

FAVUZZI

Mars 2015

C'EST LE TEMPS
DES SUCRES !

ON CÉLÈBRE
LES PRODUITS
À L'ÉRABLE

GRANOLA MAISON
À L'HUILE D'OLIVE

NOUVELLE BOISSON
PÉTILLANTE AU
CONCOMBRE

L'HUILE
PORTUGAISE

CORTES DE CIMA

TOUT COMMENCE
PAR UN PÉRIPLÉ
EN VOILIER

★
FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER
 SORTIR DES SENTIERS BATTUS
 DÉCOUVRIR
 QUE DERRIÈRE
 CHAQUE PRODUIT
 FIN EXISTENT DES
 ARTISANS, UNE
 HISTOIRE,
 UNE CULTURE
 S'ENTOURER DE PASSIONNÉS
 ET DE GOURMANDS

SEREZ-VOUS DU NOMBRE ?

COUVERTURE [OLIVERAIE - CORTES DE CIMA LIEU - ALENTEJO, PORTUGAL]
 DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT TEXTES, PHOTOS ET RECETTES - MICHEL FAVUZZI



CÔTES LEVÉES
 AU WHISKY
 ET À L'ÉRABLE 6



SALADE DE ROQUETTE
 ET BETTERAVES 22



GÂTEAU AU CITRON
 ET À LA FLEUR
 DE SUREAU 10



28

CORTES DE CIMA :
 TOUT COMMENCE
 PAR UN PÉRIPLÉ EN VOILIER

MENU

MARS

- 6 CÔTES LEVÉES AU WHISKY ET À L'ÉRABLE
- 8 SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE
- 10 GÂTEAU AU CITRON ET À LA FLEUR DE SUREAU
- 16 SANDWICH AU FROMAGE FONDANT ÉPICÉ
- 20 POULET GLACÉ À LA MOUTARDE ET À L'ÉRABLE
- 22 SALADE DE ROQUETTE ET BETTERAVES ET SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE
- 24 PAIN AUX BANANES, AU SIROP D'ÉRABLE ET À L'HUILE D'OLIVE
- 26 GRANOLA À L'HUILE D'OLIVE FAVUZZI
- 28 CORTES DE CIMA : TOUT COMMENCE PAR UN PÉRIPLÉ EN VOILIER
- 36 LE TEMPS DES SUCRES
- 40 NOUVEAUTÉS
- 42 BOISSON RAFRAÎCHISSANTE QUCUMBER

EXQUIS





en attendant LE PRINTEMPS



LE TEMPS DES SUCRES



S'IL EST VRAI QUE CHEZ FAVUZZI LES TRADITIONS CULINAIRES ET CULTURELLES MÉDITERRANÉENNES FONT PARTIE DE NOTRE ADN, IL RESTE QUE NOTRE AMOUR POUR TOUT CE QUI PROVIENT DE L'ÉRABLE RÉVÈLE QUE NOUS SOMMES ICI CHEZ NOUS. DE NOS JOURS, LES TUBULURES DE PLASTIQUE ONT REMPLACÉ LES SEAUX POUR RÉCOLTER L'EAU D'ÉRABLE DANS LA PLUPART DES ÉRABLIÈRES; CEPENDANT, AU QUÉBEC, DANS DE NOMBREUSES ÉRABLIÈRES FAMILIALES, LES CHEVAUX, LES RAQUETTES ET LES QUATRE-ROUES SONT LES SEULS MOYENS DE RÉCUPÉRER LE PRÉCIEUX LIQUIDE DANS LES CHAUDIÈRES. DANS LES CABANES, LE POËLE CHAUFFE, LES JEUNES ET MOINS JEUNES ENTONNENT DES CHANTS FOLKLORIQUES ET SAVOURENT DES METS TRADITIONNELS. FAVUZZI OFFRE UN VASTE ÉVENTAIL D'EXCELLENTS PRODUITS À BASE DE SIROP D'ÉRABLE AUXQUELS NOUS CONSACRONS NOTRE NUMÉRO DE MARS. VOS PAPILLES GUSTATIVES SERONT COMBLÉES. COUREZ À L'ÉPICERIE VOUS PROCURER UNE BOÎTE DE SIROP D'ÉRABLE ET CÉLÉBREZ LA SAISON DES SUCRES AUX FOURNEAUX, EN COMPAGNIE DE VOS PROCHES.

