



### Les tapas du Tapeo

Marie-Fleur St-Pierre, chef du restaurant Tapeo, vient de sortir un livre qui nous révèle ses recettes favorites de tapas, sa spécialité. Parsemé de magnifiques photos, le livre nous révèle aussi les meilleures adresses de Marie-Fleur pour se procurer les produits nécessaires à la confection des petits plats. (*Les tapas de Marie-Fleur*, aux éditions de L'Homme) — 24 HEURES



### Du cidre du Québec... au dépanneur

Depuis quelques jours déjà, on retrouve sur les tablettes des dépanneurs Couche-tard deux nouveaux cidres de chez nous, le Seagram Beauport et le Luk, tous deux produits par la Cidrerie Michel Jodoin, de Rougemont. Les ventes de cidre ont augmenté de 1200 % depuis les sept dernières années au Québec. — 24 HEURES



# Le canard en fête

24 HEURES — Inspiré des marchés en plein air et des traditionnelles foires d'automne, le Festival Canard en Fête à Lac-Brome est devenu, au fil du temps, un rendez-vous attendu du loisir gastronomique. Quatre jours durant, plus de 30 exposants et producteurs feront découvrir et déguster leurs spécialités.

Ce festival gastronomique célèbre tout ce dont nous sommes fiers dans notre entourage culinaire avec des vins locaux et autres produits fins du terroir.

Pour l'édition 2010, le festival propose plus d'activités, plus de savoir-faire et plus de canard à déguster, tout en incorporant des produits du terroir qui s'agencent parfaitement avec le canard. Les restaurants participent au festival en offrant un menu spécial pour célébrer

l'automne et le canard, ce volatile apprécié pour la tendreté de sa chair et sa valeur santé.

Le kiosque le plus populaire du festival est sans contredit le Salon des chefs où des démonstrations culinaires sont données chaque jour par différents chefs et gastronomes, suivies d'une dégustation offerte au public présent. C'est une belle occasion pour les connaisseurs et les fins gourmets de découvrir les secrets des chefs, de cuisiner ou de servir le canard. Ces démonstrations sont destinées à s'harmoniser avec l'animation et la musique dans les rues.

#### Aussi pour les enfants

Canard en Fête offre un coin spécialement aménagé pour l'animation des enfants. Maquilleurs, spectacles de rue, sautoir et petite ferme sont



quelques-unes des activités réservées pour les petits...et les grands.

#### La grande course des canards

Le dimanche 26 septembre à 15 h se tiendra la Grande course de canards au ruisseau Coldbrook. Des milliers de petits canards en plastique seront

libérés au-dessus du barrage, d'où les participants et les commanditaires pourront suivre la progression de leur canard le long du sentier pédestre Coldbrook jusqu'à la ligne d'arrivée. Quatre prix sont à gagner, dont 5 000 \$ en argent.

Pour plus d'infos : [www.canardenfete.com](http://www.canardenfete.com)

# Gastronomie à domicile

24 HEURES — Deux grands noms de la gastronomie québécoise, Denise Cornéliier de Cornéliier Traiteur et Jacques Robert, du restaurant Au Tourant de la Rivière, ont sabré le champagne récemment pour célébrer leur nouveau partenariat en cuisine. Pour la nouvelle saison, les deux chefs ont décidé d'unir leur expertise et leurs chaudrons pour la clientèle de Cornéliier Traiteur.

Jacques Robert, que l'on connaît comme l'un des initiateurs de la nouvelle cuisine au Québec et pour avoir officié aux cuisines de son réputé restaurant Au Tourant de la Rivière, encore encensé en 2009 par Philippe Mollé comme l'un des meilleurs restaurants au Québec, sera responsable de la production en cuisine du traiteur. Afin de se consacrer entièrement à ce nouveau projet, le chef déménage cuisine et équipe dans les locaux de l'entreprise.

#### Changement de cap

Après avoir dirigé son restaurant pendant plus de 30 ans, Jacques Robert franchit une

nouvelle étape dans sa carrière, explorant cette fois le volet traiteur avec Denise Cornéliier qui a su donner ses lettres de noblesse au métier de traiteur au Québec.

Amis de longue date, leur rencontre remonte aux années 1980, alors que Denise effectue son premier stage en cuisine au restaurant de Jacques Robert. Ils se croisent à maintes reprises mais c'est au printemps dernier, alors qu'ils officient ensemble le Gala de l'Orchestre symphonique de Montréal et le Gala de la Fondation du Centre hospitalier de l'Université de Montréal, que l'idée fait son chemin d'unir leurs forces et d'offrir une expérience gastronomique décaplée. Qualité du produit, inventivité, rigueur, voilà les mots d'ordre de la nouvelle brigade des deux équipes réunies. Les deux chefs sont à concocter de nouveaux menus, tandis que des ateliers sont disponibles pour ceux qui désirent apprendre l'art de la cuisine.

Pour plus d'info : [www.cornelieutraiteur.com](http://www.cornelieutraiteur.com)



## Le Festival Canard en Fête à Lac-Brome

Les 18, 19, 25 et 26 septembre : entrée gratuite

Le porte-parole de l'événement, le chef cuisinier et chroniqueur Jean-François Plante, sera sur place lors des deux samedis du festival.