

AVIS
CE PETIT JOURNAL
INDÉPENDANT NE CONTIEN
T PAS DE PUBLICITÉ

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Spécial
Fête du goût
Debeur

Vol. 14 N°21 - 25 novembre 2005 ★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Carl WITCHEL - Photographes: Charles-Henri DEBEUR; Photique / André GERMAIN - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente: sur abonnement, 32,95\$ 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 - ©1985-2005. 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.

Son Excellence Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec, a honoré de sa présence la Fête du goût Debeur 2006

Par Huguette Béraud, photos Charles-Henri Debeur



Photo officielle de la Fête du goût Debeur réunissant de nombreuses personnalités du monde de la politique, du spectacle et de la gastronomie autour de Son Excellence l'honorable Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec

Ci-contre, Son Excellence l'honorable Lise Thibault, lieutenant-gouverneur du Québec entourée de son aide de camp, le colonel Jean-Claude Cloutier et de Huguette Béraud, vice-présidente-directrice générale des Éditions Debeur

Le lundi 21 novembre, vers 17h40, le chef **Jean-Louis Thémis**, animateur de la soirée, demande le silence. Les voix s'éteignent peu à peu tandis que **colonel Jean-Claude Cloutier**, en grand uniforme, prend position à la porte d'entrée du salon *La Roseraie* du restaurant *Hélène de Champlain*, à Montréal. Alors le chef Thémis annonce: «Son Excellence l'honorable **Lise Thibault**, lieute-

nant-gouverneur du Québec.» Son Excellence entre alors dans la salle suivie de **Thierry Debeur**, président éditeur des *Éditions Debeur Ltée* et de **Nadine Lalonde**, coordonnatrice de l'événement, sous les applaudissements des invités de marque et des représentants des médias, près de 300 personnes en tout. À cet instant commençait officiellement la **Fête du**

(suite page 2)



Son Excellence l'honorable Lise Thibault avec son aide de camp, le colonel Cloutier, lors de son allocution



goût, célébrant le lancement des nouvelles éditions Debeur.

Au cours des allocutions, madame **Fatima Houda-Pepin**, députée de La Pinière, a lu le message du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, **Laurent Lessard**, qu'elle représentait, dont voici des extraits: « *La Fête du goût constitue un moment privilégié pour mettre en lumière et récompenser le travail d'artisans du milieu de la restauration. [...] Grâce à votre savoir-faire et à votre créativité, vous contribuez à la renommée gastronomique du Québec. [...] J'aimerais enfin souligner le travail remarquable effectué par les auteurs du Guide Debeur. Celui-ci est devenu, à juste titre, une référence incontournable, tant pour les gastronomes accomplis que pour les amateurs à la recherche de découvertes et d'expériences gastronomiques inédites. Cette 21^e édition ajoute de nouvelles*

adresses et des commentaires judicieux à une liste déjà longue d'excellentes tables. » Madame Houda-Pepin a souligné, à titre personnel, le génie et l'excellence du travail de Thierry Debeur pour la gastronomie québécoise.



Jacques Orhon, interprétant l'une des belles chansons de son CD

Denis Paquin, président national de la **Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec**, a ensuite pris la parole pour souligner que « *monsieur Debeur fut de tout temps l'un des*

plus ardents défenseurs de la gastronomie et particulièrement de la gastronomie québécoise. » Et que, rappelant les propres mots de celui-ci, « *l'aspect culturel de la cuisine, c'est bien la recette et non le produit à lui seul, même si celui-ci est de très grande qualité. Or la recette tire ses origines d'un patrimoine culinaire dont l'identité appartient à chaque région, province ou pays.* »

Jean-Louis Thémis a ensuite présenté **Jacques Orhon**, auteur, conférencier, professeur de sommellerie à l'*École Hôtelière des Laurentides* et maintenant compositeur et chanteur, qui interpréta de façon excellente une des chansons d'un tout nouveau CD sur le thème du vin. Il s'agissait donc d'une avant-première, car le lancement officiel de son CD se fera au début décembre prochain.

Puis ce fut au tour de **Thierry Debeur** de présenter les nouvelles éditions Debeur: la 21^e édition du **Guide Debeur** et la 17^e édition du guide **Les Vins Sélection**, ainsi que l'artiste peintre québécoise **Marie-Andrée Leblond**, qui a fait le tableau qui illustre la couverture du **Guide Debeur 2006**. Avec l'assistance d'**Huguette Béraud**, vice-présidente-directrice générale des éditions, il a ensuite remis les certificats de **Mérite et reconnaissance Debeur** qui récompensent ceux et celles qui ont su se distinguer dans la gastronomie et les vins au Québec. Cette année, ces certificats ont été remis à: **Alain**

Pignard, chef exécutif à l'*Hôtel Reine Élisabeth (Beaver club ★★★ Debeur)*, chef cuisinier de l'année; **Roch Desjardins**, professeur au *Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau*, chef pâtissier de l'année; **Kim Maloney**, du restaurant *47^e Parallèle (★★★ Debeur)* apprentie cuisinière de l'année; **Rémy Aubry-Couture**, du restaurant *Decca77 (★★★ Debeur)*, apprenti pâtissier de l'année et à **Olivier Delage**, Médaille d'or de la *Coupe Gérard-Delage* (son grand-père), dont le père **Yves Delage**, organisateur du concours, semblait être le plus heureux des deux.



Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière, représentant le ministre Lessard



Chef Denis Paquin, Pdt de la SCCPQ

Les restaurants de l'année Debeur 2006

Chaque année, les *Éditions Debeur* récompensent le ou les établissements qui se sont démarqués par la qualité et l'excellence de leur travail. Cette reconnaissance est difficile à obtenir, car ce n'est pas une personne en particulier, mais bien l'ensemble de l'établissement qui doit satisfaire aux exigences de qualité, c'est-à-dire: la cuisine, le service et le décor.



Son Excellence l'honorable Lise Thibault entourée de la chef Micheline Delbuguet, de soeur Angèle, du colonel Cloutier, de Fatima Houda-Pepin et de Ginette Reno



Remise du diplôme de restaurant de l'année Debeur 2006 aux représentants du restaurant Le Cordon Bleu Signatures



Remise du diplôme de restaurant de l'année Debeur 2006 aux représentants du restaurant Cube



Alain Pignard, chef cuisinier de l'année

Cette année, c'est l'honorable **Lise Thibault**, au nom des *Éditions Debeur*, qui a remis ce prestigieux prix à deux restaurants: **Cube** (★★★★ Debeur) à Montréal et **Le Cordon Bleu Signatures** (★★★★ Debeur) à Gatineau.

Enfin, Son Excellence l'honorable **Lise Thibault**, lieutenant-gouverneur du Québec, a clôturé les allocutions par un chaleureux discours touchant au coeur l'assistance tout entière. Exprimant son plaisir d'être parmi nous, elle a expliqué que la table est l'occasion de réunir la famille, puisque tous les liens de la famille se tissent autour d'une table. Elle a déploré le fait que ce soit de moins en moins le cas au Québec et qu'on ne prenne plus le temps de s'asseoir à table pour partager, rire et échanger. Il faudrait revenir à cela, a-t-elle souhaité, car c'est à table que les enfants apprennent la compassion, la tolérance, le respect des aînés et c'est aussi l'endroit où ils apprennent à se responsabiliser et à s'aimer. «C'est à la table qu'on règle des problèmes et que les plus grandes décisions sont prises», a-t-elle dit.

Elle a aussi insisté sur le travail des cuisiniers et des chefs qui font partie de nos richesses, car c'est grâce à leur savoir et à toutes leurs découvertes qu'ils sont capables d'étendre les frontières de la gastronomie au-delà de la simple connaissance du quotidien et nous présenter des plats différents de ceux auxquels on est habitué.

Pour terminer, son excellence considère que le *Guide Debeur*

est devenu, au fil des ans, une référence en matière de gastronomie au Québec. Elle apprécie beaucoup le travail que fait Thierry Debeur.



Les confréries vinicoles sont aussi à l'honneur: Maurice Gareau, de la Confrérie de Saint-Cunibert

Autres personnalités présentes à l'événement

Michel Bissonnet, président de l'Assemblée nationale du Québec, **Suzanne Moffet**, directrice de l'Ordre national du Québec, **Souriya Otmani**, consul générale du Maroc, **Kuniko Shinomiya**, épouse du consul général du Japon, **No-butaka Shinomiya**, qu'elle représentait pour l'occasion, **Marie-Josée Tremblay**, chef de cabinet du ministère du Tourisme de la Louisiane, soeur **Angèle Rizzardo**, chef et animatrice télévision, **Ginette Reno**, comédienne et chanteuse, **René Derrien**, président de l'Association des pâtisseries artisans du Québec, **Yves Delage**, président du Conseil national des confréries bachiques et gastronomiques du Québec, **Guénaël Revel**, président de l'Association canadienne des

sommeliers professionnels et bien d'autres personnalités qui ne nous en voudront pas de ne pas toutes les nommer ici.

« Et que la fête commence ! »

C'est par ces mots que Thierry Debeur a donné le signal d'envoi des dégustations. Les tables ont été dévoilées aux yeux éblouis des invités et des journalistes. **Concept Giroux** présentait ses tables de cuisine mobile, **L'Association des pâtisseries artisans du Québec** faisait déguster **L'Île au trésor**, le fameux gâteau de la **Semaine de la pâtisserie**, **L'Âme du vin** avait apporté des accessoires originaux pour les vins, **Bernard Baud**, président de **Distillerie Peureux** était venu spécialement de France, comme chaque année, pour faire déguster ses **Griottines à l'eau-de-vie**, **L'Ordre des canardiers du Québec** faisait la démonstration du **Canard à la presse**, la **Poissonnerie René Marchand** a ouvert 800 huîtres fraîches **Malpèque** et **Caracquet**, **La Louisiane** était là avec ses colliers de carnaval, **Agnus Dei Créateur** proposait ses bouchées et son service traiteur, le restaurant **Cordon Bleu Signatures** offrait un espace salé et un espace sucré, le restaurant **Cube** avait apporté des bouchées salées et sucrées, le restaurant **Les Contients** proposait des canapés, **Boulangerie Première Moisson** offrait une grande variété de pains frais et des pâtés, **La Maison Orphée** faisait déguster différentes sortes d'huile, la **Maison Cacao** offrait ses chocolats quatre ganaches, la **Ca-**



