

À croquer pendant vos lectures préférées...
toute l'année!

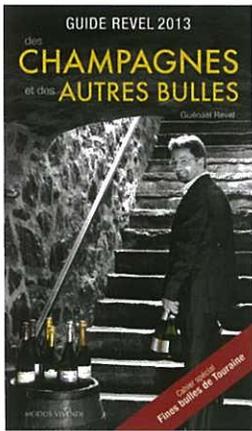
Les musts lectures

Pour terminer une année et en commencer une autre en douceur...

Par Anne Fortin, de la Librairie Gourmande | www.librairiegourmande.ca

1 GUIDE REVEL 2013 DES CHAMPAGNES ET DES AUTRES BULLES

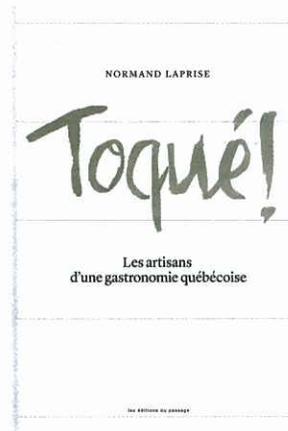
Éditions Modus Vivendi, 2012, 24,95 \$
Auteur: Guénaël Revel



Peut-on envisager de célébrer les festivités de fin d'année 2012 sans bulles? Oh que non! À la fois guide d'achat et de dégustation, ce livre présente plus de 600 flacons qui ont été évalués et notés avec rigueur, nous permettant de participer à un tour du monde viticole où champagnes, crémants, cavas, proseccos, mousseux californiens sont présentés en tenant compte de tous les goûts et toutes les bourses. À la bonne vôtre!

3 TOQUÉ! LES ARTISANS D'UNE GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE

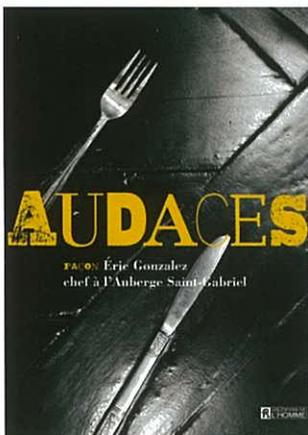
Éditions du Passage, 2012, 69,95 \$
Auteur: Normand Laprise



Plus qu'un livre de cuisine, cet ouvrage est une tournée éblouissante dans le merveilleux monde de Normand Laprise, Grand Chef Relais & Châteaux, en compagnie du chef de cuisine Charles-Antoine Crête, d'une brigade de vingt cuisiniers et des producteurs complices de sa philosophie valorisant l'approvisionnement local. Une centaine de recettes sophistiquées mais accessibles nous sont livrées grâce aux indications précises des artisans responsables de ce livre d'exception.

2 AUDACES

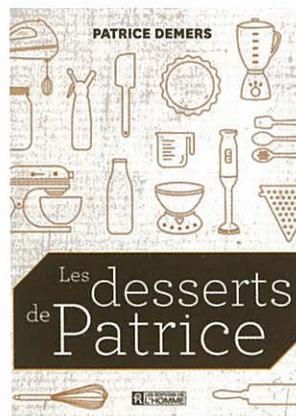
Éditions de l'Homme, 2012, 34,95 \$
Auteur: Éric Gonzalez



Chef à l'Auberge Saint-Gabriel, Éric Gonzalez signe son premier livre, tout en finesse et en raffinement, tant par le contenu que les magnifiques photos de Mathieu Lévesque. Par pur plaisir, il revisite les classiques de la cuisine française en intégrant subtilement une touche locale. En fin d'ouvrage, il livre les indispensables techniques illustrées étape par étape, dont des conseils pour remplir les verrines avec doigté ou dresser les assiettes comme un chef. Voilà une riche inspiration pour étonner ses invités!

4 LES DESSERTS DE PATRICE

Éditions de l'Homme, 2012, 34,95 \$
Auteur: Patrice Demers



Cette publication confirme le statut de ce pâtissier devenu non seulement le choucho des amateurs à la dent sucrée, mais une référence de premier plan dans le domaine. Conçue comme un véritable cours de pâtisserie, avec simplicité et précision, cette œuvre retrace les étapes de réalisation de 20 recettes de base qui sont clairement illustrées au moyen de photos, puis déclinées en trois versions permettant la mise en application des leçons du jeune maître. Il n'y a plus de raisons de finir un repas sans dessert!

Blogue

MADAME GATEAU

www.barbaragateau.com | Par Barbara Gateau



Madame Gateau est un blogue de création culinaire qui allie photographies, graphisme et recettes. On y présente beaucoup de desserts maison simples et faits d'aliments de base, mais aussi des expériences culinaires, des coups de cœur et des bonnes adresses qui font envie. Le tout est présenté avec de belles photographies prises par Madame Gateau tantôt dans un verger, tantôt dans un champ de lavande ou encore prises à la lumière naturelle dans son studio montréalais. Allez-y, délectez-vous!