A la dernière minute? Offrez des livres en cadeaux!

BY STEPHANIE // 22 DÉCEMBRE 2017 // 2 COMMENTS

Plus que 2 dodos et il vous reste encore des cadeaux à acheter?!? Des livres, c'est la solution parfaite! Tout le monde aime ça et il y en a pour tous les goûts et à tous les prix! Voici quelques uns de mes coups de coeur de l'automne, gourmand ou non!

Pour le débutant: 3 ingrédients = un repas (29.95$)

Vous cherchez un livre pour initier votre ados à la cuisine ou pour offrir à votre plus vieux qui vient de quitter le nid familial? Celui-ci est parfait! Sans compter qu'il peut être ultra-pratique pour tous car que ce soit pour réduire le temps passé en cuisine, pour découvrir des recettes simples et savoureuses ou pour raccourcir vos listes d'épicerie sans faire de compromis sur votre santé, il est parfait!

En compagnie de la diététiste Florence Sydney vous y apprendrez tous les trucs de base en cuisine: créer une liste d'ingrédients de base pour le garde-manger, le frigo et le congélo et comment créer plus de 65 recettes simples et nutritives à partir de cette réserve, en y ajoutant seulement 3 ingrédients pour chacune. Ultra-pratique!

Pour le vrai chef: La bible des sauces (34.95$)

Dans ce livre, Jérôme Ferrer nous propose un répertoire de plus de 1000 sauces! Rien de moins! Sauces du monde, express, trempettes, desserts, vinaigrettes, marinades, fonds, émulsions, réductions, sauces véganes, vraiment il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.

Dans *La bible des sauces*, le grand chef partage avec nous ses secrets, ses conseils et ses découvertes pour cuisiner des sauces santé dans la simplicité et la convivialité!

Search ... Search

suivez-moi

POUR NE RIEN manquer

Entrer votre adresse courriel:

Inscription

QUI suis-je!

Pour en savoir plus

PAGES ET ARTICLES phares

Concours! Des cocos Starbucks à gagner!

Pour l'adepte de desserts: La cuisine à croquer (34.95$)

Le voici, le voilà, le tout premier livre de l'équipe des maîtres chocolatiers de Chocolats Favoris. On y retrouve 50 recettes gourmandes, faciles à réaliser et permettant de mettre une touche chocolatée dans toutes vos journées. Du petit-déjeuner aux grandes occasions en passant par les collations, les partys et, bien sûr, les desserts, Chocolat Favoris est là et vous permet de vivre de beaux moments en famille car, en bonus, on nous propose 10 activités et bricolages à réaliser avec les enfants! Génial! J'aime également que plusieurs des recettes comportent des étapes faciles à réaliser identifiées par un mini-chocolatier pour que vos tout-petits puissent également mettre la main à la pâte!

En accompagnement du livre, Chocolat Favori a également lancé deux nouvelles collections. Premièrement, une toute nouvelle gamme de produits à cuisiner comportant 5 saveurs de pastilles de chocolat, 3 saveurs de copeaux et 4 garnitures. Aussi, une nouvelle ligne d'accessoires de cuisine en collaboration avec Trudeau. On y retrouve notamment des moules, des fouets et des maryses, tant pour les adultes que pour les enfants. Le livre et les deux collections sont disponibles dans les 27 chocolateries ainsi que sur le site web. Les pastilles sont également en vente dans tous les Metro et IGA du Québec.

Pour celui qui est plus de type cocktails: Fanny – à chaque jour son cocktail (24.95$)

Fanny Gauthier, c'est mon amie mais c'est surtout l'excellente mixologue qui se cache derrière les 2 Ateliers & Saveurs de Montréal et de Québec mais qui est d'abord et avant tout passé par le célèbre Buddha bar de Paris. Eh oui! Voilà qu'elle nous propose ici son premier livre 100% cocktails.

