

# Cuisine

PAR LYNNE FAUBERT



## ASTUCE

Grâce à la pomme **Bluapple**, qu'on glisse dans le tiroir des fruits et légumes, fini les aliments qui mûrissent trop vite! Certifiée bio, elle

contient un filtre qui neutralise le gaz éthyène et peut tripler la durée de vie de votre épicerie. (Dans les supermarchés et chez Jean Coutu; 12 \$ pour 2 pommes)



## Choix multiples

La boutique **Olio et Cie**, à deux pas du marché Jean-Talon, offre un concept inédit au Québec: des huiles d'olive extra-vierges et des vinaigres balsamiques en vrac. On se promène d'un fût à l'autre pour goûter et faire son choix parmi plus de 60 vinaigres balsamiques vieillis et huiles fines aromatisées à l'orange grillées, aux noix de Grenoble grillées, aux champignons sauvages, au beurre (ma préférée!)...

**EN PRIME:** des ateliers culinaires, des produits fins importés et des accessoires tout aussi irrésistibles. (77, rue Shamrock, à Montréal, oliocie.com)

## Fondre de plaisir

\* Pour réchauffer nos soirées d'hiver, la **Fromagerie du Champ à la Meule** propose une nouvelle fondue concoctée avec son célèbre fromage **Victor et Berthold** et avec la bière **La Claire**, un joyau de la microbrasserie L'Alchimiste, de Joliette, qui lui confère une agréable amertume. Exquise! (Dans les épiceries fines; environ 15 \$ le 350 g pour 2 personnes)

\* On surprend nos convives avec **la Raclette de Compton au poivre**, de la **Fromagerie La Station**, qui a remporté la première place dans la catégorie Fromage aromatisé au Grand prix des fromages canadiens 2013. Fabriquée avec du lait bio, elle fond délicieusement dans la bouche et se démarque par son goût délicatement relevé. (Dans les fromageries; environ 5,30 \$ le 100 g)



## À (S')OFFRIR



► **Le carnet rouge - Notes pour les temps de fête**, de Josée di Stasio (Flammarion Québec; 34,95 \$). Dans ce livre joliment illustré, la fée des fourneaux distille recettes ultrasimples, astuces et idées de cadeaux gourmands. Du déjeuner à l'apéro en passant par l'heure du thé, toutes les occasions sont bonnes pour prolonger la magie de Noël.



► **Miel - L'art des abeilles, l'or de la ruche**, d'Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt (Les Éditions de l'Homme; 34,95 \$). Ce bel ouvrage nous plonge dans l'univers fascinant des abeilles et aiguise l'appétit avec des recettes variées allant du poulet à l'hydromel aux baklavas. On a même droit à une boisson... contre la toux.



► **4 saisons dans mes chaudrons**, de Joël Legendre (Éditions La Semaine; 32,95 \$). L'animateur a imaginé des recettes réconfortantes sans viande qui blufferont les récalcitrants à la cuisine végétarienne. Truffé de souvenirs de jeunesse et de photos alléchantes, ce livre met également à l'honneur les artisans et les produits d'ici.

## De bon goût

Avec sa chair divinement parfumée, le canard est un mets de choix pour nos repas festifs. La maison française **Rougié**, qui a aussi «pignon sur ferme» au Québec, lance une nouvelle gamme de produits qui feront le bonheur des amateurs de cette volaille. Parfait de foie gras au cidre de glace Neige, escalopes de foie gras surgelées et magret de canard à l'érable raviront tous les palais. (En épicerie; 12 \$ chacun)

