

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

Les Lettres GASTRONOMIQUES



**Journal
d'informations, de
critiques
et d'opinions**

Vol. 21 N°7 - 15 avril 2012

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - **Rédactrice en chef:** Huguette BÉRAUD - **Collaborateurs:** Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE; Méliсса CONTANT - **Photographe:** Charles-Henri DEBEUR - **Communications:** Michel DENIS - **Directeur de la production:** Jean-Paul FRANCESCHI - **Composition:** DEBEUR-INFOGRAPHIE - **Imprimé au Canada** - **Distribution-vente:** sur abonnement, 32,64\$ 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 - ©1985-2012, 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.

Le petit journal électronique Les Lettres Gastronomiques cesse sa publication

Après plus de 20 années de publication régulière, *Les Lettres Gastronomiques*, le petit journal électronique des Éditions Debeur, cesse de paraître.

Pourquoi? me demanderez-vous, inquiet et certainement déçu. C'est la faute du web! Le nouveau site internet www.debeur.com a eu un tel succès, depuis sa mise en ligne le 5 décembre 2011, que nous avons dû choisir entre les deux médias. En effet, les deux publient à peu près les mêmes nouvelles et il a fallu décider, non sans un chagrin certain, de mettre fin aux *Lettres Gastronomiques*. Celles-ci n'étaient vendues que par abonnement et ne contenaient aucune publicité, chose assez rare dans l'édition aujourd'hui. Une décision difficile à prendre, car ce petit journal a rendu service à de nombreux lecteurs tout au long de sa carrière. Cela fut très dur, mais il fallait se rendre à l'évidence: l'internet est immense avec des possibilités incroyables et notre site montrait déjà, après quelques semaines, des signes évidents de succès. Pensez donc, plus de 1000 pages vues par jour, cela fait rêver, non? De plus, la rapidité de diffusion et la facilité de mise en ligne ont été aussi des éléments déterminants dans notre décision.

Nous proposons donc à nos abonnés soit d'être remboursé au prorata des numéros restants

à leur abonnement, soit de transférer leur abonnement à l'infolettre du site debeur.com qui sera distribuée bientôt.

Le présent numéro est le dernier à paraître!

Merci de nous avoir fait confiance et de nous avoir suivis pendant toutes ces années. Un merci particulier à notre plus ancien abonné, **Michel Jacques**, suivi de trois abonnés du troisième numéro : **Michel Langevin** du Groupe Vincor, **Julie Fortin** d'Importation Épicurienne et **Guy Blain** de L'Orée du bois. Un mois plus tard, quatre autres abonnés nous ont rejoints: **Yves Morin**, d'Authentic Vins et spiritueux, **Josée Fiset** des boulangeries Première Moisson, **M. et Mme Delbuguet** de Chez la Mère Michel et **François Sylvestre** de Sylvestre et Frères. Il y en eut d'autres à cette époque, mais ceux que je viens de nommer sont tous encore abonnés aujourd'hui.

Merci à tous. On se retrouve sur le net à www.debeur.com!

**Huguette Béraud
et Thierry Debeur** ☘

Guide
DEBEUR
REVUE GOURMANDE DES QUÉBÉCOIS
SERVICE AUX LECTEURS
Tél.: 450-465-1700
E-mail: LLG@debeur.com

Fromagerie Ruban Bleu

Par Thierry Debeur et Huguette Béraud



Caroline Tardif et Jean-François Hébert (Photo Debeur)

Nous avons été visiter la **Fromagerie Ruban Bleu**. On dirait un magasin général, la lumière est douce, l'atmosphère conviviale. Les fromages ne sont pas seuls, d'autres produits du terroir choisis parmi les meilleurs les entourent; savon de chèvre, huile de tourne-sol Champy, huiles aromatisées, vinaigres, gelées d'oignons et de poivrons, sirop d'érable, confitures, gelées, miel baratté, mais aussi des écharpes, des mitaines, des chaussettes en laine mohair.

Caroline Tardif et Jean-François Hébert, des passionnés très sympathiques, ont acheté en 2005 l'une des plus vieilles fromageries fermières, la Fromagerie Ruban Bleu. Elle voulait monter une entreprise et lui une ferme, c'est ici qu'ils ont trouvé leur bonheur, leur plus grand plaisir est de le partager. Ils s'occupent du bien-être de 70 chèvres, 2 boucs, 3

ânes et 1 cheval. Nous avons vu des chevreaux naissants et bu du lait cru. Un réel bonheur, pas d'odeur forte, un goût de douce fraîcheur rappelant les amandes fraîches. Pour la vente, il doit être pasteurisé, mais il reste aussi bon. Quelle différence avec le lait industriel des grandes surfaces! Les mois d'août et de septembre constituent la meilleure période pour les fromages, mais la gamme est tout de même assez large.

