

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

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal d'informa-
tions, de critiques
et d'opinions

Vol. 15 N°4 - 1^{er} mars 2006

★★ 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 - ©1985-2006, 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.

L'érable de la palette à la fourchette, en Montérégie



Linda et Neil Gallant de la Sucrerie des Gallant et la fontaine de sirop d'érable

Nous avons été invités par **Tourisme Montérégie** au lancement de la campagne **De la palette à la fourchette**. Cette promotion du temps des sucres vise à faire connaître 25 érablières, 15 restaurants et 26 hôtels. La tournée nous a conduits à l'élégante **Sucrerie des Gallant**, chemin Saint-Henri à Sainte-Marthe, où nous attendaient plusieurs intervenants de la **Fédération des producteurs acéricoles du Québec** avec qui nous avons visité l'érablière et les équipements servant à produire le sirop d'érable. Nous avons appris à reconnaître les différentes gradations du sirop d'érable: AA: extra clair, A: clair, B: médium, le C: ambré, est plus ordinaire, quand au D il sert surtout dans les produits industrialisés. **André Michel**, de la **Maison des cultures amérindiennes** à Saint-Hilaire

(suite page 2)

Festival Montréal en lumière Compte rendu de quelques activités

La visite des chefs invités lors du **Festival Montréal en lumière** est sans contexte pour nous non seulement l'occasion de faire de belles découvertes à un prix abordable, mais aussi le moment de noter les adresses de leurs établissements en vue d'un prochain voyage dans leur pays.



Chef Patrice Caillaut (Photo Debeur)

Patrice Caillaut, maître cuisinier de France et chef au **Domaine de Rochevilaine** (www.domainerochevilaine.com) depuis 1984, a été reçu au **Restaurant de l'Institut** (★★ Debeur). Ce chef a le bonheur de travailler dans un magnifique établissement situé au bord de l'océan, en France, dans des bâtiments en pierre de taille du 13^e siècle de toute beauté. Sa cuisine est délicieuse, tout en



Blanc de volaille de grain farci au foie gras, mousse de pruneaux à l'armagnac (Photo Debeur)



Émile Jung, président d'honneur du volet "Les plaisirs de la table Air France" du Festival Montréal en lumière (Photo Debeur)

douceur, d'apparence simple à cause du respect du goût des aliments, les saveurs sont élégantes et maternelles. Nous avons goûté un **Blanc de volaille de grain farci au foie gras, mousse de pruneaux à l'armagnac**, tendre comme du ve-

(suite page 3)

Chocothérapie

Les bienfaits du chocolat
en cosmétologie

Isabelle Huot

Longtemps mis au banc des accusés, le chocolat a retrouvé ses lettres de noblesse, depuis que les chercheurs lui ont découvert de nombreux principes actifs. En plus de sa teneur en magnésium, en potassium, en fer et en vitamine E, le chocolat est riche en polyphénols, des molécules au pouvoir antioxydant élevé. Plus sa

(suite page 2)

Nouveaux produits Menu Bleu

par Charles-Henri Debeur



"Manger santé n'a jamais eu si bon goût !" Il s'agit du nouveau slogan de la marque **le Choix du Président**, marque maison de produits d'épicerie **Loblaws, Provigo** et **Maxi**. Beaucoup de gens connaissent cette marque qui se veut plus économique et de même qualité que les grandes marques. Le **Menu Bleu** fait partie de la gamme du **Choix du Président**, mais avec un accent mis sur l'aspect santé. Moins de sodium, moins de gras, moins de calories, teneur élevée en fibres, avec protéines de soya et oméga-3 sont les revendications phares d'une sélection de produits de la marque, sous l'étiquette "bleue" du **Menu Bleu**. Aussi simplement qu'un et un font deux, on comprendra pourquoi on entend par ce slogan que manger santé n'aura jamais eu si bon goût. Si bon coût ? Oui, comparative-ment aux achats que l'on peut faire dans les épiceries "san-

(suite page 2)

L'érable

(suite de la page 1)

(où on peut voir une exposition permanente sur la récolte de l'eau d'érable) nous a conté des légendes amérindiennes sur l'érable, tout en nous montrant les récipients d'écorce de bouleau ou de bois utilisés par les anciens. **François Pellerin**, chef propriétaire des restaurants **Fourquet Fourchette** (* Debeur), a cuisiné en direct deux recettes faites avec du sirop d'érable. Cela nous a mis l'eau à la bouche pour poursuivre les dégustations aux tables des 15 restaurants participants à la



André Michel, de la Maison des cultures amérindiennes, montrant les différentes entailles pour récolter l'eau d'érable et un récipient d'écorce de bouleau utilisés par les anciens (Photo Debeur)



