

LES ÉDITEURS DE HOUSE & HOME PRÉSENTENT

MAISON & DEMEURE

LE STYLE, LA DÉCO ET VOUS

Une poêlée de pâtes
digne d'un chef

LE PALMARÈS DES CUISINES TENDANCE

- ÎLOTS SOMPTUEUX
- MEILLEURES COULEURS
- CELLIER ACTUALISÉ
- CARRELAGE ORIGINAL

Cuisines de rêve

DES ESPACES
FABULEUX!

PP40085282
MDR0000711499 SEP16 1 1809 P3 L56
NATA PR (A)1215
380 RUE SAINT-FRANÇOIS-XAUI
ER BUREAU 301
MONTREAL QC H2Y 2S8

LES DESIGNERS
NATALIE HODGINS
ET KATE STUART
ACTUALISENT LE
STYLE CAMPAGNE
FRANÇAISE





Secret de chef

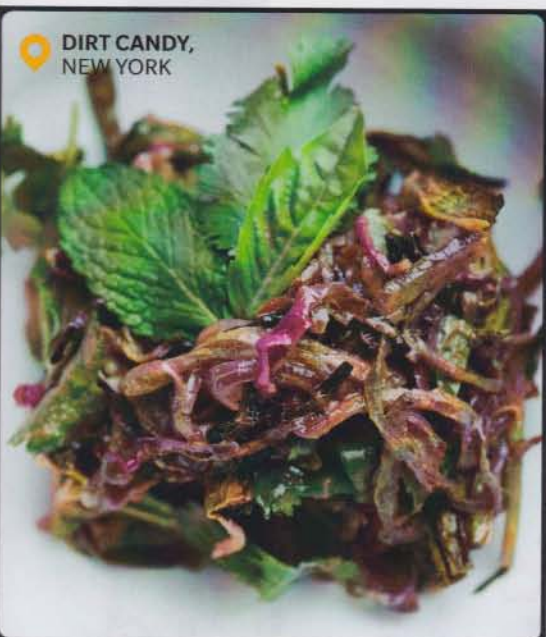
Salade d'oignons grillés d'Amanda Cohen, de Dirt Candy. *Recette page 92.*



PORTRAIT DU MOIS

NATIVE DE MONTRÉAL, Élyse Lambert s'est imposée comme femme de renom dans un monde encore très masculin. Titulaire du *Master Sommelier Diploma*, la plus haute distinction américaine qu'un professionnel puisse obtenir dans l'industrie des boissons, elle travaille comme sommelière consultante et chroniqueuse de presse (elyselambert.com). L'occasion de découvrir *Le Guide du vin Phaneuf 2016*, qui célèbre 35 années d'existence. Si, de son côté, elle n'utilise pas de guides d'achat locaux, Élyse Lambert considère que le guide Phaneuf est « un excellent produit qui s'adresse au consommateur qui désire explorer le monde du vin avec un outil de référence fiable ». Les Éditions de l'Homme, 2015, 448 pages, 29,95 \$.

DIRT CANDY, NEW YORK



Q: Lors d'un récent voyage à New York, j'ai savouré la salade d'oignons grillés de Dirt Candy. La vinaigrette était succulente ! Pourriez-vous trouver la recette ?
— AMY K., Toronto

R: Le restaurant végétarien primé d'Amanda Cohen propose un menu unique qui met l'accent sur des produits frais et de saison. Sa salade marie oignons rouges, oignons verts et fines herbes, tandis que la vinaigrette aux haricots noirs fermentés donne une touche savoureuse d'umami à cette recette sans devoir recourir à la viande.

Bien au chaud



Faire lever une pâte à pain, préparer du yogourt ou faire fondre du chocolat est un jeu d'enfant grâce au nouveau **bol chauffant avec contrôle de température de KitchenAid**. Insérez-le dans votre robot ou utilisez-le seul ; une fois la température choisie (jusqu'à 110 °C/ 220 °F), il reste chaud jusqu'à 10 heures. Il dispose également d'un minuteur programmable. Plastique ; acier inoxydable ; aluminium ; verre. 300 \$. Chez Williams-Sonoma.



GRANDE EAU

L'eau d'érable sera la tendance du printemps. Recueillie en début de saison, l'eau filtrée Sapsucker Maple Tree remplace agréablement l'eau embouteillée avec une bonne dose de minéraux et d'antioxydants. Pour apprécier sa saveur unique et légèrement sucrée (provenant de sucres naturels seulement), servez-la bien froide. 5 \$ à 6 \$/litre. Par Sapsucker et sur Amazon.ca.

Recherche Kristen Eppich/ Texte Natalia Ksiazek/ Corinne Cécilia (Portrait du mois)/ Photos Stephen Elledge (portrait d'Amanda Cohen)/ Evan Sung (Salade d'oignons grillés)