

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

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal
d'informations, de
critiques
et d'opinions

Vol. 19 N° 21 - 1er décembre 2010 ★★ Éditions Debeur ★★

26 ans
Guide
DEBEUR

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE; Mélissa CONTANT - Photographie: 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 - ©1985-2010, 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.

Figure emblématique du pain au Québec Liliane Colpron fait son entrée dans le Dictionnaire universel du pain

Montréal, le 17 novembre 2010 - Nouvel honneur pour **Liliane Colpron**, présidente et cofondatrice de la bannière Première Moisson! Madame Colpron est la seule personnalité québécoise et canadienne retenue par les Éditions Robert Laffont pour figurer dans son *Dictionnaire universel du pain* paru en octobre en France (ISBN-13 978-222111-2007).



Liliane Colpron

Cet imposant ouvrage de 1300 pages, dont la rédaction a été dirigée par **Jean-Philippe De Tonnac**, atterrit dès aujourd'hui dans les librairies québécoises et raconte l'épopée du pain sous la plume de plusieurs exégètes, universitaires et théologiens. Une section de l'ouvrage présente également les personnalités les plus emblé-

matiques de cette histoire, d'hier à aujourd'hui, dans laquelle nous retrouvons l'article consacré à Liliane Colpron. ✪
www.debeur.com/T20101201_Colpron.pdf

De l'or pour le cidre de glace de Pinnacle

Le Domaine Pinnacle a remporté trois médailles au tout premier **International Cider Challenge** qui se tenait à West Sussex en Angleterre au mois de septembre 2009. Plus de 100 cidres provenant de cinq pays différents ont été dégustés à l'aveugle par des experts en cidre anglais. Le Domaine Pinnacle a remporté une médaille d'or, une médaille d'argent dans la catégorie design et emballage et une médaille Meilleur produit dans sa caté-



gorie dans le groupe des produits organiques, cidres de fruits et spécialités Super Premium. ✪
www.domainepinnacle.com

Achats des fêtes

On pourra acheter les délicieux produits dérivés de l'élevage de canards de Barbarie et d'oies blanches de la ferme **Au coq du village**, de Saint-Pie, au marché de Chambly les 11 et 12 décembre. Celui-ci se tiendra au sous-sol de l'église Très-Saint-Cœur-de-Marie, au 2390, av. Bourgogne. www.canardduvillage.com
 C'est l'occasion aussi d'aller faire des provisions en pains, viennoiseries, foie gras et autres gourmandises au **Gardemanger de François** dont la boutique est juste en face, de l'autre côté de la rue. Il vend des croissants nature, à l'érable et aux amandes à faire damner un saint. www.gardemanger.biz

L'Atelier d'Europea propose aux gourmets et aux gourmands de Montréal une multitude de cours de cuisine. **Marie-Noëlie Charial**, chef du midi chez Europea (★★★★ restaurant de l'année Debeur 2010), dirige des ateliers sur la confection du foie gras et sur la bûche de Noël. Les chèques-cadeaux constituent une excellente idée à offrir ou à s'offrir. www.europea.ca/atelier

Chèques-cadeaux des plus gourmets et raffinés! Chez **Jérôme Ferrer**, chef propriétaire des restaurants du groupe **Europea**, on peut acheter d'élégants chèques-cadeaux (26,50\$) pour les **Afternoon Tea** au **Birks Café** (★★★★ Debeur), le tout nouveau bijou de leur collection. Dès 14h, on peut s'attabler devant de fabu-

(suite page 2)

Servez le français à volonté!