Le violoneux Jean-Luc Lampron, Stéphane et Pierre Faucher de la Sucrerie de la Montagne (Photo Debeur)

campagne, qui tous avaient préparé des bouchées à base d'érable plus inventives et plus délicieuses les unes que les autres. Le volet gastronomique de l'érable se tiendra du 15 mars au 15 avril. Chacun des 15 restaurants offrira un menu de trois services apprêtés à saveur d'érable. Nous avons testé pour vous des bouchées confectionnées à cette occasion et nous pouvons attester que les chefs ont laissé aller leur imagination, c'est un réel plaisir de découvrir à quel point la saveur d'érable, bien dosée, peut apporter un plus à la cuisine. Pour consulter la liste des établissements participants, allez voir au www.tmcuisinedenoschefs.qc.ca. Nous avons terminé notre sortie à la **Sucrerie de la montagne** (★★★ sucrerie, Debeur) de **Pierre Faucher**, rang Saint-Georges à Rigaud. Pour nous, cette ca-

bane à sucre est l'une des plus représentatives du terroir du Québec. On y retrouve l'ambiance d'autrefois avec un traîneau tiré par des chevaux beaucerons, la boulangerie, le magasin général, les maisons de bois et de pierre, les grands foyers, les cuisinières d'autrefois, le violoneux et une bonne nourriture. ❄



Chocothérapie

(suite de la page 1)

teneur en cacao est élevée, plus il possède de vertus nutritionnelles. Si le chocolat est bon pour la santé, il peut aussi améliorer l'apparence. Profitant des ingrédients actifs du chocolat, la compagnie italienne **ISHI** a lancé une gamme de produits de beauté à base de cacao. La caféine et la théobromine lui confèrent des vertus amincissantes et les polyphénols, des fonctions antiâges. On peut se procurer les produits pour s'offrir une cosmétogourmet à la maison ou encore aller en institut pour profiter d'un soin totalement ludique. Le traitement en institut fait appel à tous les sens: on commence par la dégustation de chocolat *Domori*, question de mieux résister aux effluves chocolatés qui se dégagent lors du soin, puis, tour à tour, notre peau est traitée à l'ampoule hydratante *Tiramisu*, au masque *Mousse au chocolat au lait* et à la *Crème de chocolat à l'orange*... On en sort avec une peau éclatante, un teint éclairci et surtout le goût de renouveler l'expérience...

Info: www.ishicanada.com ou 514-989-8615 ❄

Menu Bleu

(suite de la page 1)

té"... Mais il faut savoir que si vous n'êtes pas le consommateur qui met du "Président" dans son panier, vous ne le serez pas plus en ce qui concerne le "Menu Bleu". Ainsi, nous restons perplexes devant cette démarche qui a du bon et du moins bon, encore que ! J'ai recueilli des commentaires peu publiables et j'ai moi-même plusieurs réserves. Le *Pâté chinois* avec du brocoli déchiqueté au lieu des pommes de terre: horifiant ! *Les barres tendres au yaourt*: un seul des quatre jeunes que nous avons soumis à l'essai a dit qu'il ne se plaindrait pas si c'est tout qu'il lui restait pour son goûter. *La Croustade aux pommes et aux petits fruits*: pas méchant,

LÉGENDE DE NOS SYMBOLES:

VINS:

APPRÉCIATION:

★ Correct - ★★ Bon -
★★★ Très bon - ★★★★ Excellent
- ★★★★★ Exceptionnel.



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

Du côté de l'Outaouais

Par Pierre Jury

M i-décembre, **Le Jardin** (4 étoiles Debeur, Quatre-Diamants CAA) a fermé ses portes après 27 ans d'exercice. On a mis la faute sur une carte qui ne se renouvelait pas et sur une clientèle qui ne rajeunissait pas non plus.

Une semaine plus tard, **Le Clair de Lune** (2 étoiles Debeur) a fermé ses portes après 23 ans d'existence. Le propriétaire **Adel Ayad** a justifié cette fermeture par des ventes en légère baisse et des raisons familiales (âgé de 57 ans, il est père d'un premier fils de 2 ans).