BON APPÉTIT!



CÔTES LEVÉES

SAUCE AU WHISKY ET À L'ÉRABLE

GAGNANTE DU TROPHÉE DE LA MEILLEURE SAUCE BBQ LORS DU CONCOURS AMERICAN ROYAL À KANSAS CITY, LA SAUCE AU WHISKY ET À L'ÉRABLE EST LA PLUS POPULAIRE DES SAUCES FABRIQUÉES PAR RUFUS TEAGUE. ELLE REHAUSSE PARFAITEMENT LE GOÛT DU BŒUF, DU POULET, DU POISSON ET DU PORC, ET ACCOMPAGNE À MERVEILLE LES AUTRES ALIMENTS. IL S'AGIT D'UN PRODUIT SANS GLUTEN ENTIÈREMENT NATUREL.

- 2,27 kg (5 lb) de petites côtes levées de dos de porc
- 105 mL (7 c. à table) de marinade sèche épicée pour viande Rufus Teague
- 375 mL (1 1/3 tasse) de sauce BBQ au whisky et à l'érable Rufus Teague

CÔTES LEVÉES AU WHISKY ET À L'ÉRABLE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 5 HEURES

RETIRER LA MEMBRANE BLANCHE AU DOS DES CÔTES. FROTTER FERMEMENT LES DEUX FACES DES CÔTES LEVÉES AVEC LA MARINADE SÈCHE ÉPICÉE POUR VIANDE RUFUS TEAGUE. RECOUVRIR DE PAPIER D'ALUMINIUM ET METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2 OU 3 HEURES.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150 °C (300 °F). DÉPOSER LES CÔTES LEVÉES DANS UNE RÔTISSOIRE ET RECOUVRIR DE PAPIER D'ALUMINIUM. METTRE LA RÔTISSOIRE SUR LA GRILLE DU CENTRE ET FAIRE RÔTIR LES CÔTES LEVÉES PENDANT ENVIRON 2 ½ HEURES, JUSQU'À CE QUE LA VIANDE SE DÉTACHE FACILEMENT DE L'OS. RETIRER DU FOUR.

RETIRER LE PAPIER D'ALUMINIUM; À L'AIDE D'UN PETIT PINCEAU, BADIGEONNER GÉNÉREUSEMENT ET UNIFORMÉMENT LA VIANDE DE SAUCE BBQ AU WHISKY ET À L'ÉRABLE RUFUS TEAGUE. MONTER LE FOUR À BROIL ET Y REMETTRE LA RÔTISSOIRE; LAISSER CUIRE À DÉCOUVERT ENVIRON 5 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LA VIANDE AIT BRUNI ET QUE LA SAUCE BOUILLONNE. SERVIR SANS ATTENDRE.



RT104
SAUCE BBQ
WHISKY ET ÉRABLE
RUFUS TEAGUE
PDSF 8,79 \$
375 ML, 6/CAISSE



RT202
MARINADE SÈCHE
ÉPICÉE POUR VIANDE
RUFUS TEAGUE
PDSF 7,99 \$
184 G, 6/CAISSE

Un plat à saveur distinctive
de vinaigre balsamique!



