

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

21^e anniversaire



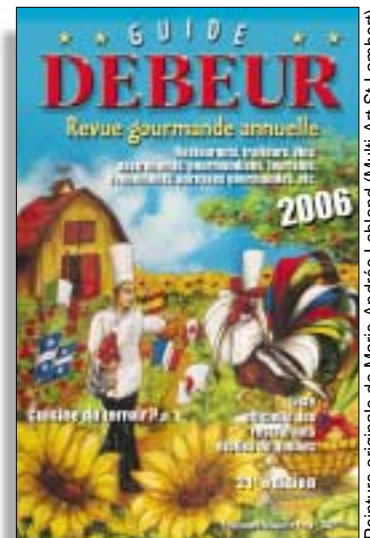
Mettez Debeur dans votre quotidien !

C'est avec ce slogan que le **Guide Debeur 2006** lance sa campagne promotionnelle pour fêter sa vingt et unième année de journalisme gastronomique. L'histoire du **Guide Debeur** est déjà longue, mais pourtant jeune. Depuis la première édition, les choses ont évolué, la gastronomie québécoise aussi. Témoin de son temps, le **Guide Debeur** a suivi, commenté et participé à cette évolution.

Les membres de l'équipe du **Guide Debeur** ont toujours eu pour ambition d'être des pourvoyeurs d'information, de bonheur, de plaisir et de culture. Magnifique objectif, qui a engendré des moments intimes et jubilatoires, mais qui démontre aussi notre passion à informer et à faire découvrir et mieux comprendre la gastronomie québécoise d'aujourd'hui et de demain.

Le **Guide Debeur** brosse le portrait des grands bouleversements culturels de la gastronomie. À l'aide d'une écriture honnête et vraie, de somptueuses images et de fabuleux voyages gourmands, il est, en quelque sorte, la mémoire de la gastronomie québécoise.

Consulter le **Guide Debeur**, c'est se familiariser avec la belle gastronomie du Québec et d'ailleurs.



✓ QUOI DE NEUF EN 2006 ?

- Pour une deuxième année, les Éditions Debeur ont décidé de mettre en valeur une artiste québécoise à qui ils ont commandé une oeuvre pour illustrer la couverture de la **vingt et unième édition** du **Guide Debeur**. L'artiste peintre **Marie-Andrée Leblond** a réalisé un petit chef-d'oeuvre sur le thème de la "cuisine du terroir".
- Un plateau de fromages décrivant **une nouvelle sélection**. Cette année, le choix a été fait par Ian Picard, maître fromager et Thierry Debeur.
- Deux grands reportages touristico-gastronomiques: Panama, pays écologique merveilleux avec son légendaire canal, et **Bandol**, une captivante région vinicole au bord de la Méditerranée.
- Les chefs et les apprentis cuisiniers et pâtisseries de l'année.
- Les restaurants de l'année Debeur 2005 et 2006, quatre restaurants à l'honneur !

LE PRIX RESTE LE MÊME (depuis 1997): seulement 14,⁹⁵\$. Un achat judicieux !



GUIDE DEBEUR 2006

La revue gourmande annuelle de poche

Ouvrage collectif aux Éditions DEBEUR

224 pages, 15 x 23 cm (6 x 9 po). ISBN 2-921377-43-8 PRIX: 14,⁹⁵\$

Source: Huguette Béraud, 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730 - Courriel: hberaud@debeur.com

COMMUNAUTÉ DE **PRESSE**



LES VINS Sélection 2006 (17^e édition)

**Le guide de poche des amateurs de vins, bières, cidres et spiritueux
le plus facile à utiliser et aussi le moins cher !**

Ouvrage collectif aux Éditions DEBEUR

256 pages, 11,5 x 20,5 cm (4^{1/2} x 8 po). ISBN 2-921377-44-6 PRIX: 12,⁹⁵ \$

**Facile,
pratique
et convivial !**

Un choix irrésistible pour l'année !

Une **sélection annuelle de 270 produits** (182 à moins de 20\$ dont 88 à moins de 12\$) en vente au Québec, choisis et commentés par six dégustateurs passionnés. **Chaque produit est illustré par son étiquette**, ce qui, avec **les onglets**, offre un élément visuel facilitant grandement la lecture de ce guide. Unique en son genre, c'est le seul guide qui présente toutes les étiquettes des produits recommandés. Ces derniers sont classés par catégorie (blanc, rosé, rouge, etc.) et par prix (du moins cher au plus cher). Ce système original a été créé par les Éditions Debeur en 1990. Pour chaque produit, **un accord avec des mets est suggéré**. En outre, 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**, un **index alphabétique** et un **index par pays** permettant de retrouver les vins selon leur pays d'origine.

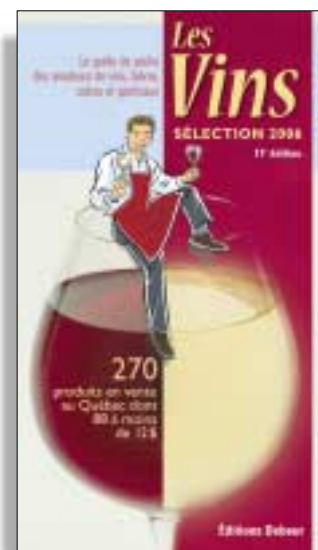


Photo-composition du verre: Charles-Henri Debeur

✓ **QUOI D'INTÉRESSANT EN 2006 ?**

- ✓ Une **sélection renouvelée** de produits, bien sûr !
- ✓ Le dessin du petit sommelier de la page couverture a été réalisé par **Ray Langelé**, d'origine belge et dessinateur des couvertures des albums **Spirou** des années 1980. Pas moins !
- ✓ Nouveau: Un index des **codes SAQ**
- ✓ La "**Revue vinicole**" comporte des articles divers sur des dégustations ou des entrevues que nous avons faites durant l'année. Entre autres, elle présente cette année un très beau reportage sur la région vinicole de Bandol, située au bord de la Méditerranée, en France.
- ✓ Une sélection de **cidres** recommandés par un nouveau collaborateur, **Guénaël Revel**, d'origine bretonne et président de l'Association canadienne des sommeliers professionnels.
- ✓ Le prix reste inchangé: toujours aussi peu que 12,⁹⁵ \$ pour ce petit bouquin sympathique !

