

Le sens de la fête!

Les fêtes de fin d'année nous permettent d'offrir des gâteries inhabituelles. C'est le cas des drinks originaux que nous aimons créer pour nos invités. Nos cinq sens sont alors regroupés en un seul: celui des réjouissances autour du bar... tout en modération, bien sûr. Par Solange Beaulieu



Créativité d'ici

Les artisans québécois de la pomme ne manquent pas d'imagination ni de savoir-faire en ce qui concerne la transformation de cette richesse d'ici. Chez Michel Jodoin, on va encore plus loin en distillant le cidre, issu de fruits de première qualité, pour en faire une version québécoise du célèbre calvados français. Le cidre obtenu par la fermentation du jus des pommes Cortland, Lobo et Empire passe par un alambic à colonne qui le transforme en eau-de-vie. Cet alcool vieillira ensuite au moins trois ans en fûts de chêne. Ce traitement donne à l'alcool des saveurs boisées et une belle couleur cuivrée. Résultat: un brandy de pommes d'une grande finesse à servir nature, en trou normand ou en digestif. Il fait également merveille pour déglacer une poêle, flamber un gibier ou relever un sorbet. Du grand art! La famille Jodoin n'a désormais rien à envier aux Européens.

BRANDY DE POMMES CALLIO, 38,75 \$ LES 700 ML
À LA SAQ. POUR PLUS D'INFORMATION:
WWW.CIDRERIE-MICHEL-JODOIN.QC.CA

Classique

L'ensemble à cocktail Bacardi fournit tout ce qu'il faut pour composer nos mojitos à la maison: rhum, pilon, couteau, brasseur, planche à découper en verre trempé, mesureur et, heureusement, un support pour ranger tout cela. Tous les accessoires sont en inox, sauf le plateau. Pour ajouter une touche québécoise à ce classique des îles, voir la recette du mojito à l'érable sur le site www.bacardimojito.ca. Tchîn-tchîn!

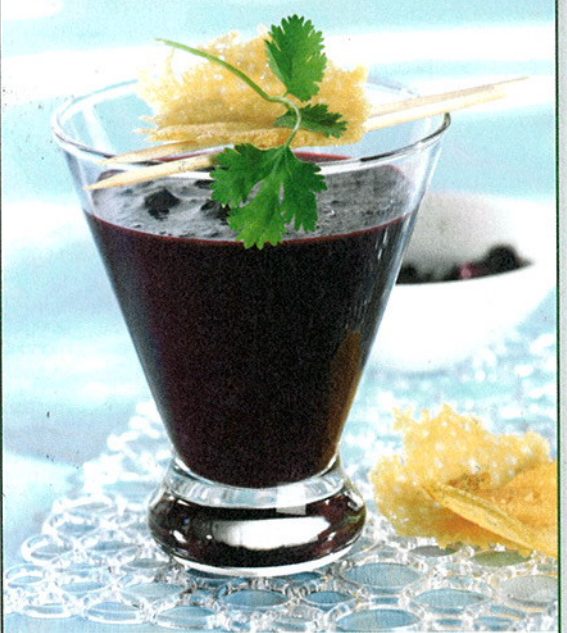
ENSEMBLE À COCKTAIL BACARDI, 34,75 \$ À LA SAQ



Couleurs des îles

Le givre recouvre les fenêtres et le père Noël a du mal à se déplacer sur le toit enneigé pour atteindre la cheminée. Qu'à cela ne tienne, les saveurs et les coloris du Sud viennent à nous! Les liqueurs Intrigue et Mangoyan, deux produits français de la maison Louis Royer, sont maintenant offerts ici. Combinées à de l'eau pétillante, du soda ou du lait, ces divines boissons surprendront les invités. Intrigue contient un subtil mélange de cognac, de vodka et de fruits de la passion, tandis que Mangoyan (sucre, rhum et jus de mangue) cache mal sa parenté avec le beau fruit au jaune inimitable. Pour découvrir des recettes simples, visitez le site Internet de la société Louis Royer: www.louis-royer.com.

INTRIGUE, 36,25 \$, ET MANGOYAN, 25 \$, TENEUR EN ALCOOL DE 17 % ET 20 %, RESPECTIVEMENT, À LA SAQ ET DANS PLUSIEURS BARS ET RESTAURANTS



Pause santé

Il arrive un moment dans cette période des fêtes où notre foie demande grâce après tous ces bons vins et autres remontants qu'on nous offre en abondance et... qu'on ne refuse pas. Pour ajouter à ces délices, sans pour autant finir à plat, voici un joli cocktail mettant en vedette les bleuets du Québec.

Shooter à la tomate et aux bleuets

680 ml (2 3/4 tasses) de tomates

1 petit poivron rouge

10 ml (2 c. à thé) d'huile

20 ml (4 c. à thé) de cassonade

550 ml (2 1/4 tasses) de bleuets sauvages (frais ou surgelés)

Sel, au goût

125 ml (1/2 tasse) de parmesan frais, râpé

Coriandre (décoration)

- Blanchir les tomates en les plongeant dans l'eau bouillante pendant une minute. Passer à l'eau froide, peler, et couper en quartiers. Laver le poivron, enlever les graines et les membranes.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir les tomates et le poivron; saupoudrer de cassonade et laisser caraméliser. Ajouter les bleuets et remuer quelques minutes. Réduire le tout en purée dans un mélangeur. Saler.
- Faire chauffer une poêle et y déposer des noisettes de fromage à l'aide d'une cuillère. Faire dorer de chaque côté. Retirer de la poêle et laisser refroidir.
- Déposer le mélange dans des verres et garnir de parmesan et de coriandre.
- Le shooter se sert chaud ou froid.

SOURCE ET CRÉDIT PHOTO: WILD BLUEBERRY ASSOCIATION OF NORTH AMERICA