



TABLE

Bon vivant !

Introduction (6)

1. Un p'tit gars d'Hochelaga-Maisonneuve (9)
2. Les desserts de mon enfance (19)
3. Memère Rosa (29)
4. Au chalet, à Lanoraie (39)
5. Têtes de violon recherchées (49)
6. Apportez vos bines ! (57)
7. Les marinades de l'automne (67)
8. Le temps des Fêtes (75)
9. Le Café du Marché (85)
10. La base de plein air (95)
11. L'opéra dans l'Ouest canadien (105)
12. L'opéra, ça peut être dangereux (117)
13. Bonjour, monsieur Pavarotti (127)
14. Polyphonie de saveurs corses (137)
15. La vie dans mes valises (149)
16. Un concert privé en Grèce (163)
17. Saint-Petersbourg comme dans un film d'action (175)
18. Les soupers thématiques (189)
19. Une performance inattendue à Lyon (199)
20. Comme on est bien chez soi ! (209)

Remerciements (221)

Index (222)

PASSONS À TABLE

Boston Cream Pie
de mon enfance

Pouding au
pain perdu

LA MUSIQUE ET LA CUISINE, CELA VA DE SOI

LES DESSERTS DE MON ENFANCE

Chapitre 2

Je vais vous expliquer d'où vient ma dépendance au sucre. Mon père a travaillé pendant quarante-deux ans à la St. Lawrence Sugar. Il a occupé plusieurs postes au cours de ces années, bouilleur, surintendant et magasinier.



Ma mère Mayrellyne Caron et
mon père Dollard Hervieux.

Du temps où il était surintendant, comme c'était à quelques rues seulement de chez nous, il devait aller faire le tour de l'usine la fin de semaine pour vérifier que tout fonctionnait. Eh bien, j'adorais l'accompagner dans ses tournées. Je me vois même encore, petit garçon, marchant à ses côtés et connaissant presque aussi bien que lui les étapes de la transformation du sucre, à partir des montagnes de canne à sucre dans l'entrepôt jusqu'aux différents produits,

sucre blanc, sucre à glacer, cassonade et autres. Je me souviens particulièrement de la section où la cassonade était produite. Il y avait de très grands convoyeurs qui déplaçaient la matière entre les plans de transformation et quand nous arrivions à la dernière phase de traitement, de chaque côté du convoyeur, se formaient de gros blocs de sucre devenu de la cassonade. Mon père cassait un petit pain de sucre et me le donnait à goûter. J'avais l'impression d'être responsable du contrôle de la qualité !



Memère Rosa, mes sœurs Julie et Maryse, mon frère Alain et moi.

Après avoir fait le grand tour de l'usine, ce qui nous prenait environ une heure, on rentrait à la maison. Sur le chemin du retour, il nous arrivait de passer par la rue Valois chez Jean's Smoked Meat et de rapporter des sandwiches à la viande fumée pour tout le monde. Et moi, enfant, j'avais le sentiment de rapporter un cadeau inestimable à partager avec la famille. Le summum de ces virées à pied était lorsque mon père décidait d'arrêter à la pâtisserie française pour acheter des mille-feuilles moitié-moitié, c'est-à-dire moitié crème et moitié costarde. C'est un souvenir qui me tire une larme en l'écrivant parce que je revois la fierté de mon père à m'offrir ces douceurs que j'aimais tant et que nous ne pouvions nous payer souvent. En fait, ce qui me manque le plus, c'est de ne pas avoir pu lui rendre la pareille puisqu'il est décédé alors que j'étais à la fin de l'adolescence.

Mon père était un grand amateur de hockey, un fan des Canadiens de Montréal. Ses deux joueurs préférés étaient Maurice Richard et, plus tard, Guy Lafleur. Une des choses que je regrette le plus est de ne pas avoir réalisé un rêve que j'ai souvent fait : l'inviter à voir un match des Canadiens et, un coup

installés dans les estrades, lui dire : « Attends-moi, papa, je vais aller chanter l'hymne national et je reviens. » La fierté qu'il aurait eue. Et la reconnaissance envers lui que j'aurais ressentie !

J'aurai beau avoir chanté sur les plus belles scènes du monde entier, si j'avais pu chanter l'hymne national pour les Canadiens du temps de son vivant, cela aurait valu de l'or dans mon parcours. Il m'aurait certainement simplement dit : « Là, mon Marco, tes affaires commencent à bien aller ! »

Mais revenons à ce que je vous racontais, à propos du sucre et des desserts. Nous avions donc toujours à la maison tout ce qu'il fallait pour cuisiner les tartes, gâteaux et autres gâteries que j'aime tant. « Oui, je l'avoue, monsieur le juge, je suis accro aux desserts. Il y en avait sur la table à chaque repas de mon enfance et de mon adolescence. Encore aujourd'hui, c'est très difficile pour moi de refuser un dessert, même si j'essaie de moins manger de sucre raffiné ! »

Tout le monde a la dent sucrée dans ma famille, peut-être moins mon frère Alain. Je ne sais pas si c'est moi qui ai transmis ce goût-là à mes filles, mais croyez-moi, si mon père vivait toujours, elles ne refuseraient pas une balade pour aller acheter des mille-feuilles.