- 454 g (1 lb) de filets de saumon, sans la peau (4 filets)
- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge
- 180 mL (3/4 tasse) de vinaigre balsamique Essentiel Favuzzi
 - 30 mL (2 c. à table) de sirop d'érable
 - 15 mL (1 c. à table) de moutarde Balsamique et Poivre Mrs McGarrigle's
 - 1 gousse d'ail pelée et écrasée
 - Sel et poivre

SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 H 15

PLACER LES FILETS DE SAUMON DANS UN PLAT PEU PROFOND. MÉLANGER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS POUR PRÉPARER LA MARINADE. EN RÉSERVER ¼ TASSE ET VERSER LE RESTE SUR LE SAUMON. TOURNER LES FILETS POUR BIEN ENROBER CHAQUE CÔTÉ. FAIRE MARINER LE POISSON AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 30 MINUTES. RÉFRIGÉRER AUSSI LA MARINADE RÉSERVÉE.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 230 °C (450 °F). RETIRER LE POISSON DE LA MARINADE; JETER LA MARINADE.

PLACER LE SAUMON EN UNE SEULE COUCHE DANS UNE LÈCHEFRITE RECOUVERTE D'UNE FEUILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM. CUIRE PENDANT 8 À 10 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LE SAUMON SE DÉFASSE FACILEMENT À LA FOURCHETTE.

ENTRE-TEMPS, PORTER À ÉBULLITION LA MARINADE RÉSERVÉE DANS UNE CASSEROLE; FAIRE MIJOTER À FEU MOYEN-DOUX PENDANT 2 À 3 MINUTES OU JUSQU'À CE QU'ELLE AIT LÉGÈREMENT ÉPAISSI, EN REMUANT FRÉQUEMMENT. SERVIR LE SAUMON NAPPÉ DE LA SAUCE. ACCOMPAGNER D'UNE SALADE D'ÉPINARDS.



FA23
VINAIGRE BALSAMIQUE
ESSENTIEL FAVUZZI
PDSF 12,49 \$
250 ML, 6/CAISSE



MRS12
MOUTARDE
BALSAMIQUE
ET POIVRE
MRS MCGARRIGLE'S
PDSF 6,49 \$
190 ML, 12/CAISSE



*Gâteau au citron
et à la fleur de sureau*



BV01
SIROP DE FLEUR
DE SUREAU BELVOIR
ELDERFLOWER
CORDIAL
PDSF 10,99 \$
500 ML, 6/CAISSE
PRIX FAVUZZI 7,35 \$

BELVOIR

/ PENDANT DES GÉNÉRATIONS, LES GENS DE LA CAMPAGNE ONT FABRIQUÉ DES SIROPS POUR CONSERVER LEURS FRUITS D'ÉTÉ EN PRÉVISION DE LA SAISON FROIDE. LA BOISSON ORIGINALE BELVOIR ELDERFLOWER CORDIAL, IMPORTÉE DU ROYAUME-UNI, SE COMPOSE D'UN MÉLANGE DE FLEURS DE SUREAU FRAÎCHEMENT CUEILLIES, DE JUS DE CITRON ET D'EAU DE SOURCE. ELLE NE CONTIENT AUCUN ARÔME, COULEUR OU AGENT DE CONSERVATION ARTIFICIELS.

- 225 g (1/2 lb) de beurre ramolli
- 225 g (1/2 lb) de sucre extra-fin
- 4 gros œufs
- 225 g (1/2 lb) de farine auto-levante, tamisée
- Zeste et jus de 1 citron
- 100 mL de Belvoir Elderflower Cordial (sirop de fleur de sureau)
- 30 mL (2 c. à table) de sucre granulé



GÂTEAU AU CITRON ET À LA FLEUR DE SUREAU

POUR 12 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 H 15

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F). GRAISSER UN MOULE PROFOND À FOND AMOVIBLE DE 20 CM ET LE CHEMISER DE PAPIER PARCHEMIN. METTRE LE BEURRE, LE SUCRE ET LE ZESTE DE CITRON DANS UN GRAND BOL. À L'AIDE D'UN FOUET ÉLECTRIQUE, BATTRE LE MÉLANGE JUSQU'À CE QU'IL DEVIENNE PÂLE ET MOUSSEUX. AJOUTER LES ŒUFS UN À LA FOIS EN FOUETTANT BIEN APRÈS CHACUN ET EN AJOUTANT 2 C. À TABLE DE FARINE AVEC LE DERNIER ŒUF POUR ÉVITER QUE LE MÉLANGE SE SÉPARE.

