

## Gastronotes

## Le « vin » d'érable existe: il s'appellera Sevelle

FRANÇOISE KAYLER

Les érables ont fini de couler... le « vin » d'érable va commencer à couler. Il s'appellera Sevelle puisque, légalement, il ne peut porter le nom d'un produit issu du raisin. Et puisque « boisson à l'érable » ne lui rend pas justice. Mais à la dégustation, il se pourrait fort bien que ce nouveau venu en confonde plus d'un et puisse passer pour un vin blanc sec!

Ce ne sera pas un produit de consommation courante. Ce sera un produit « limité et de prestige ». C'est ainsi que le définit son inventeur. Tout est prêt. La production est contrôlée. L'Algonquin, tranquille, et le Sévillant, mousseux, sont embouteillés. Ils ont même été présentés à des étrangers, car le marché de l'exportation est, aussi, dans les prévisions. Pour que nous puissions acheter ce nouveau produit de l'érable, il ne manque que le permis de la Régie des Permis. Il a été demandé, précise M. Luca Gaspari, il y a huit mois.

Oenologue de formation, M. Gaspari ne livre évidemment pas le secret de la fermentation alcoolique du sirop d'érable. Ce produit a pour lui des qualités particulières et, notamment, des qualités de nature non touchées par les résidus chimiques liés à certains modes de culture. Le sirop d'érable est, pour lui, un produit pur. Il a fait des tests avant de choisir l'érablière qui conviendrait le mieux à ses expérimentations, et c'est dans la région de Lanaudière qu'il a trouvé le produit le plus apte à donner de bons résultats. Jacques Collin, à St-Esprit, s'est associé au projet.

La fermentation du sirop d'érable est menée de façon à obtenir un « vin » blanc sec ayant un bouquet particulier. L'Algonquin titre 11 p. cent d'alcool. Si Luca Gaspari a un penchant avoué pour le Chablis, il reste italien pour la préparation du mousseux. Le Sévillant aurait l'Asti Spumante comme lointaine parenté, avec, en bouche, l'empreinte de l'érable. Deux productions sont prévues chaque année. La Sevelle est prête à boire au bout de deux mois. L'avenir dira comment ce produit se comporte pendant le vieillissement. Luca Gaspari lui prête longue vie.

L'embouteillage et l'habillage ont été étudiés. Pour l'instant, le Sévillant est doté d'un bouchon de plastique parce que l'on ne peut pas savoir comment le sucre d'érable et le liège réagiront au contact. Tout est déjà prévu pour l'exportation. Ce produit, vu par ses promoteurs comme un produit de luxe, une image du pays de l'érable, sera présenté dans un coffret en bois et l'Algonquin aura droit à une bouteille au long col, très élégante.

sur pied par La Fondation des Amis de l'Art culinaire, ce sont les jeunes pâtisseries du Québec qui sont invités cette année à participer. Le concours s'adresse à ceux qui ont déjà une expérience pertinente dans les hôtels, les restaurants ou les pâtisseries, et qui ont moins de 25 ans.

Réalisations de chocolats, d'entremets « classique » et « moderne », d'un soufflé glacé font partie des épreuves de ce concours qui aura lieu le mardi 1er juin à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie.

Pour tout renseignement: M. Claude Foussard, président de la Fondation des Amis de l'Art culinaire: 945-8404.



Au  
don  
Jack  
Arr  
inv  
bolt  
PHOTO