

AVIS
CE PETIT JOURNAL
INDÉPENDANT NE CON-
TIENT PAS DE PUBLICITÉ

Les Lettres GASTRONOMIQUES



**ÉDITION
SPÉCIALE**

Vol. 18 N° 22 - 9 décembre 2009

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE - Photographe: Charles-Henri DEBEUR - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente: sur abonnement, 32,33 \$ par année, Europe 30 € ADMINISTRATION - RÉDACTION: 855, rue Verdure, BROSSARD QC J4W 1R6 - Tél.: 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730 - Les Lettres Gastronomiques sont publiées vingt-deux fois par année, le 1^{er} et le 15 de chaque mois - ©1985-2009, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 1920-0617. Les opinions émises par les différents rédacteurs ne reflètent pas forcément celles de l'éditeur. Les informations publiées dans cette édition ne sont données qu'à titre indicatif et n'engagent ni les auteurs, ni l'éditeur. En outre, elles sont de nature privilégiée et confidentielle. Il est strictement interdit de divulguer, de distribuer ou de copier cette édition en partie ou en totalité.

Célébration de la Fête du goût et du 25^e anniversaire du Guide Debeur

*en présence de l'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec
et de madame Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente
de l'Assemblée nationale, et sous la présidence d'honneur de Pierre Marcotte*

Photos Charles-Henri Debeur (www.charleshenridebeur.com)



La vingt-cinquième édition du *Guide Debeur*, c'est aussi vingt-cinq ans au service de la gastronomie québécoise.

«Nous sommes arrivés au bon moment, explique Thierry Debeur. Notre guide étant le

doyen des guides gastronomiques québécois, nous avons eu la chance d'assister à l'éclosion et au développement de notre richesse agroalimentaire québécoise. Et depuis vingt-cinq ans, nous en témoignons avec rigueur et passion.»

Sous l'animation pleine d'humour de **Jean-Louis Thémis**, chef et animateur télé, président de *Cuisiniers sans frontières*, cette célébration du 25^e s'est déroulée de façon splendide dans la salle *La Roseraie* du restaurant *Hélène de Cham-*

plain (★★★★ Debeur). Une dernière fois, car l'établissement fermera ses portes le 31 décembre prochain. L'émotion était forte et le plaisir aussi. Prirent tour à tour la parole, **Pierre Duchesne**, lieutenant-

(suite page 2)



L'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec



Chef Denis Paquin, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, l'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec et madame, et le colonel Jean-Claude Cloutier, responsable du protocole



Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente de l'Assemblée nationale

gouverneur du Québec, **Fatima Houda-Pepin**, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente de l'Assemblée nationale, représentant **Claude Béchard**, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, **Pierre Marcotte**, président d'honneur de la *Fête du goût*, **Denis Paquin**, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et enfin **René Derrien**, président de l'Association des pâtisseries artisans du Québec.



Jean-Louis Thémis, chef, animateur télévisé, président de Cuisiniers sans frontières, a présenté la Fête du goût, malgré une insupportable rage de dent

Les invités étaient si nombreux qu'on a atteint un record d'affluence et même frôlé la limite de sécurité. Chefs cuisiniers et pâtisseries en uniformes, ainsi que des représentants de confréries vinicoles en grande tenue, étaient entourés de nombreuses personnalités dont des consuls généraux de plusieurs pays et des journalistes. Même **Roland Palmaerts**, l'artiste canadien qui a peint l'œuvre de la

couverture du *Guide Debeur 2010*, était revenu de Belgique pour l'occasion. Et, dans cette fantastique explosion de plaisirs, des artisans avaient apporté leurs délicieux produits, dont plusieurs avaient été spécialement créés pour l'événement.