Nous avons goûté des 100% chèvre comme la **Vailloche**, une pâte pressée demi-cuite genre cheddar ou Cantal, qui s'effrite en vieillissant, affinage minimum 60 jours, un pur délice! La version aromatisée, au goût méditerranéen, est amusante au palais. La **Pyramide** est une réussite, il s'agit d'un caillé lactique, à pâte molle et à croûte fleurie assez crémeuse. Le **Charbonnier**, un caillé lac-

(suite page 2)

Ruban Bleu

(suite de la page 1)



tique, doit son nom à la cendre de charbon végétal moulu recouvrant une pâte molle à croûte fleurie. **L'écu**, grand comme la pièce de cette monnaie ancienne, est vendu en deux temps d'affinage. Le **Tuyau de poêle** en a la forme et la couleur. **Monsieur Émile**, en forme de cône tronqué, est un genre crottin du Poitou. Un point commun à toutes leurs créations est que les fromages sont doux et bien équilibrés. Souvent, les fromages de chèvre sont acides, voire piquants sur la langue. Ici non, ils sont savoureux, moelleux et harmonieux en bouche. Ce n'est pas pour rien qu'ils ont gagné des prix.

Pour de jeunes fromagers, leurs fromages sont réussis et leur entreprise prometteuse. Caroline envisage des méchouis pour cet été, la terrasse accueille déjà les cyclistes à la belle saison, la viande de chèvre bien apprêtée séduit les amateurs, les projets sont sur la table.

Une adresse à conserver dans ses carnets, à partager avec ses meilleurs amis. Et puis nous n'avons pas tout goûté... mais presque!

Fromagerie Ruban Bleu
14, rang Saint-Charles, Mercier
450-691-2929,
www.rubanbleu.net ☆

www.debeur.com

Le Marchand du Bourg

Un boucher pas tout à fait comme les autres

Par Thierry Debeur et Huguette Béraud



Marc Bourg (Photo Debeur)

Notre confrère **Philippe Mollé** du quotidien *Le Devoir* l'a qualifié d'«antiquaire de la boucherie». Diplômé de l'Institut national des viandes, **Marc Bourg** était un boucher travaillant pour l'industrie de la grande distribution comme les épiciers **Métro**. Un jour, un ras-le-bol lui a fait faire un virage de vie à 180 degrés. Il a quitté ce milieu pour développer un concept qui pourrait paraître rétrograde, mais qui est en fait un retour au vrai, à la qualité, au bon, au respect du produit et de l'environnement. Il ouvre alors sa boutique sur la rue Beaubien, à Montréal, et se spécialise dans la vente de viande de bœuf Black Angus vieillie, et pas n'importe quel morceau, «seulement la côte de bœuf, le T-Bone, le contre-filet, le filet mignon et la bavette», dit-il. Mais pour cela, il lui faudra trouver une viande qui ne contient ni antibiotiques, ni hormones ou stimulants de croissance, ou encore toutes sortes d'additifs à l'alimentation. Un produit très difficile à trouver. Il arrive cependant à en déguster chez **Lauzon**, un distributeur de viande qui lui permet de sélectionner les meilleures pièces, notamment du bœuf de l'Ouest canadien.

Récemment, **Spring Kreek**, un ranch de l'Ouest, partenaire du groupe **Green Power** (énergie verte et biotechnologie), lui a proposé de vendre en exclusivité sa sélection de bovins Angus, élevés en liberté de façon naturelle (sans produits chimiques), nourris des grains et du fourrage cultivé sur sa propriété. Le rêve, quoi!



Cette viande de choix sera bien entendu d'abord vieillie un minimum de 40 jours dans la chambre à atmosphère et à température contrôlée du **Marchand du Bourg**. Ce vieillissement débarrasse la viande d'une partie de son eau et permet aux enzymes naturels de briser les parties nerveuses. Il en résulte une viande beaucoup plus tendre et surtout très sa-

LÉGENDE

VINS:

APPRÉCIATION:

★ Correct - ★★ Bon -
★★★ Très bon - ★★★★ Excellent
- ★★★★★ Exceptionnel.
(★) Correspond à une demi étoile.

