



"Mindfulness"... ou "winefulness" en Catalogne? Pas besoin de choisir... découvrir la région à travers ses vins

Montréal a récemment accueilli de la belle visite de la Catalogne.

Lors de ma dernière chronique [Aperitivo à la Méditerranéenne – une invitation à apprécier la qualité européenne](#), je vous ai emmenés voyager en Italie... aujourd'hui, avec cette chronique, je vous garde en Europe et vous emmène en Catalogne.

Le 15 mai, j'ai assisté au souper gastronomique Catalan au restaurant Alma dans Outremont – un événement qui mettait en vedette les vins de la Catalogne et la région de Costa Daurada et Costa Brava en présence de représentants des bureaux touristiques de la Catalogne, Costa Brava et Costa Daurada, passion en évidence.



Nous avons d'abord été accueillis avec le moment apéro sur la terrasse par [Marie-Lou](#), où deux choix s'offraient à nous:

le Vermut Faslet, disponible à la [SAQ](#) à 22,40\$

le rosé [Empordà](#), [Rosa d'Àmfora](#), [Vinyes d'Olivardots](#), 2023 (non disponible)

En plus d'olives et d'amandes "*marcona*" au romarin.



" *'Faire l'apéro'* c'est les touristes, *'faire le vermut'* c'est comme ça qu'on le dit en Catalogne," nous le dira plus tard la sommelière invitée Audrey Dorée venue de Catalogne pour l'événement et qui s'est chargée de la partie 'conférence' pour la présentation des vins catalans que nous allons déguster. Audrey Doré est la sommelière en chef du restaurant [El Celler de Can Roca](#), situé à Gérone en Catalogne, depuis 2016, et élu le meilleur du monde en 2013 et 2015 dans le célèbre classement du [Magazine Restaurant](#).

C'est le [couple propriétaire du restaurant Alma](#), le chef Juan López Luna et la sommelière Lindsay Brennan, qui s'est chargé de nous faire vivre une soirée aux accords savoureux avec un menu sur mesure 100% catalan.

Ce sont d'abord les représentants présents des destinations touristiques invitées qui ont débuté la soirée avec leurs présentations - commençant par la *Costa Brava*, située entre Barcelone et la frontière franco-espagnole, la province de Gérone arbore fièrement les étiquettes touristiques [Costa Brava et Pyrénées de Gérone](#). Un territoire riche en expériences les plus authentiques, c'est à la *Costa Brava* que nous pouvons savourer les vins de la D.O Empordà.



Quant à la *Costa Daurada*, située à moins d'une heure de Barcelone et en bordure du littoral méditerranéen, cette destination touristique offre des vins blancs, rouges et rosés aux D.O Montsant, Tarragona, Conca de Barberà, Penedès et Priorat. Bref, des destinations pour nous faire rêver... de plus nous sommes choyés à Montréal d'avoir des vols directs Montréal-Barcelone plusieurs fois par semaine. Donc, si vous planifiez un arrêt ou des vacances à Barcelone, prenez le temps d'aller visiter les vignobles de la région.

Voici un aperçu du menu 3 services + dessert qui nous attendait après les présentations.



À propos de la disponibilité des vins dégustés:

1er service: croquettes, "*pa amb tomaquet*", anchois - *en accord avec*:

Empordà, Grenache Blanc, Empordalia Mabre 2022 en IP* via l'[agence Calice](#)

Malvasia de Sitges, Sicus, 2020 en IP* via l'[agence Vin i Vida](#)

Cartoixà Brisat, Xarel-lo, Sicus 2019 en IP* via l'[agence Vin i Vida](#)



2e service: palourdes avec haricots blancs et sauce verte, '*sofregit de calamars*', radis grillés avec fleur de sel - *en accord avec*:

Montsant, Bancal del Bosc, Vinyes Domenech, 2022 (pas disponible - cherche agent)

Cap de Creus, Cala Rostella, Espelt, 2019 en IP* via l'[agence Roy & Co](#)

Conca Barbera, Les Paradetes Juan Ramon Escoda, 2021 en IP* via l'[agence Vin i Vida](#)



3e service: agneau grillé, '*calçots amb romesco*', '*patata al caliu*', salade de premières feuilles et vinaigrette au romarin et huile d'olive - *en accord avec*:

Montsant, Teixar, Vinyes Domenech, 2019 (pas disponible - cherche agent)

Priorat, Angelia, Buil et Giné, 2017 représenté par l'[agence Vintinsec](#) et [disponible à la SAQ](#) à 56,25 \$

Priorat, Salanques, Mas Doix, 2021 en IP* via l'agence [Vinicolor](#)



4e service - dessert: '*crema catalana*' et '*mel i mató*' - en accord avec:

Solera 1931, Celler Cooperatiu d'Espolla (pas disponible)



La planification de ce souper gastronomique au Alma et de la visite média des représentants de la Catalogne à Montréal a été sous la responsabilité de Kristine Mansuy, sommelière et planificatrice d'événements, et

fondatrice de l'entreprise [KiKico Événements](#).

À propos du [restaurant Alma](#): ce petit bijou sur l'avenue Lajoie ouvert depuis mai 2018, est rapidement devenu un incontournable à Outremont qui se retrouve souvent sur les listes prestigieuses de l'industrie de la gastronomie, dont récemment sur la [Liste 2024 des 100 meilleurs restaurants du Canada](#). Le [Tinc Set](#) (voisin du Alma) est le second projet du couple avec un concept de bar à vin et tapas, ainsi que le volet caviste pour les vins à emporter.



Saviez-vous que la Catalogne a été désignée la [Région Mondiale de la Gastronomie en 2025](#)? Et que c'est la [première région européenne à recevoir cette distinction](#)? Bien manger est une fierté en Catalogne – si bien que les hôtels sont reconnus pour leur gastronomie, et parfois c'est leur attraction première. "Kitchen with beds," nous a lancé humoristiquement Francesc Bueno Moro, responsable promotion, marketing et communication pour le bureau de tourisme de la Costa Daurada. La *Région Mondiale de la Gastronomie* est une initiative promue par l'Institut International de Gastronomie, Culture, Arts et Tourisme ([IGCAT](#)).

ps: pour ma prochaine chronique je vous emmène au Portugal et les prestigieux domaines viticoles de la famille Amorim – restez à l'affût... d'ici là, laissez-vous charmer par cette vidéo de la *Costa Brava* qui nous invite à... [vivre en double et ne pas choisir](#)... et celle-ci de la *Costa Daurada*... [quand vous la vivez tout entière, vous la voyez tout entière](#).

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