Prenant la parole, l'honorable **Pierre Duchesne**, lieutenant-gouverneur du Québec, a déclaré : «Puisqu'au fil des ans, la cuisine du Québec s'est définie une personnalité propre, nos papilles se sont ouvertes à la créativité de nos cuisiniers doublée de la fine pointe de leurs découvertes... Nous (mon épouse et moi) sommes heureux d'assister au lancement 2010 de cet outil de choix qu'est le *Guide Debeur*. Ce guide, qui est une revue gourmande, se destine avant tout aux Québécois à la recherche d'émotions gustatives et de qualité gastronomique... Sincères félicitations aux Éditions Debeur pour ces 25 ans à la recherche du bon goût culinaire de chez nous !» (*Extraits de l'allocation prononcée par Pierre Duchesne, lors de la Fête*).

Puis, madame **Fatima Houda-Pepin** a dit : «Monsieur Debeur, depuis un quart de siècle, vous avez travaillé inlassablement, avec passion et détermination, à nous faire découvrir nos bonnes fourchettes, notre bon vin et notre savoir-vivre. Pas étonnant que les guides Debeur soient devenus une référence au Québec. Je salue également madame **Huguette Béraud**, vice-présidente des



L'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec et madame, remettant le titre de Personnalité de l'année Debeur 2010 à Pierre Marcotte, président d'honneur de la Fête du goût



Jérôme Ferrer, chef copropriétaire du restaurant Europea et son équipe recevant le certificat du Restaurant de l'année Debeur 2010 des mains de la députée Fatima Houda-Pepin

Éditions Debeur et rédactrice en chef des *Lettres Gastronomiques*. Vous avez tous compris qu'elle est la cheville ouvrière derrière le succès de cet événement.»

Claude Béchard, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, a transmis le message suivant, au sujet de la gastronomie québécoise : «M. Debeur, vous êtes



Huguette Béraud, vice-présidente des Éditions Debeur, Patrice Noël, chef cuisinier, lauréat du Prix Debeur 2010, pour le volet professionnel, Denis Paquin, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, et l'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec



Denis Paquin, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Huguette Béraud, vice-présidente des Éditions Debeur, Simon Larouche, étudiant à l'École Calixa-Lavallée, lauréat du Prix Debeur 2010 pour le volet étudiant, et l'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec



L'honorable Pierre Duchesne, lieutenant-gouverneur du Québec et madame, en compagnie de Gaston L'Heureux, animateur télévision, qui a honoré de sa présence la Fête du goût

l'un de ces dignes ambassadeurs. Votre engagement et votre détermination sont une véritable source de motivation tant pour les personnes ici présentes que pour l'ensemble des Québécoises et des Québécois. Cette soirée gastronomique, à laquelle vous nous conviez, met en lumière votre passion et votre savoir-faire dans la mise en valeur de notre culture culinaire exceptionnelle. Je tiens donc à vous féliciter chaleureusement pour vos nombreuses réalisations et pour l'organisation de cette soirée.»

Le chef **Denis Paquin** a lu le message de **Daniel St-Pierre**, président national de la Société des chefs cuisinier et pâtisseries du Québec, retenu ailleurs pour raisons professionnelles: «Une parution [le *Guide Debeur*] qui a dû suivre les hauts et les bas de notre art culinaire, tout en brossant, sans failles et continûment, le paysage d'une faune et d'une flore qui n'avait cure de se retrouver dans nos assiettes. J'aime votre philosophie, monsieur Debeur, cette pensée que vous m'expliquiez un jour au sujet de votre guide et selon laquelle vous n'êtes pas là uniquement pour vanter ou détruire les mérites de nos professionnels, mais bien, et en tout premier lieu, pour informer les touristes, les clients et les futurs clients sur ce que tel ou tel établissement propose comme produits. C'est une belle nuance que celle-là. Votre implication et votre inépuisable dévouement envers la Société des chefs du Québec ne sont pas restés inaperçus de nos gens. Vous êtes encore toujours et très présent, entre autres, par ce fameux concours du **Prix Debeur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise**. Événement annuel, rappelons-le, créé de concert avec nous, afin de promouvoir une cuisine profondément québécoise qui plonge ses racines dans notre histoire et dans l'évolution de notre société. Voilà un concours qui rassemble tous nos efforts au service de convictions communes. En ayant été juge moi-même, j'ai été à même de constater la fébrile passion qui anime tous les con-

currents et les concurrentes, à la recherche de ce qui fait notre identité québécoise.»

