



Noël épicurien

Première Moisson multiplie les douceurs du temps des Fêtes. Bûches toujours craquantes, dont la Signature Abondance de chocolat, qui goûte vraiment son nom, confitures et pains originaux, pièces chocolâtées, et le délectable feuilleté d'oie et champignons sauvages. Faite d'une pâte feuilletée 100 % beurre, de bons morceaux d'oie et de porc, de pommes de terre, d'une touche de vin rouge, de chanterelles et de cèpes, voilà une noble tourte. www.premieremoisson.com

LEVER SON VERRE AU QUÉBEC !

Sur le thème **Parcours DIVINS** du Québec, la Fête des vins du Québec nous balade sur les cinq routes des vins. On déguste, on jase avec les vignerons, les fromagers et les producteurs agroalimentaires. Nous voilà touristes viticoles, chercheurs de trésors gastronomiques.

Du 29 novembre au 1^{er} décembre, au Marché Bonsecours. Entrée : 12 \$ ou 20 \$. www.fetedesvins.ca

Incontournable marché



Les tables des Fêtes à Québec ont goûté de marché. Le Marché de Noël du Vieux-Port Signature 2013 offre des produits de plus de 70 exposants venus de partout en province. Table gourmande garantie ! Du 21 novembre au 31 décembre, au 160, quai Saint-André.

Trente fois miam !

Andrea Jourdan réfléchit depuis longtemps à ses menus des Fêtes. Le résultat ? L'audacieux *Complètement Noël* qui propose 30 recettes de plats et deux de farces, dont la simple lecture fait saliver. Huîtres au granité rose, tourtière au porc, canard et confit d'oignon, bûche Grand Chocolat, galette des Rois aux amandes et aux pistaches croisent salades, veloutés, fruits de mer, saumon et volaille. Chaque plat se prépare en une heure ou moins.

Pour un repas chic ou traditionnel. Les Éditions de l'Homme, 64 pages, 6,95 \$. www.editions-homme.com/complement-noel

