



Chouette, une table dressée à la bonne franquette et trois beurres composés à préparer d'avance.



Le jour de l'achat

Entier et vivant

Le homard doit avoir tous ses membres (8 pattes, 2 pinces), être « lourd » et pourvu d'une carapace dure. Hors du vivier, il doit bouger et recourber sa queue. Éviter les crustacés flagadas ! Choisir une femelle si on aime le corail (les œufs). Voir l'encadré Homardises page 103.

Du bateau au marché

Les homards de la Gaspésie et des îles de la Madeleine portent une étiquette, fixée à l'une de leurs pinces, sur laquelle figurent le logo d'Aliments du Québec ainsi qu'un code alphanumérique. Grâce à ce numéro, on peut savoir qui a pêché notre bibitte – c'est le gage de sa traçabilité. Il suffit d'aller sur le site du Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (monhomard.ca) ou sur celui de l'Association des pêcheurs des Îles-de-la-Madeleine (homardsdesilesdelamadeleine.com).

Au frigo

Envelopper le homard vivant dans un linge humide et le placer dans le bas du réfrigérateur. Ne jamais le mettre dans un sac de plastique fermé, dans un bain ou un bol rempli d'eau. On le cuit le jour de l'achat – en laissant ou non les élastiques sur les pinces.

QUOI BOIRE ?

Chardonnay et sauvignon, Côté, Domaine du Tariquet 2012

18,05 \$ (SAQ 561316)

Avec la salade et la trempette, quoi de mieux que d'allier la fraîcheur et les notes végétales du sauvignon ? C'est un blanc idéal pour réveiller ses papilles au début d'un festin.

Chardonnay, Alamos 2012

15,95 \$ (SAQ 467969)

Voilà un chardonnay de soleil qui nous vient d'Argentine, présentant une belle richesse sans être boisé. Ce vin blanc rond sera parfait avec le homard et ses beurres d'accompagnement.

Bourgogne, pinot noir, René Bouvier 2010

21,75 \$ (SAQ 11153264)

Avis à ceux qui préfèrent le rouge : ce pinot noir apporte un beau fruit et reste assez léger pour ne pas prendre le dessus sur la délicate chair du crustacé tout en présentant des tanins soyeux.

À servir autour de 18 °C.

PAR MARIE-JOSÉE BEAUDOIN, SOMMELIÈRE

PLACE AU PARTY !

Compter un homard de 500 g à 700 g (1 lb à 1 1/2 lb) par personne.

Cuire les crustacés en plusieurs fois. Servir d'abord une moitié à chaque convive, ce qui permet de poursuivre la cuisson pendant le repas.

Proposer quelques salades (fenouil, bocconcini et huile citronnée; haricots blancs, courgettes grillées, tomates cerises et pommes de terre grelots), des légumes de saison grillés (asperges, poivrons), des beurres composés, une sauce au yogourt et aux fines herbes, etc.

Prévoir de la place à table et tout le nécessaire : pince, fourchette, rince-doigts, poubelle. Installer une desserte au besoin et oublier la belle nappe en tissu. Récupérer les carcasses pour confectionner un fumet. Le foie pourra servir de liant à une sauce.



BEURRE À LA FLEUR D'AIL, BEURRE AU CITRON CONFIT ET À L'ESTRAGON, BEURRE AU PROSCIUTTO, recettes page 104