



## FÊTE DU GOÛT à table avec Debeur

Lancement du  
Debeur 2015

**La Scena**  
Lundi 24 novembre 2014

### Présentations

Discours

Remise des diplômes de reconnaissance

*Place à la fête et à la dégustation!*

Présentatrice de l'événement: **sœur Angèle Rizzardo**,  
chef et chroniqueuse télévision

Photographe: **Charles-Henri Debeur**  
[www.charleshenridebeur.com](http://www.charleshenridebeur.com)

Coordonnatrice de l'événement: **Sarah Chouinard**

Le service de table est assuré par les élèves du  
**Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau**,  
sous la supervision de leur professeur **Stéphane Dumont**

Le service du vin est fait par les élèves en sommellerie de  
l'**École hôtelière de Laval**, sous la supervision de  
**Don-Jean Léandri**, sommelier, professeur et conférencier

Visitez le site interactif [www.debeur.com](http://www.debeur.com)



**30<sup>e</sup> édition, 30 ans d'information gastronomique**

# Menu

## de la Fête du goût Debeur

### Table 1 – SAINT-JUSTIN

Eau Saint-Justin : l'unique véritable eau minérale du Québec, de propriété québécoise, mise en bouteille de verre à sa source même! Une eau minérale digestive, naturellement pétillante depuis 1895!

### Table 2 – ORDRE DES CANARDIERS DU QUÉBEC

Démonstration du canard à la presse par le chef **Olivier Tali**, copropriétaire du **Cheval de Jade** à Mont-Tremblant.

### Table 3 – RICARD - DISTILLERIES CORBY

Deux cocktails avec le rhum cubain Havana Club **Mojito** et **Cuba Libre**.

### Table 4 – LE GARDE-MANGER DE FRANÇOIS

Mousse au foie de volaille de la Ferme d'Amour.  
Sélection de pains nobles de la boulangerie.

### Table 5 – SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS La SCCPQ avec les lauréats nationaux

Chef cuisinier national de l'année **Frédéric Laplante**, chef propriétaire de **La Tanière** de Québec et l'apprenti cuisinier national de l'année **Marie-Ève Langlois**, employée chez **Patrice Pâtissier**.

Chef pâtissier national de l'année **Sébastien Bonnefis**, chef enseignant au **Collège Mérici** et l'apprenti pâtissier national de l'année **Élisabeth Bertrand**, employée à la **Gascogne**.

### Table 6 – PRIX DEBEUR 2014 Catégorie Professionnelle

**Thomas Deschamps** avec son Pâté au saumon façon grand-mère ou presque...

### Table 7 – PRIX DEBEUR 2014 Catégorie étudiante

**Isabelle Fournier** avec sa Tarte aux bleuets déconstruite.

### Table 8 – BOULANGERIES PREMIÈRE MOISSON

Première Moisson présentera ses nouvelles rillettes d'oie aux figues sur le nouveau pain Céréal.

### Table 9 – CFP JACQUES-ROUSSEAU

Les élèves en pâtisserie du groupe **603** ont préparé trois bouchées de types mignardises: **Opéra** avec ses notes de chocolat et de café, **Royal** au chocolat et praliné et **Succès** à la noisette.

### Tables 10 – HECTOR LARIVÉE

Maison Larivée, partenaire des métiers de la bouche depuis plus de 75 ans, propose de faire découvrir quelques-uns de nos producteurs artisans québécois.

### Table 11 – PAINS & SAVEURS

**Ficelle au fromage** bleu de Charlevoix et noix de Grenoble.  
La **Tarte au sucre**  
et le nouveau **macaron aux pacanes**.

### Table 12 – CACAO BARRY

**Cacao Barry** présente une mousse au chocolat noir 65 % **Inaya** ainsi qu'une mousse au chocolat au lait 41% **Alunga** servies dans des coupelles en chocolat **Mona Lisa**.

### Table 13 – JURA - IMPORTATIONS EDIKA

EDIKA, par le biais de ses marques **Jura** et **Lelit**, offre une vaste gamme de machines à espresso de qualité supérieure, allant de moyen à haut de gamme, tant pour le résidentiel que pour le commercial.

### Table 14 – CASSEROLE KRÉOLE - HAÏTI

Les chefs **Hans Chavanes** et **Kenny Pelissier** présentent:  
Verrine de velouté de courge (soupe de giromon).  
Quinoa au djon djon avec réduction de pois chiches au curry.  
Mini-feuilleté de bœuf haïtien.  
Mousse à la goyave.

### Table 15 – RHUM BARBANCOURT

Dégustation de cocktails à base de rhum de la maison Barbancourt, Port-au-Prince, Haïti.

### Table 16 – CUISINIERS SANS FRONTIÈRES

La mission de cet organisme humanitaire, fondé par le chef **Jean-Louis Thémis**, est de soulager la pauvreté et redonner de la dignité aux personnes démunies en leur apprenant un métier, celui de cuisinier.