Comme chaque année, les **Éditions Debeur** ont récompensé ceux et celles qui ont fait plus pour la gastronomie au Québec, en leur remettant des certificats de reconnaissance.

Restaurant de l'année Debeur 2010

Europea (★★★★ Debeur)

Mérite et reconnaissance Debeur 2010

François Blais, chef cuisinier de l'année

Stéphanie Lavergne, apprentie cuisinière de l'année

Nancy Samson, chef pâtissière de l'année

Marc-André Ouimet, apprenti pâtissier de l'année

Élyse Lambert, pour son titre de *Meilleur sommelier des Amériques*

Bertrand Eichel, pour son titre de *Meilleur sommelier du Québec*

Personnalité de l'année Debeur 2010

Pierre Marcotte, président d'honneur de la *Fête du goût*

Le Prix Debeur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise, et ses trophées perpétuels

Patrice Noël, chef cuisinier, pour le volet professionnel
Simon Larouche, étudiant à l'École Calixa-Lavallée, pour le volet étudiant

Voir le diaporama de toutes les photos de la *Fête du goût* par **Charles-Henri Debeur** à:
www.visimage.book.fr/gal-3-1.htm

La vidéo tournée par l'équipe **Archambault**

www.coteblague.ca/articles/le-guide-debeur-est-a-present-en-librairie/

La vidéo tournée par l'équipe **Patwhite.tv**

www.youtube.com/watch?v=j4qKMF53IA

Plus d'information sur les guides Debeur ainsi que sur le peintre **Roland Palmaerts**, qui a réalisé le tableau pour la cou-



Son honneur Ginette Lamoureux, épouse de l'honorable Pierre Duchesne, et Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente de l'Assemblée nationale, ayant reçu de superbes bouquets, des créations signées Élisabeth Vargas

verture du **Guide Debeur 2010**
www.debeur.com/CommuniqueDebeur2010.pdf

Que la fête commence!

Ce sont, toujours ces mots magiques qui marquent le début de la grande dégustation. Ont été présentés les coups de cœur du guide **Le Petit Debeur des vins, bières, cidres et spiritueux**, ainsi que les toutes dernières créations culinaires de nombreux artisans, triés sur le volet, et recommandés par le fameux **Guide Debeur 2010, la revue gourmande des Québécois**. De l'avis de nombreuses personnalités, cette année, ils se sont surpassés!

Tous les participants!

En tout, 26 tables de dégustations étaient disposées sur le site de la **Fête du goût**, incluant 4 tables pour les vins.

OGE M – Saint-Justin, «L'unique eau minérale pétillante naturelle du Québec, mise en bouteille de verre à la source»
ATR Montérégie – Les chefs de la Montérégie avec quelques canapés faits à partir de produits de leur terroir et le fameux cocktail montréalais
Association des pâtisseries artisans du Québec: dégustation du gâteau du 25^e du **Guide Debeur**, créé par son président national **René Derrien**, et lancement de la Semaine de la pâtisserie
Distilleries Corby-Ricard: son fameux pastis de Marseille et son **Lillet blanc** de **Lillet Frères**

Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec

Ordre des Canardiens: canard à la presse et foie gras

Poissonnerie Odessa de Norref: Cretons de la mer sur petite biscotte; Tartare de saumon; Brie fumé avec du saumon
Andy Brasseur et le profil sensoriel des invités autour des quatre saveurs

Agnus Dei traiteur: Millefeuille croustillant de homard à la mousse de cresson; Macaron au bleu et asperge

Boulangerie Première Moisson: Terrine de veau et son bleu bénédictin; Terrine de pintade aux marrons; choix de pains fabriqués selon une approche artisanale respectueuse des grandes traditions boulangères; présentation du nouveau livre **Tartes** de **Josée Fiset** et **Dominique Boué**