Olivier Delage, Médaille d'or de la Coupe Gérard-Delage et son père Yves Delage

bosse d'Or, présentait quelques chocolats, **Barry Callebaut Canada** avait apporté du chocolat et un antiadhésif de cuisson à base de beurre de cacao, **Les Services de bar Jordan** faisaient mille tours de micromagie incroyables, **Don-Jean Léandri** et ses élèves en sommelier de **L'École hôtelière de Laval** faisaient découvrir les meilleurs choix du guide **Les Vins Sélection 2006**, **Marie-Andrée Leblond** exposait ses plus belles oeuvres et, enfin, les auteurs québécois **Michèle Foreman**, **Christiane Gauthier**, **Jacques Orhon**, **Jean-François Lacroix**, **Paul Lambert** et **Guénaël Revel** présentaient leurs derniers ouvrages gastronomiques et vinicoles. L'honorable **Lise Thibault** a fait le tour complet et s'est arrêtée à toutes les tables pour le plus grand plaisir des participants. ☺

Le photographe officiel de l'événement était **Charles-Henri Debeur (Visimage)**.

L'eau pétillante québécoise était offerte par **OGEM / Saint-Justin**.

(Suite des photos, page 4)

ÉDITIONS DEBEUR 2006



Guide Debeur 2006 Revue gourmande annuelle (21^e édition)

Ouvrage collectif
224 pages, 15,3 x 22,9cm.

Prix : 14,95\$

On y trouve une foule de renseignements, comme la fameuse liste des restaurants étoilés du Québec, des adresses de boutiques délicieuses, la Revue gourmande annuelle et un reportage sur Panamá ainsi qu'un autre sur Bandol. À ce sujet, **Thierry Debeur** raconte, qu'après avoir visité Panamá et son fameux canal mythique, il est allé faire un reportage à Bandol près de Marseille en France. En se promenant sur le port de Bandol, un jour de marché, un livre sur l'étal d'un bouquiniste a attiré son attention: La fille de Panamá. Cet ouvrage raconte l'histoire d'une jeune fille de ferme de la région de Bandol qui embarqua à Marseille pour Panamá au 19^e siècle, à l'époque de la construction du canal par **Ferdinand de Lesseps**. Drôle de coïncidence non ? La couverture du Guide Debeur 2006 a été commandée à l'artiste peintre québécoise **Marie-Andrée Leblond**.

Les Vins Sélection 2006

Le guide de poche de l'amateur de vins, bière, cidre et spiritueux
(17^e édition)

Ouvrage collectif
256 pages, 11,4 x 20,3cm.

Prix : 12,95\$

Cet ouvrage se présente sous la forme de trois guides en un: D'abord un guide d'achat comportant un nouveau choix de 270 produits sélectionnés par six dégustateurs passionnés. Cette année, l'équipe compte un nouveau dégustateur pour les cidres. Il s'agit de **Guénaël Revel**, président de l'Association canadienne des sommeliers professionnels. Puis, une revue vinicole et enfin un guide pratique. La couverture de ce guide a été faite par **Charles-Henri Debeur** pour le verre contenant deux vins (un blanc et un rouge, ce qui n'a pas été une mince affaire) et par **Ray Lengelé**, pour le dessin du petit sommelier. Monsieur Lengelé dessinait les couvertures des albums **Spirou** dans les années 1980.

Toutes les couvertures des Éditions Debeur sont réalisées depuis plus de vingt ans par le graphiste **Jean Bureau**.



Son Excellence l'honorable Lise Thibault devant la table de Boulangerie pâtisserie Dagobert



Son Excellence l'honorable Lise Thibault devant la table de Maison Cacao



Son Excellence l'honorable Lise Thibault devant la table de Boulangerie Première Moisson



Jacques Orhon, sommelier, auteur et interprète et Francine Grimaldi de Radio-Canada



Table des vins rouges et portos



Le chef René Derrien, entouré d'une étudiante et du professeur Philippe Giry du CFP Jacques-Rousseau, avec le gâteau de l'année: "L'île au trésor"



Des chefs devant la table du restaurant Cube



Marie-Andrée Leblond, artiste peintre (couverture Debeur)



Démonstration du canard à la presse à la table de l'Ordre des Canardiers



Au banc d'huîtres René Marchand



Jean-Louis Thémis et Jean-Jacques Berjot, dir. gal de Cacao Barry Canada



Chef Jean-Louis Thémis, soeur Angèle et Fatima Houda-Pepin



Table de Boulangerie pâtisserie Dagobert