

PLAISIRS

SAVEURS

Des livres pour boire, manger et réfléchir



PHILIPPE MOLLÉ

Tous les ans, à l'occasion du Salon du livre de Montréal, je m'efforce de faire un exercice d'analyse sur le thème des livres ludiques et gourmands susceptibles d'intéresser tant les épicuriens que les amoureux du vin ou de la culture alimentaire. Chaque fois, la quantité toujours croissante de livres portant sur ces sujets m'apparaît impensable. Et si j'en crois les auteurs, personne ne semble vraiment s'enrichir avec ces publications. Alors, il reste la passion, celle d'écrire et de partager le plaisir et parfois la richesse du savoir!

LE JARDINIER-MARAÎCHER

Jean-Martin Fortier
Éditions Écosociété

Dans cet ouvrage, l'auteur montre qu'il est possible de concilier la passion du jardinage, l'agriculture biologique, l'indépendance financière et la joie de vivre. Une réflexion sur l'agriculture raisonnée du futur.

LE GRAND LIVRE MARABOUT DE LA PÂTISSERIE FACILE 600 RECETTES TESTÉES

TROIS FOIS
Collectif
Marabout chef

C'est sans aucun doute un livre de référence pour ce qui est des pâtisseries. On y trouve les recettes de grands classiques comme le saint-honoré, la tarte tatin, les macarons, les cupcakes. Un ouvrage adapté pour le grand public.

IL EST FRAIS MON POISSON

Jean Marie Baudic
Éditions de La Martinière

À l'heure où l'on se pose beaucoup de questions sur nos ressources marines, l'auteur de cet ouvrage nous montre l'intérêt de cuisiner le poisson, et en particulier les espèces méconnues. Et les très belles photos, explicatives, nous font saliver.

COUP DE POUCE NOS 225 MEILLEURES RECETTES

Les Éditions Transcontinental
S'il vous faut choisir un livre de recettes pour tous et bien adapté au Québec, c'est sans doute celui-là qu'il vous faut. Les recettes ne comptent jamais plus de sept ingrédients et, surtout, elles sont rapides et faciles à exécuter. Un livre pour la famille, mais surtout pas pour les professionnels.

THÉ VERT

Maison de thé Camélia Sinensis
Éditions de l'Homme
Dans cet ouvrage fascinant, les



DAVID CLEVELAND LA PRESSE CANADIENNE

auteurs racontent leurs voyages, leurs rencontres et leurs découvertes sur la Route du thé, à travers la Chine, l'Inde, le Vietnam et le Japon, entre autres pays visités. Ils nous proposent aussi des recettes à concocter à partir du célèbre thé vert.

LES VINS DU NOUVEAU MONDE

Jacques Orhon
Éditions de l'Homme
Jacques Orhon est certainement le plus grand de tous les grands du vin. Sommelier, auteur, conférencier, expert et grand épicurien, il prouve encore une fois, avec ce nouvel ouvrage, qu'on ne peut pas négliger le Nouveau Monde au chapitre de la viticulture. Ce livre est bourré de renseignements pour nous faire découvrir des bouteilles et des caves qui riment avec plaisir.

LES MEILLEURS VINS À MOINS DE 25 \$, GUIDE AUBRY 2013

Jean Aubry
Éditions Transcontinental
Notre collègue est l'un des

meilleurs chroniqueurs en vins du Québec. Dans son guide 2013, il nous propose encore une fois une série de bons vins dont les prix se situent de 15 \$ à 25 \$. Il nous parle aussi de 10 bières provenant de microbrasseries d'ici et donne des suggestions de restaurants où l'on peut apporter son vin.

MON COURS DE CUISINE 500 RECETTES PAS À PAS, 3000 PHOTOS

Éditions Marabout
Voilà un ouvrage colossal, facile à lire et qu'on a envie de dévorer juste en regardant les photographies. Les recettes y sont tellement bien expliquées et le temps pour la préparation est si bien défini que l'excuse pour ne pas cuisiner n'existe plus. C'est le meilleur livre du genre jamais réalisé, et il traite des cuisines du monde. J'ai essayé les cornes de gazelle et le résultat fut tel que promis par la recette.

GUIDE REVEL 2013 DES CHAMPAGNES ET DES AUTRES BULLES

Guénaël Revel
Éditions Modus Vivendi
Si l'ouvrage traite des grands champagnes que sont les Roederer, Krug et autres Veuve Clicquot, Guénaël Revel nous prouve également que bonnes et fines bulles ne sont pas toujours une question de gros sous. On découvre ici 700 flacons issus de 18 pays viticoles.

GINGEMBRE ET CITRONNELLE

Leemei Tan
Éditions de l'Homme
Malaisienne d'origine, Leemei Tan nous offre dans ce livre sa culture alimentaire de l'Asie. L'ouvrage met en avant les épices, les fruits, les herbes et d'autres condiments qui ressortent toujours dans cette cuisine souvent dominée par le riz ou les pâtes. Les photographies ne rendent malheureusement pas hommage aux recettes de Leemei Tan.

