



GUIDE RESTOS VOIR 2006

© 1.877.631.VOIR(8647)



ERMITAGE

5001, CHEMIN QUEEN-MARY



Ne vous laissez pas tromper: malgré une façade résolument anonyme et une salle au décor minimaliste (qui n'a du célèbre musée de Saint-Pétersbourg que le nom), Ermitage propose des spécialités européennes et russes bien faites et robustes, qui tiennent au corps. Ici, comme de raison, la viande est à l'honneur. Le menu, qui décline des classiques - dumplings, bœuf Stroganoff, poulet à la Kiev, etc. -, lorgne aussi du côté des anciennes républiques; à preuve, la ratatouille moldave, simple et savoureuse. Très aimable, le service tire un peu de la patte en raison des lenteurs de la cuisine, mais c'est le prix à payer pour obtenir des plats maison, préparés à la demande. À l'intention des néophytes, on propose une table d'hôte et un menu dégustation très complets.

JEAN-PHILIPPE TASTET ■

Plus de détails sur www.voir.ca/guiderestos

MONTREAL

The Gazette

SINCE 1778

Lots of Russian goodies at Ermitage

Piroshki, pelemenie, oushki, vareniky – the words roll sensuously on palates primed by shots of pepper and lemon vodka. A Russian feast looms as we peruse an extensive menu of hot and cold Zakouski, soups, meat, fowl and a special list of game dishes.

The place is small but warm and charming. A few tables for maybe a couple of dozen diners, a small bar and space for a bit of close dancing on Friday and Saturday nights.

The drinks menu is also long. Good wines, champagne in small sizes and several vodkas in 2-ounce shots that cost \$4 each or carafes or bottles in sizes that begin as low as 100 mL.

And, of course, there is caviar, prices on request. Should we or not? We could easily order a selection of Zakouski – make our own smorgasbord or tapas table of dishes that cost a few bucks each. It's that kind of a place – you can eat and drink cheaply and you can splurge, too. Or find a middle ground with the waitress's help.

CASUAL DINING ASHOK CHANDWANI FRIDAY, NOV. 24, 2000

The \$55 gastronomic special is enough for two, she suggests, if we're having caviar and want to keep costs reasonable. So that's the route we take. An ounce of ossetra (\$65) arrives, served simply in a tiny glass bowl embedded in a slightly larger bowl of crushed ice. No trimmings but chopped green onions, a boiled egg and sour cream are quickly produced on request. There are four large blinis accompanying the caviar, somewhat thick, slightly yeasty-tasting but golden and warm. The caviar itself is pearly grey, shiny, moist, not too salty and pops gently and silkily on the tongue. The cold Zakouski is next—lightly smoked eel, halibut and sturgeon, exceptionally good, dill-marinated salmon and a dollop of salmon roe on half a boiled egg. The hot Zakouski that follows is just as

successful – a selection of the pies and dumplings that begin this column. The three-meat piroshki has a baked, golden crust, the oushki, a ravioli-like square has a toothy mushroom filling, the cheese-filled vareniki is sautéed with onions and mushrooms in butter and the braised cabbage in a steamed piroshki is homey and comforting.

A lemon sherbet with a splash of vodka clears the decks for the main course – sautéed rolls of tender veal stuffed with egg and served in a light, wine-and-orange-flavoured brown sauce. A mound of green peas on the side is forgettable, but quartered, fried potatoes are just about perfect.

We're more than satiated by now, but the waitress insists we not merely taste but finish the blinchi on offer for dessert – good, golden and sweet crêpes stuffed with crumbled curd cheese and raisins. It's not too hard for us to obey her orders.

*Look for fine Dining reviews
in the Weekender section on Saturday.*

André Montmorency

"PÉLERINAGE LES LETTRES DE NOBLESSE DE LA CUISINE RUSSE

Quel plaisir de se perdre dans un quartier loïn du centre-ville à la recherche du petit restaurant d'une trentaine de tables qui ne figure dans aucun guide ! C'est une aventure qu'on ne vit habituellement qu'en voyage.

Or, la semaine dernière, je me suis promené en touriste dans le quartier Côte-des-Neiges. J'ai beau l'avoir déjà habité, je n'en gardais que le souvenir du cimetière, du Musée de cire et l'oratoire, où je n'ai jamais eu le courage de monter les marches à genoux en expiation de mes péchés, même si j'en avais bien besoin à l'époque. Je me suis assagi depuis : disons que j'ai le péché plus slique et le genou plus fragile.

