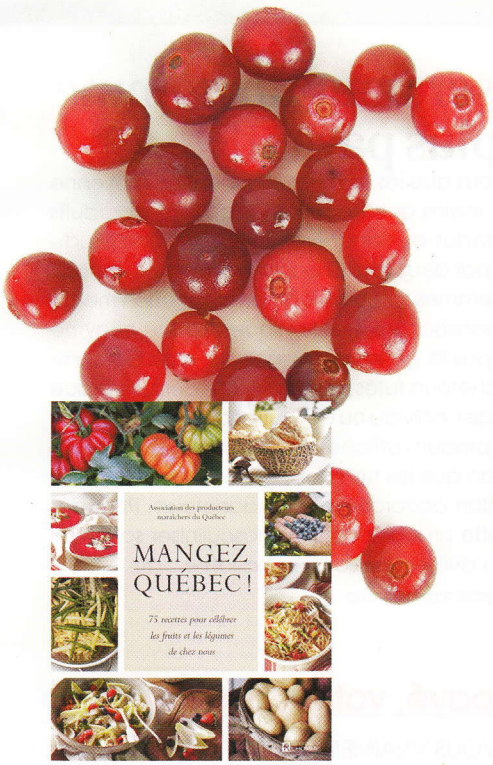
CUISINE

Tout ce qu'il faut pour concocter un repas de chef ou pour casser la croûte avec délice.

PAR **LYNNE FAUBERT**

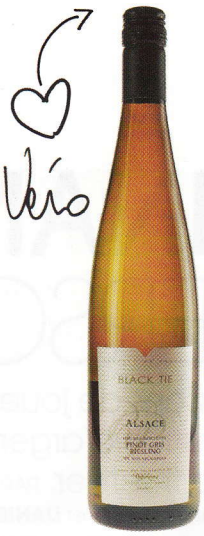


Saveurs d'ici

Qui de mieux que l'Association des producteurs maraîchers du Québec pour nous présenter la fine fleur de notre terroir? Dans *Mangez Québec! 75 recettes pour célébrer les fruits et légumes de chez nous* (Éditions de l'Homme), on découvre les fermiers d'ici, leur quotidien et surtout leurs recettes maison. Fettuccinis au pesto de canneberges, crème glacée cantaloup-brandy, etc. Ça nous met drôlement en appétit! (30 $)

COCKTAILS COOL

Ingénieuse idée que ce presse-agrumes Lemon Drops, qui recueille le jus de citron, de lime ou de pamplemousse pressé dans un minibac à glaçons décoratifs. On le dépose au congélo, et hop! on obtient une touche de fantaisie et de saveur à ajouter à nos boissons d'été. En plastique recyclé et en silicone sans BPA, le Lemon Drops va même au lave-vaisselle. (**Ares Cuisine**, 17 $)



Explosion fruitée

QUI DIT ÉTÉ DIT VINS BLANCS D'ALSACE, COMME L'HARMONIEUX BLACK TIE, UN MARIAGE DE RIESLING ET DE PINOT GRIS PROPOSÉ PAR LA MAISON PFAFF QUI ACCUMULE LES MÉDAILLES À TRAVERS LE MONDE. **CE VIN DE GASTRONOMIE A ÉTÉ CONÇU POUR S'HARMONISER AVEC LES FRUITS DE MER, LES QUICHES OU EN GUISE D'APÉRO SUR LA TERRASSE.** (SAQ, 19,95 $)

COUP DE CŒUR

C'est chaud!

Cuire une pizza gourmet sur un barbecue à gaz? Bien sûr! Le four portatif BakerStone, au revêtement extérieur en émail résistant et à l'intérieur tapissé de pierre à pizza, se place directement sur la grille du barbecue, où il atteint les températures vertigineuses du four à bois d'un restaurant. Étonnant! (139 $) **urbanbonfire.com**

PHOTO : ISTOCK (CANNEBERGES); STOCKSY (COCKTAILS)

Pour les adresses, voir p. 177.