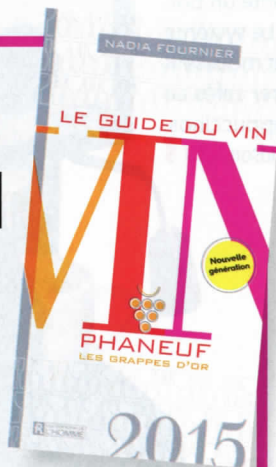


## GUIDE DU VIN 2015

Pour sa 34<sup>e</sup> édition, *Le guide du vin Phaneuf* s'offre une nouvelle jeunesse. C'est désormais la sommelière Nadia Fournier qui est aux commandes de ce guide qui recense ce qui se fait de mieux parmi les vins offerts à la SAQ. On appréciera les conseils d'accords mets-vins, ainsi que les courbes d'évolution indiquant le vieillissement de vos vins favoris. Plus de 1000 vins sélectionnés et commentés.

*Le guide du vin Phaneuf 2015*, Nadia Fournier, les Éditions de l'Homme, 30 \$.



## BOMBE DES NEIGES

On est toujours à la recherche d'un dessert original pour le temps des fêtes. Paysanne Gelato propose une gamme de cinq gâteaux glacés extraordinaires. On a goûté à la merveilleuse bombe des neiges, composée d'un cœur en gelato de noix de coco grillée, recouvert d'un sorbet à la mangue, avec une fine génoise à la vanille. Absolument délicieux. Pour les plus traditionnels, il y a également la bûche de Noël, composée de gelato au chocolat au lait, d'une couche de glace noisette, de pralines, d'une génoise au chocolat et d'une ganache au chocolat noir. De bonnes idées pour des desserts légers et délicieux.

À réserver quelques jours à l'avance dans une boutique Paysanne Gelato ou au [paysannegelato.com](http://paysannegelato.com).



## IMPORTÉ DE BARCELONE



Ancien bras droit de Ferran Adria chez El Bulli, Carles Abellan est un grand chef reconnu. Il possède plusieurs restaurants en Espagne et a récemment ouvert Tapas 24, à Montréal, en association avec Sébastien Benoît. Quand on goûte à sa cuisine, on sent le souci du détail et du travail réalisé avec une extrême minutie. Les cuissons sont parfaites, les assemblages originaux, les mariages de saveurs surprenants, et on prend un réel plaisir à goûter à tous les plats.

Tapas 24, 420, rue Notre-Dame Ouest, Montréal, 514 849-4424.

FREDERIQUE MENARD-AUBIN