SAUPOUDRER LE RESTE DE FARINE; À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE DE MÉTAL, L'INCORPORER DÉLICATEMENT AVEC 2 C. À TABLE D'EAU CHAUDE. VERSER LE MÉLANGE À LA CUILLÈRE DANS LE MOULE ET ÉGALISER LA SURFACE. CUIRE AU FOUR PENDANT 45 À 50 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LE GÂTEAU SE DÉTACHE LÉGÈREMENT DES BORDS. LE GÂTEAU EST CUIT LORSQU'UNE FINE BROCHE DE MÉTAL INSÉRÉE EN SON CENTRE EN RESSORT PROPRE. LAISSER REFROIDIR LE GÂTEAU DANS LE MOULE PENDANT 5 MINUTES.

MÉLANGER LE JUS DE CITRON ET LE SIROP DE FLEUR DE SUREAU. À L'AIDE D'UNE FINE BROCHE DE MÉTAL, PIQUER LA SURFACE DU GÂTEAU À PLUSIEURS REPRIS. VERSER LE SIROP SUR LE GÂTEAU ET LE SAUPOUDRER DE SUCRE – IL SERA ABSORBÉ MAIS RENDRA LA SURFACE CROQUANTE. LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE DÉMOULER LE GÂTEAU. DÉCOUPER EN PARTS POUR SERVIR.



Relâche scolaire
PROFITEZ-EN !





*Sandwich au fromage
fondant épicé*

CONFITURE ÉRABLE, BACON ET OIGNONS



/ TOUT EN GRADATION DE SAVEURS FRANCHES, CET AUDACIEUX ET SAVOUREUX MARIAGE D'ÉPICES, DE CASSONADE, DE POMMES, D'ÉCHALOTES ET DE PÉPITES DE VRAI BACON CONSTITUE UN PRODUIT INCONTOURNABLE ET POLYVALENT POUR LA CUISINE. IL VOUS PERMET DE PRÉPARER EN UN TOUR DE MAIN DES SAUCES ET DES HORS-D'ŒUVRE ET ACCOMPAGNE À MERVEILLE LE FROMAGE.

- 1 pomme *Granny Smith*, cœur enlevé, en tranches minces
 - 75 mL (5 c. à table) de beurre ramolli
- 8 tranches de pain croûté au levain (blanc, blé ou italien)
- 60 mL (1/4 tasse) de confiture érable, bacon et oignons de *Stonewall Kitchen*
 - 225 g (1/2 lb) de jambon *Forêt noire*
 - 225 g (1/2 lb) de cheddar vieilli, en tranches
 - 15 mL (1 c. à table) de sauce piquante *Boukman aux pommes et à l'érable*



SANDWICH AU FROMAGE FONDANT ÉPICÉ

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 10 MINUTES

DANS UNE GRANDE POÊLE À FOND ÉPAIS, FAIRE FONDRE 1 C. À TABLE DE BEURRE À FEU MOYEN. AJOUTER LES TRANCHES DE POMME ET LES FAIRE SAUTER JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT DORÉES SUR LES DEUX CÔTÉS TOUT EN RESTANT ASSEZ FERMES. RETIRER DE LA POÊLE ET RÉSERVER.

BEURRER LES TRANCHES DE PAIN SUR UN CÔTÉ SEULEMENT; LES RETOURNER ET TARTINER L'AUTRE CÔTÉ D'UNE MINCE COUCHE DE CONFITURE ÉRABLE, BACON ET OIGNONS.

DÉPOSER SUR QUATRE TRANCHES DE PAIN LE FROMAGE, LE JAMBON ET LES TRANCHES DE POMME; VERSER SUR LE DESSUS QUELQUES GOUTTES DE SAUCE PIQUANTE BOUKMAN AUX POMMES ET À L'ÉRABLE ET RECOUVRIR AVEC LES QUATRE AUTRES TRANCHES DE PAIN. CUIRE DANS LA POÊLE À FEU MOYEN JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE AIT FONDU ET QUE LES SANDWICHS SOIENT DORÉS DES DEUX CÔTÉS. AJOUTER DU BEURRE DANS LA POÊLE AU BESOIN.



