



De belles saveurs

Je vous parle cette semaine de quelques produits de notre terroir, élaborés dans l'Est du Québec et qui m'ont été proposés par les gens des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Je me suis permis de partager cette dégustation avec des amis expérimentés qui, généralement, ont beaucoup de flair et de goût.

Dans un premier temps, nous avons dégusté des fromages de la région du Témiscouata, provenant de la fromagerie Le Détour, à Notre-Dame-du-Lac. Le Claudestien et la Dame du Lac (quelle belle odeur), des fromages à pâte molle affinée en surface et à pâte semi ferme, ont été dégustés avec des bières fortes de la Brasserie Brueghel de Saint-Germain-de-Kamouraska.

Nous avons donné comme gagnant le fromage de chèvre La Sentinelle avec la bière Kamour, une blanche légère (4,5 %), brassée artisanalement, faite de blé et d'orge et aromatisée de coriandre et de curaçao. Un assemblage tout en douceur et en finesse. Dans une classe bien à part, nous avons aimé la bière Saint-Pacôme, une Gueuze aromatisée de sucre de canne et de jus de framboise. Un nom à retenir pour une bière d'apéritif.



Puis, nous passons à l'acérifit, c'est-à-dire à une boisson alcoolique élaborée à partir de la sève d'érable. C'est à Audair que les gens du Domaine Acer ont mis au point différents nectars créés de la fermentation de sève de grande qualité ; et le résultat est impressionnant.

Nous avons dégusté le Val Ambré, un acérifit de genre Pineau des Charentes, avec des notes olfactives de Passito. Puis, le Charles-Aimé Robert, du style Porto Tawny (17,5 %). Plusieurs d'entre nous avions déjà goûté à l'un ou l'autre de ces produits, mais là, en dégustation sérieuse et comparative, l'expérience est très concluante. Un beau nez, un goût exquis et une belle longueur en bouche. Bravo, vous faites des merveilles. Tous ces produits sont disponibles dans notre région. Informations : saveursbl.com.

Pour fêter ma 200^e chronique, je ferai le tirage de quelques beaux prix dont un souper pour deux personnes dans un restaurant « étoilé » de Rimouski, repas arrosé de deux belles bouteilles du cellier de la SAQ Sélection. Pour participer, vous me parlez de votre vin préféré, et vous me dites avec quels mets vous me le suggérez. jfb2000@hotmail.com

Jean-F. Bernier est membre de l'Association canadienne des Sommeliers professionnels (ACSPP) et professeur de vins au Service de la formation continue au Cégep de Rimouski.

Produits en vedette
L'Avantage
40 586 copies
3 novembre 2006