Le Renoir (★★★★ Debeur) du **Sofitel Montréal le Carré doré**: Carpaccio de pieuvre, éponge de tomates et bacon croustillant; Carré d'agneau, purée de cèpes et épices magrébines; Ravioli de pétoncle, courgettes, tomates séchées et gingembre, sauce au safran
L'Amour du pain: Saussiflon et Verger; **Fromagerie Hamel**: BellaVitano, Cheddar rustique d'Avonlea et Épicurien

Agropur, division des fromages fins: Camembert le Rustique, Chèvre Sainte-Maure, Roquefort Société, Limburger, Brie Claudel et Jarlsberg

La Sucrierie de la Montagne: Tarte au sucre, chantilly et pépites d'or à l'érable, charme

des sous-bois

La Boulangerie pâtisserie Dagobert: Stollen aux fruits (spécialité alsacienne); Mousse à l'érable et bleuets du lac Saint-Jean et sa coupe au chocolat, ganache chocolat 85% avec griottes à l'eau-de-vie de kirsch

Europea (★★★★ Restaurant de l'année **Debeur 2010**): Lollipop fromagère de l'Europea, nougat en bonbon, Flocon de Mont-réal (par **Roland Del Monte**, chef pâtissier, Meilleur ouvrier de France)

La Chocolaterie La Cabosse d'or: Étoile blanche fourrée au praliné amandes et riz soufflé; Truffe feuillantine pralinée, chocolat noir, fourrée d'une pâte noisettes et brisure de crêpe; Écorce de citron enrobée de chocolat noir et sucre cristallisé; Grain de café cappuccino, grain de café espresso moulu et chocolat blanc;

Barry Callebaut: Madirofolo, Alto El Sol, Oropucce, trois chocolats Pure Plantations, et les perles craquantes **Crispearls**

Le Surfin: d'irrésistibles chocolats fins, confectionnés soigneusement chaque jour pour leur donner un maximum d'arôme et de fraîcheur

Espace livres avec les auteurs québécois **Marc Geet Éthier** (Zéro toxique chez Trécarré) et **Gérald Le Gal** (Aventure sauvage, de la cuillette à l'assiette chez Broquet)

Le Balcon d'art (Multi-Art, Saint-Lambert): **Roland Palmaerts**, artiste peintre, auteur du tableau *Symphonie gourmande*, qui illustre la couverture du **Guide Debeur 2010**, dont la maquette a été conçue par **Jean Bureau** de



Denis Paquin, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, François Blais, chef cuisinier de l'année et madame Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente de l'Assemblée nationale



Nancy Samson, chef pâtissière de l'année et René Derrien, président de l'Association des pâtisseries artisans du Québec



Denis Paquin, 1^{er} vice-président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Stéphanie Lavergne, apprentie cuisinière de l'année et madame Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, 1^{re} vice-présidente de l'Assemblée nationale



René Derrien, président de l'Association des pâtisseries artisans du Québec et Marc-André Ouimet, apprenti pâtissier de l'année



Don-Jean Léandri, sommelier, conférencier et professeur en sommellerie et Bertrand Eichel, Meilleur sommelier du Québec

Mac 3 design création

Thés Camelia Sinensis: dégustation de grands crus; nouveau livre, *Thé : histoire, terroir, saveurs*

Aux tables des vins, cidres et spiritueux, on a pu déguster les produits représentés par les maisons québécoises suivantes: **A.B.V.S. Achtarout, A.O.C. Châteaux et Domaines, Authentique vins et spiritueux, Charton Hobbs, Cidrerie du Minot, Distilleries Corby-Ricard, Divin Paradis, Élixirs vins et spiritueux, LBV International, LCC vins et spiritueux, Le Marchand de vin, Mondia alliance, Montalvin, Mosaïq, Sélect Vins, Sylvestre frères, Univins, Vignoble l'Orpailleur, Vincor International** et l'eau minérale **Saint-Justin**.

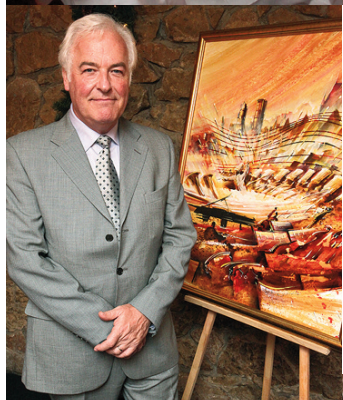
Le service de sommellerie a été assuré par les élèves en sommellerie de l'**École hôtelière de Laval**, sous la direction de leur professeur **Don-Jean Léandri**.