SK132
CONFITURE ÉRABLE,
BACON ET OIGNONS
STONEWALL KITCHEN
PDSF 8,59 \$
333 G, 12/CAISSE



BK05
SAUCE PIQUANTE
BOUKMAN AUX
POMMES ET
À L'ÉRABLE
PDSF 7,99 \$
150 ML, 12/CAISSE



- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge
- 4 demi-poitrines de poulet désossées, sans la peau
- 5 mL (1 c. à thé) de marinade sèche pour viande Rufus Teague
 - 60 mL (1/4 tasse) de bouillon de poulet
 - 60 mL (1/4 tasse) de sirop d'érable
 - 10 mL (2 c. à thé) de thym frais, haché
- 2 gousses d'ail de grosseur moyenne, émincées finement
- 15 mL (1 c. à thé) de vinaigre de vin Pedro Ximénez
- 15 mL (1 c. à table) de moutarde à l'érable Mrs McGarrigle's



POULET GLACÉ À LA MOUTARDE ET À L'ÉRABLE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 °C (400 °F). DANS UNE GRANDE POÊLE ALLANT AU FOUR, FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE À FEU MOYEN-ÉLEVÉ. SAUPOUDRER LES DEMI-POITRINES DE MARINADE SÈCHE POUR VIANDE RUFUS TEAGUE; LES CUIRE DANS LA POÊLE ENVIRON 2 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ POUR LES FAIRE BRUNIR; LES RETIRER DE LA POÊLE ET RÉSERVER.

AJOUTER LE BOUILLON DE POULET, LE SIROP D'ÉRABLE, LE THYM ET L'AIL; PORTER À ÉBULLITION EN GRATTANT LE FOND POUR DÉTACHER LES PARTICULES GRILLÉES. CUIRE 2 MINUTES EN REMUANT FRÉQUEMMENT. AJOUTER LE VINAIGRE DE VIN PEDRO XIMÉNEZ ET LA MOUTARDE AU SIROP D'ÉRABLE; CUIRE ENCORE 1 MINUTE EN REMUANT CONSTAMMENT.

REMETTRE LES DEMI-POITRINES DANS LA POÊLE ET LES ARROSER DU LIQUIDE À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. METTRE LA POÊLE AU FOUR ET CUIRE ENVIRON 10 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LA VIANDE SOIT CUITE. RETIRER LES DEMI-POITRINES DE LA POÊLE ET LES LAISSER REPOSER.

CHAUFFER LA POÊLE À FEU MOYEN PENDANT QUELQUES MINUTES, EN REMUANT FRÉQUEMMENT, JUSQU'À CE QUE LE LIQUIDE DEVIENNE SIRUPEUX. POUR SERVIR, NAPPER DE SAUCE LES DEMI-POITRINES DE POULET. ACCOMPAGNER CE PLAT DE RIZ OU D'UNE SALADE.



RT201
MARINADE SÈCHE
POUR VIANDE
RUFUS TEAGUE
PDSF 7,99 \$
184 G, 6/CAISSE



PX1
VINAIGRE DE PEDRO
XIMÉNEZ ALVEAR
PDSF 11,99 \$
375 ML, 12/CAISSE



MRS08
MOUTARDE À L'ÉRABLE
MRS MCGARRIGLE'S
PDSF 6,49 \$
190 ML, 12/CAISSE



- 500 mL (2 tasses) de roquette
- 3 grosses betteraves
- 125 mL (1/2 tasse) de vinaigrette balsamique à l'érable
- 250 mL (1 tasse) de fromage de chèvre émietté
- Noix de pacane et canneberges séchées
- Poivre et Fleur & Sel de Favuzzi



SALADE DE ROQUETTE ET BETTERAVES ET SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 H 45