* * *

PASSONS À TABLE

Des desserts simples...

... qui faisaient notre plus grand bonheur d'enfants.

BOSTON CREAM PIE DE MON ENFANCE

8 à 10 portions

Gâteaux à la vanille

- 625 ml (2 ½ tasses) de farine
- 3 ½ c. à soupe de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 180 ml (¾ tasse) de beurre doux ramolli
- 3 c. à soupe d'huile végétale
- 375 ml (1 ½ tasse) de sucre
- 4 œufs
- 1 c. à soupe de vanille
- 310 ml (1 ¼ tasse) de lait

Pouding à la vanille

- 1 boîte de 102 g de pouding instantané à la vanille Jell-O

Glaçage chocolaté

- 250 ml (1 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré
- 2 c. à soupe de sirop de maïs
- 125 ml (½ tasse) de crème à fouetter

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F). Beurrez 2 moules ronds de 23 cm (9 po) de diamètre. Dans un bol, combinez la farine avec la poudre à pâte et le sel. À l'aide d'un batteur électrique, crèmez le beurre, l'huile et le sucre 4 minutes. Ajoutez les œufs et la vanille et continuez à battre jusqu'à ce que la préparation pâlisse, 2 minutes. Incorporez la moitié des ingrédients secs. Versez le lait et mélangez avant d'incorporer le reste des ingrédients secs. Partagez le mélange également dans les deux moules et enfournez de 22 à 25 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Attendez quelques minutes avant de démouler. Laissez refroidir complètement. **Pouding à la vanille** Entre-temps, préparez le pouding à la vanille en suivant les indications du fabricant. Réfrigérez. **Glaçage chocolaté** Dans un bol, combinez le chocolat avec le sirop de maïs. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle frémissse. Versez immédiatement sur le mélange au chocolat. Après 2 minutes, remuez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. **Montage** À l'aide d'un couteau dentelé, égalisez le dessus et le dessous des gâteaux pour les rendre plats. Déposez un des gâteaux sur une assiette de service et étalez le pouding. Couvrez du deuxième gâteau. Versez le glaçage chocolaté sur le dessus et laissez-le s'étendre. Les coulis sur le pourtour me ramènent dans mes souvenirs. Réfrigérez quelques heures avant de servir.

