant, soit dit en passant, qu'on a du mal à imaginer comme un sommelier... en bière.

De l'entrée, une rilette de lapin mariné au vin blanc et à la bière, jusqu'au dessert, une tarte tatin accompagné d'un diplomate à la bière, chaque plat appelait, et trouvait, sa compagne. La *Blonde de Chambly* pour la rilette et ses légumes marinés. La *Blanche de Chambly*, moelleuse et à saveurs d'agrumes, pour les pétoncles poêlés servis sur une réduction d'agrumes. La *Fin du Monde* et son amertume, tout à fait de circonstance à quelques jours du 21 décembre, pour l'excellente pintade marinée et rôtie, accompagnée d'endives braisées et de betteraves au beurre fumé. La brune, maltée, mousseuse et aromatisée *Trois-Pistoles*, pour le fromage, un Victor & Berthold fondu apprêté avec pacanes, pop-corn caramélisé à la bière et compotée de cassis (qui a dit qu'il fallait choisir entre le fromage ou le dessert, quand on peut avoir les deux à la fois ?). Enfin, la délicate *Éphémère* aux pommes avec la tatin et le diplomate déjà cités.

Enchanté par l'expérience, vous dis-je. Entre autres, par l'enthousiasme de notre sommelier en bières (au pluriel). Par son plaidoyer pour la complexité des bières, leurs qualités et raffinements. Par son éloge des vertus santé de la bière, pleine de vitamine B12 et de levure vivante quand la levure est conservée dans la bouteille. Par son insistance sur l'importance du verre (tantôt flûte, tantôt ballon) et de la température de service (trop basse, elle tue les saveurs des bières qui en ont). Et même par son amusant sophisme, que je pardonne à l'inconditionnel de la bière qu'il est : pour lui, la bière s'accorde bien mieux avec les mets que le vin, puisque la bière a trois des quatre goûts fondamentaux (le salé, le sucré, l'acide et l'amer, plus un cinquième, l'umami), alors que le vin n'en a que

Suivre @yanickvilledieu



Recettes



Suggestions de
restaurants

À propos

- » [De ce blogue](#)
- » [De Yanick Villedieu](#)

Catégories

- » [Général](#) (62)
- » [L'univers gourmand de...](#) (31)
- » [La gourmandise qui s'écrit](#) (39)
- » [Le péché gourmand de...](#) (24)
- » [Les chefs](#) (52)
- » [Montréal en lumière](#) (21)
- » [Plaisirs Gourmands](#) (38)
- » [Portraits](#) (31)
- » [Produits et découvertes](#) (50)
- » [Recettes](#) (69)
- » [Restaurants](#) (125)
- » [Santé et alimentation](#) (11)

Archives

- » [décembre 2012](#) (10)
- » [novembre 2012](#) (9)
- » [octobre 2012](#) (12)
- » [septembre 2012](#) (7)

AFFAIRES sans FRONTIÈRES™



L'actualité sur Facebook



J'aime

Confirmer

Vous aimez ça · Page d'administration · Sta

Recommandations



Tuerie de Newtown : faut-il sévir... contre les médias ?

313 personnes recommended ceci.



20 enfants et 6 adultes abattus, les États-Unis sous le choc et le premier ministre Harper 'tweete'

162 personnes recommended ceci.



Obélix chez les Belges

36 personnes recommended ceci.



L'observation des humains par les baleines

Module social Facebook

En kiosque

deux...

La bière raffinée va-t-elle devenir, comme on nous l'a prédit hier soir, la nouvelle tendance en gastronomie ? Les bons restaurants, à l'instar du Decca 77, vont-ils proposer une carte des bières aussi sophistiquée (ou presque) que leur carte des vins ? Les clients commanderont-ils un jour avec autant de gourmandise une grande bière qu'un grand vin ? Je ne saurais le dire pour l'instant.