Au fil des pages, vous découvrirez plus de 150 recette allant des trucs et astuces de base afin de pouvoir réaliser tous les classiques jusqu'au cocktails les plus originaux composés d'ingrédients qui sortent de l'ordinaire. Vraiment, si vous avez un adepte de mixologie dans votre entourage, ne passez pas à côté, c'est un must!

Des capsules compatibles Nespresso, ça existe!

NuPasta

Rise Kombucha

La fête des Vendanges de Magog bat son plein!

mots-clés

5 à 7 ahuntsic beauté Bistro bière Bières et vins boîte gourmande brunch cabane à sucre café Centre-Ville chien chocolat cocktail concours cuisine de rue dessert erable fromage guide hotel jerôme ferrer livre magazine mode Montreal en lumìere montréal noel Outaouais pain patisserie plateau Plateau Mont-Royal Québec recette recettes restaurant sante Semaine de la poutine spa thé traiteur vieux-montréal Villeray yogourt

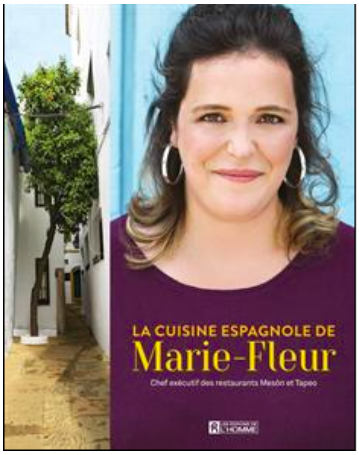
twitter

Pour des recettes et des trucs santé: Les conseils d'Hubert (32.95$)

Dans son dernier livre, mon nutritionniste d'ami, Hubert Cormier, nous propose un guide remplie d'astuces sur la nutrition ainsi que des recettes santé originales à savourer au fil des saisons. Car, oui, il est possible de manger santé toute l'année, sans lésiner sur le goût et la saveur et Hubert saura vous le prouver!

Exemple, il nous explique comment congeler nos sandwichs pour pouvoir en préparer plusieurs à l'avance, nous donne des idées pour alléger notre guacamole et détaille les étapes simples pour concocter une mousse au chocolat végétalienne à partir d'aquafaba. Voilà un livre qui nous permet de faire des choix éclairés en matière de nutrition. On aime! Et gros coup de coeur pour les illustrations de Laucolo!

Pour le gourmand: la cuisine espagnole de Marie-Fleur (34.95$)



Pour moi, la cuisine espagnole est signe de gourmandise, surtout celle de Marie-Fleur St-Pierre que j'adore! Alors, croyez-moi, si vous avez un cuisinier gourmand à gâter, il sera ravi par son dernier livre. On y retrouve plus d'une centaine de recettes originales et savoureuses: tapas, salades, cocas, grandes assiettes festives et petits plats de semaine. Vraiment, les recettes sont simples et délicieuses et elles sauront faire voyager vos papilles!

Pour le vegan: Saisons – La table végane (39.95$)

Que vous soyez végane ou non vous tomberez assurément sous le charme de ce très beau livre signée par les 3 femmes montréalaises inspirantes et passionnées qui se cachent derrière Meadow & Land: Trudy Crane, JulieZyromski et Chloé Crane-Leroux. Meadow & Land est une marque d'ici axée sur le nouvel art de vivre, l'art de la table et la cuisine actuelle et les 3 fondatrices se sont données comme mission de rendre la cuisine végane accessible à tous. Ainsi elles nous propose 101 recettes savoureuses et gourmandes rythmées par les 4 saisons. Ce livre ravira très certainement tous ceux et celles qui aiment manger santé et de façon responsable. On y retrouve également tous les indispensables d'un garde-manger végane ainsi des astuces et des ingrédients de substitution sans compter les magnifiques photographies au style unique et épurée de Chloé. Wow!

