

L'APÉRO

AVEC

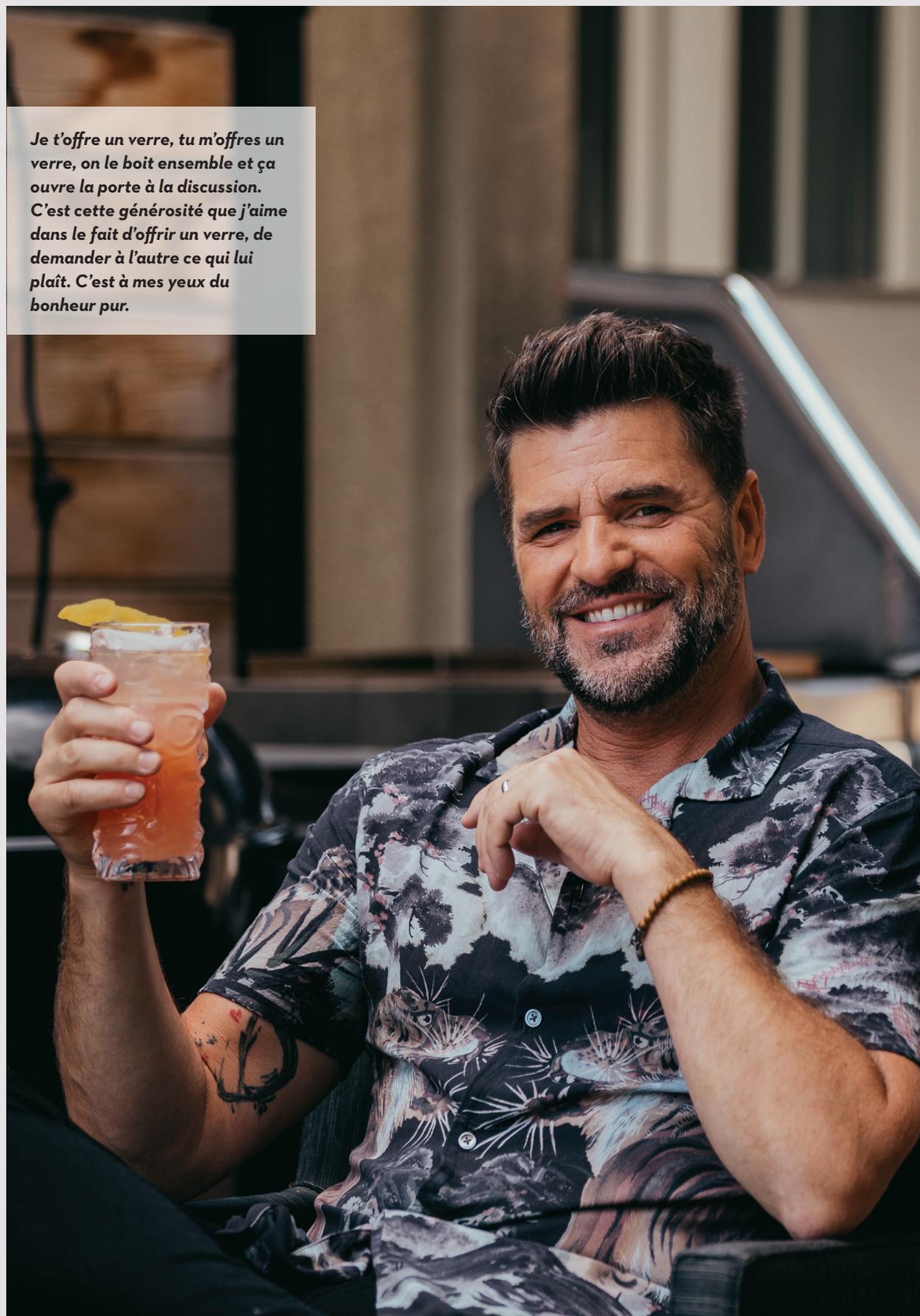
MARC,
DUPRÉ

COCKTAILS
ET BOUCHÉES
EN BONNE COMPAGNIE !

