

APÉRITIF

**À boire et à manger**

★★★
Caroline Dumas, édito, Montréal, 2019, 216 pages

Tout le monde aime Caroline Dumas. C'est à elle que l'on doit ces délicieuses soupes et ces sandwiches originaux que l'on savourait chez SoupeSoup jusqu'à ce que cette maison disparaisse. Le 4 mai dernier, *Le Devoir* publiait une critique assez sautillante portant sur le petit restaurant Bloomfield qu'elle a ouvert avenue Van Horne. Dans l'imédiat, on est heureux de la retrouver ici avec son troisième ouvrage, intitulé *À boire et à manger*, publié chez édito. À boire, 80 cocktails attirants, dont certains viendront mettre de la bonne humeur dans nos soirées d'été à venir ; à manger, une centaine de tapas, mezze et hors-d'œuvre. Rien de très compliqué, des explications claires et de jolis clins d'œil de l'auteure. Présenté dans un format atypique, avec des recettes classiques ou revisitées, cet ouvrage améliorera notre pitance quotidienne. Au plaisir de lire s'ajoute celui de voir, les très belles photos de Dominique Lafond apportant celui de l'anticipation.
Jean-Philippe Tastet

SIMPLICITÉ

**Vert couleur persil**

★★★
Geneviève Plante, Les éditions La Presse, Montréal, 2019, 144 pages

Au chapitre des bonnes nouvelles susceptibles d'égayer notre quotidien, la parution de ce livre de Geneviève Plante, intitulé *Vert couleur persil*, figure tout en haut. Madame Plante est une sorte de tourbillonnette, auteure de blogue, trompettiste, enseignante et moult autres talents. Tous les carnivores et flexitariens contrits la remercieront d'avoir eu cette belle idée de nous offrir ses recettes simples et gourmandes. Tout est bon, de la première à la dernière page. On remerciera également Krystel V. Morin pour ses magnifiques photos et Célia Provencher-Galarneau pour l'élégance de la grille graphique. La saison des fraises arrive. Rendez-vous à la page 128, lisez attentivement la recette « Fraises au chocolat blanc, au curcuma et au cumin », puis courez au marché faire provision de petits fruits. Si vous n'aimez pas le chocolat blanc, le noir convient aussi parfaitement ; j'ai essayé, c'est délicieux. Merci Geneviève.
Jean-Philippe Tastet



Les excellents bars 2.0

Chez vinvinvin, la carte de Marina De Figueiredo relève davantage d'un menu de resto que de celui d'un bar

CRITIQUE
JEAN-PHILIPPE TASTET
COLLABORATEUR LE DEVOIR

Un bar, vraiment ? À la page Restaurants de la section Vivre ? Tout à fait ! Les temps changent et, si les restaurants d'aujourd'hui ne ressemblent en rien à ceux d'un autrefois pas si lointain, il en est de même pour les bars. De nos jours, les restaurants ressemblent souvent à des discothèques et les bars, à des restaurants ; ce vinvinvin en est le parfait exemple. Décor original avec un comptoir om-

niprésent, des tables plus intimes et une foule de petits détails intrigants qui pourraient placer cette maison à Copenhague, Lisbonne ou Perpignan.

On célèbre et on partage beaucoup chez vinvinvin. Pour ce qui est de simplifier, la cuisine propose 10 plats ; ce pourrait être peu si ce n'était pas aussi délectable. Dix petits plats qui se succèdent et qui indiquent très rapidement que, si la cuisine est simplifiée, elle est en même temps d'une grande inventivité et fait preuve d'une louable générosité. Ainsi, pour faire passer cette « langue de porc, moules et légumes marinés », les cuisiniers présentent la chose en délicates tranches recouvertes de moules dodues, de très fines lamelles de carottes, de petits cubes de chou-rave, de feuilles

de pourpier et de pétales de capucine. Le tout est assaisonné d'une mayonnaise légère parfumée au jus de moule. Tout est dans le souci du détail. Résultat : tout le monde à table a pioché dans l'assiette, y compris les deux dames qui avaient fait une très jolie moue à la lecture du plat en début de repas.

Dans la section « À manger », qui accompagne la longue liste des festivités liquides, on voit des propositions relevant davantage d'un menu de restaurant que de ce que l'on trouve traditionnellement sur le zinc d'un bar. « Pleurotes frits, crème sure et persil », « fleur de courgette à la ricotta, tomates cerises et petits pois », « légumes de saison, trempette au maquereau fumé et avoine soufflée »