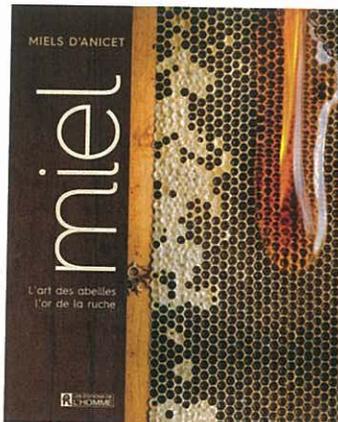


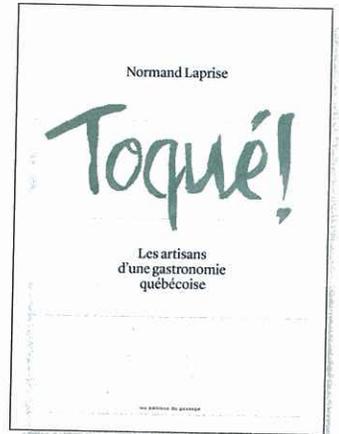
DÉCOUVERTES ♦ FIN GOURMET

PAR SAMUEL PRADIER



L'ART DES ABEILLES

Faire du miel n'est pas aussi banal qu'on pourrait le penser. Dans le livre *Miel – L'art des abeilles, l'or de la ruche*, Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt, unis dans la compagnie Miels d'Anicet, racontent leur passion et leur attachement pour les milliers d'abeilles qui se donnent corps et âme pour fabriquer du miel. On y découvre l'histoire de ces insectes, leur cycle de vie, l'organisation de leur colonie, mais aussi tous les détails qui leur permettent de prospérer, sans oublier la fabrication du délicieux nectar qu'elles nous offrent. Un beau livre instructif et passionnant. *Miel – L'art des abeilles, l'or de la ruche*, de Miels d'Anicet, aux Éditions de l'Homme.



PRIX POUR TOQUÉ!

Le livre *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise*, de Normand Laprise, vient de recevoir le prix Marcel-Couture 2013. Institué par le Salon du livre de Montréal, ce prix récompense l'œuvre d'un auteur francophone qui a su se démarquer par son originalité, son audace et sa qualité d'édition exceptionnelle. Paru il y a près d'un an, le livre de Normand Laprise est en train de devenir un incontournable chez les gastronomes et autres *foodies*.



AVANT LES FÊTES

Løve Organic propose de prendre l'habitude, avant la profusion de partys des fêtes, de déguster sa nouvelle tisane du soir, *Lovely Night*. Cette infusion sans théine faite à partir de tilleul, de verveine, de camomille, de rooibos, de cannelle, de réglisse et de poire, devrait aider au repos et au sommeil. À essayer.



MIEUX QUE LE BEURRE

À 100 % pur et naturel, le Mycryo est le produit chouchou des grands chefs. Il remplace facilement et avantageusement le beurre. Fait à partir de la cabosse de cacao, le Mycryo est utilisé en cuisine pour griller, faire sauter, saisir ou poêler des aliments, que ce soit des viandes, des légumes ou des poissons. Très peu calorique (de 50 à 70 calories en moins par cuisson), il est aussi recommandé pour lutter contre le cholestérol et convient également aux végétaliens. À essayer sans tarder! La liste des points de vente est sur le site mycryo.ca.



Valse de saveurs

Le XO est le restaurant du chic hôtel St-James, dans le Vieux-Montréal, où séjourner des stars internationales de passage dans la métropole. Élaboré par le chef Joël Robillard, le menu dégustation est une valse maîtrisée de saveurs et de textures parfaitement agencées.

Le ceviche de pétoncles, la morue noire, le cerf: tout y est exquis et savoureux. La seule fausse note viendra au pré-dessert, un tapioca à la fleur d'hibiscus, rapidement éclipsé par un dessert à la glace de fenouil. Une merveille! Par contre, le service n'est vraiment pas à la hauteur du prestige de l'établissement: familial, amateur, approximatif... Un festival de faux pas qui ne serait pas grave si on ne recevait pas ensuite une addition... particulièrement salée. XO restaurant, 355, rue Saint-Jacques – Tél.: 514 841-3111