Donc, je suis retourné faire une sorte de pèlerinage dans cette Côte-des-Neiges plus colorée que jamais. Elle s'encanaïlle, la vilaine, et les communautés culturelles s'en chargent, pour notre plus grand plaisir d'ailleurs.

Perdu parmi une série de petits commerces qui se confondent, L'Ermitage se démarque non par son décor, mais par une table qui nous rappelle que la cuisine russe a toujours ses lettres de noblesses. Le chef proprio, Oleg Scobiola, yeux bleus perçants, tête à la Tintin et allure juvénile, nous propose des plats auxquels il est difficile de résister : et si, comme moi, vous avez déjà visité l'URSS de l'après-Nikita en 1965, vous redécouvrirez des plats qui deviennent des petits chefs-d'œuvre gustatifs entre les spatules de ce cher Oleg. Potage finement parfumé à l'aneth, truite, anguille grillée, saumon fumé d'exquise façon.

De retour chez moi, mon chat Bébé, pour qui j'avais demandé un catty bag, en a redemandé. Rassurez-vous, c'est parce que j'avais été servi comme un prince. Il faut vous dire que par définition, le Russe est généreux et, quand il est doublé d'un Moldave comme c'est le cas d'Oleg (la Moldavie étant la plus latine des régions de l'ex-URSS), vous ferez bombance.

J'aurais pu, alléger, le tout, avec

quelques gorgées de vodka, mais je me tiens loin de cet alcool redoutable de puis certaines frasques faites à Moscou, lors d'une tournée du Théâtre du Rideau Vert. Je vous dois un exemple :

Afin de nous désennuyer de notre mère patrie, Gaëtan Labrèche et moi, nous amisons à nous téléphoner d'une chambre à l'autre,

nous transformant en agents secrets venus de l'Ouest alors que la chambre est « tapée » :

« XB2 appelle KB3, tout est sous contrôle, nous avons bien fait de venir. Nous frapperons demain soir à 18 heures. »

C'était tout simplement l'heure des représentations au théâtre à Moscou, après un triomphal séjour à Leningrad.

Notre accent russe emprunté aux films américains douteux n'avait pas dû alerter outre mesure les autorités, qui nous laissent en paix. Mais il me fut confirmé par la suite que les chambres étaient réellement sous écoute.

Mais réintérons L'Ermitage et ses agapes. Après les poissons fumés, nous eûmes droit à des pierogis, sorte de raviolis fourrés aux champignons, à la purée de pommes de terre et fromage, ou forcés au porc, accompagnés d'une capiteuse crème sure. Le poulet à la Kiev, un classique, fut alors dressé sur la table. Après quelques bouchées, je capitulai, ne voulant pas qu'on ait à me ronder jusqu'à la maison.

Autre exemple de ce qu'on fait quelquefois en vacances : prendre l'autobus. Nous attendions bêtement un taxi à héler quand les portes d'un de ces mastodontes s'ouvrirent, laissant apparaître un chauffeur assez particulier ; en chantant, il nous invitait à monter dans son véhicule.

Je n'ai pas pris ce genre de transport en commun depuis vingt ans, mais comment refuser une invitation aussi spéciale. Cela m'aurait donné l'immense plaisir de connaître Jack le chauffeur chantant de la « 166 » sur le chemin de la Reine-Marie, qui improvise des mélodies

d'une voix de stentor, et qui se lève à l'arrêt de son théâtre ambulancier pour saluer son public en « Ethnicolor ».

Notre Jack a même fait l'objet d'un article dans le *Reader's Digest*!!! «On rit plus!»

Photo ALFRED LANCÔTE
LE CHEF OLEG SCOBIOLO, de L'Ermitage.

L'Ermitage,
5001, chemin de la Reine-Marie.
Tél. : 735-3886.

PREVIEW

Lots of Russian goodies at Ermitage

CASUAL DINING ASHOK CHANDWANI

Friday, Nov. 24, 2000

Piroshki, pelemenie, oushki, varenyky – the words roll sensuously on palates primed by shots of pepper and lemon vodka. A Russian feast looms as we peruse an extensive menu of hot and cold Zakouski, soups, meat, fowl and a special list of game dishes.

