

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

Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal
d'informations, de
critiques
et d'opinions

Vol. 18 N° 14 - 15 août 2009

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE - Photographes: Charles-Henri DEBEUR - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada - Distribution-vente sur abonnement, 32,335 par année, Europe 30€. ADMINISTRATION - REDACTION: 855, rue Vendure, 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 - ©1985-2009, Les Lettres Gastronomiques-Thierry DEBEUR - Dépôts légaux: Bibliothèque Nationale du Canada et Bibliothèque Nationale du Québec - ISSN 1920-0617. 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.

Soirée-croisière louisianaise

Par Huguette Béraud et Thierry Debeur
Photos Debeur



Nous sommes retournés sur le bateau *Cavalier Maxim* des *Croisières Aml*, cette fois pour essayer leur nouveauté, le *Souper-croisière 6 services Nouvelle-Orléans*, sur le pont C, dit le pont supérieur. Une soirée géniale! Nous avons choisi le grand jeu: croisière sur le Saint-Laurent de 19h à 23h, spectacle jazz louisianais, souper rythmé par un ensemble de jazz, danse au son du ragtime et du blues, et, en finale, à 22h, la fiesta sur le pont avant inférieur, sous les étoiles. Une ambiance du tonnerre! Haut-parleur à fond, l'animateur et le personnel de service se sont déchainés sur les marches menant à la coursive. On se serait crus à bord d'un petit bateau de croisière dans les Caraïbes. La croisière fut très bien, la vue était superbe, on y découvre les rives du fleuve Saint-Laurent à la tombée du jour. Le repas fut très bien également, et le service, excellent. La viande de bœuf était délicieuse, le homard, lui, un peu trop cuit, parce qu'ils ne peuvent pas

(suite page 2)



Alcootest et planificateur de soirée

Que valent les alcootests personnels et ceux que l'on trouve dans les entrées de bars, ainsi qu'à la SAQ? Si ces appareils sont calibrés régulièrement, ils se montreront, en général, assez fiables. D'ailleurs, on les calibre un peu audessous de la limite légale pour plus de sûreté. Et puis, c'est mieux que rien.

«Mais rien ne remplace le jugement personnel des gens, explique **Hubert Sacy**, directeur général d'*Éduc'alcool*. Il faut bien se connaître et ne pas abuser.» Cela implique une planification, c'est-à-dire qu'il faut prévoir ce que l'on va consommer.

Calcul du taux d'alcoolémie

Éduc'alcool a mis au point un *planificateur de soirée* que l'on peut utiliser facilement en allant sur son site. Cet instrument de mesure vous permet de connaître à l'avance votre taux d'alcoolémie en fonction de votre poids, de votre sexe et de la quantité d'alcool que vous prévoyez boire. Un instrument utile, qui n'a aucune valeur légale et qui ne remplacera pas votre jugement, mais qui vous aidera dans vos comportements avec l'alcool. ☺

Information:

www.educalcool.qc.ca/fr/instrument-de-soiree

www.debeur.com

Un havre de paix et de fleurs



L'*Auberge des Gallant* (★★★★ Debeur), à Vaudreuil-Soulanges, constitue le meilleur endroit pour faire un mariage ou une sortie en amoureux, fêter un anniversaire, organiser une activité de groupe ou un congrès. Les somptueux jardins, créés au fil des ans par **Linda Gallant**, la propriétaire, sont réellement très beaux. On peut, en plus de festoyer au restaurant et de re-

(suite page 2)

Kiwi vert ou jaune



La compagnie **Zespri**, qui importe les kiwis de Nouvelle-Zélande (3^e producteur dans le monde), nous fait découvrir le kiwi jaune. Contrairement à son homologue de couleur verte, à la peau duveteuse et au goût acidulé, il est plus sucré. Le goût de sa chair

(suite page 3)

Soirée-croisière

(suite de la page 1)

faire autrement que de le recevoir précuit. Il nous semble que, s'il était présenté découpé et servi dans une bonne petite

sauce, ce serait encore mieux. À part ce détail, c'est une sortie vraiment géniale, que nous recommandons chaudement. Détente et dépaysement assurés pendant plus de 4 heures.

Information:
www.croisieresaml.com ☪



Retour à Montréal et danse endiablée sur le pont avant



Animation du personnel de bord

Livre

Mini-bouchées et apéro asiatique
Par Jody Vassalo,
chez Marabout, 27,95\$

Ce livre de recettes se veut un *best-of* de toutes les mini-bouchées qui font le succès de la cuisine asiatique. Sushis, tempuras, dimsums et autres bouchées vont-elles détrôner les tapas espagnols? Cet ouvrage propose 80 recettes décrites pas à pas, des suggestions de menus et un glossaire pour faire ses achats. Largement illustré avec les photo-



graphies de Clive Bozzard-Hill. Un guide original plein d'idées, et aussi une manière originale de réussir vos apéros ou vos cocktails dinatoires. ☪

Un havre de paix

(suite de la page 1)

laxer, y réaliser de magnifiques photos. La gloriette, les pergolas, les îlots de fleurs et d'arbustes, le boisé, le lac, la piscine chauffée, le bâtiment lui-même avec ses chambres au décor champêtre, tout invite à la détente. Et, comme si cela ne suffisait pas, il y a aussi la cabane à sucre des Gallant, transformée en salle de réception, à laquelle se sont ajoutés une terrasse abritée sous de petits chapiteaux blancs à fenêtres à carreaux, un portique et des fleurs. Un endroit de rêve!

Info: 1171, ch. Saint-Henri à

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

Sainte-Marthe de Vaudreuil,
www.aubergedesgallant.com et
450-459-4241 ☪



Vins

VIN BLANC

France, Languedoc-Roussillon
aoc Vin de pays d'Oc
Chardonnay-sauvignon,
C'est la Vie 2007, Albert
Bichot +10915298 - 13,55\$
★★(★) \$(\\$)

Ce joli vin blanc sec présente des odeurs minérales et herbacées, des notes d'agrumes et un léger boisé. Généreux, ample, fruité et équilibré en bouche avec des notes de beurre et une finale légèrement épicée. Un vin nerveux et très agréable à servir frais (8°C) avec un rôti de porc sauce moutarde, un brochet au beurre blanc ou une dorade au fenouil.

VIN ROUGE

Italie, Émilie-Romagne
doc Sangiovese di Romagna
Superior
Campo di Mezzo 2007, Tre
Monti +11034353 - 19\$
★★★ \$\$

Un nez complexe de garrigues, de mûre sauvage, de vanille et de tabac avec une touche de biscuit et de boisé. Ample, généreux, fruité (cerise noire, mûre) et corsé en bouche, il évolue vers de tanins épicés, rafraîchis par une jolie acidité. Le servir en carafe en mangeant des spaghettis sauce bolognaise, une entrecôte grillée, du prosciutto ou du saucisson à l'ail. ☪

Restaurants, vin, gastronomie, etc.
Une adresse à mettre dans vos signets:
www.debeur.com