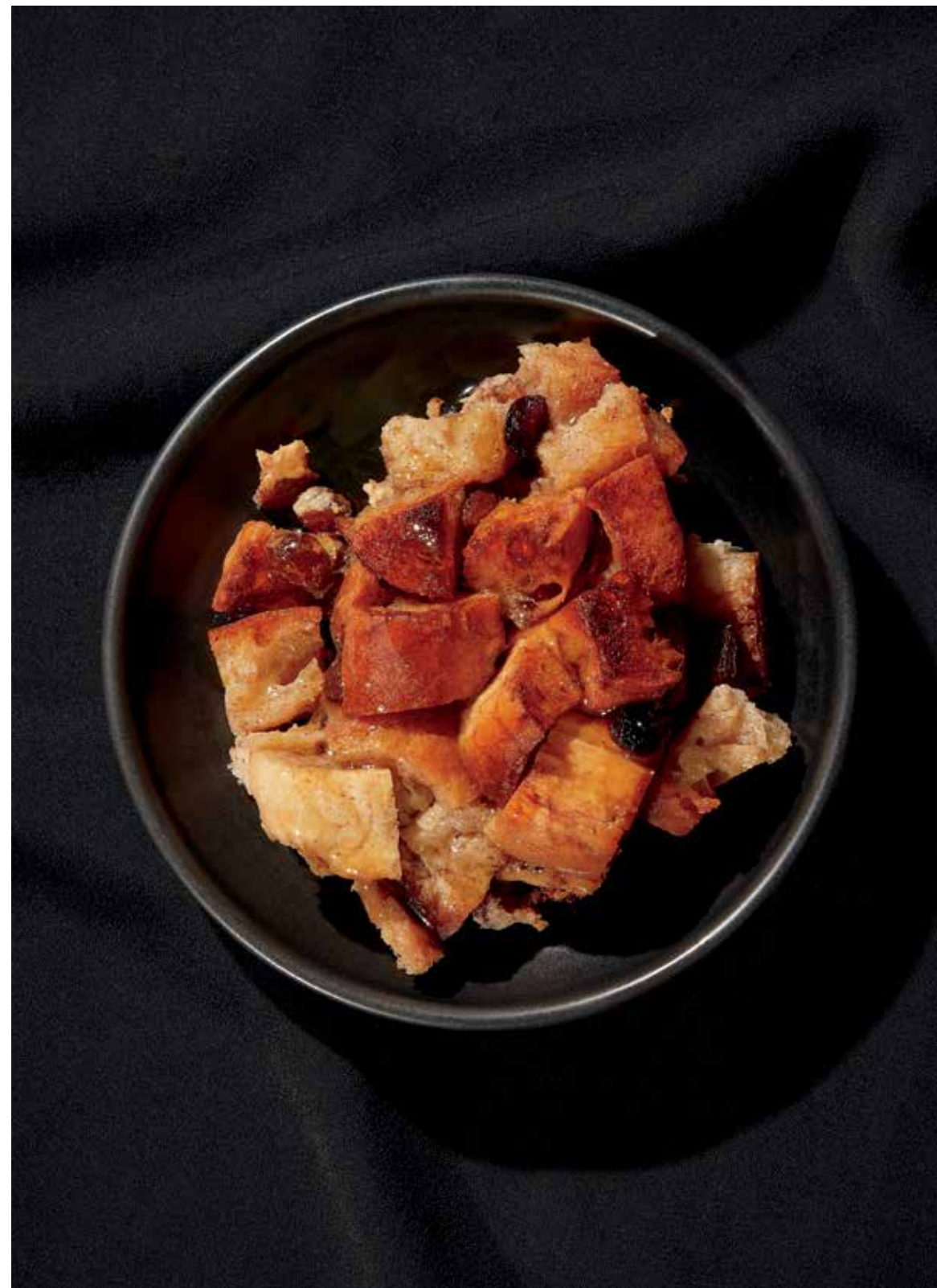


POUDING AU PAIN PERDU

8 portions

- 2 œufs
- 125 ml (½ tasse) de sucre
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 pincée de sel
- 125 ml (½ tasse) de raisins secs
- 6 tasses de pain en cubes
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 6 c. à soupe de beurre
- Sirop d'érable

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F). Dans un grand bol, fouettez les œufs avec le sucre, la cannelle et le sel. Ajoutez les raisins et le pain. Versez le tout dans un plat allant au four de 18 × 28 cm (7 × 11 po) non graissé. Dans une casserole, chauffez le lait et faites-y fondre le beurre. Évitez de faire bouillir. Versez sur le mélange de pain et mélangez. Enfournez de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Servez et arrosez de sirop d'érable.





La musique et la cuisine, cela va de soi

Chocolats symphoniques de Maxime Goulet

Quatre mouvements, quatre chocolats : caramel, noir, menthe, café. C'est une trame sonore idéale pour savourer des chocolats dans l'ordre de chaque mouvement. Chacun évoque une saveur différente. Une dégustation en même temps qu'un mini-concert, quelle belle idée ! Les détails sur le site Chocolats symphoniques (www.chocolatssymphoniques.com).

La Cantate du café, BWV 211 de Jean-Sébastien Bach

Œuvre datant de 1734, son titre original est *Schweigt stille, plaudert nicht* qui veut dire « Faites silence, ne bavardez pas ». La cantate est écrite pour flûte traversière, deux violons, un alto, une basse continue et trois solistes : le narrateur (ténor), le père (basse) et sa fille (soprano).

La Belle Hélène de Jacques Offenbach

C'est un opéra bouffe en trois actes, créé à Paris au théâtre des Variétés le 17 décembre 1864. Une des œuvres très connues et appréciées d'Offenbach. Un célèbre dessert aurait été inventé en son honneur : la poire Belle-Hélène. Il s'agit de poires pochées dans un sirop, surmontées d'une glace vanille et nappées de chocolat chaud.

Le Beau Danube bleu, op. 314 de Johann Strauss II

Le père et les deux frères de Johann étaient également compositeurs. Cette valse viennoise, certainement la plus célèbre de toutes les valse, a été composée en hommage au fleuve du même nom. C'est presque un deuxième hymne à l'Autriche et à Vienne, d'où mon rapprochement avec les viennoiseries dont je me régale. Bon, je sais, c'est tiré par les cheveux, mais le but est que vous l'écoutez.

Johann Strauss fils a composé plus de cinq cents valse et polkas, ainsi que plusieurs opérettes dont la plus connue est *La Chauve-souris (Die Fledermaus)*. Elle est tellement populaire que vous pouvez l'entendre dans plus de trente-cinq films, dont *Le Journal d'Anne Frank*, *Madame Bovary*, *2001, l'Odyssée de l'espace*, *Harold et Maude*, *Les Amants du Pont-Neuf*, *Titanic* et *Austin Powers*.



Jacques Offenbach