RESTAURANTS:

10/20 pas d'étoile : digne de mention
12/20 ★ : bon
14/20 ★★ : très bon
16/20 ★★★ : excellent
18/20 ★★★★★ : haut de gamme
[ER] : en Evaluation ou en Réévaluation

voureuse. Les viandes habituellement achetées en épicerie n'ont pas subi ce vieillissement, car les produits chimiques et autres qu'elles contiennent se transforment rapidement en toxines. Ce qui a déjà fait dire à un ministre fédéral que le risque n'est pas dans la chaîne de distribution (du producteur jusqu'au détaillant), mais bien dans l'acte d'achat du consommateur qui ne peut garantir une méthode ou un délai de conservation adéquats. Ceci bien sûr à cause de la médiocre qualité des produits industriels que nous mangeons.

Imaginez que Marc Bourg vend aussi de la viande vieillie 120 jours et a même le projet, qu'il teste pour lui-même, de vieillir la viande 360 jours! Impensable avec les produits de la grande distribution.

Allez-y faire un tour, le personnage en vaut la peine, et sa viande plus particulièrement. Même la déco de la boutique est un retour aux sources. C'est plein d'antiquités. Un vrai musée! Ce qui justifie peut-être la réflexion de Philippe Mollé. Revenir en arrière? Non, reprendre les choses là où elles ont bifurqué vers le moins bien, pour assurer une continuité de l'excellence.

Le Marchand du Bourg

1661, rue Beaubien Est
(près de Papineau)
Montréal | 514-439-3373
www.marchanddubourg.com ☆

Brèves

Doyon cuisine fête ses 30 ans

Deux magasins Doyon, l'un à Brossard, l'autre à Québec, qui n'arrêtent pas de nous étonner avec leurs prix spéciaux. Ils vendent des celliers, des carafes à vin, des aérateurs, des verres et des coupes, des seaux et supports à champagne, de la vaisselle, des couteaux pour tous les usages... Enfin, du matériel de professionnels à notre portée. Leur dernière trouvaille, un barbecue au charbon de bois dans lequel on peut faire cuire une pizza.

www.doyoncuisine.com

La Grande Tablee de Lanaudière

Elle se tiendra les 2, 3, 4, 11, 12, 17 et 18 mai à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière, à Joliette. Un repas de dix services proposé par un ancien chef de Montréal, **Michel Deret**, aujourd'hui enseignant à l'Académie. Aidé de ses collègues et d'enseignants, il supervisera le travail des étudiants qui réaliseront des recettes inspirées de sa région d'origine, la généreuse Charente-Maritime, et cuisinées avec les produits de Lanaudière. Prix des billets: 70\$/pers. www.cdbl.ca ou 450-753-7486, poste 242

Tournée des fromages fins du Québec

Fin avril, l'équipe des festivaliers de Victoriaville sera en visite dans les principaux marchés publics de Montréal (Jean-Talon le 21, Maisonneuve le 22, Atwater le 28 et Laachine le 29 avril) pour faire goûter ses produits. Son but est de gagner le **14^e Prix du public Caseus**, un concours des fromages fins du Québec. En mai, la tournée se poursuivra avec les festivaliers de Saint-Hyacinthe, Drummondville, Bécancour, Laval, Sherbrooke, pour finir le 27 à La Prairie. En tout, 14 fabricants fromagers vous invitent à déguster un choix de 20 fromages et à voter pour votre préféré.

www.prixdupubliccaseus.qc.ca

Dégustation

Des bouchées apéritives découvertes et appréciées au **Gala des Grands Prix du Tourisme de la Montérégie Desjardins**:

Brochette de gravlax de saumon mariné au vin et granules de sucre d'érable, Magret de canard fumé «coq du village» et compotée de cerises de terre au Banyuls, chef **Franck Balducci**, école **Vatel Québec**; Crème brûlée à l'érable, chef **Neil Gallant**, **Auberge des Gallant (★★★★ Debeur)**; Verrine de gelée d'érable, pomme au curry sous espuma de foie gras de canard, chef **Stéphane Camirand**, **Holiday Inn Montréal-Longueuil**; et **Le Closeau 2011**, un magnifique vin rouge, très séducteur par sa rondeur, du **Vignoble Morou**. De quoi vous donner des idées pour vos réceptions.