The place is small but warm and charming. A few tables for maybe a couple of dozen diners, a small bar and space for a bit of close dancing on Friday and Saturday nights.

The drinks menu is also long. Good wines, champagne in small sizes and several vodkas in 2-ounce shots that cost \$4 each or carafes or bottles in sizes that begin as low as 100 mL.

And, of course, there is caviar, prices

on request. Should we or not? We could easily order a selection of Zakouski – make our own smorgasbord or tapas table of dishes that cost a few bucks each. It's that kind of a place – you can eat and drink cheaply and you can splurge, too. Or find a middle ground with the waitress's help.

The \$55 gastronomic special is enough for two, she suggests, if we're having caviar and want to keep costs

reasonable. So that's the route we take. An ounce of ossetra (\$65) arrives, served simply in a tiny glass bowl embedded in a slightly larger bowl of crushed ice. No trimmings but chopped green onions, a boiled egg and sour cream are quickly produced on request. There are four large blinis accompanying the caviar, somewhat thick, slightly yeasty-tasting but golden and warm. The caviar itself is pearly grey, shiny, moist, not too salty and pops gently and silkily on the tongue. The cold Zakouski is next – lightly smoked eel, halibut and sturgeon, exceptionally good, dill-marinated salmon and a dollop of salmon roe on half a boiled egg. The hot Zakouski

that follows is just as successful – a selection of the pies and dumplings that begin this column. The three-meat piroshki has a baked, golden crust, the oushki, a ravioli-like square has a toothy mushroom filling, the cheese-filled varenyki is sautéed with onions and mushrooms in butter and the braised cabbage in a steamed piroshki is homey and comforting.

A lemon sherbet with a splash of vodka clears the decks for the main course – sautéed rolls of tender veal stuffed with egg and served in a light,

wine-and-orange-flavoured brown sauce. A mound of green peas on the side is forgettable, but quartered, fried potatoes are just about perfect.

We're more than satiated by now, but the waitress insists we not merely taste but finish the blinchiki on offer for dessert – good, golden and sweet crêpes stuffed with crumbled curd cheese and raisins. It's not too hard for us to obey her orders.

Look for Fine Dining reviews in the Weekender section on Saturday.

ERMITAGE

Two and a half forks
\$\$

5001 Queen Mary Rd.
East of Westbury Ave.
Phone: (514) 735-3886

Open: Mon.-Fri. from 11:30 a.m. to 3 p.m. and 5:30 to 11 p.m. Sat. from 2 p.m. to 1 a.m., Sun. from 2 to 11 p.m.

Licensed: Yes

Credit cards: All major

Wheelchair access: Possible

Price range: Starters \$2.50 to \$15.50, mains \$8.50 to \$22, lunch \$7.25 to \$10.50.

HERE'S HOW OUR RATINGS SYSTEM WORKS

Prices

\$	Inexpensive: most main courses.....under \$10
\$\$	Moderate:.....\$10 - \$20
\$\$\$	Expensive:.....\$20 - \$35
\$\$\$\$	Very expensive:.....\$35 plus

No forks: Chancy

- ☞ Only if you're in the neighbourhood
- ☞☞ Worth a detour
- ☞☞☞ Worth a special trip

The Gazette's reviewers visit restaurants anonymously. They pay in full for all food, wine and services. Any interviews of the restaurants' management and staff are done only after meals and services have been appraised. Reviewers do not accept invitations to evaluate restaurants. Casual Dining reviews appear on this page. Fine Dining reviews appear in the Weekender section on Saturdays. Forks and dollar ratings reflect reviewer's assessment of food, ambience, service and prices.

THIS WEEKEND, SEE THE #1 ROMANTIC FILM IN CANADA!

"IS 'BOUNCE' ANY GOOD? THE ANSWER IS A QUALIFIED YES!"

-Peter Howell, TORONTO STAR

"PALTROW IS NEVER LESS THAN COMPELLING!"

-Stephen Cole, NATIONAL POST



SCHWABENEGGER

À toutes les **Sauces**Textes et recherches **RICHARD BIZIER**
COLLABORATION SPECIALE

Un cuisinier d'ambassade devenu ambassadeur de la cuisine

Situé chemin de la Reine-Marie, L'Ermitage est un petit restaurant russe de quartier. Avant d'ouvrir son gourmand commerce, Oleg Scobiola a été cuisinier dans des ambassades de Russie en Afrique (Rwanda) et en Asie (Inde). De chef qu'il était, voici qu'Oleg est devenu ambassadeur de la cuisine russe au Québec.

