



Tutti quanti

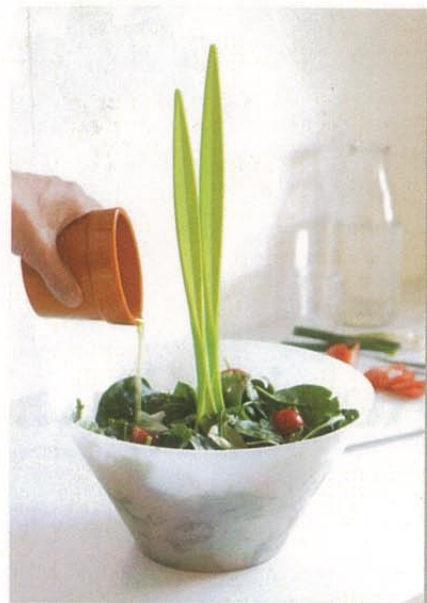
On le sait, le terroir québécois est en pleine effervescence. Dans toutes les régions du Québec, les petits producteurs rivalisent d'originalité et de rigueur pour offrir des produits ciblés aux gourmets. Une nouvelle tribune est désormais proposée aux artisans et producteurs locaux dans le coin de Saint-Hyacinthe.



**terroir
etcetera**
PRODUITS DU QUÉBEC

Terroir Etcetera ouvre ces jours-ci un nouveau centre de promotion des produits du terroir québécois. Cette nouvelle maison est loin de la boutique traditionnelle. Sous le même toit, épicerie fine et bistro mettront en valeur la gastronomie locale. On offrira même le service à l'auto! Surtout que les propositions, lorsqu'on voyage sur l'autoroute 20, ne sont pas légion.

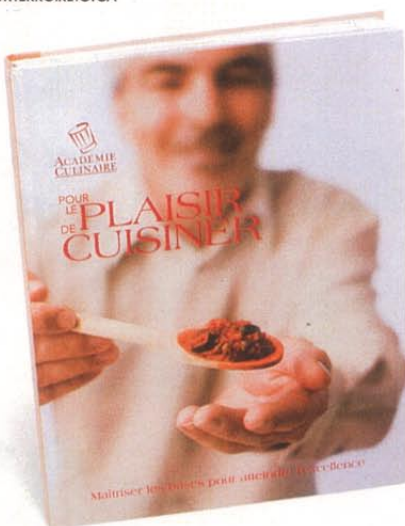
TERROIR ETCETERA, SORTIE 133 DE L'AUTOROUTE JEAN-LESAGE (20),
OUVERTURE FIN AOÛT, 450 799-4454, POUR PLUS D'INFO:
WWW.TERROIRETC.CA



Salade «hot»

Ces couverts à salade égaieront la table quand arrivera le moment de servir la verdure. Le pot en mélamine reçoit des ustensiles qui rappellent le feuillage des laitues. C'est rigolo et cela fait un très beau cadeau.

COUVERTS À SALADE ET POT À VINAIGRETTE OFFERTS
AU COÛT DE 26 \$ À LA BOUTIQUE EN LIGNE
WWW.IDDKO.COM



Trucs de chef

L'Académie culinaire de Montréal bourdonne toujours d'activités. La maison du Vieux-Montréal offre bien sûr des cours et autres soirées où on peut s'initier en groupe à des techniques culinaires. Mais que faire pour accéder à ces précieux conseils si on veut perfectionner ses techniques mais qu'on n'habite pas à proximité de la métropole? Le chef François Martel répond à ce besoin en publiant *Pour le plaisir de cuisiner*, un livre illustré qui démontre par étapes plusieurs techniques de chef et donne des trucs indispensables en cuisine. Peu de manuels semblables existent sur le marché québécois, c'est donc un ouvrage extrêmement utile.

POUR LE PLAISIR DE CUISINER, EN VENTE AU PRIX DE 40 \$ SUR
LE SITE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE MONTRÉAL, À L'ADRESSE
INTERNET SUIVANTE: WWW.ACADEMIECULINAIRE.COM

Craquelins craquants!

Quand la Vancouveroise Lesley Stowe a créé les Raincoast Crisps, elle avait déjà à son actif une longue expérience gastronomique. À l'âge de 12 ans, alors que les copines passent des heures au téléphone, cette passionnée préfère cuisiner du bœuf chasseur et de la charlotte aux pommes pour sa famille. Naturel, donc, qu'elle ouvre dans les années 1980 l'une des premières boutiques d'aliments fins à Vancouver. Depuis, sa renommée n'a cessé de croître, et ses craquelins sont devenus sa principale carte de visite. Fabriqués artisanalement avec des produits entièrement naturels, ces petits biscuits sont absolument uniques. Rien ne s'en approche sur le marché!

CRAQUELINS RAINCOAST CRISPS,
6,99 \$ LES 170 G

