

L'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels annonce officiellement la tenue du **Concours du meilleur sommelier du Québec** le lundi 25 Mai 2009 à l'ITHQ.



- Demi-finale et finale, le lundi 25 mai 2009 à 9h00 précises.
- Les épreuves se dérouleront à l'Institut du Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ), 3535, rue St-Denis à Montréal.
- La demi-finale se composera d'une épreuve théorique et d'une épreuve pratique (dégustation). Quatre finalistes seront sélectionnés à l'issue de ces demi-finales.
- La finale se composera d'épreuves pratiques devant public.
- Les gagnants seront honorés lors d'une soirée et d'un dîner spécialement organisés pour l'occasion.

AVIS IMPORTANT:

- Le concours porte sur les boissons, les vins et les spiritueux du monde entier.
- Toutes les épreuves se déroulent en langue française.
- Les épreuves de finale se dérouleront devant public à compter de 13h50

- Date limite d'inscription et de paiement : lundi 4 mai 2009
- L'inscription sera validée à la réception du chèque et des documents requis (CV et confirmation d'emploi)
- Coût : 30 \$ par personne (paiement par chèque à l'ordre de l'A.C.S.P.)
- Faire parvenir le tout à :

ASSOCIATION CANADIENNE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS
 2047, rue Mansfield, Montréal, Qc H3A 1Y7
 Informations et inscription par téléphone ou courriel :
 Patrice Tinguy, Directeur technique du concours.
 819 565-1648 tinguy@videotron.ca



L'huile d'olive nouvelle de Planeta arrive sur notre marché

Nous connaissons Planeta, la célèbre maison de Sicile, pour ses vins modernes, savoureux, très finement ciselés. Voici qu'arrive l'huile d'olive Planeta assortie de son DOP (dénomination d'origine protégée), garantie que l'huile provient du pays et de la région (et non pas d'olives achetées ailleurs, partout en Europe, et pressées sur place). Cette huile pressée à froid sans dilution ou chaleur (pour extraire davantage d'huile), avec un taux d'acidité inférieur à 0,8 % n'a subi aucun raffinement. Elle nous arrive nature, fraîchement embouteillée après la décantation de l'hiver. Pressées aussitôt cueillies, les olives du domaine Planeta n'offre aucune note d'oxydation, mais plutôt une grande fraîcheur qui se traduit par une impression d'herbes fraîches de sous-bois et d'écorce de jeunes branches d'arbre. On peut trouver cette délicieuse huile dans les magasins d'alimentation italiens (Milano, La Baia dei Formaggi) et dans les bons restaurants italiens. Pour info : www.favuzzi.com



Trois nouveaux thés verts Kusmi arrivent au Canada

Les importateurs canadiens des fameux thés Kusmi viennent d'ajouter trois thés verts du Japon à leur gamme de thés : Les thés Sencha Fukuyu, Hojicha et Genmaicha.

L'histoire raconte que le thé a été introduit au Japon au IX^e siècle mais qu'il n'acquies vraiment sa renommée qu'au XIII^e siècle quand le moine Eisai en fit connaître les effets miraculeux sur la santé. Le Japon poursuit d'ailleurs ses recherches sur les bienfaits du thé vert et les études ont confirmé que le thé vert est un puissant anti-oxydant.

Les trois thés verts sélectionnés par Kusmi sont très riches en vitamines et sont dotés d'un fort indice anti-oxydant. Sencha Fukuyu, le thé vert le plus renommé du Japon, est composé de feuilles de thé vert roulées ; il offre un parfum subtil assorti de notes marines et végétales. Hojicha est un thé de repas qui accompagne très bien les sushis. Il est composé de feuilles bancha torréfiées à haute température. Il est très faible en théine et peut donc être consommé le soir. Le thé Genmaicha est un thé vert Bancha auquel on a ajouté du riz grillé et du maïs soufflé. À l'origine, c'était un thé moins cher, mais il a su conquérir les occidentaux qui lui trouvent beaucoup de fraîcheur avec ses notes de noisette et de riz grillé.

Tout ces thés sont vendus environ 25 \$ les 100 grammes dans quelque 150 épiceries fines au Québec et quelques boutiques au Canada. Ces thés sont conditionnés en jolies boîtes de métal, mais pour les salons de thé et les restaurants qui le désirent, ils sont aussi offerts en sachet mousseline.

www.kusmi.ca