La cuisine russe est diversifiée et savoureuse. À la glorieuse époque de Pierre le Grand, la gastronomie russe s'affina et devint l'une des plus appréciées d'Europe. De grands chefs français ouvrirent dans la Russie impériale et tsariste. Au cours des ans, surtout avec l'arrivée massive en France de « Russes blancs », de nombreux mets russes s'inscrivirent au répertoire culinaire français. À L'Ermitage, le menu reflète généreusement l'éventail de cette gastronomie merveilleuse.

La cuisine d'un chef passionné

Oleg est un passionné de la cuisine russe. Il collectionne de beaux ouvrages y faisant référence, et dont certains datent du XIX^e siècle, soit bien avant la Révolution bolchévique. Sa collection ne s'arrête pas qu'à eux ouvrages de son pays d'origine puisque toutes les cuisines du monde suscitent chez lui un grand intérêt. Le menu de L'Ermitage compte plusieurs feuillets, comme si le chef Oleg voulait nous faire découvrir tous ses plats préférés. On peut certes composer son repas de fabuleux hors-d'œuvre, de soupes réconfortantes, de plats savoureux et de douceurs alléchantes, mais la liste des mets est si exhaustive qu'il faut envisager de revenir en cette maison, histoire de goûter à tous les apprêts culinaires proposés.

Des préparations généreuses

Les plats se servent en portions généreuses. Le bortsch, fait d'un bon bouillon

aux râpures de betterave, est une soupe colorée et savoureuse à laquelle s'ajoutent des dés de pommes de terre. De même le consommé aux pelméné (raviolis farcis à la viande) dévoile-t-il un bouillon apaisant (attention au sel). Le volet des entrées et hors-d'œuvre recèle des petits trésors de la gastronomie russe. La roulade de veau aux pistaches se présente en joli médaillon aux teintes vert tendre de pistache et rouge écarlate de polivron. Ce hors-d'œuvre kaléidoscopique, qui dévoile des saveurs d'aïl et d'herbes, s'épate de raisins rouges mariés au vinaigre. Les pirojki, petites pâtes farcies au chou braisé et à la viande, arrivent en chauds beignets dorés; une crème aigre les accompagne. La saladé Olivier aux petits pois et à la viande, le tout relevé de mayonnaise, se veut une entrée rafraîchissante.

Le poulet à la Kiev est un grand classique russe. Son intérieur cache une bonne addition de beurre persillé, puis le tout est façonné en paupiette laquelle s'enrobe d'une pâte devenant croustillante à la cuisson; le beurre conserve à la chair une texture moelleuse. Le boeuf Stroganoff est un autre superbe plat de la cuisine russe. Le chef Oleg utilise une viande de choix, prélevée dans le filet, les languettes sautées respectent la cuisson désirée. Une fois saisie, les sucs de cuisson sont déglacés à la crème, certains ajoutant parfois un soupçon de concentré de tomate. Un délice que ce boeuf tendre et sapide à ravir, mais là encore... attention au sel!

Les varennikis, des pâtes ayant la forme



Photo ALFRED LANCOTTE

AU RESTAURANT L'ERMITAGE, n'hésitez pas à demander des suggestions de plats à Galina. Elle se fera un plaisir de vous faire découvrir les meilleurs concoctés par Oleg.

d'un petit croissant, se cuisent dans l'eau bouillante. Ces pâtes, lorsque servies en guise de dessert, se farcisent aux fruits. Celles proposées à L'Ermitage renferment des grillettes et s'entourent d'un sirop ayant le bon goût de ces cerises légèrement acidulées. Les fraises Romanoff, légèrement aromatisées de fine liqueur, se présentent en coupe avec une abondance de crème Chantilly.

Le service par Galina, la femme du chef, est absolument chaleureux et l'hôtesse n'hésite pas à expliquer chacune des spécialités inscrites au menu.

L'addition : calculer environ 25 \$ par personne, pour un repas composé de plusieurs plats (vin, service et taxes en sus).