### Table 17 – CHOCOLATERIE MATHILDE FAYS

12 chocolats fins artisanaux, ganaches à la bière blonde et citronnelle, au piment oiseau et vanille, au yogourt de brebis, pâte de coings et cardamome, mais aussi un praliné de noisette au safran ou encore un caramel à la fève de Tonka.

### Table 18 – CLUSTER SYSTÈMES

Cluster Systems, un logiciel qui s'adapte sans cesse aux besoins multiples des restaurants.

### Table 19 – SUCRERIE DE LA MONTAGNE

Mini tourtières et crêpes.

### Table 20 – ALIMENTS ULTIMA

**iögo Moment**: Fait d'ingrédients naturels comme du lait entier, de la vraie crème et des fruits succulents, iögo Moment, à 8 % de matières grasses, offre une texture enveloppante des plus riches.

### Table 21 – FOIE GRAS PALMEX ROUGIÉ

Avec ses fermes familiales situées au cœur de la Montérégie, Rougié propose une gamme de foie gras d'ici de qualité inégalée.

### Table 22 – LE SAINT-AMOUR

La chef **Stéphanie Lavergne** présente:  
Duo de flanc veau et porc cuit 52 heures sur purée de céleri-rave au chocolat blanc, tombée de choux aux lardons et jus de viande émulsionné au foie gras.  
Chocolat noir à la ganache au fruit de la passion.

### Table 23 – CASINO DE MONTRÉAL

**Jean-Pierre Curtat**, chef exécutif du Casino de Montréal, et le chef **Yvan Larivière** présentent le Canard fumé maison et mousse de foie gras, quelques champignons, sur feuilleté gaufre.

### Table 24 – ESKA

L'eau ESKA est filtrée de façon naturelle par les roches glaciaires d'une source protégée située dans une région magnifique et lointaine du nord du Québec. Fièrement québécoise. Délicieusement pure. Présentée en différents formats: **Eska naturelle**, **Eska gazéifiée**, **Eska gazéifiée citron**, **Eska gazéifiée canneberge**.



**BAR DES VINS BLANCS,  
DES VINS MOUSSEUX et DES CIDRES,  
ET COMPTOIR DES VINS ROUGES**  
Coups de cœur du *Debuter 2015*,  
le guide gourmand des Québécois

**VINS BLANCS**

*Argentine, Salta, Valle de Cafayate,*  
Torrantes, Bodegas Etchart Cafayate +00283754 - 14,75\$

*France, Alsace, aoc Alsace*  
W3 2013, Wolfberger +12284792 - 17,65\$

*France, Bourgogne, Mâconnais, aoc Mâcon villages*  
Mâcon Uchizy, Talmard Mallory et Benjamin +11618324 - 18,90\$

*Nouvelle-Zélande, Marlborough,*  
Sauvignon blanc, Kim Crawford +10327701 - 20,95\$

*France, Bourgogne, Beaujolais, aoc Beaujolais blanc*  
Terres dorées 2013, Jean-Paul Brun +00713495 - 26,15\$

*France, Corse, aoc Corse Calvi*  
Clos Culombu 2013 +11902114 - 26,80\$

*France, Provence, aoc Cassis*  
Clos Ste-Magdeleine 2012 +12206129 - 28,50\$

**VIN BLANC DOUX**

*Italie, Piémont, docg Moscato d'Asti*  
Nivole 2013, Michele Chiarlo +11791848 - 19,55\$

**VIN DE GLACE**

*Canada, Québec, Montérégie, Havelock, Vin de Glace*  
Vidal 2010, Vignoble du Marathonien +11745788 - 32,75\$/200ml

**VIN MOUSSEUX**

*Italie, Vénétie, doc Venezia*  
Prosecco, Ruffino +12270489 - 17,95\$

*France, Languedoc-Roussillon, aoc Blanquette de Limoux*  
Domaine de Fourn Brut +00220400 - 20,05\$

*France, Bourgogne, Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs Brut*  
Vitteaut-Alberti Brut +12100308 - 23,70\$

*Italie, Trentin, Haut-Adige, doc Trento*  
Ferrari Brut, Ferrari Filli Lunelli +10496898 - 26,95\$

*Italie, vtd Metodo classico*  
Costaripa Brut +11923151 - 30,50\$

*États-Unis, Californie, Napa,*  
Cuvée Brut Rosé, Mumm Napa +11442672 - 35,75\$

*France, Champagne, aoc Champagne*  
Champagne Deutz, Cuvée Brut Classic +10654770 - 57\$

*France, Champagne, aoc Champagne*  
Champagne Charles Heidsieck, Brut Réserve +11450533 - 58,50\$

*France, Champagne, aoc Champagne*  
Champagne Lanson, Extra-âge, Brut +12124801 - 99,75\$

**VIN ROUGE**

*France, Languedoc-Roussillon, Aude, ac Vin de Pays d'Oc*  
Les Jardins de Meyrac, Château Capendu +12167246 - 11,20\$

