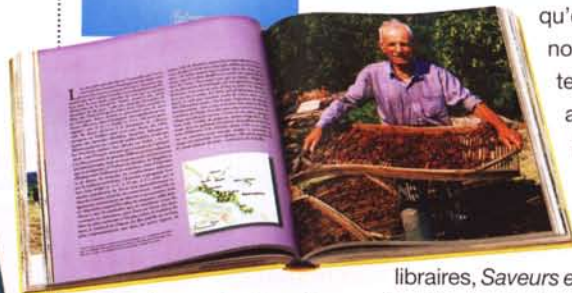




SAVEURS ET MYSTÈRES
DE LA GRÈCE
Spécialités grecques



ON DÉVORE

Au pays d'Ulysse

Disparue il y a quelques années, la collection Culinaria, de Könemann, a été ressuscitée récemment, au grand bonheur des amateurs de cuisine. Toutefois, il semble qu'elle s'évanouira bientôt de nouveau. Dommage. Au fil du temps, la maison d'édition allemande nous avait offert de fabuleux voyages gourmands: la France, les États-Unis, l'Italie... Paru en 2004 et encore sur les rayons des libraires, *Saveurs et mystères de la Grèce* est le dernier vestige de cette grande collection de livres de cuisine. Régalons-nous une dernière fois. Photos superbes, recettes authentiques, vins de pays, restos à découvrir et capsules historiques en font un ouvrage absolument irrésistible. (55 \$)

BLEU LAGON *C'est le drink de l'heure chez nos voisins américains. Pourtant, ce mélange de vodka, de cognac et de jus de fruits tropicaux – baptisé HPNOTIQ – est fait en France. Frais, acidulé, un peu sucré... À défaut d'aimer, vous aurez l'air branchée! À boire on the rocks ou à utiliser dans des cocktails. (38 \$ le 750 ml à la SAQ)*



ESPACE BOUTIQUE

Le pain des hiboux

Chez Owl's Bread, tout est bon: le foie gras de canard, les rillettes, les pâtés, les plats préparés, les tartes aux mirabelles, les confitures maison et surtout... le vrai pain croulé. À la fois bistro, boulangerie, épicerie et traiteur, ces deux adresses font le bonheur des résidents des Cantons-de-l'Est. À Montréal, on est jaloux. (Boulangerie et bistro Owl's Bread, 299A, rue Principale, Mansonville, 450 292-3088, et 428, rue Principale Ouest, Magog, 819 847-1987 ou www.owlsbread.com)



OUI, MON CANARD!

D'accord, la boîte ne paie pas de mine, mais une fois que vous l'aurez ouverte, un sublime magret de canard farci au foie gras vous appellera... Un délice signé Palme d'Or. De quoi succomber encore et encore. (14,75 \$ le 190 g et 20 \$ le 330 g dans quelques boucheries et supermarchés)



Café royal

Rien de tel qu'un café fraîchement moulu pour exhaler un arôme divin. Et rien de tel qu'un bon moulin, comme l'**Idéal de Breville**, pour moudre ses grains sans les brûler. Fabriqué en acier trempé

et doté d'une meule conique, il est aussi beau que facile à nettoyer. Vite la pause-café! (130 \$ au Centre du Rasoir [www.cdrem.com] et dans certains magasins d'électroménagers)