

Coin lecture

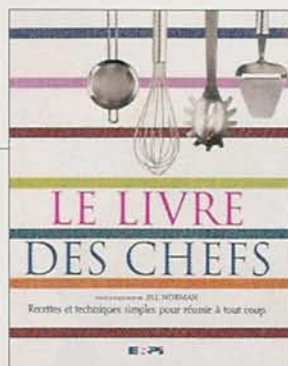
Que la tradition continue!

On dit souvent que nos traditions culinaires se perdent. Avec cette troisième édition de *La Cuisine traditionnelle du Québec*, on a l'occasion de se rattraper. D'autant plus que Jean-Paul Grappe, chef émérite de l'ITHQ, a revu et allégé toutes les recettes pour les adapter au goût du jour. On peut donc revisiter sans culpabilité nos classiques: sucre à la crème, cretons, soupe aux pois, etc. (Les Éditions de l'Homme, 2006, plus de 400 p., 39,95 \$).



Comme un chef

Les plus grands de la gastronomie, comme Charlie Trotter ou Pierre Hermé, partagent leurs secrets et astuces dans *Le Livre des chefs*. On y retrouve aussi bien la façon de pétrir la pâte que la technique pour pocher un oeuf ou couper un oignon. Tout est illustré et appliqué dans des recettes classiques du monde entier, de façon vraiment accessible. Une référence autant pour l'apprenti que pour la cuisinière avertie (ERPI, 2006, 648 p., 59,95 \$).

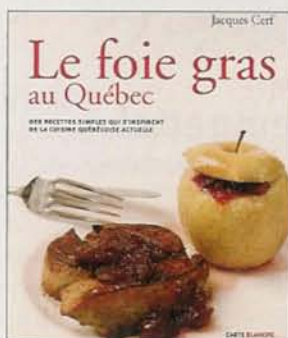


Les routes du sel

Les Voyages du sel s'adresse à l'épicurien curieux. Aucune recette, que de superbes photos et des textes qui racontent magistralement la fabuleuse histoire du sel! Au fil des pages, on visite les salines les plus célèbres du monde et on comprend comment cet ingrédient a pu provoquer des guerres et être un objet de contrebande et d'impôts démesurés. Un magnifique livre qui se déguste tranquillement, pour le plaisir (par Frédéric Denhez, Kubik Éditions, 2006, 192 p., 79,95 \$).

Le bonheur à chaque foie...

Le temps des fêtes est la période idéale pour s'offrir un festin de foie gras! Pour tout connaître de cette exquise gourmandise et savoir comment l'apprêter avec des ingrédients de chez nous, *Le Foie gras au Québec* est sans doute un incontournable. L'auteur y trace l'historique du foie gras et évoque son arrivée au Québec, en plus de proposer de belles recettes qui le mettent à l'honneur (en terrine, en escalope, cru ou au torchon) (par Jacques Cerf, Les Éditions Carte blanche, 2006, 128 p., 34,95 \$).



Sorties de saison

Aller aux **pommes** sous la **neige!**

Pour la première fois, **Les Vergers Lafrance** ouvrent leur immense propriété au grand public les samedis et dimanches après-midi, du 21 décembre au 21 janvier. On est en effet invités à cueillir les pommes gelées et à contribuer du même coup à l'élaboration du réputé cidre de glace de la maison, Le Domaine Lafrance Cuvée spéciale. Pour agrémenter cette activité hivernale peu commune, boissons chaudes et desserts aux pommes seront offerts sur place (1473, ch. Principal, Saint-Joseph-du-Lac, ☎ 450-491-7859, www.lesvergerslafrance.com).



Bien **manger** à Tremblant

On s'offre un séjour à Tremblant? Voilà l'occasion de découvrir **L'Éléphant!** La jeune chef-propriétaire de ce resto, Christine Bernier, ne manque pas de talent et revisite la cuisine française de façon inventive. Sa carte propose un choix de menus dégustation (de 5 à 9 services) composés de plats raffinés osant des mariages inusités, comme le carpaccio de thon avec purée de banane et de mangue ou le caribou au cacao et pomme farcie de foie gras. Une excellente table au pied des pentes (en dehors du village), qui vaut amplement le petit détour (2713, ch. du Village, Mont-Tremblant, ☎ 819-429-5252, www.elephanttremblant.com) |