

# À METTRE SOUS L'ARBRE DE NOËL, SELON ANNE FORTIN

## TOQUÉ!

Le sous-titre du livre, «Les artisans d'une gastronomie québécoise», décrit bien ce qu'on trouve dans ce recueil massif. Le chef du célèbre restaurant Toqué!, Normand Laprise, a toujours été reconnu pour sa passion pour les aliments des producteurs du Québec. «En nous présentant des artisans d'ici, on nous dresse un peu le portrait de l'évolution de la cuisine du Québec durant les 20 dernières années», note Mme Fortin. Vous y trouverez bien sûr de belles recettes; peut-être pas toujours simples à réaliser, mais certainement à l'image du restaurant: fraîches et impressionnantes!  
(Les Éditions du passage - 69,95 \$)



## LES TOUILLEURS - TECHNIQUES GOURMANDES

«C'est aussi un premier livre pour eux, et ce, même si ça fait 10 ans que Les Touilleurs ont pignon sur rue», souligne Mme Fortin. Les auteurs ont décidé de mettre l'accent sur des techniques de cuisson telles que de confire, braiser, rôtir, etc. Selon eux, lorsqu'on maîtrise les techniques, on se sent ensuite à l'aise d'expérimenter, d'imaginer, de varier les recettes qu'on trouve. L'ouvrage contient tout de même environ 80 recettes.  
(Les Éditions Cardinal - 39,95 \$)



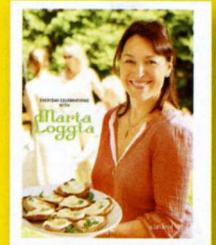
## À LA BONNE FRANQUETTE

Dans sa nouvelle édition de 2012, ce livre propose 120 recettes d'autant de chefs québécois! Les chefs de Montréal ou de Québec sont souvent davantage mis de l'avant dans les émissions de cuisine. Pourtant, il y a aussi beaucoup de talents dans tout le reste de la province. Les recettes sont divisées par régions et ne contiennent pas plus de 10 ingrédients chacune.  
(Les Éditions Transcontinental - 34,95 \$)



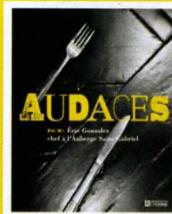
## CÉLÉBREZ AVEC MARIA LOGGIA

«Son livre est offert en français et en anglais, et ça, c'est vraiment une tendance de l'automne 2012. D'autres auteurs proposent aussi leur livre dans les deux langues, comme pour Toqué! et Ricardo», fait remarquer la libraire. Maria Loggia présente une centaine de recettes pour recevoir parents et amis.  
(Les Éditions Cardinal - 34,95 \$)



## AUDACES

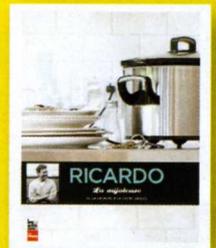
«C'est le premier livre d'Éric Gonzalez. C'est important de le souligner parce qu'un premier livre est toujours très significatif pour un auteur», estime Anne Fortin. Les recettes sont à l'image de la



cuisine que le chef Gonzalez prépare à l'Auberge Saint-Gabriel: certaines très locales et d'autres plutôt exotiques. Il se plaît aussi à remettre au menu des aliments un peu oubliés, comme le panais.  
(Les Éditions de l'Homme - 39,95 \$)

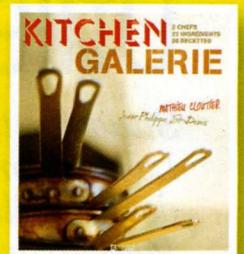
## RICARDO - LA MIJOTEUSE

«On s'attend à ce que ça soit un gros vendeur, en raison de la notoriété de Ricardo, de son équipe, de la façon dont le livre est fait, explique la libraire. Ce n'est pas un "beau" livre, comme les autres, mais il contient des recettes vraiment simples, parce que c'est pour la mijoteuse.»  
(Les Éditions La Presse - 39,95 \$)



## KITCHEN GALERIE

«C'est un livre qui a un très beau concept, à l'image de son restaurant.» Le restaurant Kitchen Galerie met en vedette deux chefs, Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis, qui font tout! Ils cuisinent et servent leurs clients. «Dans le livre, ils continuent un peu ce duel de chefs. Pour chacune des recettes, il y a deux propositions, mais vraiment différentes, selon la personnalité des deux chefs.»  
(Les Éditions de l'Homme - 34,95 \$)



## D'AUTRES SUGGESTIONS

### QUELQUES GUIDES DE VINS

Les guides de vins sont aussi au rendez-vous. «Cette année, le livre du sommelier François Chartier n'est pas un guide; ça s'appelle *Le Chartier*, parce qu'il n'en fera plus l'an prochain. C'est donc un livre important pour lui.» (Les Éditions La Presse - 29,95 \$) Mais il faut aussi mentionner le guide 2013 de Jean Aubry: *Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$*. (Les Éditions Transcontinental - 19,95 \$)



### LETTRES À UN JEUNE CHEF

«Ça fait partie de la collection "Lettres à un jeune", de VLB. Il y a eu *Lettres à un jeune politicien*, par Lucien Bouchard, et là, c'est au tour du chef Jérôme Ferrer. C'est un cuisinier chevronné qui parle à un

jeune. Il lui dit comment il doit faire ses classes, ne pas se monter la tête, etc. C'est un beau cadeau pour les jeunes qui veulent être chefs», considère Anne Fortin. (VLB éditeur - 18,95 \$)

### À LA DÉCOUVERTE DE JEHANE BENOIT - LE ROMAN DE LA GRANDE DAME DE LA CUISINE CANADIENNE

«C'est un livre bien écrit; une sorte de biographie de Jehane Benoit. Je trouve que c'est très important de parler d'elle parce que c'est une figure incontournable de notre histoire culinaire», soutient Mme Fortin. Cette biographie est toutefois très romancée, et les romans culinaires sont un tout autre monde! Nous vous en parlerons la semaine prochaine!  
(Les Éditions réunies - 24,95 \$)

