

Vol. 25, N° 10, Mai 2017

Courriel : La\_Lie@asq.qc.ca



## ***NOS PROCHAINES ACTIVITÉS***

**Vendredi 12 mai 19 h**

Concours « **Réal-Lévesque** »  
Les vins blancs et rouges  
de l'Afrique du Sud  
*Jardins du Château*

**Samedi 27 mai 11 h**

Assemblée générale annuelle

**Dimanche 28 mai 11 30 h**

Repas gastronomique  
Le Festin des Sommeliers  
*Restaurant L'Académie*



## ***CANDIDATURES MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION***

Onze (11) personnes, le maximum, ont posé leur candidature à titre de membres du Conseil de direction de la section Outaouais pour la saison 2017-2018, conformément à l'avis de mise en candidature envoyé avec La Lie du mois d'avril 2017. Les voici :

**Richard Bourassa  
Yves Bovet  
Daniel Ducharme  
Jean-François Fiset  
Annie Fournier  
Denis Labelle  
Patrick Langlois  
Chantal Parent  
Gilles Proulx  
Louise Proulx  
André Thivierge**

N'oubliez pas de venir participer à l'Assemblée générale le **27 mai 2017 à 11 h** aux *Jardins du Château*.

**Jean-Michel Demarcq**  
*Président, Comité de mise en candidature*

## ***Mot du président***



Chers Amicalistes,

Dans quelques semaines, je terminerai mon deuxième mandat à titre de président de l'Amicale. J'aimerais à nouveau vous remercier pour votre appui et votre participation toujours active à nos activités. Récemment, votre conseil a tenu une réunion stratégique fructueuse, grâce à vos nombreuses suggestions présentées lors du dernier sondage. Je vous en remercie et vous invite à participer nombreux à notre assemblée générale le samedi 27 mai prochain. L'invitation est dans cette édition de **La Lie**.

Vous y trouverez aussi l'invitation pour participer au Festin des Sommeliers qui se tiendra pour la première fois au restaurant L'Académie de Gatineau, qui a accueilli à bras ouverts Danielle Tremblay et votre humble serviteur. Soyez des nôtres le dimanche 28 mai, on vous promet une journée remplie de beaux accords et de belle compagnie pour souhaiter la bienvenue à l'été.

Dans quelques jours, deux équipes s'affronteront amicalement au concours Réal-Lévesque pour obtenir le droit de représenter notre section lors de la compétition provinciale qui se tiendra à Montréal le 3 juin prochain dans le cadre du 55<sup>e</sup> anniversaire de cette section. Nous leur souhaitons la meilleure des chances. Pour les intéressés à être spectateurs le vendredi 12 mai prochain, il reste encore quelques places. Communiquez avec Gilles Proulx rapidement!

Je vous invite finalement à lire dans ces pages le compte rendu du repas des chevaliers du 9 avril dernier. Le personnel du restaurant Le Cellier a été aux petits soins avec nous. Les organisateurs, Manon Gingras et Yves Bovet ont offert une activité dont on se souviendra longtemps. Bravo et merci!



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
**REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS**  
**RESTAURANT LE CELLIER**  
**DIMANCHE 9 AVRIL 2017**

Le 9 avril dernier avait lieu le mythique « Repas Gastronomique des Chevaliers (et Chevalières bien sûr) » au *Restaurant Le Cellier*, rue Saint-Jacques dans le secteur Hull.

Le tout pourrait se résumer en quelques mots : une succession de sensations organoleptiques des plus délicieuses et divines aux croisements de l'œnologie et de la gastronomie. Mais, l'éditeur de La Lie en veut un peu plus, mais pas trop.

Nous sommes accueillis par nos hôtes, gentils organisateurs, Manon Gingras et Yves Bovet, verre de bulles à la main. Ces bulles fines et vivaces sont générées par un merveilleux Champagne, le **Pommery, Brut Royal**. La robe brillante est d'un beau jaune pâle. Le nez exprime de délicates notes d'agrumes et de brioches. La bouche, quel Champagne! Une acidité vive, soutenue par un fruit généreux tout en finesse. Équilibré, belle longueur, en un mot : merveilleux! Est-ce qu'il y en a d'autre?

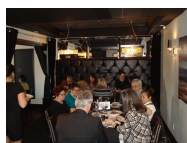
On nous invite à passer à table. Le chef, Martin Parker, nous décrit les plats qui suivront.