Communiq  - L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) lance la campagne *Servez le français à volonté!*, visant à renforcer l'usage du français comme langue d'accueil, de service et de travail dans les restaurants de la région de Montréal. D'ici quelques jours, l'ARQ distribuera une affiche et un dépliant dans près de 4500 restaurants. «Par cette campagne, nous invitons les restaurateurs   démontrer leur fierté de vivre et d'exercer leur profession au Québec, à déclaré **François Meunier**, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales de l'ARQ. Accueillir leurs clients en français d'abord, accorder une prédominance au français dans leurs menus, encourager leur personnel qui ne le parle pas à suivre des cours de français... sont parmi les gestes qu'ils peuvent poser au quotidien», a-t-il ajouté. ✪

Achats des fêtes

(suite de la page 1)

leux desserts, chocolats et macarons dans une atmosphère luxueuse qui permet de s'évader du quotidien. À vous offrir ou à offrir!

www.birkscfe.ca

Bon choix de celliers à vins en vente avec de substantiels rabais chez **Vinum design**. C'est le moment de vous équiper pour le temps des fêtes! 514-985-3200.

www.vinumdesign.com/eblast/vd135

La Boutique-atelier **Élisé François** propose des cartes-cadeaux pour participer à ses ateliers culinaires. Ces ateliers se déroulent les samedis de 12h30 à 15h30 à la Boutique-atelier de Marieville. Pour connaître les dates, consultez la programmation de la saison hiver-printemps 2011 au www.elisefoiegras.com. Pour vous procurer les **cartes-cadeaux**: 450-460-7865 ou info@elisefoiegras.com.



Promo **Fourquet-Fourchette**. Pour les fêtes de fin d'année, **Fourquet-Fourchette** propose des paniers-cadeaux pour les gens d'affaires ou des certificats-cadeaux. www.fourquet-fourchette.com

Marque-page:
www.debeur.com

Voici les produits vedettes de **Première Moisson** pour Noël 2010!



Bûche Signature: Croustillant au praliné, confit de mangue et citron vert, biscuit moelleux aux amandes, mousse au chocolat au lait et citron vert.

Sapin choco-canneberges: Biscuit au chocolat garni de canneberges séchées, bavaroise à la vanille fraîche, compotée de canneberges, glaçage au chocolat noir.



Bûche au saumon sucré-salée: Cette bûche, au centre de saumon frais, est composée de fromage à la crème et à l'aneth, de saumon fumé à l'extérieur et à l'intérieur et d'une génoise roulée. Elle est décorée d'aneth et de poivre rose. Elle s'accompagne d'une sauce à l'aneth et se déguste en entrée ou en plat principal. En quantité limitée.



Confits aigres-doux: Pommes, canneberges et abricots; Pommes, poires et bleuets; Poivrons épicés. Les nouveaux confits aigres-doux de Première Moisson s'agencent parfaitement avec ses terrines et bien sûr des fromages. ☺

Sortir

avant, pendant et après les fêtes

J'ai le goût de l'Alsace, du 5 au 19 décembre, avec la collaboration de l'**Amicale alsacienne du Québec...** C'est dans une ambiance de Noël que la gastronomie alsacienne égaiera les tables de tous les restaurants et celles de la Boutique gourmandise de l'**Hôtel Fairmont le Reine Elizabeth** à Montréal. *Tourte vigneronne, potée boulangère, matelote au riesling, foie gras au torchon avec Bierewecke, filet de sandre au riesling sur choucroute* et bien d'autres mets seront offerts midi et soir. Une cuisine familiale réconfortante qui sait se faire élégante et rester délicieuse. Suivra le menu de Noël et les délicieuses gourmandises des fêtes à la Boutique gourmandise, dont les bûches de Noël. www.beaverclub.ca et 514-861-3511

www.debeur.com/T20101201_Fairmontbouches.pdf

www.beaverclub.ca/pdf/alsacedec2010.pdf

www.debeur.com/T20101201_Alsacemenu.pdf

Renoir (★★★★ restaurant de l'année Debeur 2009) nous promet de nous faire vivre une soirée inoubliable le 31 décembre 2010, avec Le Bal Mascarade au restaurant Renoir, six services pour 185\$ (249\$ avec l'accord des mets et des vins). Cela comprend un cocktail dans une ambiance de bal masqué vénitien, un repas gastronomique concocté par le talentueux chef **Deff Haupt** et sa brigade, suivi par l'ouverture de la piste de danse à minuit avec DJ, champagne et cotillons. Mais avant, pour nous régaler, il y aura les 24 et 25 décembre le Menu de Noël, 75\$ ou 139\$ avec les vins et le brunch de Noël. La chambre est proposée à 99\$. 514-788-3038 et www.restaurant-renoir.com

