

PLAISIRSDEVIVRE  
LIVINGWITHSTYLE

IL N'Y A PAS QUE LA DÉESSE ADEPHAGIA QUI SE FIT GARDIENNE DES DOUCEURS DU PALAIS. S'IL LE FALLAIT, COSTAS ET GEORGE SPILIADIS AFFRONTERAIENT LE MINOTAURE AFIN DE DÉFENDRE LA PURETÉ ET LA NOBLESSE DE LA CUISINE GRECQUE. AUSSI, SUR LES EAUX TURQUOISE DE LA MER ÉGÉE, LOUVOYANT DANS LE DÉDALE D'ÎLES FORMANT LES CYCLADES, LEUR BLANC VAISSEAU SE FAIT MESSAGER D'UN SECRET TROP BIEN GARDÉ.

/ «En Grèce, on mange bien partout. Et quand on a des amis grecs, on mange encore mieux», m'a dit l'œnologue Evangelos Gerovassiliou (page 72). Et quand l'un des amis en question s'appelle George Spiliadis, fils de Costas, l'instigateur des restaurants Milos à Montréal, à New York et à Athènes, on ne mange plus, on s'emplit de béatitude et d'ambrosie.

Si le Montréalais n'est pas toujours au fait de cette vérité, c'est qu'à défaut d'une table chez Milos il ne lui reste, pour se faire une opinion, qu'une couple de terrasses bleu et blanc où une prévisible salade grecque avoisine

THE GODDESS ADEPHAGIA IS NOT THE ONLY GUARDIAN OF GOOD EATING. IF NEED BE, COSTAS AND GEORGE SPILIADIS WOULD TAKE ON THE MINOTAUR TO DEFEND THE PURITY AND NOBILITY OF GREEK CUISINE. ON THE TURQUOISE WATERS OF THE AEGEAN, NAVIGATING THE LABYRINTH OF ISLANDS THAT MAKE UP THE CYCLADES, THEIR WHITE VESSEL IS THE BEARER OF A TOO-WELL-KEPT SECRET.

/ "In Greece, you eat well everywhere. And when you have Greek friends, you eat even better," I was told by winemaker Evangelos Gerovassiliou (page 72). And when the friend in question is George Spiliadis, son of Costas, the man behind the Milos restaurants in Montreal, New York and Athens, you no longer eat: you fill up on bliss and ambrosia.

If Montrealers are not yet aware of this truth, it is that, other than chez Milos, they have no place to form an opinion of this cuisine except at a couple of blue and white patios where perennial Greek salads share the table with the brown paper bag carrying the wine (never Greek). Boarding a Greece-bound plane is a sure-fire way to improve one's

➔ 167



# ON A MARCHÉ SUR LA MER

THE ULTIMATE  
PLEASURE CRAFT

CÉLINE TREMBLAY



le sac du vin — jamais grec — qu’il avait sous la main. Si l’avion demeure un moyen sûr de remonter sa cote gastronomique hellénique, la méthode la plus jouissive et la plus *farniente* de la faire, c’est en s’embarquant sur le yacht des Spiliadis. Ce qui appartient au domaine du possible.