L'Ermitage cuisine russe et européenne,

5001, chemin de la Reine-Marie (côté nord, près de l'avenue Snowdon). Du mardi au vendredi de 12 h à 15 h et de 18 h à 23 h; samedi-dimanche : de 12 h à 23 h. Principales cartes. Interac. Téléphone : (514) 735-3886.

RUSSIAN ART

ROLLING OUT THE WARMING BANQUET AT L'ERMITAGE

MAEVE NALDANE

russian

(food)



L'ERMITAGE: HOT ROOM
photo Alexandre Choquette

To deal with the lingering intense cold of this winter, let's turn to other cultures that suffer month after month of climatic hardship. In a Siberian frame of mind, we should think doughy grub and shot after shot of vodka. Fortunately, the Russian L'Ermitage is only a brief trudge from a metro, which makes it all the less likely you'll wander into a snowbank and freeze off your ushki.

Some charms are to be found in the square-roomed resto, which was still adorned with leftover Christmas lights when I dropped in. Boppy Russian pop tunes belied the dour Siberian

stereotype. A couple of Russian hotties walked in, wearing tight jeans and little puffy coats. The atmosphere warmed up even more.

How can you not love a place that serves vodka in 25 cl increments? We started with Stolichnaya and Moskovskaya, each smooth, the latter slightly more peppery. Next came the premium Belvedere. Then I ordered the Absolut Kurant, having forgotten why I don't like flavoured vodka. This horrid cough-syrupy stuff reminded me. The only recourse was to take solace in more Stoli. Soon the cold outside was incidental, my napkin was falling off my lap,

and we hadn't even had the starters. I was snookered. But after a few more shots, I broke to the other side and everything was clear again.

The menu's rich with choices ranging from bison shish kebabs to cabbage rolls, from chicken fricassee to Moldavian ratatouille. We went for a single gastronomic prix fixe and supplemented it with soup and an extra main (couples, even trios, often share the \$55 table d'hôte).

First were smoked fish slices — tuna, eel, sturgeon (slightly past its prime) and salmon beautifully matched with pink peppercorns and fronds of dill. Bright salmon caviar was heaped upon a hard-boiled egg half — an exercise in texture.

My borscht was a good balance between cabbage, vinegar, potato and beet. "People ask for that Russian soup," the grey-eyed proprietress said,

"but borscht is Ukrainian, Polish — not Russian."

My Zhivago's solianka soup was chockfull of chicken, ham, beef, capers, olives, lemon. Rich and crazy, it was a meal in itself.

We then ravaged an assortment of dumplings. Vareniki, topped with fried onions and mushrooms. Meaty round pelmeni (reminding me of wontons), pastry-like piroshki, and our faves, the mushroom-stuffed ushki, named for the ears they look like. All were silky-doughed and butter-smothered, to be eaten with lots of sour cream.

Bellies already stretched, lemon sorbet in vodka eased the transition to the main course. Chicken Kiev was a tender crisp roll of chicken, with melted butter inside. My zraz was veal wrapped around hard-boiled egg, red pepper and mushroom, with a very flavourful mustard-lemon sauce.

Throughout we drank more vodka, made all the sweeter by the food. My Ukrainian-descent companion told me of Muscovites taking a bit of sausage and a vodka shot as a mid-morning pick-me-up. I could see the Mongol hordes in his almond-shaped eyes.

Our dessert crêpes were stuffed with a cheesy concoction, topped with strawberry syrup. "The French say crêpes are theirs, the Russians know they're theirs," we were told.

At my bidding, my little Bolshevik leaned over and whispered phrases learned years before in a Russian course. Soft phrases resonate in my ear. Nice. What does it mean? "Hello" and "thank you," he smiled. (-)

L'ERMITAGE

5001 QUEEN MARY; 735-3886
DINNER FORTWO, NO TAX, NO TIP; NO
VODKA SHOTS: \$40-\$60

ERMITAGE

5001, CHEMIN QUEEN-MARY, 514 735-3886

MIDI: 30\$ SOIR: 60\$
(POUR DEUX PERSONNES, AVANT TAXES,
SERVICE ET BOISSONS)



