



Exceptionnel poiré

À découvrir : le *poiré de glace* du **Domaine des Salamandres**, lauréat de plusieurs médailles. Ce vin de glace de poire est d'une rare subtilité. Sa grande finesse et son équilibre parfait en font un apéro ou un digestif inoubliable. Dans certaines succursales de la SAQ, au Marché des saveurs à Montréal, au Marché du Vieux-Port à Québec et au Domaine des Salamandres, 196, chemin de Covey Hill, Hemmingford, tél. :

450 247-9000. 29 \$/375 ml, 18 \$/200 ml.
www.salamandres.ca



Déguster le Vieux-Montréal

Le Vieux-Montréal est beau et bon. On le découvre avec Ronald Poiré, guide chez Visites de Montréal qui organise le circuit pédestre *Saveurs et arômes du Vieux-Montréal*. Ce parcours historique et gastronomique nous amène à déguster fois gras, rillettes, fromages, tout en savourant les innombrables commentaires et anecdotes sur notre héritage culinaire. Les samedis, du 15 mai au 16 octobre, de 9 h 30 à 12 h. Départ : Europea Espace Boutique, 33, rue Notre-Dame Ouest. 55 \$, incluant dégustations et taxes. Réservations : 514 966-9193. www.visitesdemontreal.com

chocolat chocolat chocolat



Fêtons le chocolat !
La Fête du chocolat de Bromont a 10 ans ! Délices, plaisirs, découvertes et surprises les 22, 23 24, 29 et 30 mai. www.feteduchocolat.ca

MEGAPRESS



Les chefs se dévoilent

À la fois guide pour les vacances et livre de recettes, *Au resto !*, de Dominique Rhéaume, nous fait découvrir 80 restaurants de toutes les régions du Québec. Après un mot sur l'histoire et les spécialités des lieux, l'auteure présente pour chacun une recette d'entrée, de plat principal ou de dessert que le chef a bien voulu dévoiler. Oui, on mange bien à Montréal, Québec, Sherbrooke, mais aussi à Bécancour, Cap-Chat et aux Îles-de-la-Madeleine ! Les Éditions Les Malins, 222 p., 29,95 \$.