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	11
La microdistillerie au Québec..... 15	
Distillerie Comont	22
Distillerie Mitis	26
Spiritueux Iberville.....	30
Grand Dérangement.....	34
Les Subversifs.....	38
Cherry River	42
Les bases..... 45	
Les outils.....	46
Les verres.....	49
Les techniques	50
Les ingrédients	55
Les recettes de sirop.....	56
L'art d'un apéro réussi.....	62
Cocktails	
Soirée à deux.....	73
Jour de match.....	89
Recevoir la gang.....	105
Apéro sur le patio.....	121
Entre collègues.....	137
Bouffe	
<i>Finger food</i>	155
Canapés et bouchées.....	177
Tartares et tatakis.....	191
Liste thématique des recettes	206
Index des recettes	208
Index par type d'alcool	212
Remerciements.....	214

Je t'offre un verre, tu m'offres un verre, on le boit ensemble et ça ouvre la porte à la discussion. C'est cette générosité que j'aime dans le fait d'offrir un verre, de demander à l'autre ce qui lui plaît. C'est à mes yeux du bonheur pur.



INTRODUCTION

Dans l'apéro, ce qui m'intéresse le plus, c'est la rencontre autour d'un cocktail. Quand on me raconte d'où ça vient, comment ça a été fait, je ne goûte plus de la même façon, je ne bois plus de la même façon, je vois l'histoire dans le verre. Laissez-moi vous raconter la mienne.

À une époque, j'étais tanné de boire juste du vin. J'avais envie d'être surpris, d'essayer autre chose. Dans un resto, un *bartender* m'a reçu avec une question simple : « Qu'est-ce que tu aimes ? » Ça m'a touché qu'il s'intéresse à mes goûts, qu'il ait eu envie de me servir quelque chose pour me plaire. C'est comme ça que mon intérêt pour la mixologie et la microdistillerie a été piqué.

J'ai fait mon entrée dans un monde où ma curiosité était sans cesse alimentée. Plus on m'expliquait des choses, plus je faisais des rencontres enrichissantes, plus j'avais le goût d'expérimenter. Dès que je trouvais une nouvelle passion, je me donnais à fond. Par exemple, quand j'ai découvert le mezcal, j'ai voulu savoir comment c'était distillé. En faisant des recherches sur Internet, j'ai compris comment les familles poursuivaient les traditions de fabrication, et ça m'a donné le goût d'aller au Mexique. Anne-Marie et moi, on s'est vite mis à organiser des voyages dans le but de rencontrer des mixologues et des distillateurs : maintenant, on ne cherche plus les plus belles plages, on cherche les meilleurs bars !

Quand j'arrive quelque part, je veux découvrir quelque chose que je ne connais pas. Je suis *game* d'essayer toutes sortes d'affaires ! À l'apéro, j'adore m'asseoir au bar seul, prendre un petit verre, demander au barman quelle est la spécialité locale et quel produit est fait là, et entamer la discussion avec lui. À mon retour, je fais à la maison une version personnelle de ce que j'ai goûté ailleurs et ça me ramène en voyage.

À force d'explorer, d'apprendre et de goûter à toutes sortes de cocktails, j'ai bien sûr eu la piqûre pour la mixologie à la maison. J'ai commencé à m'équiper, à faire des *drinks* pour mon entourage (et honnêtement, je suis pas mal bon !), dont Francis, mon gérant. En jasant de choses et d'autres devant un apéro, on s'est mis à parler de spiritueux, de ma nouvelle passion, et il a lancé comme ça : « On devrait se faire un alcool à nous ! »

Je vais être franc : au début, je ne comprenais pas pourquoi on se compliquerait la vie à faire notre propre alcool alors que c'est tellement facile d'en acheter !