Mi-janvier, le **Café Henry-Burger** (4 étoiles Debeur, Quatre-Diamants CAA) a fermé ses portes après 23 ans de service. Le propriétaire **Robert C. Bourassa** dit avoir encaissé des pertes importantes au cours des cinq dernières années, en raison d'une clientèle qui ne se renouvelait pas et des scandales des comptes de dépenses du gouvernement fédéral, ce qui a forcé les mandarins de l'État à beaucoup de retenue. ❄

si on y ajoute une boule de crème glacée... Cela dit, il appartient à chacun d'y trouver ou non son compte. Info: www.lechoixduprésident.ca ❄

Montréal en lumière

(suite de la page 1)

lours; un *Blanc de flétan poêlé et blettes au jus, réduction de suc de carotte* et en dessert un *Kouign aman* (un délicieux feuilletage) *aux poires, nougatine de noix et pain d'épices*. Voilà un dessert qui accepterait du sirop d'érable.



Chef Ludovic Perraudin (Photo Debeur)



Choucroute royale au champagne (Photo Debeur)

Chez Alexandre fils & fille (★★★bistro, Debeur) recevait **Ludovic Perraudin**, chef associé de la brasserie **Le Père Claude** (son père **Claude** en est le chef propriétaire) à Paris (www.lepereclaude.com). Ce jeune chef talentueux, bien qu'habitué à pratiquer la cuisson à la broche, la viande à la plancha, s'est lancé, le temps du festival, dans un menu plus élaboré. Nous avons dégusté une *Huître glacée au navet long, jus câlin*, délicieuse ! Une *Lotte à l'anis étoilé*, cuite à la perfection, et une *Choucroute alsacienne au champagne Moët et Chandon* (avec un « shouter » de champagne en cascade au centre: une idée d'**Alain Creton** le propriétaire d'Alexandre). Si vous allez au **Père Claude** vous rencontrerez peut-être le président **Jacques Chirac**, dont c'est un des restaurants favoris.



Chefs Émile Jung et Alain Pignard (Photo Debeur)

Pourquoi *l'Alsace à l'honneur*? Parce que **Émile Jung** a suggéré cette année que l'on invite l'Alsace, berceau du foie gras, de la bonne chère et des bons vins. Au total, ce sont 10 chefs alsaciens qui se sont déplacés avec à leur tête Émile Jung, comme président du volet *Les Plaisirs de la table*. Émile Jung, qui est un ami du chef **Paul Bocuse**, est chef propriétaire du fameux **Crocodile** (★★ Michelin), il nous a conquis dès le point de presse du festival par son amabilité, son côté farceur et ses expressions de poète. **Alain Pignard**, chef exécutif de l'**Hôtel Reine Elizabeth** qui le recevait comme chef invité, nous a déclaré "*Il a la passion d'enseigner et de communiquer ses connaissances aux cuisiniers*". Sa cuisine est une parfaite mise en



Filet de bar braisé aux huîtres et au curcuma (Photo Debeur)

scène de saveurs qu'il compose ainsi: *1 de sel, 2 de poivre, 3 de citron, avec aussi 1 de violence, 3 de force et 6 de douceur pour arriver à l'harmonie*, dit-il. Mais son assiette est douce et agréable avec parfois une note d'ailleurs, un peu de piquant, un peu d'évasion. Dans le menu présenté au **Beaver Club** (★★★ Debeur), qui était accompagné d'excellents

vins de la maison alsacienne **Léon Beyer**, nous avons préféré la mise en bouche *Foie gras sur dés de pommes reinettes jus d'agrumes au porto blanc*; le *Filet de bar braisé sur huître et au curcuma* (bar cuit à la perfection, servi avec une sauce au curcuma légèrement perlée de grains de tapioca) et la *Croustille de pigeon et de ris de veau au chou*

frisé et lentilles du Puy, super délicieux ! Les épousailles pigeon/lentilles et ris de veau/chou frisé étaient parfaites. Une petite surprise: le *Munster en croûte de pain de lait*, présentation rustique mais savoureuse, qui arrivait à se marier avec l'endive fraîche et les pousses de pois vert, génial ! Le service du restaurant **Beaver Club** est toujours aussi bien fait, c'est un régal.

Petite histoire: Le restaurant **Au Crocodile** est situé au cœur du Strasbourg historique, sur la rue de l'Outre. Il doit son nom au capitaine **Ackermann**, qui, lors de la campagne d'Égypte de Napoléon, après être sorti vainqueur d'un combat contre un crocodile long de trois mètres, l'a ramené en France, et a acheté un estaminet dans lequel il a exposé l'animal empaillé. Et c'est ainsi qu'il a choisi le nom de l'établissement que le chef Jung et son épouse Monique ont acquis par la suite. www.au-crocodile.com

