

Mettez un peu Debeur dans votre quotidien

C'est avec ce slogan qu'avait lieu le lundi 15 novembre au restaurant Hélène de Champlain le lancement de la vingtième édition du guide Debeur, la revue gourmande annuelle qui recense les meilleures tables du Québec.

C'est en grande pompe qu'on a célébré ce vingtième anniversaire. Portant fièrement leur toque, plusieurs des meilleurs chefs étaient présents ainsi que quelques consuls de pays étrangers et autres vedettes du monde culinaire. Après les discours d'usage, les invités ont pu enfin faire le tour des tables garnies des différents produits du terroir et déguster les appétissantes victuailles offertes aux palais gourmands.

J'ai profité de ce dispersement pour aller à la rencontre de M. Thierry Debeur auteur du guide et des éditions du même nom situées à Brossard. « J'espère qu'on va être là encore dans vingt ans. C'est peut-être les enfants qui vont prendre la suite ou d'autres personnes, on ne peut prédire l'avenir. On a bâti quelque chose, on espère que ça correspond aux goûts des gens, que ça reflète une réalité la plus possible exacte du portrait de la gastronomie québécoise, on travaille fort pour cela d'ailleurs. » a-t-il dit avec l'enthousiasme d'un homme satisfait de son parcours.

Une autre figure se démarquait dans le paysage de ce lancement, celle qui était présente dès les tous débuts du guide, qui évolue dans l'art culinaire depuis trente ans et qui est, une amie de M. Debeur : l'ineffable sœur Angèle, qui organise maintenant des voyages gastronomiques. Toujours aussi volubile, le temps ne semble avoir aucune emprise sur elle. Elle était fière de m'annoncer que désormais une salle portait son nom à l'institut du tourisme et de l'hôtellerie de Montréal. Tout en discutant du guide en question, elle m'a expliqué pourquoi les Québécois sont parmi les plus fins gourmets : « On a une bonne table, de bons produits et nous voulons aller toujours plus loin. Dans un jeune pays il y a toujours de la place pour l'évolution tandis que dans les vieux pays, comme on dit, c'est plus difficile parce que tout est déjà acquis ».

Pour sa part, Denis Paquin le président de la société des chefs, des cuisiniers et, pâtisseries du Québec estime que cet ouvrage devient un outil de référence entre autre pour les étudiants à qui il enseigne, que ce soit pour faire la découverte des différents restaurants ou trouver un endroit pour effectuer un stage.

Le guide Debeur et le guide des vins 2005 sont maintenant en vente dans les librairies au prix de 14.95\$. On y retrouve des critiques de restaurants ainsi que des reportages touristique, gastronomiques et

vinicoles divers. La page couverture de la vingtième édition du guide a été réalisée par l'artiste peintre Lise Lacaille.

En terminant, je me suis donc sacrifiée et me suis délectée de bouchées de fois de canard, de saumon fumé de Charlevoix qui fond dans la bouche, de fromage fins au goût subtil, de chocolats fabriqués à la main, de ravissants petits gâteaux étagés à la crème d'orange et surplombés d'une ganache fondante de chocolat, tout cela entre deux lampées de champagne français bien frappé et d'un bon vieux bordeaux. Il y a des jours comme ça, plus difficiles que d'autres.

Michelle Tremblay
Brossard-Éclair, mercredi 1^{er} décembre 2004