L'ÉTERNEL COMBAT DE COSTAS

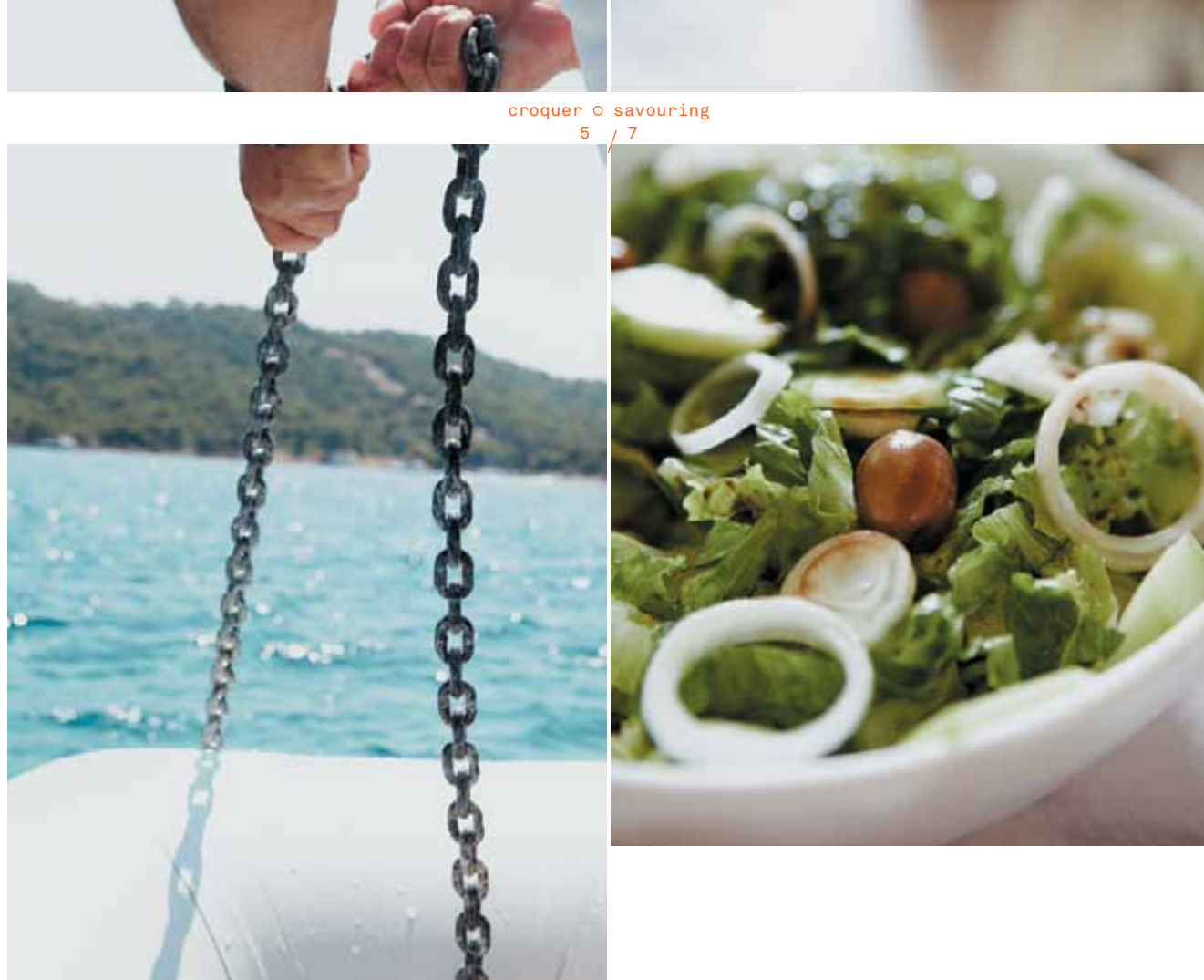
Depuis 30 ans, Costas Spiliadis se bat bec et ongles pour que la cuisine de ses origines soit connue et reconnue à sa juste valeur. C’est pour elle qu’il y a trois décennies il était le premier en Amérique du Nord à bannir de la table le sacro-saint beurre au profit de l’huile d’olive, un acte de bravoure si on se reporte à l’époque où l’huile ne trouvait de noble fonction dans les esprits populaires que dans les rouages des moteurs. C’est pour elle aussi qu’il foulait deux fois la semaine les kilomètres de bitume qui séparent Montréal de New York pour rapporter du Fulton Fish Market, l’un des plus importants marchés de produits de la mer des États-Unis, poissons et crustacés aux yeux brillants et aux chairs incomparablement fraîches dont personne ici n’avait encore trop entendu parler.

