

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

# Les Lettres GASTRONOMIQUES



Journal  
d'informations, de  
critiques  
et d'opinions

Vol. 20 N° 10 - 15 juin 2011

★★ Éditions Debeur ★★

édition bimensuelle

Éditeur: Thierry DEBEUR - Rédactrice en chef: Huguette BÉRAUD - Collaborateurs: Françoise PITT; Charles-Henri DEBEUR; Isabelle HUOT; Andy BRASSEUR; Guy LÉVESQUE; Mélissa CONTANT -  
Photographe: Charles-Henri DEBEUR - Communications: Michel DENIS - Directeur de la production: Jean-Paul FRANCESCHI - Composition: DEBEUR-INFOGRAPHIE - Imprimé au Canada -  
Distribution-vente: sur abonnement, 32,33 \$ par année, Europe 30 €. 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<sup>er</sup> et le 15 de chaque mois - ©1985-2011, 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.

## L'agriculture urbaine au Reine Elizabeth



Sous l'inspiration du chef **Alain Pignard**, l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth inaugure son nouveau potager sur le toit du 22<sup>e</sup> étage de l'édifice. Mais ce potager ne suit pas l'effet de mode. Déjà, en 1976, le chef **Albert Schnell** pratiquait la culture hydroponique de fines herbes qu'il n'arrivait pas à obtenir de ses fournisseurs en hiver. Puis, en 1994, le chef **John Cordeau** aménageait un potager sur un toit arrière de l'hôtel. Aujourd'hui, le chef Pignard croit que «si nous pouvions tous produire au moins une partie des aliments dont nous avons besoin en les cultivant de façon saine, sans substances chimiques, et nous approvisionner en produits locaux pour le reste, nous poserions un geste concret pour l'environnement et obtiendrions de savoureux résultats». **Fairmont Le Reine Elizabeth** 900, boul. René-Lévesque O., Montréal | 514-954-2208  
[www.fairmont.com](http://www.fairmont.com)  
[www.beaverclub.ca](http://www.beaverclub.ca)  
[www.traiteurfairmont.ca](http://www.traiteurfairmont.ca) ☼

## Maîtres cuisiniers de France à Montréal



Christian Tetedoie, Jérôme Ferrer et Jean-Louis Dumonet (Photo Danny)

La délégation des **Maîtres cuisiniers de France** et de l'**Académie culinaire de France** a choisi de fêter leur 60<sup>e</sup> anniversaire à Montréal. Parmi ces chefs de réputation internationale se trouvaient le chef des cuisines de la Maison-Blanche, celui du Venetian de Las Vegas et aussi nos chefs du Québec comme **Jean Soulard**, **Jérôme Ferrer**, **Éric Gonzalez**, entre autres. C'est d'ailleurs au chef Jérôme Ferrer que revenait la lourde tâche d'organiser la rencontre.

Pour la première fois de son histoire, le 31 mai, durant un cocktail dînatoire mémorable, la bijouterie Birk's accueillait une centaine de chefs parmi les meilleurs de la planète. Ce cocktail ouvrait le congrès annuel des **MCF**, la 47<sup>e</sup> assemblée de la délégation cano-

américaine de la MCF et le 26<sup>e</sup> dîner de l'amitié entre la MCF et l'ACF (créée en 1883). ☼

### Pour la bonne cause!

L'auberge **Le Gîte du Mont-Albert** (★★★ Debeur) propose à son menu un dessert dont la vente alimentera le fonds Gîte du Mont-Albert pour l'avancement des métiers de la restauration. «Chaque année, nous remettons une bourse à des étudiants méritants d'écoles de formation professionnelle reconnues», explique **David Dubreuil**, directeur de l'auberge. Cet été, le dessert **Noir Désir** est la sélection pour le fonds.

**Auberge Le Gîte du Mont-Albert** Société des établissements de plein air du Québec (Sépaq) 2001, route du Parc, Sainte-Anne-des-Monts 418-763-7494, 1-800-665-6527

## Cadeaux pour la fête des Pères

### Boîtes à thé

**Kusmi Tea** propose un choix de cinq boîtes miniatures de la série **Bien-être**, réunies dans un même étui à emporter partout: Boost (augmente l'énergie); Be cool (décompresse); Detox (relève d'un lendemain difficile ou d'un repas trop riche); Sweet love (éveille les sens) et Ali-gothé (fortifie). Et aussi, pour les indécis ou les esprits curieux, des coffrets avec un grand choix de sachets individuels aux parfums différents. Info: [www.kusmitea.ca](http://www.kusmitea.ca)



### Sondage et idées-cadeaux

Résultats d'un sondage, produit par Léger Marketing pour le compte de Weber-Stephen Products LLC, sur les habitudes des amateurs de grillades sur barbecue. Et aussi des idées de cadeaux pour la fête des Pères: [lire plus...](#)

### Un film sur le thé?

La boutique de thé **Camelia Sinensis** organise une projection de film *The Meaning of Tea*, au cinéma de la Cinérobthèque (10\$/pers.), le 19 juin à 14h. La présentation sera précédée d'une dégustation de thé et d'une brève introduction de réalisateur **Scott Hoyt Chamberlin**. Info: 514-286-4002

(suite page 2)