Menu des 24 et 25 décembre 2010

http://images.mcgill.ca/efmgs/SVF_Montreal/FFETSDFNDANFEZ0001AUREVOR06453331.pdf

Menu du 31 décembre 2010

http://images.mcgill.ca/efmgs/SVF_Montreal/FFETSDFNDANFEZ0001AUREVOR06453331.pdf

Brunch du 1^{er} janvier 2011

http://images.mcgill.ca/efmgs/SVF_Montreal/FFETSDFNDANFEZ0001AUREVOR06453331.pdf

Marie-Luce Crépeau, chef cuisinière et propriétaire de la **Boutique gour-**

mande Terre et mer près de Québec, propose, du 23 décembre au 8 janvier, un menu à 25\$/pers. comprenant un potage bien vitaminé, une entrée chaude d'inspiration italienne, un choix de deux plats principaux (lapin ou agneau en sauce) avec leurs accompagnements et un dessert à l'érable. On peut commander aussi un menu de type buffet froid à manger avec les doigts.

www.boutiqueterreetmer.com et 418-265-2690

La boutique le **Marché de chez nous**, sise dans l'immeuble de l'UPA (555, boul. Roland-Therrien à Longueuil), vend environ 1500 produits de notre terroir et ouvrira une section de boissons alcoolisées. Vins rouges, vins blancs, vins fortifiés, cidres de glace, cidres pétillants et cidres tranquilles, alcools à base de petits fruits et d'érable, viendront rejoindre les rillettes, terrines, fromages d'ici, confitures, gelées, produits d'érable et du miel. On y trouve aussi des coffrets-cadeaux, des paniers, des produits gourmands, etc. Pour plus d'info: 450-617-9777. Nouveau: on peut faire ses achats en ligne par le biais du site d'IGA à <http://mon.iga.net>

21 janvier 2011, la soirée à thème de **La Maison du Gouverneur** (905, av. De Lorimier à Montréal) porte le nom d'*Une cuisine qui nous ressemble et qui nous rassemble*. Le fabuleux chef **Jérôme Ferrer**, chef propriétaire des restaurants **Europea** (★★★★ Debeur et restaurant de l'année Debeur 2010), **Beaver Hall** (★★ Debeur), **Andiamo** (★★★ Debeur) et **Café Birks** (★★★★ Debeur), sera accompagné de ses deux fidèles partenaires, **Ludovic De Loncas** et **Patrice Félice**. Mais il tiendra le haut du pavé en nous livrant les péripéties de son parcours et les sources de sa motivation.

Jacques Orhon, expert en vin bien connu, auteur de plusieurs livres, commentera les vins qu'il aura choisis. Sans doute, une soirée des plus passionnantes. Réservation avant le 17 décembre. 190\$/pers.

www.maisongouverneur.com ☺

RESTOS critiques et opinions

Le Pois penché

★★ (bistro)

Cuisine française

14/20

C: 13 - S: 14 - D: 16

1230, boul. de Maisonneuve
Ouest, Montréal
514-667-5050

Chemin: À l'angle de Stanley
et De Maisonneuve.

Spécialités: Huîtres nature. Plateau de fruits de mer. Cocktail de crevettes. Cocktail de crabe servi dans sa carapace. Os à la moelle. Soupe à l'oignon gratinée traditionnelle. Torchon de foie gras. Loup de mer servi entier et rôti au four. Moules et frites. Risotto du chef. Carré d'agneau. Plusieurs sortes de tartares (bœuf, saumon, thon). Tarte Tatin. Forêt noire. Profiteroles. Baba au rhum. Opéra.