Pour l'entrée, Tartare de bœuf aux champignons, aioli à l'huile de truffe et **La Chasselière, Domaine Michelas St-Jemms, Crozes-Hermitage, France 2013**. Ce vin s'affuble d'une robe d'une certaine opacité. Les reflets violacés de cette teinte rouge cerise noire suggèrent un vin tout en jeunesse. Cette syrah exprime une certaine typicité au nez, le poivre blanc domine sur un fond de fraise, prune et de cerise. En bouche, une acidité fraîche, un beau fruit et des tannins souples et soyeux, bel équilibre, belle longueur et une finale poivrée. Le tartare lui-même est un délice, juste assez rehaussé, pas trop. Le mariage bien réussi fait ressortir la jeunesse du vin, les tannins semblent plus présents. On lui suggérerait un petit tour en carafe car il gagne à respirer. La dernière gorgée révèle des tannins bien intégrés.

Pour l'entrée chaude, Bonbons de foie gras à l'érable et pommes caramélisées accompagné du **Château Impérial Tokaj, 3 Puttonyos, Tokaji, Hongrie 2005**. On retourne dans le blanc, plutôt un jaune paille aux intenses reflets dorés, de belles jambes bien grasses et visqueuses. Au premier nez, des arômes de miel, abricot et un petit côté minéral. Au deuxième nez, on note une petite touche d'agrumes. En bouche, la texture est riche, l'attaque sur les fruits exotiques donne place à une acidité délicate. Une longue longueur (oui, oui, longue longueur!) fait place à une finale sur les agrumes et la brioche. En cherchant bien fort dans nos souvenirs organoleptiques, on croit détecter un peu de botrytis mais à peine. L'odeur des bonbons domine tout. Seront-ils trop pour le vin? Eh, non! La texture croustillante de la panure (oups, on a oubliée de demander ce que c'était, mais c'était bon...) et le fondant du foie gras comblent le palais et rehausse la fraîcheur du vin. Les pommes caramélisées ajoutent au tout en complétant le trio d'une touche délicate.

Vient le plat principal, le Carré d'agneau cuisson lente, croûte de noix (pacanes et pignons) et herbes, pomme de terre Gabrielle confite au gras de canard et fagot de légumes et un **Terrunyo Carmenère Concho y Torro, Valle del Rappel, Chili 2015**. La robe est un rouge cerise, d'opacité moyenne. Au nez, des fruits cuits et noirs; fraises, dattes, mûres, un petit soupçon d'eucalyptus et de boisé.

**Suite à la page suivante.**



## **RAPPORT D'ACTIVITÉ**

### **REPAS GASTRONOMIQUE DES CHEVALIERS**

#### **RESTAURANT LE CELLIER**

#### **DIMANCHE 9 AVRIL 2017 (SUITE)**

En bouche, une acidité fraîche, des tannins puissants, légèrement astringents, une finale sur le fruit avec des notes de bois. Un très bel équilibre et une bonne longueur. Le plat, à prime abord, un plaisir pour les yeux et le nez. L'agneau, cuit sous vide est à point, la texture est tendre, le goût délicat. Délicieux. On oublie presque d'analyser l'accord avec le vin... Très bel accord, les goûts et les textures se complètent dans l'harmonie la plus complète... On veut savoir, qu'est-ce que la pomme de terre Gabrielle (qui est délicieuse d'ailleurs)? Une nouvelle variété développée au Québec. Un petit bijou de notre terroir à découvrir.

Petite pause verte, jaune, salade de betteraves, vinaigrette crémeuse à l'aneth Espuma au citron. Le goût de citron de la mousse à peine détectable, pas de vin... L'eau pétillante rafraîchit...

On passe au fromage, un autre petit bijou régional, Tête à Papineau, et purée de figues confite au porto accompagnés d'un chardonnay du **Domaine Puy Redon, Dordogne, France 2013**. Et oui, on retourne sur un blanc. Le bouquet joue à la cachette derrière la robe jaune paille et brillante. Nous devons faire appel de toute la capacité de notre cerveau repus et notre bulbe olfactif pour peut-être détecter un peu de... minéral, citron, boisé léger, poire verte??? Vraiment, peu expressif, voir fermé. Heureusement la bouche s'exprime avec plus de vigueur... Une attaque sur le fruit, une acidité franche et suffisante, une certaine minéralité et une légère amertume tout de même plaisante. Finalement des arômes ressortent, le pauvre avait simplement besoin d'un peu de chaleur : agrumes, pommes et poires vertes font surface, l'acidité demeure suffisante et le vin devient plus long. La compote de figue suscite un peu de discussions sur sa pertinence et sa composition, 100 % figues noires réhydratées avec un petit goût de pomme qui rejoint celui du vin... Un accord intéressant mais peut-être un autre fromage aurait été plus intéressant. Mais lequel? Il y en a au moins une trentaine au Québec, en mon Benoit.