Catherine Gladu Robitaille, lauréate du Grand Prix de l'Excellence de la relève en tourisme, et Nicole Ménard, ministre du Tourisme (Photo David Vachon)

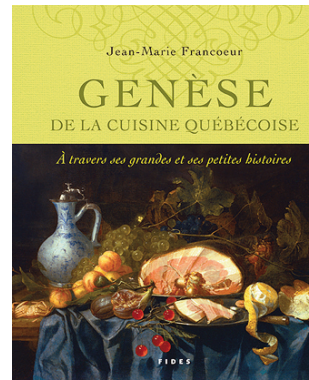
Nos étudiants à l'honneur

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est fier de ses étudiants. Le 15 mars, au Musée de la civilisation de Québec, cinq d'entre eux ont remporté un prix au 8^e Gala des Grands Prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie. Nous aurons bientôt le plaisir de les côtoyer dans le cadre de leur profession en gestion touristique, en restauration et en pâtisserie. www.ithq.qc.ca

Amicale des Sommeliers

La plus ancienne organisation bachique du Québec célèbre son 50^e anniversaire avec un repas gastronomique commenté, qui aura lieu à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le 5^e jour du 5^e mois à 5h55 de l'après-midi. Une cérémonie d'intronisation se déroulera au cours de la soirée. **Plus d'information** ☺

Livre



Genèse de la cuisine québécoise

À travers ses grandes et ses petites histoires

Par Jean-Marie Francœur, chez Fides, 49,95\$

Il y a une trentaine d'années, lorsque je parlais de cuisine québécoise, des chefs me demandaient sur le ton de l'ironie: est-ce le ragoût de boulettes ou est-ce la tourtière du Lac Saint-Jean?

Cet ouvrage nous fait découvrir la richesse du patrimoine culinaire québécois. Il nous fait prendre conscience qu'il s'agit d'un héritage. Nous sommes les dépositaires d'une cuisine qui n'est pas née spontanément avec la première colonie, mais qui est la continuité d'une tradition européenne en Amérique du Nord.

Donc, oui, le ragoût de boulettes, la tourtière, le pâté chinois et bien d'autres recettes savoureuses font partie de ce patrimoine qui appartient aux Québécois et dans lequel ils peuvent se reconnaître. Mais il faut le moderniser et ce livre peut certainement favoriser le développement d'une nouvelle cuisine québécoise. Encore faut-il respecter le goût dans cette démarche, parce que c'est le goût qui est culturel, donc la recette, et pas seulement le produit comme on voudrait nous le faire croire aujourd'hui.

Cet ouvrage retrace la genèse de cette cuisine qui tient ses origines tout à la fois des Arabes, des Italiens et principalement des Français. Elle a donc des racines solides qu'on ne devrait pas oublier. ☺

Nouveau

Yogourts grecs Stotidakis

La maison Stotidakis met sur le marché son yogourt 0%. Bien que récalcitrants aux 0%, nous avons goûté **Bleuet et grenade**, **Framboise et canneberge** et **Miel**. La texture est lisse, douce au départ, mais avec une astringence en finale. L'emballage à deux compartiments attire l'attention: d'un côté le yogourt nature, de l'autre la confiture de fruits ou le miel. On fait son mélange soi-même. Le goût est très sucré, on enlève le gras, mais on ajoute du sucre avec les fruits.

Pour: les ingrédients sont assez naturels, surtout dans le cas du miel, et il n'y a ni conservateur, ni colorant, ni gomme, etc.

Contre: très sucré, pas de couvercle pour refermer les contenants, il faut tout manger. ☺

Dégusté



VIN MOUSSEUX
États-Unis, Californie
**Chandon Brut Classic,
Domaine Chandon**

+11456038 - 24,55\$ ★★(★)

Ce vin mousseux américain est élaboré par la célèbre maison de champagne Moët et Chandon. Même si ce n'est pas un champagne, il va sans dire qu'il a vraiment sa place parmi les grands vins mousseux.

Nous aimons ses bulles fines et persistantes qui sont déjà un gage de qualité. Des arômes de fleurs et de noisette, avec une touche de grillé. Frais, fruité, long et gras en bouche, il finit délicatement sur une note d'agrumes. Nous avons eu beaucoup de plaisir à le servir frais (8°C) tout au long d'un repas de poissons et fruits de mer. ☺



Sainte-Lucie

*Patrimoine anglais, français d'origine,
une nouvelle destination pour le Québec*

(suite et fin)

Par Huguette Béraud et Thierry Debeur
Photos Debeur

Les fameuses montagnes Piton dans le fond



Chef Michael Harrison

Chef Michael Harrison

Michael Harrison, le chef des cuisines de l'hôtel **Morgan Bay Resort**, a travaillé à Londres dans un restaurant appartenant au célèbre chef **Michel Roux**, le **Gavroche**, deux fois étoilé dans le **Guide Michelin**. Originaire de la Barbade, un pays dans lequel il pense retourner un jour, il dirige de main de maître les fourneaux du Morgan Bay, et surtout il est très attentif à tout commentaire pouvant apporter une amélioration de la cuisine.

