LES PLAISIRS DE LA TABLE

PHILIPPE LAPEYRIE, sommelier et chroniqueur, aime passionnément le vin. Depuis 2011, il publie son propre guide, un best-seller vendu à plus de 50 000 exemplaires en moins de trois ans.

Philippe, en quoi votre guide se différencie-t-il des autres?
C'est un guide pratique pour le très grand public: on comprend tout, en le lisant! Mon but n'est pas d'épater la galerie; j'essaie plutôt de permettre aux gens d'entrer facilement dans cet univers. La culture du vin s'est beaucoup développée depuis 20 ans: c'est devenu une boisson démocratique. Le vin est synonyme d'échange, de partage... Ça nous ressemble beaucoup.

Que trouve-t-on dans le *Lapeyrie 2015*?
Cette année, nous avons choisi un format plus petit, qui entre facilement dans un sac à main. Quatre-vingts pour cent des personnes qui viennent me consulter sont des femmes; c'est donc un format idéal pour elles lors du magasinage. Les textes ont été raccourcis afin de doubler le nombre de vins commentés (il y en a 375). À chaque fiche, on explique les accords mets et vins, on a ajouté les codes barres des produits, ainsi que deux autres suggestions. Il y a également une liste de vins pour les réceptions — on me fait des demandes de suggestions pour les mariages tous les jours!

Quelles seraient vos meilleures propositions pour le temps des fêtes?
En rouge, je conseille fortement la cuvée Impatience, du Château du Grand Caumont. C'est un excellent vin à 18,75 $, qui est vraiment l'égal de vins de 25 à 30 $. On l'accompagne de viandes de chasse, d'un filet mignon, d'un magret de canard, etc. En blanc, j'aime beaucoup l'Atlantis de la famille Argyros. C'est Véronique Rivest qui me l'a fait découvrir. Et je pense que le vin de glace est un vin de Noël. Celui du vignoble de l'Isle de Bacchus est succulent avec de la tarte au sucre ou du foie gras. Le Marathonien, plus rare, est lui aussi un délice. C'est un cadeau parfait!

LE LAPEYRIE 2015
De Philippe Lapeyrie

GUIDE Philippe Lapeyrie vous propose de découvrir ses 375 coups de cœur à 30 $ et moins. Fiches détaillées, commentaires de dégustation et conseils d'accord mets et vins vous guideront pour profiter de bons vins, sans vous ruiner.

SPÉCIAL LIVRES DE CUISINE!

LA RÈGLE DU 30/30

Un rouge se met 30 MINUTES au frigo avant d'être bu.

On sort le vin blanc du frigo 30 MINUTES à l'avance.

PAR ANNE BOURGOIN

D'autres livres gourmands

BOULANGE ET BOUSTIFAILLE
D'Albert Elbilia
Un livre parfait pour tous les amoureux du pain qui en maîtrisent les principes de base. Superbes photos et portraits de passionnés de la boulange.

LES BRUNCHS DE MARIE-FLEUR
De Marie-Fleur St-Pierre
Soixante recettes de brunchs hors de l'ordinaire dans lesquelles la chef du Tapeo et du Mesón a mis en valeur les saveurs de la cuisine espagnole, qui lui sont chères.

AU MENU
De Isabel Brancq-Lepage
Ce livre, qui n'offre pas moins d'un million de menus, est partagé en trois sections (entrée, plat, dessert). On peut les moduler selon nos envies grâce au découpage du livre. Pratique!

AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SŒURS
D'Anne Fortin
L'auteure détaille le contenu des assiettes québécoises à travers l'œuvre de Michel Tremblay. Une traversée de notre patrimoine culinaire, de 1913 à 1963. Superbe!

TOUT EST BON
De Gwyneth Paltrow
Des recettes faciles, bio et délicieuses (qu'on a testées pour vous!), idéales pour un régime alimentaire équilibré.

CUISINE SYSTÈME D AVEC JAMIE
De Jamie Oliver
Jamie Oliver propose de cuisiner intelligemment afin de ne plus rien jeter et de faire des économies. Le tout avec des plats savoureux et réconfortants.

COFFRET DESSERT JE CUISINE AVEC PAKO
POUR LES TOUT-PETITS!
Des recettes amusantes, d'une grande simplicité, expliquées en images pour que les plus jeunes puissent suivre facilement. Le coffret comprend le livre, un tablier et cinq emporte-pièce. Une belle idée!