Le temps a passé et, en 2010, Costas n’a pas rangé les armes. Au contraire. La bataille se joue dorénavant sur d’autres champs et avec pour nouveaux combattants ses enfants devenus grands. Avec l’ouverture de Cava à l’emplacement où était campé le Petit Milos, l’artisan d’une forme d’empire basé sur l’hospitalité n’a pas froid aux yeux. Il nous fait quitter le rivage et ouvre le chemin de la Grèce terrestre, celle où l’agneau est rôti au printemps et le cochon de lait quand l’été tire à sa fin. Il nous fait explorer la plaine de Thessalie, les abords de l’Olympe et de l’Ossa, royaumes du sanglier, du lièvre et du cerf.

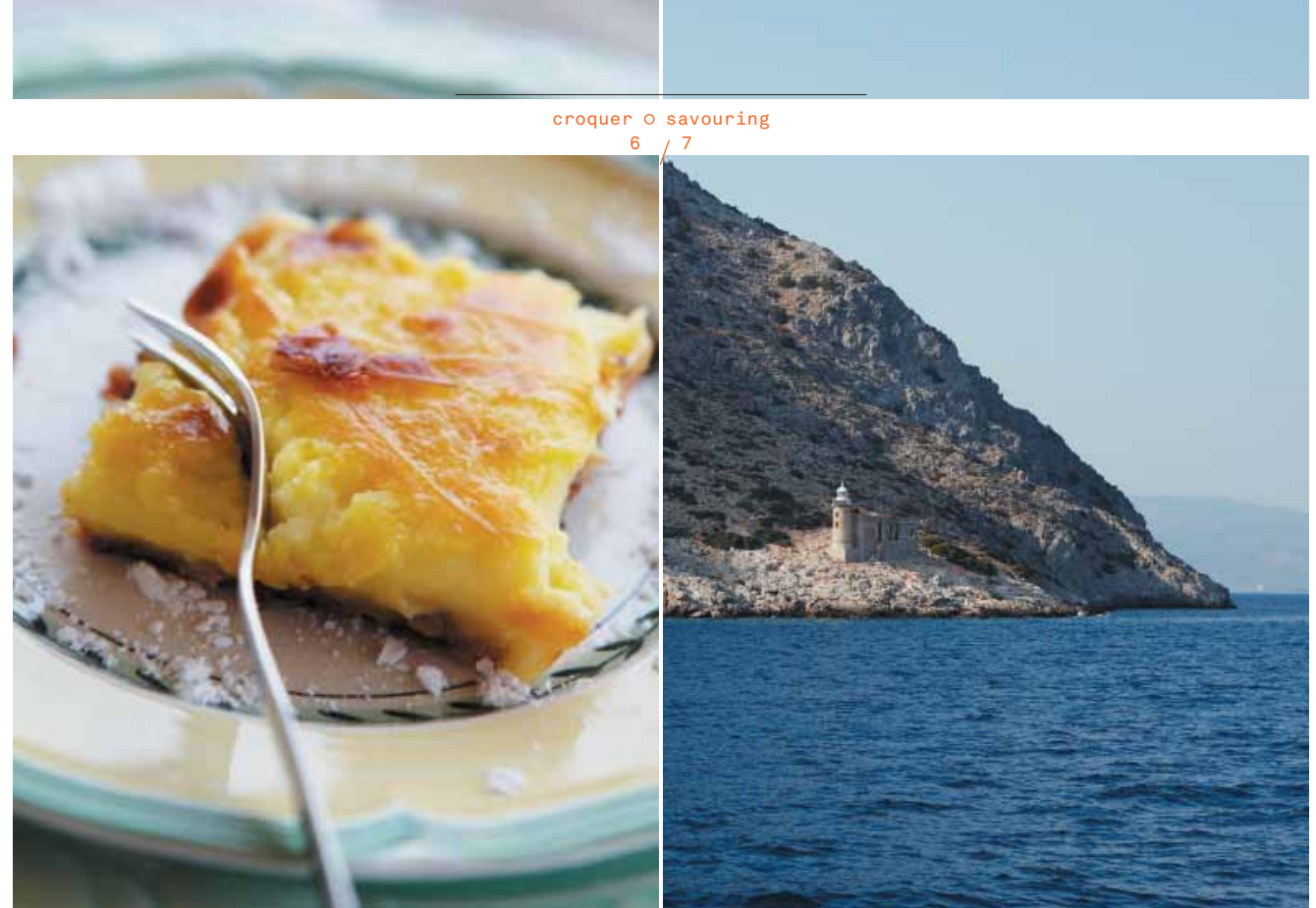
De tous les projets de Costas, celui qui se loge le plus près de son cœur prend doucement racine au sud du Péloponnèse, sur l’île de Cythère (*Kythira*). Là, sur un site en ruine protégé par l’Unesco, il a entrepris la restauration de bâtiments datant du 16<sup>e</sup> siècle et la création d’une école de cuisine.