Le service de table a été assuré par les élèves en service de table du **Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau** de Longueuil, sous la direction de leur professeure **Diane Marchand**.

Toutes les photos ont été réalisées par **Charles-Henri Debeur** (514-303-8265, charleshenridebeur@gmail.com, www.charleshenridebeur.com).
Diaporama de la *Fête du goût*:
www.visimage.book.fr/gal-3-1.htm

www.debeur.com





Les Éditions Debeur 2010



Le plus québécois des guides gastronomiques

Guide Debeur 2010 La revue gourmande des Québécois

Véritable mine d'or pour partir à la découverte de nouveaux restaurants et de nouvelles boutiques gourmandes, mais surtout pour faire des choix éclairés et sûrs.

QUOI DE NEUF EN 2010?

• Pour une sixième année, les *Éditions Debeur* ont décidé de mettre en valeur un artiste canadien en lui confiant l'illustration de la couverture de la vingt-cinquième édition du *Guide Debeur*. L'artiste peintre

Roland Palmaerts a réalisé un petit chef-d'œuvre qui a pour titre *Symphonie gourmande*.

• Un nouveau plateau de fromages choisis cette année par **Ian Picard**, maître fromager, et **Thierry Debeur**

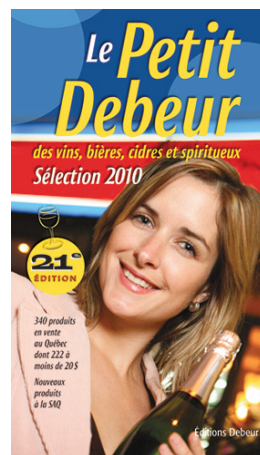
• Deux grands reportages touristique-gastronomiques: **Margarita** au Vénézuëla; **Aix-en-Provence**, à 20 minutes au nord de Marseille et à 7h30 de Montréal; les îles des **Embiers** et de **Bendor**, propriété Ricard

• Le **Restaurant de l'année Debeur 2010: Europea** à Montréal

• Les chefs ainsi que les apprentis cuisiniers et pâtisseries de l'année

• Le calendrier détaillé des événements gastronomiques de la province

Le *Guide Debeur*, c'est toute une équipe de journalistes, ayant à sa tête **Thierry Debeur**, qui vous conseille dans vos choix, par des articles divers, de petites nouvelles gourmandes, des critiques humoristiques, des reportages gastronomiques et touristiques des entrevues passionnantes!



Facile, pratique et convivial!

Le Petit Debeur 2010 des vins, bières, cidres et spiritueux

Un choix irrésistible pour l'année!

Une sélection annuelle de 340 produits (222 à moins de 20\$, dont 60 à moins de 12\$) en vente au Québec, choisis et commentés par quatre dégustateurs passionnés. En plus des onglets, chaque produit est illustré par son étiquette, pour un repérage facile!

QUOI D'INTÉRESSANT EN 2010?

• Les articles de la «Revue vinicole» sur des dégustations ou des entrevues réalisées durant l'année

• Un article sur les vins des Coteaux d'Aix

• Une section «Nouveaux produits» où sont critiqués, sans complaisance, les nouveaux produits en vente à la SAQ

Les produits sont classés par catégorie (blanc, rosé, rouge, etc.) et par prix (du moins cher au plus cher). Ce système original, créé par les Éditions Debeur en 1990, est largement imité aujourd'hui par d'autres guides connus. Pour chaque produit, un accord avec des mets est suggéré. De plus, un guide pratique met l'accent sur le service du vin, les accords avec les mets, la cave, le vocabulaire pour décrire les vins, la fiche de dégustation, etc. En prime, trois index (alphabétique, par pays et par code SAQ) permettent de trouver plus facilement un produit. ★