*Espagne, Catalogne, do Catalunya*  
Sangre de Toro, Miguel Torres +00006585 - 13,65\$

*Italie, Toscane, docg Chianti*  
Chianti 2013, Luigi Cecchi & Figli +00642561 - 14,70\$

*Argentine, Mendoza,*

Malbec Reserva, Nieto y Senetiner +10669883 - 14,95\$

*Chili, Aconcagua, do Valle de Casablanca*  
Pinot noir Reserva especial, Vina Cono Sur +00874891 - 16,30\$

*France, Bourgogne, aoc Beaujolais-Villages*  
Prince Philippe, Bouchard Aîné et Fils +12073944 - 16,70\$

*États-Unis, Californie, Napa, St-Helena,*  
Raymond R Collection Field blend, Raymond Vineyard and  
Cellar +12073910 - 17,65\$

*États-Unis, Californie, Sonoma, North Coast,*  
Cabernet-Sauvignon, Clos du Bois Winery +00397497 - 17,95\$

*Grèce, Thessalia, Larissa, aoc Rapsani*  
Rapsani Reserve 2010, Evangelos Tsantali +00741579 - 19,35\$

*France, Bordeaux, aoc Saint-Émilion*  
Mouton Cadet Réserve 2012, Baron Philippe de Rothschild  
+11314822 - 19,95\$

*France, Vallée du Rhône, vdp Collines-Rhodaniennes*  
Syrah «La Champine», Jean-Michel Gerin +11871240 - 23,50\$

*France, Vallée du Rhône, aoc Lirac*  
Château Mont-Redon 2012, Abeille - Fabre +11293970 - 24,30\$

*Espagne, Catalogne, doc Priorat*  
Laudis 2012, Miguel Torres +12117513 - 25,25\$

*Italie, Toscane, docg Chianti classico riserva*  
Badia a Passignano 2008, Marchesi Antinori +00403980 - 42,75\$

*Espagne, Castille Léon, do Ribera del Duero Reserva*  
Tinto Pesquera 2009, Bodegas Alejandro Fernandez Tinto  
Pesquera +10273088 - 43,50\$

**VIN FORTIFIÉ**

*Portugal, Haut Douro, doc Tawny (colheita)*  
Cabral Colheita 2000, Vallegre Vinhos do Porto +11790870 -  
15,55\$/375ml

**CIDRE MOUSSEUX**

*Canada, Québec, Hemmingford, Cidre pétillant*  
Du Minot Brut 2012, 7%, Cidrerie du Minot +00733386 - 16,55\$

**CIDRE DE GLACE**

*Canada, Québec, Hemmingford, Cidre de glace*  
Du Minot des Glaces 2007, 9%, Verger du Minot +00733782 -  
24,90\$/375ml

*Canada, Québec, Montérégie, Hemmingford, Cidre de Glace*  
Neige Première, 10%, La Face cachée de la Pomme +00744367 -  
24,95\$/375ml

*Canada, Québec, Frelighsburg, Cidre de glace*  
Cidre de glace, 12%, Domaine Pinnacle +00734269 - 25\$/375ml

**SPIRITUEUX**

*Canada, Québec,*  
Kamouraska vodka, 30%, Mondia Alliance +12265962 - 25,20\$

*France, Provence, Apéritif anisé*  
Ricard, 45%, Pastis de Marseille +00015693 - 26,75\$

*Canada, Québec, Frelighsburg, Rhum épicié*  
Chic Choc, rhum épicié québécois, 42,1%, Domaine Pinnacle  
+12362674 - 34\$

**30<sup>e</sup> édition, 30 ans d'information  
gastronomique**

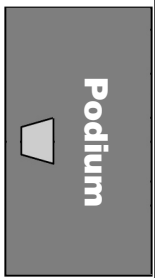
# Fête du goût

Plan de la salle

Toilettes



**Prix Debeur 2014**



ENTRÉE



Vestiaire

Lounge

BAR VINS BLANCS

COMPTOIR VINS ROUGES

DJ

Podium

Tables  
cocktail et  
tabourets



5-Sté des chefs



6-Thomas Deschamps



8-Première Moisson



9-CFP J.-Rousseau



4-Garde-manger de François



7-Isabelle Fournier



8-Première Moisson



10-Hector Larivée



3-Ricard - Corby



7-Isabelle Fournier



8-Première Moisson



11-Pains & Saveurs



2-Ordre Canardiens



7-Isabelle Fournier



8-Première Moisson



12-Cacao Barry



1-Saint-Justin



24-Eska



20-Aliments Ultima



13-Jura - Édika



24-Eska



23-Casino de Montréal



22-Le Saint-Amour



21-Rougié - Foie gras



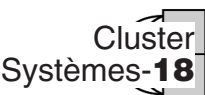
19-Sucrerie de la Montagne



15-Barbancourt



14-Casserole Kréole



18-Cluster Systèmes



17-Chocolaterie Mathilde Fays



16-Cuisiniers sans Frontières