Ne vous laissez pas tromper: malgré une façade résolument anonyme et une salle au décor minimaliste (qui n'a du célèbre musée de Saint-Pétersbourg que le nom), Ermitage propose des spécialités européennes et russes bien faites et robustes, qui tiennent au corps. Ici, comme de raison, la viande est à l'honneur. Le menu, qui décline des classiques — dumplings, bœuf Stroganoff, poulet à la Kiev, etc. —, lorgne aussi du côté des anciennes républiques; à preuve, la ratatouille moldave, simple et savoureuse. Très aimable, le service tire un peu de la patte en raison des lenteurs de la cuisine, mais c'est le prix à payer pour obtenir des plats maison, préparés à la demande. À l'intention des néophytes, on propose une table d'hôte et un menu dégustation très complets.

plus de détails sur
www.voir.ca/guiderestos

Ermitage

Le (bon) vieux temps!



Le végétarisme n'est pas communément une habitude russe. Un Russe mourrait de honte s'il ne pouvait offrir de la viande à son invité. Un pape romain écrivait d'ailleurs au XV^e siècle qu'«un Russe, ça mange cinq fois plus de viande qu'un Italien!» Résultat: la cuisine du pays de Poutine (sans blague) n'est pas reconnue pour sa légèreté. Ni pour son inventivité, n'ayant à peu près pas changé depuis trois siècles. Or, les Russes sont réputés pour leur esprit de résistance: aux tsars; aux Allemands; à l'hiver, aux pannes de courant; à la vodka, ce qui s'exprime surtout par leur capacité d'en boire et d'en boire.

Je ne me souviens plus qui disait que la nostalgie n'est plus ce qu'elle était, mais ce n'est pas le cas au restaurant Ermitage, russe de son état. Ici, la nostalgie compose le décor, l'ambiance et la carte. Le lieu est absolument insolite. On se croirait dans un salon de banlieue, circa 1970. Les fenêtres sont habillées de tulle blanc, et cachent un intérieur languissant dans le passé, qu'éclairent des lampes de faux cristal au plafond et sur les murs; les fleurs de plastiques animent les toilettes, la bonbonne d'aérosol au sapin trône sur le lavabo. Et des peintures d'hiver russe ornent tous les murs. C'est qu'ils sont habitués au froid, nos révolutionnaires (et la climatisation fonctionne à tire-larigot bien qu'il fasse dehors). Pourtant, tout est Spic'n'Span, impeccablement propre malgré l'air décati du lieu. L'oppression du décor se fait déjà un peu moins sentir.

La patronne est en salle et susurre des détails sur les plats qui reflètent cette tour de Babel qu'était autrefois l'URSS dans un français ravissant avec des accents virils. La carte préparée par le patron propose des spécialités d'hiver que l'on mange à longueur d'année et qui ont un air vaguement familier: roulade de veau, bœuf stroganoff,

bortsch, fricassée de porc, chou braisé. Nous choisissons le menu gastronomique, facturé 55 \$ par personne mais amplement suffisant pour deux (si ce n'est trois) qui propose un assortiment généreux de spécialités locales. C'est pas mal, les calories, mais faut pas se tromper de saison ni de décennie tout de même! La première assiette se compose de poissons fumés, saumon (exquis et fumé sur place) servi avec de l'aneth frais et des grains de poivre rose, de l'esturgeon, du thon et de l'anguille, cette dernière restant une grande méconnue de nos eaux, un poisson à la chair pourtant divine,

délicate et savoureuse. L'assiette suivante comprend quatre types de raviolis slaves cuits à la vapeur et farcis de porc haché, de chou ou de fromage, qui se mangent avec une bonne cuillerée de crème sûre, et c'est tout à fait délicieux. On fait suivre d'une coupe de sorbet (sucré) au citron, arrosé de vodka (hipl) «pour faire de la place», selon la patronne. De la place, il n'y en a plus dès que se présente le zrazi de veau, en roulade avec des œufs durs, des champignons, des poivrons, au goût un peu doux et sucré sur une sauce à l'orange, que l'on sert avec beaucoup de pommes de terre et plein de légumes bouillis, brocoli, carottes, haricots. Pas délicat? Pas grave! ça goûte la cuisine de nos tantes, version années 60. On en remet avec une crêpe farcie de fromage et de raisins secs, nappée d'un coulis de fraises décongelées et servie (encore) avec de la crème fraîche. Après ça, on roule jusqu'à la maison. Tout ça est un menu pour une personne! Comptez environ 65 \$ pour ce repas titanesque, pour deux (peut-être trois) avec les taxes et le service. Parfait pour les gros mangeurs en tout cas. **V**

Bémol: Ce décor, oh là là!

