

HORS-SÉRIE HÔTELS RESTAURANTS & INSTITUTIONS

La ressource des professionnels de l'industrie

HORS-SÉRIE IDÉES MENUS ET RECETTES 2011

Idées menus et
recettes



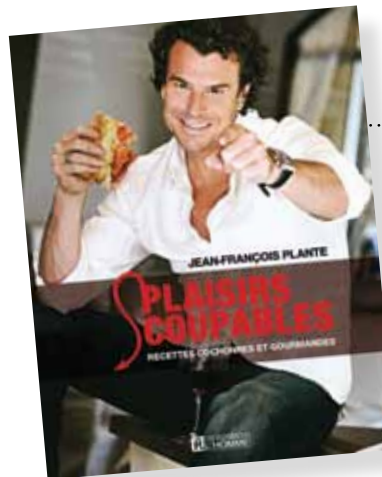
LES TAPAS DE MARIE-FLEUR

Marie-Fleur St-Pierre
Les Éditions de l'Homme

Le format des tapas plaît à la clientèle et on n'en trouve plus seulement dans les restos spécialisés. L'auteure est chef dans un populaire bar à tapas montréalais, ce qui offre l'avantage qu'on trouve dans ce livre des recettes confectionnées avec des produits offerts sur le marché québécois. On y trouve des versions traditionnelles et d'autres plus modernes. On aime l'attitude

de partage de M^{me} St-Pierre qui déclare d'em-

blée : « Que ce livre vous serve d'abord de guide, pour mieux vous inciter ensuite à déconstruire mes recettes en autant de déclinaisons qu'il en faudra pour satisfaire votre palais et assouvir votre inventivité ! »

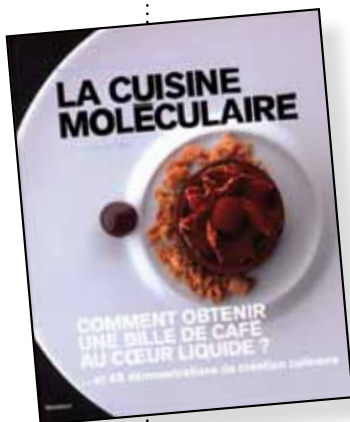


PLAISIRS COUPABLES

Jean-François Plante
Les Éditions de l'Homme

Au lieu de sous-titrer « Recettes cochonnes et gourmandes », on aurait simplement pu dire « Ne pas lire si vous souhaitez surveiller votre ligne ». Chaque page nous réserve en effet une recette à faire saliver d'envie. Nos bons

vieux classiques ont pris ici un sérieux coup de chic, sans aucun remords diététique, à l'évidence ! Beaucoup de belles idées de bouchées et d'entrées qui feront pâlir de jalousie toutes nos simplettes ailes de poulet !



LA CUISINE MOLÉCULAIRE

Anne Cazor
Marabout

Une vingtaine de chefs européens férus de cuisine moléculaire présentent dans ce livre quelques-unes de leurs créations – près d'une cinquantaine au total –, faisant appel à différents produits et techniques propres à cette nouvelle cuisine. Chaque recette est brillamment illustrée et accompagnée d'explications précises quant aux manipulations nécessaires à la réalisation. Pour les passionnés et les curieux.

LE GRAND LIVRE DES COUTEAUX

Jeffrey Elliot et
James P. DeWan
Les Éditions de l'Homme

Les plus habiles d'entre vous connaissent déjà les secrets d'utilisation et d'entretien des couteaux. Mais pour ceux qui seraient plus novices en la matière, ce livre peut s'avérer une très bonne ressource. Les techniques de coupe sont bien illustrées par des photos « étape par étape », ainsi que les conseils quant aux types de couteaux à privilégier pour chacune. La reliure à anneaux facilite la manipulation du livre et évite qu'il ne se referme de lui-même quand nos mains sont occupées ailleurs !



À LA BONNE FRANQUETTE

Collectif
Les Éditions Transcontinental

Bien que les recettes de ce livre soient plutôt destinées au grand public, il est tout de même intéressant de voir ce que les chefs de chez nous mijotent lorsqu'ils sont à la maison. Les 80 chefs mis à contribution partagent avec le lecteur leurs coups de cœur régionaux parmi les produits du terroir. Une sympathique façon de découvrir le style de vos confrères ainsi que des spécialités locales intéressantes.