



CHOCOLAT À L'HONNEUR

Le chocolat a maintenant son Académie au Québec; celle-ci propose des rendez-vous variés autour de ce produit gourmand. On peut notamment assister à des formations ouvertes à tous, comme celles sur les moulages de Noël (pour préparer de petites surprises avant les fêtes), sur la pâtisserie italienne, sur les macarons ou encore sur la pâtisserie sans gluten. Mais l'Académie du chocolat propose aussi des soirées thématiques, comme un 5 à 7 fromages et chocolat d'origine, et une soirée d'introduction au chocolat. Appelée à devenir un lieu incontournable pour les becs sucrés, l'Académie offre enfin des classes de maître avec des chocolatiers de renom comme Christophe Morel ou le chef français Jean-Michel Perruchon, meilleur ouvrier de France et ambassadeur de la gastronomie française.

Info: chocolate-academy.com



GRANOLA DE LUXE

Quand une experte en granola — Geneviève Gagnon, de Fourmi Bionique — et une experte en chocolat — Geneviève Grandbois — se rencontrent et collaborent, ça donne un granola gourmet audacieux et délicieusement bon. Des céréales lentement dorées au four, du miel, d'autres ingrédients amoureuxment choisis, du chocolat... Et quel chocolat! Les connaisseurs pourront y déceler le craquant des pacanes caramélisées au sucre d'érable, la douceur du beurre de noix caramélisées et l'amertume subtile d'éclats de fèves de cacao. À utiliser dans les desserts, à mélanger à un yogourt grec, à manger tel quel, en collation gourmande, ou simplement au déjeuner.

Dans les magasins indépendants d'alimentation naturelle (6 \$ les 225 g)



NOUVEAU MONDE

On connaissait déjà le Sauvignon blanc de la maison Kim Crawford, mais son Pinot gris, une nouveauté, est une véritable découverte. Très vif et frais, sans le côté souvent acide des vins du Nouveau Monde, il présente des saveurs de poire, de melon et de litchi, et une texture très souple. Il accompagnera parfaitement des crevettes ou du saumon grillés, ou même du homard.

Pinot gris Kim Crawford, 20,95 \$, code SAQ: 12270964



CASSER LA CROÛTE

Albert Elbilja, en collaboration avec les chefs Stelio Perombelon et Éric Dupuis, vient de publier *Boulangerie et boustifaille*, magnifique livre qui propose 75 recettes pour faire la fête autour du pain. Grâce à ce livre, vous ne verrez plus le pain de la même façon car vous pourrez le faire vous-même. Les recettes des différentes spécialités (miche de campagne, baguette 1900, pain aux noix, fougasse...) sont expliquées minutieusement, étape par étape. Et pour accompagner ces pains, l'auteur a ajouté de délicieuses recettes qui mettent l'eau à la bouche, comme les rillettes de maquereau Dupuis, la panzanella ou encore l'excellente crème de racines pâlichonne (recette simple, mais aux saveurs incroyables). Un livre de passionnés pour qui le pain est une invitation au voyage au pays des saveurs, des souvenirs et du plaisir.

Boulangerie et boustifaille, d'Albert Elbilja, Les Éditions de l'Homme