Décor de brasserie parisienne, mais sans l'éclat et la chaleur qu'on y trouve habituellement. Ici, pas trop d'ambiance! Pourtant, l'endroit ne manque pas de charme. Le service peut-être? Il va de l'extrême gentillesse à la plus exaspérante des prétentions selon le serveur. Ou est-ce le fait qu'il n'y avait pas beaucoup de monde? Allez savoir. Trop de climatisation? Ou bien un peu tout cela à la fois...

L'assiette est moyenne et il ne manque pas grand-chose pour faire un excellent repas. Bon choix de vins au verre, bien préservés dans des machines à gaz inerte. Pas d'eau gazeuse du Québec!

Nous avons dégusté le *Filet mignon, avec chapeau de chèvre provençal servi avec sauce au vin et aux échalotes et frites*. La viande était de belle qualité, très tendre, mais demandée saignante, elle fut servie bleue. La sauce avait un petit goût de brûlé et les frites gentiment

présentées dans un cornet de papier étaient sucrées et molles. Les *Profiteroles* au chocolat se composaient d'une pâte à choux sans fraîcheur, molle, garnie d'une crème glacée ordinaire et d'un généreux chocolat noir de bonne qualité. Il ne manquait pas grand-chose pour faire un excellent repas.

NOTE: 5 à huîtres, 20\$ la douzaine, lun à ven.

Prévoyez payer 23\$ la table d'hôte du midi; 36\$ à 63\$ à la carte le soir et 23\$ pour la table d'hôte.

Ouvert du lundi au vendredi, de 11h à 15h et de 16h à 23h; samedi et dimanche, de 10h à 23h; fermé le jour de Noël. ☘

Monsieur B

★★★

Cuisine française

15,1/20

C: 16 - S: 15 - D: 13

371, rue Villeneuve Est,
Montréal. Tél.: 514-845-6066

Spécialités: Tian de légumes grillés, yogourt au fromage de chèvre, émulsion de tomates confites. Foie gras au torchon. Tartare, frite et salade. Risotto au jarret d'agneau. Joue de veau braisée, salsifis rôtis, polenta aux olives et mozzarina. Desserts à l'ardoise.

Un resto sympa au cœur du Plateau-Mont-Royal. Façade ordinaire, petit resto de quartier, mais pour ceux qui osent pousser la porte et affronter son décor mi-figue miraisin, la surprise les attend dans l'assiette. Un jeune chef s'affaire dans une petite cuisine qui ressemble à une cage. Ce jeune chef a du talent, il est inventif, imaginatif, il va au-delà de la cuisine traditionnelle. À chaque assiette se révèle un talent inattendu, des mariages qui surprennent, mais qui restent en équilibre. Le mets est délicieux, simple dans ses saveurs, mais toujours avec ce je ne sais quoi qui se marie doucement. Service agréable et courtois.

NOTE: Brunch sur réservation, dim. 10h30, min. 12 pers.

Prévoyez payer de 12\$ à 22\$ la table d'hôte du midi et de 33\$ à 51\$ à la carte le soir.

Ouverture: 7 jours de 17h30 à 23h. ☘

Livres

Les 1001 saveurs qu'il faut avoir goûtés dans sa vie

et

1001 vins qu'il faut avoir goûtés dans sa vie

Collectif chez Trécarré

Voici un coffret contenant deux ouvrages de poids (4250kg incluant le coffret) que nous avons déjà commentés séparément en 2009. Cette fois, ils sont réunis pour vous offrir un voyage à travers les continents, un voyage culturel en quelque sorte. Dans le premier, nous avons un panorama d'aliments qu'il est intéressant de connaître. À moins de faire le tour du monde, on ne pourra probablement pas tous les goûter, car ils ne sont pas en vente près de chez nous. Néanmoins, c'est un ouvrage très intéressant qui ouvre l'esprit sur le monde, excite la curiosité de ceux qui veulent en savoir toujours plus.