Stephanie Grondin a retweeté

Lesley Chesterman
@lesleychestrman

Dernière diffusion de 100 Ans à Table à @telequebec ce soir à 20h. Lâcher l'ordi pour une heure et regardez la télé. 😉👍

14 janv. 2018

Stephanie Grondin
@Steph_Grondin

Tellement! RIP ❤️

15 janv. 2018

Stephanie Grondin
@Steph_Grondin

Des millions de femmes ont libéré leur parole durant le mouvement #moiaussi. Aujourd'hui, nous voulons souligner leur courage et réitérer notre solidarité. #Etmaintenant envisageons l'avenir. Joignez le mouvement, endossez la déclaration. etmaintenant.net

Et maintenant, partage ta parole.
Des millions de femmes ont libéré leur parole…
etmaintenant.net

14 janv. 2018

Intégrer Voir sur Twitter

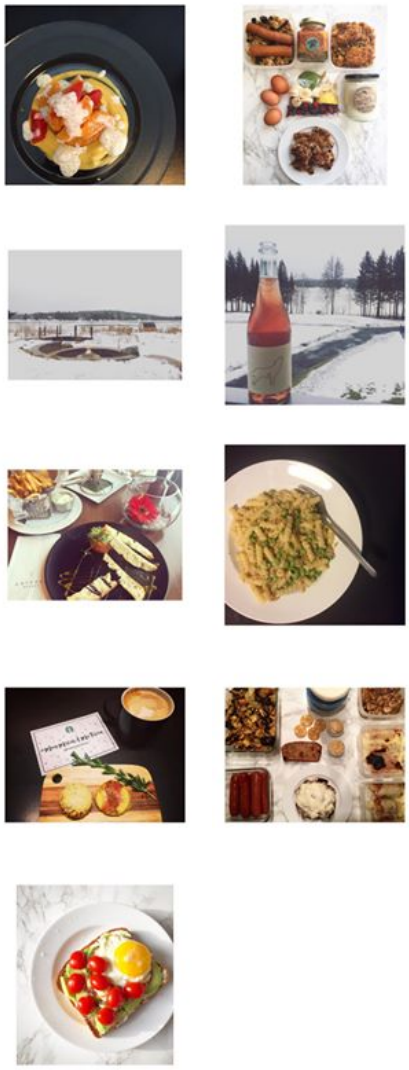
instagram

@stephanie_grondin

Pour celui qui aime autre chose que la bouffe (oui, oui, ça s'peut!): Les repentirs de Marc Séguin (19.95$)

A l'automne 2017, Québec Amérique a lancé une nouvelle collection conçue et dirigée par Danielle Laurin: III. Cette collection propose des récits autobiographiques en trois temps dans lesquels se glissent des parcelles de fiction. « Écrire à partir de ce que fait résonner le réel revisité par la mémoire, c'est ainsi que pourrait se définir la collection III. » On parle ici de courts livres écrits à la première personne rassemblent trois récits dont le point de départ est un souvenir. « La consigne de base est très simple, mais ô combien stimulante : à partir de trois souvenirs marquants, trois moments décisifs vécus à trois étapes de sa vie, l'écrivain.e se met en scène dans chacune de ces trois histoires, tout en glissant du réel à la fiction, de façon à ce que le lecteur ne puisse démêler le vrai du faux, ce qui est autobiographique ou inventé.»

Marc Séguin a accepté de plonger dans l'aventure et nous propose Les repentirs dans lequel « il revoit le garçon, l'adolescent puis le jeune adulte qu'il a été. Tous grugés par une incessante inquiétude, ils reviennent hanter l'homme mûr, le peintre reconnu qu'il est devenu. » J'ai adoré!



En voir plus Follow on Instagram

Steph

Partager :

Facebook | Twitter | LinkedIn | Google | Pinterest | Pocket | Tumblr | E-mail | Imprimer

WordPress:

J'aime

Soyez le premier à aimer cet article.