En attendant 2012, année de la finalisation de ce projet, un autre type d’école vogue sur les flots, soit ce fameux yacht sur lequel six gourmands peuvent jouer les Robinson





croquer o savouring  
5 / 7



croquer o savouring  
6 / 7



assessment of Hellenic gastronomy, but the most pleasurable and laid-back way to do so is to board the Spiliadis yacht. And this is within the realm of the achievable.

**COSTAS AND THE ETERNAL COMBAT**

For the last 30 years, Costas Spiliadis has fought tooth and nail to make the cuisine of his homeland known and recognized for its full worth. It was for this food that he became the first restaurateur in North America, three decades ago, to ban sacrosanct butter from his table in favour of olive oil, an act of bravura if you think back to this era when oil's most noble purpose in the public's mind was to grease engines. It was for this food, too, that he twice weekly tore up the kilometres of tarmac separating Montreal from New York, bringing back from the Fulton Fish Market, one of the biggest seafood markets in U.S., fish and crustaceans with shiny eyes and incomparably fresh flesh, the likes of which Montrealers had barely seen.

Time went by, and in 2010, Costas still hasn't laid down his weapons. Just the opposite, in fact. The battle has moved to other grounds, and his grown children have taken up the fight. With the opening of Cava where Le Petit Milos once stood, the artisan of an empire based in hospitality

is as courageous as ever. He has us leave the Greek shore behind and take the road inland, where lamb is roasted in spring, and suckling pig, when summer draws to a close. He has us explore the plains of Thessaly, the slopes of Olympus and Ossa, and the kingdoms of boar, hare and deer.

Of all Costas's projects, the one closest to his heart is slowly taking root south of the Peloponnese, on the island of Kithira. On a UNESCO-protected site in ruins, he has undertaken the restoration of buildings dating to the 16th century and the opening of a cooking school.

"I preach a food culture based on the fact that the ingredients are so beautiful that any attempt to tamper with them is both philosophically, culinarily and pragmatically wrong," he recently declared to food critic Lesley Chesterman.

In waiting for 2012, the year when the project will be finalized, he has another project afloat: the famous yacht on which six foodies can play Robinson Crusoe during three- to ten-day adventures in the Cyclades. On this modern raft, and you can take this explorer's word for it, all the philosophy of the Spiliadis family is expressed: Greek cuisine should be pure, not simple, and intimately linked to the dedication of a few carefully chosen fishermen,

Crusoé en planifiant des périples de trois à dix jours dans les Cyclades. Sur ce radeau moderne, foi d'exploratrice, s'exprime toute la philosophie de la famille Spiliadis voulant que la cuisine grecque soit plus pure que simple et intimement liée aux soins prodigués par des pêcheurs, des agriculteurs et des petits paysans triés dans un filet à petites mailles, tous représentatifs de la typicité de leur pays et de sa manière de vivre.

« Je pêche pour une culture alimentaire reposant sur le fait que les ingrédients sont si bons que toute tentative de les manipuler serait une erreur à la fois philosophique, culinaire et pratique », confiait récemment Costas à la critique gastronomique Lesley Chesterman.

