

# La chaleur du Maroc à l'automne

► Pour la première fois, le Sofitel Montréal Le carré Doré et son restaurant Le Renoir proposent la Semaine marocaine ► C'est l'occasion de découvrir une gastronomie, des épices et leurs différentes utilisations



**ANICÉE LEJEUNE**  
ANICEE.LEJEUNE  
@JOURNALMETRO.COM

**SAVEURS.** Organisée par la chaîne hôtelière Sofitel, la Semaine marocaine est la première d'une série d'initiatives du réseau hôtelier. Avec plus de 10 millions de touristes par année, le Maroc est une destination à la mode. «Il y avait une volonté de faire découvrir le Maroc au Canada», souligne Def Haupt, le chef exécutif du Sofitel Le Carré Doré.

Ainsi, afin de se préparer, le chef Haupt accueille dans sa cuisine le chef Hicham Hassan, du Sofitel de Fès Palais Jamaï, afin de concocter un menu qui permettra aux papilles montréalaises de découvrir les saveurs du Maroc.

## Trucs et astuces



Voici la technique traditionnelle pour cuire le couscous.

► Verser le couscous dans le haut du couscoussier et placer ce dernier sur la marmite d'eau en ébullition. Dès que la vapeur s'échappe, compter 1/2 heure de cuisson.

«On ne pouvait pas présenter uniquement des plats traditionnels du Maroc, surtout à la clientèle du midi, donc on a trouvé un juste

- Retirer le couscous, le mettre dans un plat creux, puis séparer les grains en les frottant entre les paumes.
- Arroser de 2 ou 3 louches d'eau froide salée, séparer les grains et laisser reposer 15 minutes.
- Verser de l'huile d'olive sur le couscous et séparer les grains; remettre le couscous dans le haut du couscoussier et compter 5 minutes après échappement de la vapeur.
- Égrener de nouveau le couscous avec du beurre.
- Verser dans un plat creux, disposer la garniture et servir.

milieu», précise Def Haupt. Pendant une semaine, les plats internationaux prendront un certain goût méditerranéen. «On voulait mon-



► Un tagine de poulet aux citrons confits et olives

► La Semaine marocaine donnera l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs et de trouver du réconfort grâce aux épices ensoleillées.

trer qu'on pouvait faire autre chose avec les épices et les ingrédients de ce pays, détaille-t-il. En fait, on voulait ouvrir les esprits aux différentes utilisations que peut avoir un produit et, surtout, au fait que les mélanges sont possibles.»

Durant plus d'une semaine, du 27 septembre au

9 octobre, Le Renoir aura donc sur sa carte, midi et soir, une table d'hôte allant de 30 \$ à 55 \$ proposant des assortiments de salades marocaines, des tagines de poulet aux citrons confits et olives, des tagines d'agneau et de fruits de mer, du couscous et, en dessert, une salade d'orange à l'eau de

fleur d'orange. ce sera aussi l'occasion de savourer des pâtisseries orientales, le tout arrosé d'un thé à la menthe. Du réconfort ensoleillé à l'automne!

**La Semaine marocaine**  
Du 27 septembre au 9 octobre  
Restaurant Le Renoir

Événements communautaires et Ride-along: Vancouver à Halifax: Du 9 au 23 septembre

**PÉDALEZ • DONNEZ • PORTEZ-VOUS VOLONTAIRE**

**Sears À VÉLO CONTRE LE CANCER CHEZ LES JEUNES**

**Destination : au-delà du cancer**  
**Ride Along, Inside Ride de Montréal et Événement communautaire**  
De la marina de Pointe Claire au Carrefour Angrignon, Dimanche 19 septembre  
Acueil à partir de: 12 h 30 | Heure de départ: 13 h30  
Ride Along quel que soit votre capacité jusqu'à 22 KM

Inside Ride, Carrefour Angrignon  
Acueil à partir de: 12 h | Heure de départ: 13 h

Inscrivez-vous sur Internet au:  
[www.SearsÀVéloContreLeCancerChezLesJeunes.com](http://www.SearsÀVéloContreLeCancerChezLesJeunes.com)

## Surgelés haut de gamme

**NOUVEAUTÉ.** Nouvellement arrivée tout près du marché Atwater, la boutique Cool&Simple propose plus de 250 produits surgelés gastronomiques importés d'Europe. Gratin dauphinois, macarons de Paris,

petits fours sucrés, brioche au beurre, magret de canard... Cool&Simple veut offrir du surgelé haut de gamme facile et à préparer. Des dégustations sont offertes tous les week-ends. ● MÉTRO Cool&Simple 333, rue Richmond <http://cool-simple.com>

brasseurs  
montréal

À tous les amateurs de bière noire :

La Stout **Ghosttown** sera enfin disponible en bouteilles à toutes les SAQ Sélection dès septembre.

Surveillez le Magazine Le Collier où elle sera annoncée.

La Stout **Ghosttown** est aromatisée à l'absinthe avec des mélanges complexes de goûts d'anis, café et chocolat.

**Aussi disponible en fût au resto bar terrasse Brasseurs de Montréal**  
1485, rue Ottawa  
(extrémité sud de la rue Guy)  
Montréal

514 788 4505

## Vin de la semaine

### Château Tour Boisée Marielle et Frédérique 2009

Minervois, France, 15,40 \$, 896381



Toujours dans l'optique de découvrir ou, comme dans ce cas, de redécouvrir des vins agréables et abordables, je vous suggère cette semaine le Château Tour Boisée Marielle et Frédérique 2009, un digne représentant des vins généreux et savoureux qu'offre la région viticole du Languedoc-Roussillon. Ce vin rouge déploie des notes de réglisse, de fruits noirs et d'herbes aromatiques, le tout dans une bouche soyeuse et satinée. Son agréable fraîcheur en fait un vin fort digeste. Un vrai délice avec des côtelettes d'agneau grillées, marinées au vin rouge avec une branche de romarin.  
**JULIE PERREault**  
LES CONNAISSEURS, SAQ  
[www.journalmetro.com/vin](http://www.journalmetro.com/vin)