Le tout se conclue sur une Languette croustillante au chocolat et noisette, crème anglaise au café Barros accompagné d'un **Colheita, Sogevinus, Fine Wines, Portugal 1989**. Petite pause didactique : colheita signifie cueillette ou vendange donc Tawny millésimé... Qui aurait cru qu'après tout ce vin on pourrait apprendre quelque chose. À croire qu'il nous restait des neurones actifs... Pour revenir au sujet : un beau Porto, de couleur ambrée, aux arômes typiques de noisettes grillées, de mélasse, de caramel et de tire éponge. Bel équilibre en bouche, rond, généreux, l'alcool bien dosé. Certains trouvent que le dessert est un trop sucré mais tous sont en accord que c'est un super bel accord avec le dessert dont la variété des textures stimule les sens.

Pour se rappeler nos petit bonhommes verts, « Maman! C'est fini!!!! ». Mais, toute bonne chose doit avoir une fin car la faim n'est plus. Chef Martin se joint à nous et nous présente son équipe en cuisine et au service. Nos remerciements à Marin, Alex, Jean, Sébastien, Ian et Renée-Anne. Félicitations à nos gentils organisateurs. Ce fût un repas délicieux, pour certains une belle découverte, pour d'autres un rappel d'une expérience à répéter...

**Annie Fournier**

Merci à Isabelle Lacroix copropriétaire au restaurant *Le Cellier* pour son accueil! Manon et Yves.



## RAPPORT DU SONDAGE

Depuis quelques années, la section Outaouais de l'Amicale des sommeliers conduit un sondage électronique auprès de ses membres. Selon le sondage, les membres de l'ASQO sont fidèles car 45 % des gens sondés sont membres depuis plus de 10 ans. Il est également intéressant de noter que la section est aussi en mesure de recruter des nouveaux membres, puisque 32 % des membres le sont depuis moins de cinq ans.

L'éventail des activités offert, les dégustations régionales et les repas sont très appréciés par les membres. Sans surprise, une grande proportion des gens a déjà suivi des cours à l'Amicale. Les derniers ateliers offerts à l'Amicale suscitent beaucoup d'intérêt. D'une façon plus générale, les membres apprécient le local, les vins, le nombre de vins et la documentation distribuée. L'Italie, l'Espagne, le Portugal et la France sont les régions préférées de nos membres. Il existe également un certain intérêt pour les États-Unis et divers pays du nouveau monde. Plus spécifiquement, les membres sondés ont davantage d'intérêt respectivement pour les thématiques suivantes : cépages rouges du monde; champagnes et mousseux, verticale d'un vin ou d'une région, cépages blancs et les méconnus. Les membres dénotent aussi un intérêt marqué pour les dégustations commentées par un producteur, un distributeur ou une personnalité.

Dans l'avenir, le conseil va s'efforcer à améliorer le site web et trouver une solution durable aux paiements électroniques. Merci à tous pour votre participation!

*Jean-François Fiset*

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUAOUAIS – 27 MAI 2017

N'oubliez de participer à notre assemblée générale du 27 mai! Voici la liste des récipiendaires qui ont atteint un anniversaire d'ancienneté cette année :

### 30 ans

Jean-Michel Demarcq  
Rosine Gerhard

### 5 ans

Jean Benoît  
Roger Mareschal

André Beaulieu  
Robert Belzile  
Jacinthe Deault  
Sylvie Desmarais  
Thérèse Desjardins  
Martin Deslauriers  
Natacha Drouin  
Jacynthe Gagnon  
Fanny Grenier  
Pierre Hamel  
Sylvie Houle  
Bernard Hurteau  
Bonin Jean-Raymond

### 10 ans

Hélène Dalpé  
Nicole Gagnon  
Hélène-Louise Gauthier  
Francine Houle  
Gaëtan Lavoie  
Margarita Merino  
Gilles Proulx  
Pauline Sincennes

