

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

Les Lettres GASTRONOMIQUES



**ÉDITION
SPÉCIALE**

Vol. 17 N°21 - 24 novembre 2008

★★ Éditions Debeur ★★

édition spéciale

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Claude BOVIN - Photographes: Charles-Henri DEBEUR/Visimage.com - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCO - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente: sur abonnement, 32,33\$ par année, Europe 30 Euros. 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 - ©1985-2008, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 0829-5573. 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.

Fête du goût Lancement des Éditions Debeur 2009

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



Thomas Green

Fatima Houde-Pepin

C'était le soir du 17 novembre dernier, dans *La Roseraie* du restaurant *Hélène de Champlain* (★★★★ Debeur). Un événement haut en couleur, convivial, où régnait le plaisir de goûter et d'échanger en tou-

te simplicité, dans une harmonie parfaite entre les invités de marque, des chefs, cuisiniers et pâtisseries, des grands maîtres de confréries vineuses et des journalistes, tous se sont retrouvés pour fêter le goût. Pro-

ducteurs, artisans et responsables de boutiques gourmandes, sélectionnés pour leur engagement dans la gastronomie québécoise, en ont profité pour faire découvrir leurs dernières créations. Une soirée endiablée!

«Je suis très heureuse de pouvoir m'adresser à vous, aujourd'hui, à l'occasion du lancement de la nouvelle édition du *Guide Debeur* et de la Fête du goût, au nom de mon collègue

(suite page 2)



Denis Paquin, vice-président de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), Sophie Morneau, récipiendaire du Prix Debeur 2008, Catherine Sévigny, mairesse suppléante de la Ville de Montréal, Thomas Green, président du chapitre de Montréal de la SCCPQ et Huguette Béraud, vice-présidente des Éditions Debeur.

ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, **Laurent Lessard**, qui m'a priée de transmettre ses salutations chaleureuses et ses félicitations à toutes les personnes dont on soulignera le savoir-faire et l'apport exceptionnel au secteur de l'alimentation», déclare **Fatima Houda-Pepin**, députée de La Pinière et première vice-présidente de l'Assemblée nationale. Elle ajoute: «Permettez-moi tout d'abord de rendre hommage à **Thierry Debeur** pour son travail remarquable dans la préparation de la nouvelle édition 2009 du *Guide Debeur* et du *Petit Debeur des vins*. Je salue également la contribution de sa fidèle collaboratrice, **Huguette Béraud**, pour l'organisation de cet événement d'envergure qui rassemble, chaque année, les passionnés du savoir-vivre québécois, des milieux de la restauration, de l'hôtellerie, de la pâtisserie, de l'alimentation et des vins. Monsieur Debeur, bravo pour tout ce que vous faites pour la promotion des produits bio-alimentaires québécois et du savoir-faire de nos artisans. Par votre engagement et votre détermination, vous êtes une véritable source de motivation non seulement pour les personnes ici présentes, mais également pour l'ensemble des Québécois et des Québécoises.»

Pour sa part, **Catherine Sévigny**, mairesse suppléante de la Ville de Montréal, conseillère associée à la culture, déclare: «Je voudrais saluer le travail de Thierry Debeur et de toute son équipe qui, depuis 24 ans, font

découvrir la richesse de notre patrimoine culinaire à des milliers de lecteurs, d'ici et d'ailleurs. Quand on entend dire que Montréal est la ville gastronomique par excellence au Canada, c'est aussi grâce aux critiques et aux opinions contenues dans le *Guide Debeur!* Et d'ajouter: «Grâce à vos recherches, à votre créativité et à votre ouverture sur le monde, vous nous faites constamment découvrir de nouvelles saveurs et contribuez ainsi à nous donner une nouvelle perspective sur la gastronomie québécoise. Votre travail est vraiment remarquable!»

«Tout comme les chefs, les cuisiniers et les pâtisseries, partout



Jean-Louis Thémis et Thomas Green



René Derrien et Laurent Pagés



Denis Girard, Serge Roure, Alain Miroux du Baccara et Fatima Houda-Pepin

au Québec, on cherche la nouveauté, on veut la perfection, on est curieux de ce *nec plus ultra* tant vanté», exprime **Daniel St-Pierre**, président national de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec. «À chaque fois, il faut ajouter ce petit quelque chose de supplémentaire, ce grain de sel manquant qui rendra le liant plus savoureux et qui fera toute la différence dans votre guide comme dans notre plat... Bref, découvrir ce je-ne-sais-quoi qui fera de votre guide la référence incontournable pour tous les touristes qui débarquent en terre québécoise, assoiffés de connaissances et de nouveautés. Moi, je sais, par expérience, que plusieurs d'entre eux se servent de votre guide pour planifier leurs vacances, dès les premières visites dans les restaurants de notre beau pays.»