Mais c'était sans compter sur l'esprit d'entrepreneur de Francis. Un soir, il est arrivé pour souper à la maison avec plein de petites bouteilles remplies de liquides de toutes sortes de couleurs. C'étaient des spiritueux ou, plutôt, des tests de spiritueux. Il m'en a fait goûter plusieurs et... je trouvais ça vraiment ordinaire! (Désolé, Francis, c'était pas ta meilleure *batch*.) Ça, c'était avant d'ouvrir la bouteille avec l'alcool aux petits fruits. Anne-Marie et moi, on a tout de suite été séduits. C'est ainsi que l'idée de cofonder Cherry River et de produire une vodka aux petits fruits s'est mise à germer. Un tour de force pour Francis, qui a su m'apprendre à aimer la vodka et le gin, moi qui étais plus du genre bourbon et Old Fashioned!

Au début, j'avais peur: est-ce que ça va marcher? Est-ce qu'on va se planter? Puis j'ai eu une sorte de révélation: quand les gens entrent à la distillerie, ils se sentent comme chez eux. Ils ne viennent pas juste pour acheter de l'alcool; on échange des idées, on jase, on a du plaisir. Cherry River, c'est une entreprise familiale: mon fils et celui de Francis travaillent avec nous! On a réussi à créer un lieu convivial et inspirant. C'était ce qu'on rêvait de faire, Francis et moi, quand on prenait l'apéro ensemble au début du projet. On espérait créer ce même mouvement de partage et de bonheur.

Aujourd'hui, même si on travaille doublement ensemble, Francis et moi, c'est encore autour de l'apéro qu'on se rejoint le mieux. Dans une carrière d'artiste, tout se passe toujours vite, on vit à 100 milles à l'heure. J'ai rarement le temps de profiter de la présence des gens avec qui je travaille, mon gérant, mes musiciens... Quand on mange, il faut toujours se grouiller. Vite! On a un show à 20 heures! Mais quand on s'assoit pour prendre l'apéro, le sentiment d'urgence disparaît et c'est fou comment on apprend à se connaître différemment. Même si ça dure seulement 15 ou 30 minutes, ces minutes-là me sont plus précieuses que 2 heures au restaurant. Prendre l'apéro devient une pause, un arrêt obligatoire.

Mon métier, c'est de parler, d'animer, de vendre ma musique et mes spectacles; à l'inverse, l'apéro, c'est pour moi le moment de me retirer un peu, d'écouter les autres. Pendant que je sirote un cocktail, je ne pense pas à mes shows ni à écrire des tonnes. Je me donne enfin le droit d'arrêter et de ne pas penser à mes petits problèmes. Y'en a qui vont se faire masser pour relaxer, moi, je prends l'apéro! Et ce n'est même pas une question d'alcool. C'est l'un des rares moments dans ma vie où j'ai l'impression que je suis 100% disponible pour les autres. C'est un moment qui n'arrive pas tous les jours et que je savoure pleinement, justement parce qu'il est unique.

La microdistillerie et la chanson ont l'air d'être à l'opposé, alors que, pour moi, elles font vivre les mêmes émotions. Quand j'écris une chanson, je l'écris pour moi d'abord ; quand j'apprends qu'elle rejoint les gens, qu'elle leur fait du bien, qu'ils s'en servent pour souligner un moment important dans leur vie, je me sens choyé. Et quand on me dit « j'ai acheté ta vodka à l'érable pour une occasion spéciale », c'est aussi magique ! Ce qui me touche le plus, c'est quand les gens reviennent à la distillerie partager ce souvenir avec nous.

Parce que j'avais envie de partager ce moment avec vous, de vous inviter, en quelque sorte, à prendre l'apéro avec moi, ce livre est la continuité du projet amorcé avec la microdistillerie. Francis et moi avons pu voir à quel point les gens sont curieux de comprendre comment on produit un alcool, comment on le sert ; notre équipe se fait bombarder de questions, il y a une vraie soif de connaissance (oui, le jeu de mots est voulu !). Et un livre, c'est autre chose que des notes tapées en vitesse sur un cellulaire. C'est un bel objet, quelque chose qu'on garde à portée de la main, un cadeau qu'on offre à des gens qu'on apprécie.