Quant au deuxième ouvrage, il propose une liste de 1001 vins du monde que l'on est censé avoir goûtés au moins une fois dans sa vie. Pourquoi 1001 et pas 1000 ou encore 1500? Une idée marketing fort probablement. Mais il ne s'agit pas seulement d'une liste, les vins sont décrits, les textes apportent des détails historiques, des anecdotes et de nombreuses opinions. Un cadeau de poids pour le temps des fêtes.

Le guide Patron des vins bio

Par Pascal Patron chez AmériK Média, 29,95\$

Professeur de sommellerie à l'ITHQ et collaborateur



à *La revue du vin de France*, Pascal Patron recense 708 vins biologiques dans cet ouvrage unique en son genre. Si sa présentation le fait ressembler à n'importe quel guide des vins, il se différencie par la diversité des produits bios que l'on y trouve exclusivement. Pourquoi bios? Parce que «les vins bios sont à la fois plus authentiques et meilleurs que leurs cousins conventionnels», explique l'auteur.

(suite page 4)

Erratum

Dans le numéro du 15 novembre: Nous disions que l'on pouvait dormir au **Castel des Prés (★★★★ De-beur)** de Trois-Rivières, mais c'est une erreur de notre part. L'époque des chambres est révolue, depuis 1993 il n'y en a plus. L'espace des motels attenants à l'établissement a cédé la place à un terrain paysagé. www.casteldespres.com

LÉGENDE DE NOS SYMBOLES:

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

Livres

(suite de la page 1)

On nous dit qu'il a parcouru près de 10 000 km et dégusté plus de 1000 vins pour réaliser ce livre, et il va jusqu'au bout de ses intentions en le faisant imprimer sur du papier recyclé, ce qui a permis de sauver 24 arbres. Un guide original et sympa!

Le grand livre de la cuisine des 7 péchés

Ouvrage collectif aux Éditions First, 39,95\$

Présenté un peu comme un grimoire moderne, ce livre des tentations culinaires nous propose 168 recettes que l'on nous promet « sulfureuses ». Chaque chapitre rencontre l'un des sept péchés capitaux, pardon capitaux. Il y a des recettes faciles pour les paresseux, des recettes pas chères pour les avarés, celles qui en mettent plein la vue pour les orgueilleux, celles qui feront pâlir d'envie les envieux, etc. Le seul hic est que la gourmandise n'est plus un péché depuis environ une vingtaine d'années. Mais c'est pas grave, il y a quand même des recettes très alléchantes pour les gourmands. Les auteurs sont professeurs de cuisine, journalistes culinaires ou traiteurs. Une belle idée, originale, qui s'offre bien en cadeau pour le temps des Fêtes. ☺

Dégusté

VIN ROUGE
États-Unis, Californie
Merlot 2009, Sea Ridge Coastal Winery
+10967389 - 11,65\$ ★★★

Ce vin vaut quatre étoiles, seulement pour le plaisir. Des odeurs intenses de cerise noire, de mûre, de prune et de vanille avec des notes animales. Généreux avec des notes de fruits presque confiturés. Il entre avec aplomb et générosité en bouche. De la longueur, des tanins veloutés et une belle personnalité. Le servir avec une entrecôte de bœuf sauce au vin ou un spaghetti sauce à la vian-

Marché de Noël

Communiqué - Le **Marché de Noël et des traditions de Longueuil 2010** prendra son envol le 3 décembre et se poursuivra jusqu'au 20 décembre en plein centre du Vieux-Longueuil.

C'est un petit village féerique et chaleureux qui rappelle nos Noëls d'antan...