Dièse: Habituellement banale à hurler, la cuisine russe est ici généreuse, bonne et réjouissante. La patronne est exquise.

► Ermitage

5001, CHEMIN QUEEN MARY
735-3886

Amuse-gueule

Le week-end du 14 juin, le Festival de Warwick entamera sa huitième édition.

Au milieu des splendides pâturages de montagnes des Cantons-de-l'Est, les amateurs de caillés de toutes sortes pourront se goinfrer sans se sentir coupables puisque l'événement ne dure que deux jours. Histoire de montrer que la tradition du fromage est belle et bien vivante chez nous alors qu'on la croyait moribonde, il y a 20 ans. Quelle renaissance! En tout cas, l'événement est fort sympa (avec des concerts, des ateliers de dégustation, des cours de cuisine, des conférences) et organisé avec beaucoup de soin et de détails. À deux heures de Montréal. Pour information: (819) 358-4316.

ERRATUM: La note Café-Culture de la semaine dernière traitait du Café Eko, 1800A, rue Centre, Pointe-Saint-Charles. Nous sommes désolés de cet oubli.

Our restaurant guide

The Gazette's reviewers visit restaurants anonymously. They pay in full for all food, wine and services. Any interviews of the restaurants' management and staff are done only after meals and services have been appraised. Reviewers do not accept invitations to evaluate restaurants. Stars and dollar ratings reflect reviewer's assessment of food, ambiance, service and prices. Reviewer's initials and date of review are in parenthesis.

LC = Lesley Chesterman AC = Ashok Chandwani

PRICE mains under \$10 \$ \$20 - \$35 \$\$\$
GUIDE \$10 - \$20 \$\$ \$35+ \$\$\$\$

**CASUAL
DINING**

RATINGS

No forks chancy
If you're there ψ
Worth a detour ψψ
Worth a trip ψψψ

Ermitage,

5001 Queen Mary Rd.
(514) 735-3886. Lunch,
dinner Tues.-Sun.
Licensed. Major
cards. Caviar,
piroshki, pelemenie,
vareniky and Russian
game dishes. And
vodka, of course.
Warm and informal
ambiance. (AC, Nov.
2000) Russian
2½ forks \$\$



Oleg Scobiola

Ermitage

5001, Chemin de la Reine-Marie, Montréal, (514) 735-3886

N'espérez surtout pas le décor flamboyant du musée du même nom, ce

resto de quartier fait dans la modestie, mais tous les russophiles vous jureront, larmes aux yeux, que la table d'Oleg, c'est la "Mère Russie" toute entière retrouvée.

Or, Oleg Scobiola n'est pas Russe mais Moldave (Moldavie, 4 millions d'habitants, petite république de l'ancien glacis soviétique, indépendante depuis 1991) et donc, conquête romaine oblige, un peu latin sur les bords. S'il maîtrise parfaitement les grands classiques russes - comme en font foi son titre très officiel de "Maître cuisinier émérite",

récolté à Moscou à l'âge de 28 ans, et la brochette d'ambassadeurs et de grands hôtels est-européens qu'il honora de son jeune génie - le "kamarad" Scobiola y exprime une poésie joyeuse, une finesse - audacieuse que ne renieraient pas nos plus brillants cuistots.

Blinis et poissons fumés, caviar et ghivec, varéniki et ravioli sibériens, goloubksi, rassolnik et autre Stroganov, sans compter ces zrazi de porc, de veau, de bœuf, paupiettes inspirés des mosaïques anciennes, le Noël orthodoxe, fêté le 8 janvier, offre en cet ermitage des joies inégalées.