Excursion

Bateau pirate

La très longue et agréable excursion sur la réplique du bateau du capitaine **Jack Sparrow** (Johnny Depp), comprenait la visite de la Soufrière qui fut un peu décevante quant à la qualité des explications et la courtoisie des guides. Puis celle d'un très beau jardin botanique, véritable paradis terrestre contenant une multitude d'espèces souvent gigantesques. Hélas, le tour passe par des bains d'eau chaude et nous n'avions pas compris (parce que tout est en anglais) qu'il n'était pas possible d'y aller sans payer un supplément. Une jeune femme réellement très agressive s'est mise à engueu-

ler mon épouse parce qu'elle y avait fait tremper ses orteils... J'avais beau lui expliquer qu'elle ne comprenait pas l'anglais, que c'était une erreur, lui dire que je préférerais la voir sourire et lui demander de se calmer... rien n'y fit.

Au retour, sur le pont du bateau, nous avons mangé des mets locaux réconfortants et fait une baignade en mer. Les matelots et les enfants, tous déguisés en pirates, ont entamé une course au trésor suivi d'une bataille de pistolet à eau. Une excellente journée en compagnie d'un personnel très convivial, à recommander !



Rustic «Lushan country life»

Rustic «Lushan country life»

Un lieu préservé où la nature fait penser à un jardin botanique. Une guide nous conduit dans la forêt pour nous expliquer les vertus thérapeutiques des écorces et des feuillages et nous fait goûter des fruits exotiques. Encore aujourd'hui, la population se soigne ainsi, car les soins médicaux sont très chers. On visite une habitation rustique et une hutte servant de cuisine. Les récipients sont en terre cuite, en coquille de calabasse ou de noix de coco. La cuisson des aliments se fait dans de l'huile de coco.

Rodney Bay

De nombreux petits autobus sillonnent la côte et s'arrêtent devant l'hôtel. Il faut compter

payer 3US\$ par couple pour s'y rendre. Idem si l'on veut aller à Castries, la capitale.

La plage ici est magnifique. Le sable est blanc, la mer est claire et vert émeraude. L'endroit est truffé de restaurants de toutes sortes et il y a même un grand centre commercial où faire des achats et une banque.



Marché public de Castries

Castries

C'est la capitale. Nous y avons visité le marché public d'alimentation, notamment la section des poissons et celle des fruits et légumes. C'est très coloré et pittoresque, et on y fait de très belles photos. Il y avait là un vendeur qui faisait jouer du reggae et qui gravait des CD à la demande. On n'a pas résisté au plaisir de danser sur le rythme entraînant de la musique. Alors, une vendeuse de légumes est venue danser avec nous sous les acclamations et les éclats de rire de tous les marchands et clients du marché. Ce fut le délire qui dura près de dix minutes. Quel beau souvenir !

Apportez vos appareils photo, mais attention, les gens n'aiment pas toujours se faire photographier. Il faut être discret ou carrément leur demander

l'autorisation. Il vous en coûtera probablement quelques dollars pour faire de bonnes photos.

Excursions du capitaine Joy

On le trouve sur la place de l'hôtel, qui à l'instar de toutes les plages de l'île, est publique, mais près des hôtels on ne s'y fait pas «achaler». Avec son bateau «Parasail», il vous emmène en excursion visiter les curiosités les plus importantes de son île.

Restaurant Laurel's

Pas très loin de l'hôtel, vous pouvez déguster la cuisine locale dans ce pittoresque restaurant, haut en couleur et bien connu de la région. Nous y avons dégusté de nombreux plats régionaux délicieux comme des beignets de poisson, des acras, un ragoût de bœuf en sauce, des légumes typiques comme les cristophines, etc. Le tout arrosé de verres de «Piton», une bière locale légère et fraîche. Un autre beau souvenir.

Un voyage **Vacances Transat** acheté sur la précieuse recommandation d'**Isabelle Bélanger**, propriétaire de **Voyages Océane** (450-444-3100). ★



La soufrière