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 °C (400 °F). NETTOYER LES BETTERAVES À LA BROSSE ET LES EMBALLER DANS DU PAPIER D'ALUMINIUM. PLACER LES BETTERAVES SUR UNE PLAQUE ET LES FAIRE CUIRE AU FOUR ENVIRON 90 MINUTES, JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT TRÈS TENDRES (LES PIQUER AVEC UNE FOURCHETTE). LES LAISSER REFROIDIR SUFFISAMMENT POUR ÊTRE CAPABLE DE LES MANIPULER. LES RETIRER DU PAPIER D'ALUMINIUM, LES PELER À L'AIDE D'UN ÉCONOME OU D'UN COUTEAU À LÉGUMES, PUIS LES COUPER EN QUARTIERS.

METTRE LA ROQUETTE DANS UN GRAND BOL DE SERVICE ET NAPPER DE VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE, AU GOÛT.

POUR SERVIR, GARNIR LA SALADE DE QUARTIERS DE BETTERAVE, DE NOIX DE PACANE, DE CANNEBERGES ET DE FROMAGE DE CHÈVRE ÉMIETTÉ.

FLEUR & SEL FAVUZZI

En combinant du sel récolté dans la région de Cervia, en Italie, avec un bouquet de fleurs odorantes, nous avons créé un assaisonnement unique et exceptionnel.



FA38
FLEUR & SEL FAVUZZI
PDSF 7,99 \$
100 G, 12/CAISSE



SK516
VINAIGRETTE
BALSAMIQUE
À L'ÉRABLE
STONEWALL
KITCHEN
PDSF 8,99 \$
330 ML, 12/CAISSE



- 375 mL (1 1/2 tasse) de farine tout-usage non blanchie
- 5 mL (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 125 mL (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 125 mL (1/2 tasse) de cassonade
- 60 mL (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 7,5 mL (1 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille pure de Madagascar
- 2 œufs
- 250 mL (1 tasse) de bananes mûres réduites en purée (environ 3 bananes)
- 125 mL (1/2 tasse) de yogourt grec
- 125 mL (1/2 tasse) de noix de Grenoble (facultatif)



PAIN AUX BANANES, AU SIROP D'ÉRABLE ET À L'HUILE D'OLIVE

POUR 8 À 10 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 H 20

PLACER LA GRILLE AU CENTRE DU FOUR. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F). BEURRER UN MOULE À PAIN DE 8 PO SUR 4 PO. CHEMISER LE MOULE DE PAPIER PARCHEMIN EN LAISSANT DÉPASSER LE PAPIER. BEURRER LÉGÈREMENT LE PAPIER PARCHEMIN ET RÉSERVER. DANS UN BOL, MÉLANGER LA FARINE ET LE BICARBONATE DE SOUDE; RÉSERVER.

DANS UN GRAND BOL, FOUETTER L'HUILE D'OLIVE ET LA CASSONADE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE LISSE (SANS GRUMEUX). AJOUTER LE SIROP D'ÉRABLE ET LA VANILLE. AJOUTER LES ŒUFS UN À LA FOIS ET FOUETTER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE HOMOGÈNE. À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE EN BOIS, AJOUTER LES BANANES EN PURÉE ET LE YOGOURT GREC. AJOUTER LA FARINE EN MÉLANGÉANT. VERSER LA PÂTE DANS LE MOULE. CUIRE AU FOUR PENDANT 60 À 70 MINUTES, JUSQU'À CE QU'UN SPAGHETTI INSÉRÉ AU CENTRE DU PAIN EN RESSORTE PROPRE. SORTIR DU FOUR ET LAISSER LE PAIN REFROIDIR UNE DIZAINE DE MINUTES DANS LE MOULE. SAISIR LES BOUTS DE PAPIER PARCHEMIN QUI DÉPASSENT POUR DÉMOULER LE PAIN; LE LAISSER TIÉDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE TRANCHER.