Denis Paquin, vice-président de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), chef enseignant à l'École hôtelière de Calixa-Lavallée et gestionnaire du *Prix Debeur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise*, explique que ce concours, ouvert aux professionnels, vise à moderniser la cuisine québécoise restée au sein des familles et des cabanes à sucre jusqu'à ce jour. Voici une excellente démarche pour lui donner la place qu'elle mérite et la faire rayonner dans le monde, à l'égal des autres cui-



Delf Haupt, Fatima Houda-Pepin et Elias Chakhtoura du Renoir

sines. Cette année, la lauréate est **Sophie Morneau**, chef pâtissière, propriétaire des *Gourmandises de Sophie* à Chambly, avec sa recette du *Carré aux dattes*. Le trophée perpétuel lui a été confié par le chef **Thomas Green** au nom du président **SCCPQ**, **Daniel St-Pierre**, et un diplôme lui a été remis par Catherine Sévigny, mairesse suppléante de Montréal. Un grand moment pour l'aspect culturel de la cuisine québécoise! «J'aimerais ajouter un mot de félicitations pour le concours *Prix Debeur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise*, conclut pour sa part le chef Daniel St-Pierre, par lequel vous nous donnez la chance de mettre en



Yves Petit, Huguette Béraud et Luc Boissy

évidence le grand talent de certains de nos chefs d'ici, tout en faisant place à la créativité. Nous en sommes aujourd'hui au troisième gagnant de cette compétition. Espérons que ce concours aura autant de pérennité que votre guide. La gastronomie québécoise mérite bien cela.»

Lors de la Fête du goût, René Derrien, président de l'Association des pâtissiers artisans du Québec, a lancé officiellement la Semaine de la pâtisserie avec le gâteau de l'année, Sanguinello, mis au point par le chef pâtissier Anthony De Luca, que tous ont goûté ce soir-là.

Restaurants de l'année

Deux établissements ont eu le privilège de recevoir le titre prestigieux de Restaurant de l'année Debeur 2009. Il s'agit du *Renoir* (★★★★ Debeur) de l'Hôtel Sofitel de Montréal et du *Baccara* (★★★★ Debeur) du Casino du Lac-Leamy à Gatineau. Les récipiendaires ont reçu leur diplôme des mains de Fatima Houda-Pepin.

Mérites et reconnaissances Debeur

Comme chaque année, les Éditions Debeur récompensent ceux et celles qui ont fait plus pour la gastronomie et les vins au Québec. Des diplômes de mérite et reconnaissance ont été remis à l'Équipe culinaire Québec-Erfut 2008, gagnante de la médaille d'argent en Allemagne, par Fatima Houda-Pepin. À Jean-Louis Thémis, chef cuisinier de l'année 2008 et à Nicolas Drouin, apprenti cuisinier de l'année pour la province de Québec, par le chef Thomas Green. À Laurent Pagés, chef pâtissier de l'année et à Kim Houle-Ayotte, apprentie pâtissière de l'année, pour le Québec, par le chef René Derrien. À Yves Petit, chef pâtissier de l'année et à Mélissa Jauvin, apprentie pâtissière de l'année pour le Canada, par le chef Luc Boissy, en lieu et place de Claude St-Amand, président de la Fédération culinaire canadienne.



Un anniversaire...

Le même soir, c'était aussi l'anniversaire de naissance de la chef pâtissière Sophie Moreneau. Sœur Angèle et Jean-Louis Thémis, président de *Cuisiniers sans frontières*, ont chanté pour elle à cette occasion, soutenus gaillardement par le chœur de l'assemblée.

Que la fête commence!

Ces mots magiques ont marqué le début de la grande dégustation des coups de cœur du guide *Le Petit Debeur des vins, bières et spiritueux* ainsi que des toutes dernières créations culinaires de nombreux artisans, triés sur le volet, qui participaient à l'événement et qui sont recommandés par le fameux *Guide Debeur 2009*.