## L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

### CONSEIL DE DIRECTION

André Thivierge, *président*  
Daniel Ducharme, *vice-président*  
*et chef du Protocole*  
Danielle Tremblay, *secrétaire*  
Richard Bourassa, *trésorier*  
Gilles Proulx, *directeur des cours*  
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et*  
*secrétaire des cours*  
Jean-François Fiset, *directeur*  
Annie Fournier, *directrice*  
Manon Gingras, *directrice*  
Patrick Langlois, *directeur*  
Chantal Parent, *directrice*  
Jocelyn Décoste, *webmestre* (à  
l'extérieur du Conseil)

Venez découvrir l'Amicale sur les  
sites Internet suivants :

[www.amicaledessommeliers.com](http://www.amicaledessommeliers.com)



[www.facebook.com/ASQOutaouais](http://www.facebook.com/ASQOutaouais)

### ACTIVITÉS DE L'AMICALE

André Thivierge

819 685-2399



[asqo-president@asq.qc.ca](mailto:asqo-president@asq.qc.ca)

### COURS -ATELIERS SUR LES VINS

Yves Bovet

819 778-6605



[asqo-cours@asq.qc.ca](mailto:asqo-cours@asq.qc.ca)

### ÉDITEUR DE LA LIE

Yves Bovet

819 778-6605



[La\\_Lie@asq.qc.ca](mailto:La_Lie@asq.qc.ca)

### Parfums et odeurs de cigarettes

Le port de parfum ou de lotion lors des activités nuit aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture. Fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes. Évitez le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités. Informez aussi vos invités.



# L'Amicale des Sommeliers du Québec

## Section Outaouais

Le 25 avril 2017

Cher(e)s membres de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais,

J'ai le plaisir de vous convoquer à l'Assemblée générale annuelle de l'Amicale des Sommeliers du Québec, section Outaouais, le **samedi 27 mai prochain** à compter de **11 h** aux **Jardins du Château, 100, rue du Château, Gatineau (secteur Hull)**.

Je vous propose l'ordre du jour suivant :

1. Mot de bienvenue
2. Adoption de l'ordre du jour
3. Adoption du procès-verbal de l'assemblée générale de l'année 2015-2016
4. Rapport annuel du président
5. Rapport annuel du trésorier
6. Rapport annuel du président provincial
7. Adoption des propositions du provincial
8. Ancienneté, reconnaissance et mérite
9. Rapport du président d'élection sur les mises en candidatures aux postes de directeurs
10. Élection des membres du conseil de direction
11. Élection du ou de la président(e)
12. Varia
13. Mot du nouveau ou de la nouvelle président(e)
14. Clôture de l'assemblée générale 2016-2017

J'espère que vous serez des nôtres, **samedi 27 mai 2017, 11 h**. Il est fortement recommandé de confirmer votre présence par courriel à [tremdec@me.com](mailto:tremdec@me.com) ou au numéro de téléphone suivant : 819 595-8463 d'ici le 19 mai prochain.

Veuillez agréer, cher(e)s membres, mes plus amicales salutations.

La secrétaire,

Danielle Tremblay





# L'Amicale des Sommeliers du Québec

Montréal – Québec – Outaouais – Cœur du Québec

## **BUDGET 2017-2018**

### **REVENUS**

Concours provincial de dégustation	600,00 \$
Cotisations fixe : sections + Internet + concours	2700,00 \$
Cotisations membres	<u>1200,00 \$</u>
<b>Total des revenus</b>	<b>4500,00 \$</b>

### **DÉPENSES**

Frais de représentation (président et secrétaire trésorier)	800,00 \$
Frais de déplacement (hôtel et transport : président & trésorier)	1400,00 \$
Publicité	700,00 \$
Frais d'administration	100,00 \$
Comité des Cours	100,00 \$
Internet	300,00 \$
Concours provincial	1000,00 \$
Frais de banque et divers	<u>100,00 \$</u>
<b>Total des dépenses</b>	<b>4500,00 \$</b>

**0 \$**

## **PROPOSITION N° 1**

1. **IL EST PROPOSÉ QUE** les cotisations à verser au Conseil général soient les suivantes :
  - **675 \$** (fixes : sections, Internet et concours) payable en deux versements :
    - 200 \$ au 15 novembre 2017
    - 475 \$ au 28 février 2018
  - **4 \$** par membre régulier, membre conjoint et membre étudiant payable au 28 février 2018.

## **PROPOSITION N° 2**

**IL EST PROPOSÉ QUE** le budget prévisionnel soit accepté tel que présenté.

## **PROPOSITION N° 3**

**IL EST PROPOSÉ QUE** Mélanie Bolduc, CPA, CGA, soit nommée vérificatrice pour l'année financière 2017-2018.