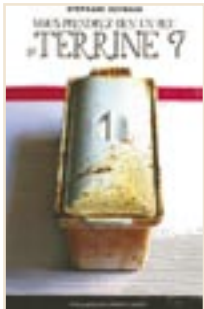


Vous prendrez bien un peu d'terrine ?

Stéphane Reynaud, Éditions Marabout



En entrée, en plat ou en dessert, qu'elle soit chaude, tiède ou froide, la terrine a depuis toujours trôné au centre de toute table sachant recevoir. Pratique, conviviale et généreuse, elle est l'incontournable alliée du partage. On la prépare à l'avance, et la servir et la resservir n'a rien d'incongru, car, souvent, elle se bonifie avec les jours. Qui ose la terrine s'engage dans une multitude de créations dont l'audace culinaire n'appartient qu'à son créateur. Traditionnelle ou tendance, bon marché ou plus chic, elle a su évoluer en s'adaptant aux modes alimentaires d'aujourd'hui

pour exister à part entière. La terrine cache un côté terroir, mais elle ne se limite pas aux viandes et aux poissons puisque les légumes, les fromages, les fruits et le chocolat se prêtent parfaitement à sa confection.

Guide d'initiation aux champignons

Guylaine Duval, Éditions Broquet



Ceux qui aiment la nature ont sûrement exploré la cueillette des champignons. Le but de cet ouvrage est de démystifier les champignons sauvages et de les présenter en catégories de manière à en simplifier l'apprentissage. L'auteur commence par les notions de base qui s'appliquent à tous les champignons et par les indices qui permettent d'identifier les espèces. L'identification des espèces s'effectue selon cinq types de formes facilement observables sur le terrain.

Ce sont les lamelles, les tubes, les plis, les aiguillons et toutes les autres formes. Dans chacune de ces catégories, on y décrit les espèces dont on doit se méfier et celles qu'il est possible d'identifier aisément. Un chapitre sur les empoisonnements décrit les principaux symptômes et indique les espèces susceptibles de les provoquer. L'ouvrage se conclut avec quelques recettes à expérimenter en toute sécurité.

Maroc

Éditions Michel Lafon



La collection « Saveurs du bout du monde » a été conçue pour faire découvrir les meilleures gastronomies du monde. Dans cet ouvrage, des recettes, mais aussi des scènes de la vie quotidienne transporteront les parfums et les ambiances suaves du Maroc, pays aux mille saveurs. Aromatique, la cuisine marocaine déploie l'art tout particulier d'associer la douceur des fruits et des amandes, entre autres, aux viandes et légumes épicés.

L'introduction d'épices telles que cannelle, gingembre, safran, poivre, coriandre, paprika, piment et cumin a permis à la cuisine marocaine de peaufiner les saveurs et les parfums des plats qui font sa réputation, comme le couscous, le tajine, la pastilla et le méchoui. L'originalité de ce livre est d'associer à ces plats les coutumes et traditions culinaires. Parmi les découvertes, il y a le plaisir de déjeuner dans les rues de la médina et celui d'apprécier l'extravagance et l'abondance des repas de fête.

La Sélection Chartier 2007

François Chartier, Éditions La Presse



La Sélection Chartier est de retour avec sa 11^e édition. Encore une fois, ce guide, devenu un classique, présente les 200 coups de cœur de François Chartier, les 200 meilleurs choix avec un excellent rapport qualité-prix entre 8 \$ et 25 \$, les 150 nouveautés parmi les meilleures référencées à la SAQ en 2006-2007 et plus de 2500 harmonies vins et mets pour guider les choix en fonction des menus. Cette année, l'auteur a goûté plus de 3000 nouveaux vins, parmi lesquels il en a sélectionné 1500 dignes d'être découverts et savourés. Les habitués de ce guide de référence noteront la plus grande place accordée aux vins du Nouveau Monde qui gagnent en popularité depuis quelques années. Le nouveau classement des vins en deux grandes catégories (Vieille Europe et Nouveau Monde) traduit d'ailleurs cette tendance. L'auteur propose aussi de prolonger l'expérience sur son nouveau site Internet.

Du thé plein la toque

Christophe Alary et Pierre Watters, Éditions Pierre Watters



Du thé plein la toque est un ouvrage qui présente des recettes mettant en vedette 20 variétés de thés Kusmi choisies pour leurs saveurs et leurs parfums. À l'origine, la société des thés Kousmichoff est créée en 1867, à Saint-Petersbourg, en Russie, et devient une des plus importantes maisons de thés. Établie à Paris depuis 1920, cette maison continue d'offrir ses mélanges sous la marque Kusmi. Comme les épices, le thé se prête à merveille à la cuisine. Les auteurs et leurs amis chefs ont créé des plats originaux à partir du thé. Ingrédient aromatique par excellence, il offre une multitude de possibilités que ce soit pour le déglacage, comme nos grands-mères savaient le faire, la confection de gelées et de marmelades, la composition de vinaigres ou de marinades pour les viandes et les poissons, la préparation d'un bouillon ou encore la réalisation de desserts.

Nutrition gourmande : propos et recettes

Thierry Daraize et Isabelle Huot, Éditions Publistar



Voilà un ouvrage novateur sur la saine alimentation... gourmande. Thierry Daraize aime transmettre sa passion pour l'art culinaire afin de la rendre accessible à tous et Isabelle Huot dispense ses précieux conseils en matière de nutrition partout au Québec. Cette idée de créer un livre qui marie les principes d'une saine alimentation à des recettes gourmandes et nutritives saura répondre aux attentes d'une majorité de gourmands et de gourmets pour qui manger fait partie des plus grands plaisirs de la vie. Cuisiner avec des aliments nutritifs et bénéfiques pour la santé permet à ceux qui dégustent d'apprécier ce qu'ils mangent sans remords. Cette relation harmonieuse entre les aliments nous est proposée dans ce recueil d'idées vers une saine alimentation. Chaque chapitre traite d'un problème de santé où quelques concepts sont abordés afin de mieux contrôler son état, et quelques recettes sont suggérées sans compromis sur le goût.