Ont participé à la Fête du goût

OGEM – 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 de savoureuses bouchées faites à partir de produits de leur terroir, dont le *Carré aux dattes* de Sophie Morneau, lauréate du *Prix Debeur 2008*. Un mariage parfait avec le fameux *Crémant de pomme de la Cidrerie du Minot*; **Association des pâtisseries artisanes du Québec** et leur gâteau de la *Semaine de la pâtisserie*, créé par **Anthony De Luca** et préparé par les élèves de l'*École Pearson*, sous la direction de leur professeur **Alfred De Luca**, le père d'Anthony; **Ricard** et le cocktail aux canneberges *Ricard*; **Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec**; **Ordre des Canardiens**, canard à la presse et foie gras; **Dallas**, destination touristique et gastronomique, offrant plus de 7000 restaurants; **Poissonnerie Odessa**, de Norref et ses petits vol-au-vent farcis; **Fleur d'Olive**, ses huiles d'olive et ses vinaigres balsamiques; **Agnus Dei traiteur** et ses bouchées délicieuses; **Boulangerie Première Moisson** et ses *Terrines sur pain de blé entier et aux figues*; **Le Renoir** (★★★★ Debeur) de l'*Hôtel Sofitel de Montréal* et ses canapés avancardistes; **Agropur, division des fromages fins**, et ses fromages *Oka* et *Champfleur*; **Le Baccara** (★★★★ Debeur), du *Casino du Lac-Leamy*, et ses bouchées magnifiques; **La Cabosse d'or** et sa version du *Gâteau Sacher* et trois délicieuses créations de chocolat; **Boulangerie Pâtisserie Dago-**

Les Éditions Debeur 2009

Le plus québécois des guides gastronomiques

Guide Debeur La revue gourmande des Québécois

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

Quoi de neuf en 2009?

- Pour une cinquième année, les Éditions Debeur ont décidé de mettre en valeur un artiste québécois en lui confiant l'illustration de la couverture de la vingt-quatrième édition du Guide Debeur. L'artiste peintre **Marc Galipeau** a réalisé un petit chef-d'œuvre qui a pour titre «Créations culinaires».
- Un **plateau de fromages** décrivant une nouvelle sélection, faite cette année par **Ian Picard**, maître fromager et **Thierry Debeur**.
- Deux grands reportages tou-

ristico-gastronomiques: *Las Terrenas* en République dominicaine, une destination des Caraïbes; *Cannes*, ville mythique de la Côte d'Azur.- Les deux Restaurants de l'année Debeur 2009: **Le Renoir** à Montréal et **Le Baccara** à Gatineau.
- Les chefs et les apprentis cuisiniers et pâtisseries de l'année.
- Le calendrier des événements expliquant en détail les 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, à l'aide d'articles divers, de petites nouvelles gourmandes, de critiques hu-

bert et son choix de trois coupes gourmandes; *Maison Cakao* et ses surprises chocolâtées; *Barry Callebaut* présente les chocolats de couverture *Madirofolo*, *Ito El Sol* et *Oropuce*; *Le Surfin chocolatier* avec un assortiment d'irrésistibles chocolats fins. *Espace livres* avec les auteurs québécois **Sœur Angèle**, **Michèle Foreman**, et **Jean-Claude Belmont**; *Le Balcon d'art (Multi-Art, Saint-Lambert)*, galerie de peinture présentant l'artiste peintre **Marc Galipeau**, auteur du tableau «Créations culinaires», illustrant la couverture du *Guide Debeur 2009*. Parmi les invités, des présidents de confréries vineuses en habit d'aparat.

Aux tables des vins, cidres et spiritueux, on a pu déguster les produits représentés par les maisons québécoises suivantes: *Authentic vins et spiritueux*; *Bergeron les vins*; *Charton Hobbs*; *Cidrerie du Minot*;



moristiques, de reportages gastronomiques et touristiques, d'entrevues passionnantes, et autres.



Le Petit Debeur des vins, bières, cidres et spiritueux

Facile, pratique et convivial. Un choix irrésistible pour l'année!

Une sélection annuelle de 325 produits (210 à moins de 20\$, dont 70 à moins de 12\$) en vente au Québec, choisis et commentés par quatre dégustateurs passionnés. Cette année, **Philippe Lapeyrie** s'est joint à l'équipe Debeur. Chaque produit est illustré sur une étiquette, ce qui, avec les onglets, offre un élément visuel facilitant grandement la lecture de ce guide.

Quoi d'intéressant en 2009?

- La *Revue vinicole* comporte des articles divers sur des dégustations ou des entrevues faites durant l'année.
- Un article sur l'*île de Saint-Honorat* et son vignoble tenu par des moines cisterciens, au large de Cannes, sur la Côte d'Azur.
- 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. 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 le décrire, la fiche de dégustation, etc. En prime, trois index (alphabétique, par pays et par code SAQ) permettent de retrouver plus facilement un produit. ☀

Connexion œnophilla; *Corby distilleries*; *Ricard*; *LBV International*; *Le Marchand de vin*; *Mondia alliance – Arvin*; *Société Francs vins*; *Sylvestre frères*; *Vignoble l'Orpailleur*; *Vincor International*; *Vins Alain Bélanger* et l'eau minérale *Saint-Justin*.

Le service des boissons 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@videotron.ca, www.charleshenridebeur.com). ☀