Il existe déjà beaucoup de livres sur la mixologie et les cocktails, et des bons, en plus : je le sais, j'en ai plein à la maison ! Ce que j'avais envie de créer avec mon équipe, c'est un guide pour recevoir les gens, présenter des portraits de personnalités inspirantes qui changent notre façon de consommer, donner des idées pour boire moins, mais boire mieux. « OK, tu m'as convaincu d'acheter une vodka du Québec, maintenant, je fais quoi avec ? » La réponse se trouve au fil des pages qui suivent. (Dans le doute, tu fais mon Cosmo !)

MARC

LA MICRO- DISTILLERIE AU QUÉBEC

Au cours des dernières années, ce sont mon gérant et son fils qui m'ont fait connaître l'univers des spiritueux. Ils m'ont communiqué leur passion en m'expliquant les rudiments du métier, ou plutôt de cet art et de toutes ses possibilités. J'ai la chance de participer aux rencontres et de contribuer aux discussions en donnant mon avis tout au long du processus créatif qu'implique la distillation. C'est exaltant parce que c'est une industrie en pleine effervescence. Je suis fier de produire chez nous et mettre en valeur les ressources et le savoir-faire d'ici!

Marc

UN PETIT VERRE D'HISTOIRE DU QUÉBEC

17^e siècle

Les riches boivent du vin importé de France, alors que les autres boivent de l'eau-de-vie provenant surtout des Antilles, alors colonies comme la Nouvelle-France. On dit même que l'alcool remplaçait le café, les matins d'hiver! On trempait alors son pain dans l'eau-de-vie, et on en prenait une bonne rasade pour affronter le froid.

18^e siècle

Jusqu'au milieu du 18^e siècle, l'alcool coule à flots en Nouvelle-France. Les cabarets se multiplient, fréquentés autant par les citadins que par les paysans. Dans la seule année 1750, on aurait importé pas moins d'un million de litres d'alcool dans le port de Québec!

Milieu du 18^e siècle

Avec la guerre de Sept Ans, l'importation d'alcool d'Europe devient hors de prix. Les Canadiens français se tournent alors vers la production locale de cidre et de bière d'épinette.

1769

C'est à cette date qu'on atteste la création d'une distillerie à Québec, nommée St-Roc, qui fabrique du rhum à partir de mélasse importée. Le coup d'envoi de la distillerie est lancé!

Fin du 18^e siècle

L'arrivée des loyalistes, provenant des États-Unis, et la présence anglaise influencent la production: on se tourne alors vers la fabrication d'alcools de grain, comme le whisky.

Vers 1840

On compte environ 200 distilleries au Canada. De grandes distilleries voient le jour, comme la Walker, qui produit le célèbre Canadian Club. Les whiskies canadiens sont très appréciés par les Américains.

Vers la fin du 19^e siècle

Depuis des décennies, divers mouvements prônant la tempérance voient le jour un peu partout au Canada. Le fameux « fort » (spiritueux) perd en popularité, au profit de la bière, plus faible en alcool. De nombreuses distilleries ferment leurs portes.

1919

Les mouvements de tempérance gagnent leur pari: près de 90% des villes québécoises prohibent la vente et la consommation d'alcool; ce sont des « villes sèches ». Montréal et Hull y échappent.

1919-1921

Après un référendum, le cidre, la bière et le vin léger sont exclus de la prohibition. Pendant deux ans, seuls les produits contenant 2,5% d'alcool et moins pourront être consommés au Québec.

1921

La prohibition tombe alors qu'une nouvelle loi québécoise introduit la création de la Commission des liqueurs (ancêtre de la SAQ). Le but n'est pas d'interdire la consommation, mais de la contrôler et d'avoir mainmise sur les règles entourant le transport, l'importation et la vente d'alcool au Québec.