#### LA GRÈCE, VUE PAR LE VENTRE

Olives de Kalamata, artichauts de Dalamanara, aubergines d'Argos, cerises de Corfou, fèves et câpres de Santorin : sur le bateau, ce sont les récoltes du moment et les envies d'Alexis Arapakis qui dictent le menu. Le jeune Crétois ne manque ni d'imagination ni de doigté, il a gagné ses galons au restaurant Milos d'Athènes, tenu par la sœur de George et consacré « Meilleur restaurant grec en Grèce » par le réputé magazine *Gourmet* deux ans seulement après son ouverture. Sous son égide, les poissons font le meilleur des carpaccios s'ils ne sont pas attentivement grillés, parfumés d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron frais avec l'idée d'une simplicité parfaite, conservant tant la saveur distincte des ingrédients que leur valeur nutritive. Si la mer et la saison le permettent, et si les sirènes épiciennes ne virent pas de l'œil à la seule idée d'y goûter, peut-être ira-t-il à la pêche aux oursins. Selon Alexis, « 80 % des voyageurs affirment ne pas aimer l'anguille. Il suffit d'une bouchée de celle qu'il sert fumée pour que tous, à genoux, en redemandent ! »

Une chose est sûre : entre deux plongées, devant un décor à mille lieues des édifices de la rue de Maisonneuve, tout a le goût du divin. Qui plus est lorsque langoustes, huîtres et crevettes sont de la partie. Et devant l'exotisme du mizithra et de l'anthotyros, un fromage à base de lait de brebis et de chèvre nourries d'herbes salées dans sa version jeune et vieillie, la feta locale n'a plus le même goût.

D'île en île, découvrir avec les yeux autant qu'avec le ventre les particularités de ce peuple du littoral à travers le tzatziki, les feuilles de vigne farcies, les bouchées chaudes au feuilletage aérien et le délicieux yogourt de lait de chèvre auquel personne ne résiste chez Milos a un charme à nul autre pareil. Une lampée de ce miel venu de Kythira, une petite île dans la mer Égée où les abeilles se nourrissent uniquement du pollen des fleurs de thym sauvage, suffit presque pour s'en convaincre. À défaut, on peut toujours passer dans le Mile-End en acheter un pot. C'est juste pas tout à fait pareil... χ

farmers, and other people of the land, all representative of the their country's character and way of living.

#### THE WAY TO GREECE IS THROUGH THE STOMACH

Kalamata olives, Dalamanara artichokes, Argos eggplants, Corfu cherries, Santorini beans and capers—on the boat, the latest harvests and the whims of Alexis Arapakis dictate the menu. The young man from Crete, lacking neither imagination nor dexterity, earned his reputation at the Athens branch of Milos restaurant, run by George's sister and named Best Greek Restaurant in Greece by the reputable magazine *Gourmet* only two years after it opened. Under her care, the fish are turned into the best carpaccio, or carefully grilled and scented with a thin stream of olive oil and fresh lemon juice, for perfect simplicity that preserves the distinct flavour of each ingredient and its nutritional value. If the sea and the season permit it, and if the epicurean sirens on board don't roll their eyes at the very thought of eating it, perhaps Alexis will go fishing for sea urchins. According to Alexis, "80% of travellers say they don't like eel." But a single bite of his smoked eel is enough for them all to fall on their hands and knees asking for seconds!

One thing is certain: between two dives, in a setting a thousand leagues from the buildings on de Maisonneuve, everything tastes divine. Even more so when langoustine, oysters and shrimp are on the menu. And after the exoticism of Mizithra and Anthotyros, the young and aged versions of a cheese made from the milk of sheep and goats raised on salt grass, the local feta just doesn't taste the same.

Hopping from island to island, discovering with eyes and belly the particularities of this coastal people through their tzatziki, stuffed grape leaves, hot mouthfuls of light flaky pastry, and delicious goat milk yogurt that no visitor to Milos can resist—these charms simply can't be matched. The mere taste of honey from Kithira, a small island in the Aegean where the bees live on a strict diet of pollen from wild thyme blossoms, is almost enough to be convinced of this. If worse comes to worst, you can always head to Mile-End to buy a pot. Just don't expect it to be quite the same! χ

[MILOS.YACHT.COM/](http://MILOS.YACHT.COM/)