Près d'une cinquantaine de maisonnettes joliment décorées et abondamment illuminées vous attendent dans une ambiance festive unique.

Tout au long du parcours, les visiteurs seront charmés par la variété et la qualité des produits confectionnés par les artisans, créateurs et producteurs.

Vous pourrez découvrir des produits du terroir et dénicher de petits trésors de toutes sortes, une foule d'articles uniques constituant de fabuleuses idées-cadeaux. ☺

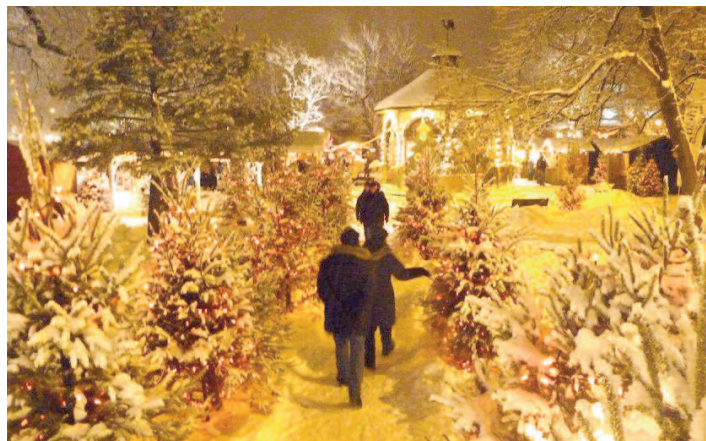
www.vieuxmetiers.ca/?p=792

de; je le servais même avec un foie gras poêlé.

VIN ROUGE
France, Languedoc-Roussillon
aoc Vin de pays d'Oc
Domaine de Sérème Réserve 2008, Château de Sérème
+11315032 - 13,75\$ ★★★

Fait de syrah et de cabernet sauvignon, ce vin rouge offre des arômes généreux et intenses de baies sauvages, de cassis et de mûre avec des notes de garrigues et d'épices. Ample, vineux, long et joliment fruité en bouche, il évolue sur des tanins fins et finit sur des notes de grillé. Un vin ensoleillé à servir avec un risotto aux champignons des bois ou un sauté de bœuf à la provençale. ☺

www.debeur.com



Brèves

Unesco

Le repas gastronomique des Français a été inscrit le 16 novembre au patrimoine immatériel de l'humanité par un comité intergouvernemental de l'UNESCO réuni à Nairobi. Lire la suite...

Un vent d'innovation!

Tourisme Montérégie déménage bientôt ses bureaux au Quartier Dix30, à la jonction des autoroutes 10 et 30. En 2011, la Maison du tourisme de la Montérégie intensifiera ses relations avec les restaurateurs de la région, en mettant à leur portée de nouveaux outils de travail. Aux promotions *Répertoire des bonnes tables de la Montérégie* et *La cuisine de nos chefs* déjà existantes viendront s'ajouter une borne interactive *Bon Dodo Bon Resto* et un nouveau réseau de télévision promotionnel à caractère touristique,

Tourisme-Montérégie.tv. Ils pourront aussi profiter de **Réservation-Montérégie** pour la vente de forfaits ou d'offres liés à la restauration dans leur établissement. www.tourisme-monteregie.qc.ca

Du maquereau dans notre assiette?

Le plus beau poisson bleu du Québec est répertorié parmi les meilleurs choix de consommation durable selon www.seachoice.org. Le maquereau du Québec, ce poisson à la chair délicate et délicieuse, a une très forte teneur en acides gras oméga-3 et en vitamine D en plus de contenir plusieurs autres nutriments. Il déborde de protéines, de vitamines et de minéraux. Un repas de maquereau par semaine (grillé, au four, en papillote, mariné) est un choix judicieux pour contrer les effets de la diminution des heures d'ensoleillement, laquelle abaisse notre taux de nutriments essentiels. ☺ www.maquereauduquebec.com