Ce guide paraît chaque année avec de nouvelles sélections.

COMMUNAUTÉ DE **PRESSE**

**9^e édition
avec des endroits où
coller les étiquettes**



MES NOTES DE DÉGUSTATION (9^e édition)

Éditions Debeur

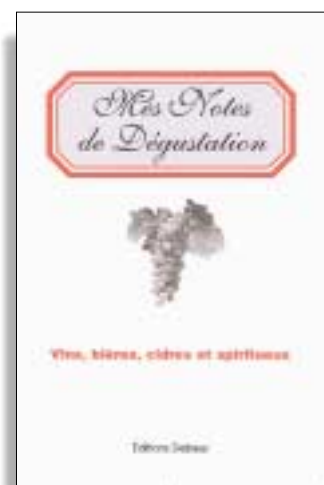
128 pages, 13,3 x 20,4 cm (5 1/4 x 8 po). PRIX: 9,⁹⁵\$

Nous en avons assez de courir après nos notes de dégustation prises souvent sur des feuilles mobiles. Comme solution, nous avons pensé faire un carnet de notes adapté au Québec.

Facile à utiliser: il suffit de suivre les fiches aide-mémoire en notant ses impressions personnelles. Ces notes aideront l'utilisateur à se souvenir des bons produits qu'il a eu le plaisir de déguster et à les racheter pour renouveler son expérience. Il ne s'agit pas d'un livre d'archives, mais bien d'un aide-mémoire.

C'est donc un carnet très utile pour écrire ses notes personnelles de dégustation sur les vins, bières, cidres et spiritueux. Pour aider l'utilisateur à écrire ses commentaires, il comporte également un mini-guide pratique sur la dégustation et les mots qui l'aideront à mieux traduire ses impressions. Un modèle d'utilisation y est même proposé.

ÉTIQUETTES : Un espace est prévu toutes les deux pages pour coller les étiquettes des produits qui vous ont marqués. On vous explique même comment les décoller.



***Pour l'amateur comme pour le professionnel,
ce carnet sera fort utile.***

Source: Huguette Béraud, 450-465-1700 - Télécopieur: 450-466-7730
Courriel: hberaud@debeur.com

COMMUNIQUE DE **PRESSE**

Pour la deuxième année consécutive, les Éditions Debeur ont fait appel à une artiste peintre québécoise afin d'illustrer la couverture du fameux Guide Debeur. Pour l'édition 2006, le choix s'est porté sur une jeune artiste passionnée: Marie-Andrée Leblond et le thème choisi est la "cuisine du terroir".

Marie-Andrée Leblond Une passion et le désir de plaire

Elle a toujours dessiné, mais c'est à l'âge de 14 ans qu'elle a fait sa première peinture à l'huile et a découvert du même coup qu'elle savait peindre aussi. Plus tard, **Marie-Andrée Leblond** a pris des cours d'illustration commerciale, puis a travaillé dans ce domaine pendant un an, tout en continuant à peindre. Elle a participé à plusieurs concours municipaux et a même gagné le **1^{er} prix du public**, à Brossard, devant 300 artistes participants. L'illustration lui a apporté la technique et la capacité d'être à l'écoute de ses clients, de comprendre ce qu'ils veulent pour tenter de leur plaire à tout prix.

Si elle veut séduire et plaire aux autres, elle veut aussi savoir pourquoi les autres plaisent. Qu'est-ce qui fait que le travail d'un autre artiste a la faveur du public ? Elle n'hésite pas d'ailleurs à questionner, même les vieux peintres "qui ont beaucoup à dire sur le sujet", dit-elle en riant. "Mais il faut surtout savoir accepter la critique pour évoluer", précise-t-elle. Elle est orgueilleuse, mais pour elle, c'est dans le sens qu'elle est très exigeante pour elle-même et qu'elle veut toujours faire mieux.

Ce qu'elle aime dans la peinture, c'est gérer ce qu'elle appelle les "accidents" du pinceau sur la toile, les premiers jets, la spontanéité et ensuite figoler. Elle adore également la beauté des couleurs et l'importance de la lumière: "Comment elle apparaît, dit-elle, et comment elle peut aussi rapidement disparaître et mourir sur la toile."

Artiste dans l'âme, " J'aime tous les arts, précise-t-elle, mais certains m'impressionnent. Tandis que la peinture ne m'impressionne pas. Je peux donc tenter de la maîtriser."

Et puis Marie-Andrée Leblond est aussi très gourmande. Végétarienne par choix "C'est venu naturellement, dit-elle, après une indigestion." Elle n'a plus mangé de viande par la suite, mais sans s'en rendre vraiment compte sur le moment. Et puis elle adore le vin rouge, particulièrement les vins californiens et chiliens. Selon elle, il y a une relation directe entre la peinture et la gourmandise : "C'est la générosité, déclare-t-elle, comme celle qui émane du tableau que l'on regarde. C'est la même relation avec la nourriture, la même jouissance !"

Marie-Andrée Leblond est représentée par Multi Art Itée St-Lambert.
Tél.: 450-466-8511