Pendant deux jours, le chef **Alexis Albrecht**, fils du chef **Jean Albrecht** et chef propriétaire du restaurant alsacien **Au Vieux Couvent** (★ Michelin), était l'invité d'**Éric Gonzalez**, chef du restaurant **Cube** (★★★★ Debeur) à Montréal. Nous sommes allés goûter sa cuisine. Un repas intéressant où les herbes sont mises à l'hon-

neur. "*Nous avons un immense potager plein d'herbes de toutes sortes*", explique le chef Albrecht. Il fait une cuisine d'influence française, alsacienne et italienne (sa mère est italienne). S'il accorde beaucoup d'attention à la qualité des produits du terroir, il ne se soucie cependant pas de l'aspect culturel de la cuisine. Il cherche surtout à faire plaisir à ses clients et aussi à se faire plaisir. Une cuisine de découverte, brillante et savoureuse. Nous avons particulièrement apprécié le *Carpaccio de noix de Saint-Jacques et génisse charolaise, schum de citron, purée de pois chiche et bouquet d'herbes*, délicat et savoureux



Chefs Éric Gonzalez et Alexis Albrecht (Photo Debeur)



Carpaccio de noix de Saint-Jacques et génisse charolaise, schum de citron, purée de pois chiche et bouquet d'herbes (Photo Debeur)

et surtout, le coup d'œil était des plus séduisants. Il y avait aussi un éclaté de pigeon étonnant. En fait, le pigeon était servi de trois manières. « *Nous faisons souvent cela Au Vieux Couvent*, explique-t-il, *on décline un produit jusqu'à sept façons différentes.* » ★

Ces événements étant passés, ces comptes rendus vous donneront une idée de ce qui se fait dans les restaurants du Festival et, qui sait, peut-être irez-vous l'an prochain ?

Derniers arrivages SAQ

Par Thierry Debeur

Voici la suite des nouveaux produits arrivés à la **Société des alcools du Québec (SAQ)**, découverts lors d'une dégustation organisée par l'**Association québécoise des agents de vins, bières et spiritueux**.

Vins rouges

Espagne, Rioja
do Vino-de-la-Tierra-de-la-Castilla
Riscal tempranillo 2003, Herederos del Marques de Riscal +10362435 - 15,90\$
Des arômes d'eucalyptus, de banane et de fruits rouges concentrés avec une touche de fruits à l'eau-de-vie en toile de fond. Fruité en bouche avec de la banane, du cassis et des tanins asséchants. Léger déséquilibre alcoolique mais convenable. ★(★) \$(\\$)

Espagne, Catalogne
do Costers-del-segre
Raimat tempranillo/syrah 2003, Codorniu +10463658 - 14\$
Un nez de vanille avec des notes animales, un léger boisé, des fruits rouges concentrés et une touche d'alcool. Attaque fruitée et moelleuse, presque sucrée en bouche avec des tanins asséchants et un léger déséquilibre alcoolique. ★ \$(\\$)

Argentine, Mendoza
Crios syrah-bonarda 2003, Dominio del Plata +10401705 - 16,15\$
Des arômes fruités de baies sauvages, de cassis, de framboises et de mûres avec de légères notes animales et boisées. Attaque moelleuse, presque sucrée, et bien fruitée, un peu confituré en bouche, avec des tanins soyeux, une finale longue et délicatement épicée (poivre, muscade). ★★★ \$(\\$)

Argentine, Mendoza
Clos de los Siete 2003, Vins & Vignobles Dourthe +10394664 - 23,95\$
Ce vin, élaboré sur les conseils du fameux oenologue français Michel Roland, est très bien fait. Un nez animal avec des arômes fruités de cassis, de mûre et de framboise avec un délicat boisé. Ample et moelleux en bouche avec une belle concentration du fruit, de la matière. Un vin tout

en équilibre avec des tanins soyeux et une touche de réglisse. ★★★(★) \$(\\$)

Afrique du Sud
The Ridge Graham Beck syrah 2001, Graham Beck Wines +10328835 - 31,25\$
Au nez, de la mûre, de la cerise, de la vanille, un léger boisé et une note de croûte de pain frais. Attaque très fruitée en bouche qui évolue vers des tanins épicés et une finale longue et très épicée avec des notes de boisé et de grillé. Un vin de plaisir. ★★★(★) \$(\\$)

Canada, Ontario
Icewine
Trio dégustation icewine 2004, Pillitteri Estates Winery +10283411 - 49,75\$(6 X 50ml)
La maison Pillitteri s'est fait connaître par la qualité de ses vins de glace (Icewine). Voici un coffret de trois de ses produits dégustés séparément.
Vidal: Nez ample, fruits secs, muscat, pâte de coing. Ample, fruité et équilibré en bouche avec cependant un léger manque de finesse, mais bien. ★★★
Cabernet franc: Un peu faible au nez. Beaucoup de fruits rouges en bouche avec cependant un léger manque d'acidité. Un vin de glace correct. ★(★)
Cabernet sauvignon: Échantillon bouchonné. Imbuvable ! ☹