Zrazi de porc

Oleg Scobiola, chef-propriétaire

Ingrédients :

4 portions

Zrazi		
600 g	1 1/4 lb	longe de porc, désossée, délarquée
4		œufs durs
120 g	5 oz	cèpes frais (25 g - 1 oz cèpes déshydratés)
4 branches		persil
8 tranches		poivron rouge
20 ml	4 c/thé	farine
60 ml	4 c/tab	beurre fondu
au goût		sel, poivre blanc du moulin
Sauce		
2		oranges moyennes
15 ml	1 c/tab	beurre fondu
100 g	4 oz	cèpes frais (20 g - 1 oz cèpes déshydratés)
3		oignons verts (le vert seulement)
500 ml	1 1/4 l	fond de veau*
10 ml	2 c/thé	moutarde de Dijon
60 ml	4 c/tab	crème 35%
au goût		sel, poivre blanc du moulin
Garniture		
4		pommes Curtland
15 ml	1 c/tab	beurre fondu
15 ml	1 c/tab	vodka
45 ml	3 c/tab	compote d'atocas**
4		poires marinées***

Méthode :

Zrazi

Couper la longe en 8 belles escalopes. Battré délicatement au marteau de boucher ou au rouleau à pâte jusqu'à environ 5 mm d'épaisseur. Saler et poivrer.

Fendre les œufs durs en quartier. Disposer deux quartiers sur chacune des escalopes. Garnir de cèpes (frais ou réhydratés) détaillés en gros morceau, d'une branche de persil et d'une tranche de poivron. Saler et poivrer. Rouler l'escalope assez serrée et replier les extrémités vers l'intérieur. Passer dans la farine et secouer pour enlever l'excédent.



Dans une poêle bien chaude, verser un peu de beurre fondu et y déposer les zrazi, suture dessous. Laisser prendre couleur puis retourner et bien griller sur toutes les faces. Enfourner une dizaine de minutes à four moyen.

Sauce

Zester finement une des oranges. Fondre un peu de beurre dans un poëlon et y griller les cèpes. Ajouter le zeste d'orange, les oignons verts finement ciselés, le fond de veau, la moutarde, la crème fraîche et laisser en chauffe jusqu'à frémissement. Peler les oranges à vif, trancher en quartier. Ajouter à la sauce et retirer du feu.

Garniture :

Fendre les pommes horizontalement et prélever de chaque côté une belle tranche d'au moins 1 1/2 cm (5/4") d'épaisseur. Évider le cœur et peler en égalisant les bords au couteau ou au moule pâtissier. Griller à bon feu, dans le beurre fondu. Déglacer de vodka et flamber.

Dressage :

Sur un lit de sauce, dresser les zrazi fendus en diagonale, les quartiers d'orange et les pommes grillées, chapeautées de compote d'atocas**. Décorer de vert d'échalote et de persil. Accompagner d'une poire marinée***, détaillée en éventail.

*Fond de veau : voir *Flaveurs* Volume 1, numéro 1, page 43

**Compote d'atocas : voir *chronique Les grands classiques*, page 29

***Poires marinées : voir *chronique Les grands classiques*, page 29



DIPLOMA

HB - I No 954008

The present diploma has been issued to

Scobiola Oleg Evseyevich,

attesting to the fact that in 1978 he began his studies at

Kishinev Polytechnical Institute,

and in 1983 he completed his studies in above mentioned institute, specializing in

Technology and Management of Food Industry

By the decision of the State Qualification Board of June 25, 1983, Scobiola O.E. has been conferred the qualification of

Technologist Engineer.

(Seal)

Chairman of the State Qualification Board

Rector

Secretary

(Signature illegible)

(Signature illegible)

(Signature illegible)

City of Kishinev

July 1, 1983

Registration No. 36

I, the undersigned, certify that the above is a true and correct extract from Russian to English.

 Iouri Koudlai, translator.

Montréal, March 14, 2000

Sworn and signed before me on the 14th of March, 2000, in Montréal, Québec, Canada.

 Nana Oganessian, Commissioner of Oath for the Province of Québec and All Countries.

Ministry of Trade of The Moldavian SSR
(Round Seal)

CERTIFICATE

This certificate is issued to
OLEG SCOBIOLA
patronymic Evseyevich


head of production department, Restaurant "Bechul"
for preparation of high quality gourmand food
title awarded

MASTER CHEF

Minister of Trade of Moldova (signature illegible)
(Round Seal)


City of Kishinev, January 30, 1990
Registration No 0003999

I, the undersigned, certify that the above is a true and correct extract from Russian to English.

 Iouri Koudlai, translator.

Montréal, March 14, 2000

Sworn and signed before me on the 14th of March, 2000, in Montréal, Québec, Canada.

 Nana Oganesian, Commissioner of Oath for the Province of Québec and All Countries.