



Par amour du goût

Depuis quelques jours, je n'ai qu'un mot en tête : « hédoniste ». On m'a qualifié comme tel et j'ai fait ma petite recherche. Ce mot provient évidemment de l'hédonisme, une philosophie selon laquelle la recherche du plaisir et l'évitement du déplaisir constituent l'objectif de l'existence humaine. Les piliers en sont la curiosité et le goût pour la Vie. L'autonomie de pensée y remplace la croyance, le savoir et l'expérience du réel y remplacent la foi. D'autres valeurs sont chères aux hédonistes : l'amitié, la conversation, la découverte, les plaisirs de la table, et donc, par définition, la découverte de nouveaux goûts, de nouvelles cuisines...

Ce mot n'a pas vraiment changé ma vie car ces valeurs étaient déjà bien ancrées en moi. Mais je sais maintenant que ma manière de vivre chaque instant comme un cadeau que je m'offre, porte un nom. Je suis effectivement un hédoniste, un genre de « bon vivant » constamment à la recherche de plaisir, au point d'en faire une véritable discipline. Chaque journée doit satisfaire ma curiosité, m'apporter son lot de surprises, de

nouveautés. Un jour durant lequel la routine s'impose se doit toujours de finir par une découverte.

Je ne pourrais décemment énumérer tous les chemins que j'emprunte pour parvenir à combler cette soif de plaisir, mais un moyen bien simple d'y parvenir est la découverte gustative, la dégustation.

En tant qu'incorrigible gourmant, j'ai tendance à faire de mes sens, de véritables explorateurs, des voyageurs et parfois même, des pionniers. Que ce soit grâce à un met aux arômes venus d'ailleurs ou une bière aux goûts prononcés ou nuancés, ma curiosité naturelle me sort bien souvent de l'ordinaire et dans ce domaine, je suis prêt à me laisser guider par mon nez.

Pour peu que l'on goûte à quelque chose de nouveau, l'heure de se nourrir devient en général, un jeu, un instant durant lequel le travail et les soucis quotidiens s'évaporent. Un moment où toute notre attention se dirige vers le bout de notre fourchette. Les parfums et les couleurs nous racontent une histoire et une fois en bouche, la saveur nous la fait vivre.

Regarder, sentir, goûter, apprécier la texture, échanger, partager et développer nos sensations autour d'une table. Cela fait travailler nos cinq sens et notre imagination. Pendant que nos papilles s'émoustillent, nous améliorons notre vie à grands coups de plaisirs.

Brillat-Savarin (illustre gastronome hédoniste et épicurien du 19^e siècle) a dit un jour : « La découverte d'un met nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile » et il est vrai que la récente découverte d'une étoile nommée R136a1 m'a laissé pas mal indifférent.

Un autre domaine gustatif dans lequel j'aime m'aventurer (avec modération, je le jure) est la bière. Qu'elles soient

rousses, blondes, noires ou brunes, leurs parfums délicats, leurs arômes fruités ou floraux et même leurs histoires me passionnent.

Savoir que la première bière fruitée (la fameuse « Kriek ») fut le résultat d'une tricherie lors d'élections à Bruxelles. Que la « Triple Karmeliet » fut la première bière créée par des femmes en 1679 avant d'être élue plusieurs fois meilleure bière au monde. Ou encore que la bière qui réchauffe juste à côté de ma souris, une ravissante rousse répondant au nom de « Saint-Bernardus Abt 12 », est faite avec de l'eau d'une rare pureté, puisée 150 mètres sous le sol belge et emprisonnée à cette profondeur depuis l'époque de Jeanne d'Arc (1410).

Savoir tout ceci, est le fruit de ma curiosité et provoque en moi ainsi que sur mon palais, de l'émerveillement.

Car après tout, chers amis hédonistes, notre capacité à nous émerveiller existe et personne ne peut l'oublier ni la nier. On se doit de vivre pleinement et ne jamais, jamais se satisfaire d'une journée sans souvenir, sans plaisir, sans découverte.

Un déplaisir que j'ai découvert et que je vais éviter, c'est qu'une bière trop chaude perd sa bulle et que son goût s'estompe. C'est pourquoi, chers lecteurs, je vais m'arrêter là car je ne veux pas perdre une goutte de plaisir que me procure cette divine bière ayant traversé 600 ans de notre histoire.

Si vous vous sentez l'âme d'un hédoniste, cela me fera plaisir de vous faire part de mes connaissances brassicoles à l'aide d'une carte de bières d'importation privée sélectionnée par mes soins et vous guider à travers un voyage gustatif sensationnel au restaurant « Le Cinquième Élément » où je serai votre hôte.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir!

Denis Descampe

Côté expérimental... Croûtes au fromage à la bière

1 dl d'Orval (bière d'abbaye disponible à la SAQ, ou une autre bière, l'important est qu'elle soit « goûteuse»)

4 tranches de fromage Comtomme de La Station ou cheddar vieilli de la Laiterie de Coaticook

8 tranches de pain (par exemple : le pain à l'avoine de la boulangerie Les Miettes ou le pain multi-grains de Bio-Bon :)

4 tranches de jambon

8 c à thé de moutarde à l'ancienne

4 œufs

Beurre, de La Beurrerie du Patrimoine... sel et poivre

- Étaler la moutarde sur chaque tranche de pain.
- Garnir 4 tranches avec le jambon et le fromage. Recouvrir avec le pain restant, moutarde à l'intérieur.
- Battre les œufs avec la bière, saler et poivrer
- Tremper chaque « croûtes » dans le mélange d'œufs battus, les retourner afin de bien les imbiber.
- Dans une poêle, fondre un peu de beurre et y dorer les croûtes sur chaque face jusqu'à ce que le fromage soit fondant.

À accompagner, bien sur, du restant de la bière !

Corine

Chef, Cinquième Élément