Jusqu'aux années 1980

Bons vivants, les Québécois festoient avec de la bière locale, des spiritueux importés (à l'exception de certains whiskies et gins de grandes compagnies) et des vins majoritairement français et italiens.

Années 1990

Un viticulteur visionnaire, Christian Barthomeuf, crée le premier cidre de glace dans la région des Cantons-de-l'Est. C'est un jalon dans l'histoire de la microdistillerie.

LA MICRODISTILLERIE AU QUÉBEC

1999

Michel Jodoin est le premier artisan à obtenir un permis de distillateur au pays. Ce cidriculteur de Rougemont, en Montérégie, pave la voie pour d'autres entrepreneurs.

Années 2010

C'est l'époque des pionniers: Les Subversifs, le Domaine Pinnacle, les Vergers Lafrance, les distilleries Cirka, du Saint-Laurent, Mariana et Fils du Roy voient le jour.

2017-2018

Après de longues années de négociations avec le gouvernement du Québec, la vente et la dégustation sont désormais autorisées dans les lieux de fabrication. Ce changement législatif entraînera un gros boom dans l'arrivée de nouvelles microdistilleries. Le marché accueille de nouveaux produits: en plus du gin et de la vodka, s'ajoutent du brandy de pommes, de l'absinthe, des whiskies, des liqueurs, des eaux-de-vie...

2019

L'engouement pour les gins du Québec ne se fait pas attendre: d'après la SAQ, les ventes de ce produit ont triplé depuis 2016! Sur les tablettes, on compte deux fois plus de gins locaux que l'année précédente. Au total, 55 producteurs de la province possèdent un permis de distillateur.

2020-2021

C'est au tour de la vague des prêts-à-boire de prendre d'assaut les frigos et les glacières des Québécois. Gin tonic, sangria, Cosmo, Spritz, Amaretto Sour, Bloody Caesar, Mojito, seltzer, fizz... la liste ne cesse de s'allonger, au grand plaisir des consommateurs.

2028

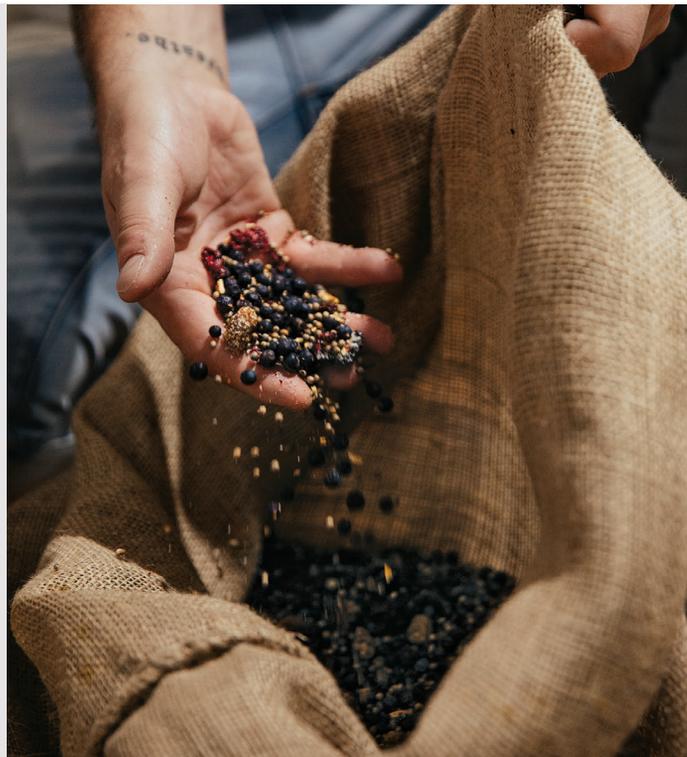
Chaque maison québécoise possède au moins une bouteille de bon spiritueux fait au Québec et a son barman ou barmaid désigné dans la famille, qui maîtrise l'art du cocktail grâce à ses années de pratique et à sa lecture de *L'apéro avec Marc Dupré*. Quoi? On peut rêver, non?

