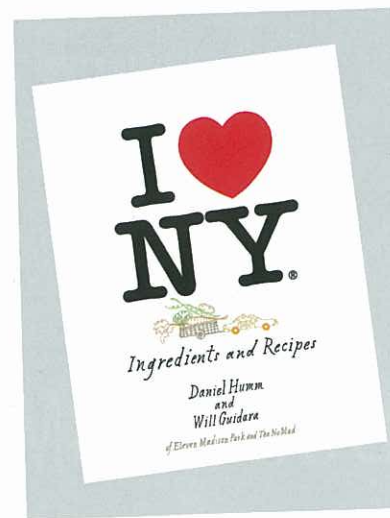


## LE COURAGE SWEET COURAGE

Ⓕ La détérioration des habitats naturels et avec eux la disparition des fleurs sauvages, la multiplication des monocultures, l'emploi des pesticides, la pollution, les changements climatiques, l'introduction de parasites étrangers, et cetera, et cetera. Tout compte fait, un ours, ce n'est rien à côté des dangers de tout acabit qui guettent les abeilles. Elles ont beau être solidaires, je les trouve bien petites devant l'adversité. Pour en savoir plus sur le sujet et pour contribuer à donner les moyens aux apiculteurs de faire les recherches nécessaires à leur survie, je vous suggère la lecture de *Miel, L'art des abeilles, l'or de la ruche*. Le livre est signé Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt, apiculteurs et producteurs des miels Anicet installés à Ferme-Neuve, des terres exemptes de cultures et donc de pesticides. Si après consultation de cet ouvrage vous parvenez à préférer les nectars pasteurisés et dénaturés qui jonchent les tablettes des supermarchés à leurs petits bocaux emplis de promesses tenues, vous êtes une bête curieuse.

Ⓖ Natural habitats are on the decline. There's more! Wild flowers are disappearing before our eyes, monocultures are multiplying, pesticides are being used, we're faced with pollution, climate change, new foreign parasites, etcetera, etcetera. All in all, a bear is nothing compared to all the various dangers antagonizing bees. Even though they maintain their solidarity, their ability to stand up to adversity is questionable. To find out more on the topic and to help support beekeepers in their research needed to favour the survival of bees, I suggest you read *Miel, L'art des abeilles, l'or de la ruche*. The book was written by Anicet Desrochers and Anne-Virginie Schmidt, beekeepers and producers of Anicet honeys in Ferme-Neuve, where land is free of cultivation and, predictably, of pesticides. If, after reading this book, you still prefer to dip into the pasteurized and denatured honey readily found on supermarket shelves in small, alluring bottles, you are one strange animal. AF

EDITIONS-HOMME.COM



## LE PARTAGE A TASTE OF NY

Ⓕ Pour qui aime cuisiner, la parution d'un nouveau livre autour de la table est toujours une source de plaisir anticipé. Pour qui aime New York, la parution d'un livre préparé par Daniel Humm, chef du réputé Eleven Madison Park en collaboration avec son ami Will Guidara, directeur général de la maison new-yorkaise, est un plaisir supplémentaire. Plaisir double donc, offert par *I love New York: Ingredients and Recipes*, deuxième livre du tandem Humm-Guidara paru aux Éditions Ten Speed Press. Dans cette belle brique de plus de 500 pages, joliment illustrée, les auteurs donnent bien sûr des recettes adaptées pour le marmiton moyen, mais au-delà de ces promesses d'agapes à venir, ils mettent de l'avant tous ces petits fournisseurs avec qui ils travaillent pour mettre des assiettes impeccables sur les nappes blanches de leur restaurant. Fermiers, éleveurs, maraîchers et autres artisans de ce qui finit dans nos poêlons partagent le podium avec les recettes. Tout ce beau monde vit dans un rayon de 140 km autour de la métropole américaine et, si l'on se fie aux magnifiques photos de l'ouvrage, à des années-lumière du brouhaha de Times Square. À lire aussi bien dans la cuisine, la cuillère de bois à la main, qu'au lit en préparant un voyage new-yorkais différent.

Ⓖ For those who love to cook, the launch of a new cookbook is always a source of anxiously awaited pleasure. But wait! For those who love New York, the new book prepared by Daniel Humm, chef at the renowned Eleven Madison Park in collaboration with his friend Will Guidara, general manager of the high-end New York eatery, is an added bonus. *I love New York: Ingredients and Recipes*, the second book created by the Humm-Guidara dynamic duo, released by Ten Speed Press, serves up double the pleasure. In this gorgeous, beautifully illustrated brick of more than 500 pages, the authors provide recipes adapted for the typical amateur chef, but in addition to the promised end result of a five-star meal, they take a close look at all the small suppliers with whom they work behind the scenes to prepare the impeccable dishes before they are served on the crisp, white tablecloths in their restaurant. Farmers, breeders, vegetable producers and other artisans of the beautiful ingredients we work with in our kitchen, share the podium with the recipes. This friendly community lives within 150 miles of the American metropolis and, if the magnificent snapshots are any indication, light years away from the hustle and bustle of Times Square. *I love New York: Ingredients and Recipes* is as perfect in the kitchen, as your table awaits a little New York culinary influence, or in bed, as you plan your next trip to... you know where! J-P T

CROWN PUBLISHING.COM