Mais ce que je peux dire, pour terminer par un autre aveu, c'est qu'hier soir, avec les plats concoctés par le chef de Decca 77, je ne me suis pas ennuyé du vin une seule seconde.



Commentaires

Commentez « Tendance bière »

Nom (requis)

Adresse électronique (requis)

En soumettant un commentaire, vous acceptez de vous conformer à notre [règlement](#).

- » [août 2012](#) (4)
- » [juillet 2012](#) (1)
- » [juin 2012](#) (4)
- » [mai 2012](#) (9)
- » [avril 2012](#) (8)
- » [mars 2012](#) (7)
- » [février 2012](#) (8)
- » [janvier 2012](#) (4)
- » [décembre 2011](#) (15)
- » [novembre 2011](#) (6)
- » [octobre 2011](#) (11)
- » [septembre 2011](#) (8)
- » [août 2011](#) (4)
- » [juillet 2011](#) (6)
- » [juin 2011](#) (10)
- » [mai 2011](#) (8)
- » [avril 2011](#) (10)
- » [mars 2011](#) (11)
- » [février 2011](#) (22)
- » [janvier 2011](#) (12)
- » [décembre 2010](#) (13)
- » [novembre 2010](#) (18)
- » [octobre 2010](#) (12)
- » [septembre 2010](#) (13)
- » [août 2010](#) (8)
- » [juillet 2010](#) (3)
- » [juin 2010](#) (2)
- » [mai 2010](#) (5)
- » [avril 2010](#) (9)
- » [mars 2010](#) (8)
- » [février 2010](#) (12)
- » [janvier 2010](#) (3)
- » [décembre 2009](#) (6)
- » [novembre 2009](#) (9)
- » [octobre 2009](#) (7)
- » [septembre 2009](#) (14)
- » [août 2009](#) (2)
- » [juillet 2009](#) (5)
- » [juin 2009](#) (6)
- » [mai 2009](#) (11)
- » [avril 2009](#) (16)
- » [mars 2009](#) (20)
- » [février 2009](#) (7)
- » [septembre 2008](#) (1)
- » [août 2008](#) (1)

Adresse du fil RSS

» [Le fil RSS](#)

La télé et la table

- » [À la Di Stasio](#)
- » [Curieux Bégin](#)
- » [L'Épicerie](#)

Liens

- » [Gastronote](#)
- » [Blogue Bouffe Châtelaine](#)



Derniers billets du blogue

- » [Tendance bière](#)
- » [De Buenos Aires à Chicoutimi](#)
- » [Le Chef de Noël 2012 de L'actualité. Patrick Plouffe](#)
- » [Soupe à l'oignon, cippolinis, sanglier fumé et carpaccio de ris de veau gratiné](#)
- » [Boudin, purée de pommes caramélisées, mousse au CO2 et chips de topinambours](#)

Pour rester branché sur L'actualité



Et inscrivez-vous gratuitement au cyberbulletin hebdomadaire.

[S'inscrire](#)

[Modifiez votre profil et vos préférences.](#)



À propos de L'actualitéServices

- » [Pour nous joindre](#)
- » [Plan du site](#)
- » [Notre équipe](#)
- » [Archives](#)

Abonnements

- » [Abonnez-vous](#)
- » [Changement d'adresse](#)

- » [L'actualité récompensé](#)
- » [Publicité pour le magazine](#)
- » [Publicité pour le site web](#)
- » [Politique de confidentialité](#)
- » [Modalités d'utilisation](#)

- » [Cyberbulletin](#)
- » [L'actualité en classe](#)

- » [Gérez votre compte](#)
- » [Offrez L'actualité](#)
- » [Renouvellement](#)

Sur notre réseau



Canadian Business

PROFIT

MoneySense

Maclean's

CityNews



ROGERS MÉDIAS NUMÉRIQUES
ACTUALITÉ ET AFFAIRES

© 1997-2012 Rogers Communications. Tous droits réservés. Politique de confidentialité Modalités d'utilisation