Pourquoi tout ce gin ?

De nouveaux gins québécois apparaissent sans cesse sur les tablettes. Est-ce en raison d'un engouement généralisé pour le gin? Pas forcément.

Les Québécois et le gin ont une longue histoire d'amour, il est vrai. Mais la raison derrière le choix de produire un gin est souvent plus rationnelle et économique: c'est un alcool qui ne demande aucun vieillissement et qui peut être distillé et commercialisé rapidement. C'est donc une source de revenus importante pour une entreprise en démarrage dans un milieu aussi exigeant.

De plus, puisque la base du gin est la baie de genièvre, il est possible d'aromatiser un gin pour en faire un produit unique, original, emblématique d'un terroir local. Argousier, bleuet, canneberge, laminaire, poivre des dunes, panais, thé du Labrador, fleur de sureau, comptonie voyageuse... la liste d'aromates québécois est longue et parfumée!



L'ABC DE LA MICRODISTILLERIE

Il existe deux grands types de spiritueux issus d'un processus de distillation : les alcools bruns et les alcools blancs. Les premiers, comme le whisky, le rye, le rhum et le bourbon, tirent leur teinte (et leur goût !) du vieillissement en fût de bois. Les seconds, eux, se distinguent plutôt par leur limpidité et acquièrent leur saveur particulière d'une toute autre façon. Par exemple, le gin est le résultat d'une macération avec des aromates ; pour la vodka, il s'agit plutôt d'un assemblage avec de l'eau de source très pure.

Pour créer de l'alcool, le sucre est essentiel ; il faut donc un produit à haute teneur en glucides. C'est pourquoi on opte pour des céréales (blé, seigle, orge ou maïs, au Québec), des fruits (pomme, par exemple) ou du sucre pur (sirop d'érable et miel). En donnant ces sucres à manger à des levures puis en chauffant le tout, on obtient de l'éthanol.

Les microdistilleries qui font elles-mêmes leur alcool de base - un processus qu'on appelle « du grain à la bouteille » - commencent par le maltage (la préparation des grains), la mise en moulange et l'empâtage (la réduction des grains en farine, laquelle est ensuite transformée en un genre de gruau), puis la fermentation (on ajoute des levures qui vont transformer le sucre en alcool). Suivent l'extraction (une première distillation d'un alcool brut qui ne peut être bu) et une deuxième distillation (on sépare l'alcool en trois segments pour ne garder que l'éthanol).

C'est à partir de cette deuxième distillation que les microdistilleries se rejoignent toutes : que va-t-on produire avec cet alcool neutre ? Un gin ? Une vodka ? Un whisky ? Le résultat sera le fruit de l'aromatization, de la dilution (d'où l'importance de la qualité de l'eau) et, dans le cas du whisky, du vieillissement.

Au cœur de la microdistillerie : l'alambic

Existant depuis plusieurs milliers d'années, l'alambic est un appareil essentiel à la distillation. Il fonctionne selon un principe simple : le liquide, chauffé par le bas, monte dans la colonne, en se débarrassant de ses impuretés ; la colonne est ensuite refroidie pour forcer la condensation des vapeurs, qui sont alors chauffées à nouveau pour faire grimper le liquide plus haut, d'un plateau à l'autre. Par exemple, les vodkas très pures sont la marque d'une distillation sur plusieurs plateaux. Pour les whiskies, c'est autre chose : peu de plateaux permettent au produit final de conserver le goût du grain. C'est aussi grâce à l'alambic qu'on peut isoler le précieux éthanol des alcools volatils, solvants et autres substances impropres à la consommation !

Parce qu'il est au cœur du processus de microdistillerie, l'alambic occupe souvent la place d'honneur dans les bâtiments. Il n'est pas rare de le trouver, par exemple, dans une pièce vitrée pour qu'on puisse l'admirer dans toute sa majesté. Et, la plupart du temps, on lui donne un nom, parce qu'il devient vite un membre de la famille !

