

Planète Jazz

Reçu le 23 février, 2009

Cardin Jean-François

Message :

Encore une fois, merci pour cet excellent repas qui me fut attribué lors de votre émission vendredi dernier! J'y ai amené mon gamin (plutôt un ado...) qui était en journée pédagogique. Mon invitation a eu un succès...cochon!!! Personnellement, avant de se présenter au bistro, je me demandais bien ce qu'il pouvait y avoir comme lien entre l'utilisation de porc et un dessert (à part d'être toujours un peu "cochon"... bien sûr). Ma curiosité fut bien récompensée. Mais commençons par la tête plutôt que par la queue de cochon! Entrée en bouche d'un petit chou farci d'une crème-pâté de jambon blanc sur lit de légumes accompagné d'un sauvignon s'y mariant super bien. Mon petit porc assis en face de moi confirmait que ce serait un excellent repas que nous aurions. Puis suivit un saumon confit piqué de jambon de bayonne. Tout aussi délectable toujours avec le sauvignon. Plat principal: cassoulet avec canard. Lardons et saucisse de porc. Nourriture tout à fait convenable pour un mois de février et pour affronter notre froid! Ce fut accompagné d'un roussillon corsé pour tenir tête (de cochon!) à ce plat verrat. Puis vint finalement la conclusion: une mousse de thé vert sur un pain de Gênes avec petit granité de citron. Où est le cochon, vous vous demandez? C'était une chips de bacon sucré qui couronnait l'œuvre. Mon fils n'a pu résister et, le cochon, usa de séduction auprès de notre serveuse pour en obtenir plus! Sans compter qu'il en profita pour aller saluer le chef (maître-queue-de-cochon) qui lui révéla son secret. J'ai bien hâte de voir mon fils nous préparer du bacon sucré avec ses crêpes. Ah oui... le dessert était accompagné d'une cuvée spéciale de la blanquette de Limoux, un mousseux que le sommelier m'a dit avoir été conçu avant l'existence même du champagne. Même mes connaissances ont été nourries. D'ailleurs une mention d'honneur pour le service que je qualifierais avec un clin d'oeil d'al-truie-ste! La patronne est même venue nous saluer.

Donc, une excellente découverte que je compte bien revisiter. Je vous conseille fortement ce menu créatif d'une cuisine toute jeune et dynamique pour égayer votre fin de février! Merci encore et bon festival de Montréal en Lumières!