Le chef **Étienne Bernard** nous a quittés. Président-fondateur du chapitre de Laval de la *Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ)* et récipiendaire du **Prix Méritas 2002** de la *SCCPQ*, il est décédé à Québec. Les *Éditions Debeur* présentent leurs condoléances à madame Bernard ainsi qu'à sa famille. *Pour toutes condoléances: 418-847-8481.* ☹

Brèves

Salons 2006 à travers le monde :

- **Prowein** (Dusseldorf, Allemagne), du 26 au 28 mars
- **Foodex** (Tokyo, Japon), du 14 au 17 mars
- **Vinitaly** (Vérone, Italie) du 6 au 10 avril
- **L.W.T.F.** (Londres, Angleterre), du 16 au 18 mai
- **Vinexpo Asia-Pacific** (Hong Kong, Chine) du 23 au 25 mai

Communiqué - **Camps de jour culinaires pour les jeunes** - Fort du succès de ses camps de jour d'été, l'**Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec** propose aux parents d'enfants d'âge scolaire une façon originale de les occuper pendant la semaine de relâche. Du 6 au 10 mars prochain, deux camps de jour culinaires se dérouleront à l'**ITHQ**: l'un destiné aux jeunes de 8 à 11 ans et l'autre, aux adolescents âgés de 12 à 17 ans. Depuis 8 ans déjà, les chefs cuisiniers de l'**ITHQ** vivent une expérience enrichissante avec la clientèle jeunesse et s'amuse à leur enseigner le plaisir de l'art culinaire de même que quelques techniques de base. *Pour de plus amples renseignements, consultez le site de l'ITHQ: www.ithq.qc.ca ou téléphonez au **registrarat en composant le 514-282-5113 ou sans frais, le 1-800-361-5111, poste 5113***

La route des vins à vélo de **Paris à Florence**. Tel est le thème du prochain repas gastronomique qui aura lieu à la **Maison du Gouverneur** le 24 mars, à partir de 18h. Le menu sera élaboré par **Peppino Perri**, chef propriétaire du restaurant **Sapori Pronto** (★★★ Debeur) et les vins, choisis par **Ghislain Caron**, sommelier, récipiendaire du **trophée Ruinart du meilleur sommelier des Amériques**. Ce dernier s'est également classé parmi les premiers à Athènes lors du **concours mondial du meilleur sommelier du monde** et il se prépare aujourd'hui au prochain concours mondial qui aura lieu en Espagne en 2007. Durant ce repas, **Claude Bé-**

dard partagera avec les participants les découvertes qui ont émaillé son périple à vélo qui l'a conduit de Paris à Florence en suivant la route des vins. *Info: www.maison dugouverneur.com et 514-873-2126.*

Le 27^e **Salon Rest-Hôte**, une exposition réservée aux restaurateurs, hôteliers et gestionnaires de services alimentaires, se tiendra du 5 au 7 mars au **Centre des Congrès de l'Hôtel des Seigneurs** de Saint-Hyacinthe. *Info: 514-527-9801*

Programmation des dégustations de **La Table Ronde - Les colosses du Rhône**, le jeudi 9 mars 2006 à 19h. Prix: 69,02\$ (TTC). **Les Bourgognes rouges 2003**. Le mercredi 22 mars 2006 à 19h. Prix: 80,52\$ (TTC). **L'activité écono, 1998 et les vins du soleil**, le jeudi 13 avril 2006 à 19h. Prix: 46,01\$ (TTC). **Chianti de long en large**, le mercredi 26 avril 2006 à 19h. Prix: 74,77\$ (TTC). **Séminaire «Béguin pour le porto»**, le jeudi 11 mai 2006 à 19h. Prix: 74,77\$ (TTC). *Information et inscription: vinum@sympatico.ca ou 514-288-8866.*

Ouverture du temps des sucres - La **Fédération des producteurs acéricoles du Québec** nous invite à la **Grande-Place du Complexe Desjardins**, pour célébrer l'ouverture du temps des sucres, les 2 et 3 mars, de 11h à 18h. Son programme plaira à toute la famille (même les tout-petits qui auront un coin à eux) avec des dégustations, de la tire sur bâton, la remise de délicieuses recettes et de ballons, une exposition de produits d'érable, des amuseurs publics et la joyeuse mascotte **Siropcool**. *Info: www.siropderable.ca* ☹

DEBEUR
Informations
gastronomiques
et viticoles.