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
PDSF 10,99 \$
500 ML, 12/CAISSE



NM101
EXTRAIT
DE VANILLE PURE
DE MADAGASCAR
NEILSEN-MASSEY
PDSF 11,99 \$
118 ML, 8/CAISSE



- 2 L (8 tasses) de flocons d'avoine
- 375 mL (1 1/2 tasse) de sirop d'érable
- 375 mL (1 1/2 tasse) de pacanes hachées
- 250 mL (1 tasse) de son d'avoine
- 250 mL (1 tasse) de canneberges séchées
- 180 mL (3/4 tasse) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
- 180 mL (3/4 tasse) de copeaux de noix de coco
- 180 mL (3/4 tasse) de farine de blé
- 5 mL (1 c. à thé) de cannelle
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de fleur de sel

GRANOLA À L'HUILE D'OLIVE FAVUZZI

PRÉPARATION - 45 MINUTES

DANS UN BOL, MÉLANGER LES FLOCONS D'AVOINE, LE SON D'AVOINE, LA FARINE DE BLÉ, LA CANNELLE ET LA FLEUR DE SEL. AJOUTER LE SIROP D'ÉRABLE ET L'HUILE D'OLIVE; MÉLANGER JUSQU'À L'ABSORPTION COMPLÈTE DES LIQUIDES. VERSER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON AYANT DES REBORDS D'AU MOINS 2 POUCES. CUIRE AU FOUR À 160 °C (325 °F) PENDANT 15 MINUTES. SORTIR LA PLAQUE DU FOUR, MÉLANGER UNIFORMÉMENT, PUIS AJOUTER LES PACANES ET LES COPEAUX DE NOIX DE COCO. POURSUIVRE LA CUISSON 15 À 20 MINUTES, OU JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE COLORATION DORÉE UNIFORME (LA TEXTURE NE DOIT PAS ÊTRE COLLANTE). AJOUTER LES CANNEBERGES SÉCHÉES. LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT. CONSERVER DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE.

**RECETTE CONÇUE
PAR NOS AMIS
DE LA FOURMI
BIONIQUE**



FA35
FLEUR DE SEL
FAVUZZI
PDSF 5,99 \$
100 G, 12/CAISSE



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
PDSF 10,99 \$
500 ML, 12/CAISSE

CORTES DE CIMA

TOUT COMMENCE PAR UN PÉRIPLÉ EN VOILIER

/ UN VOYAGE EN VOILIER EST À L'ORIGINE DE L'HISTOIRE DE L'HUILE D'OLIVE ET DES VINS PRIMÉS DE CORTES DE CIMA. EN 1888, À L'ÂGE DE 16 ANS, FRANCISCO CORREIA SARMENTO QUITTE LES AÇORES À BORD D'UN VOILIER POUR SE RENDRE EN AMÉRIQUE. DÉBARQUÉ À BOSTON, IL S'INSTALLE DANS L'OUEST SAUVAGE DE LA CALIFORNIE ET ÉPOUSE UNE IMMIGRANTE ANGLAISE. TROIS GÉNÉRATIONS PLUS TARD, CARRIE VIENT AU MONDE.



« Il est impossible de faire du bon vin là où les oliviers ne poussent pas. » – PROVERBE

AU MOMENT OÙ HANS ET CARRIE ONT ACQUIS LA PROPRIÉTÉ EN 1988, CORTES DE CIMA, AVEC SES 375 HECTARES D'OLIVERAIES ET DE TERRES ARABLES ARIDES, ÉTAIT CONSIDÉRÉE COMME UNE FERME DE TAILLE MOYENNE SELON LES CRITÈRES DE LA RÉGION DE L'ALENTEJO. ILS ONT D'ABORD RÉNOVÉ LE VIEUX « MONTE » (LES BÂTIMENTS DE FERME BLANCS PERCHÉS SUR LA COLLINE), FAIT INSTALLER L'ÉLECTRICITÉ ET CONSTRUIT LEUR PROPRE BARRAGE D'IRRIGATION. UNE FOIS CES TRAVAUX TERMINÉS, EN 1991, ILS ONT COMMENCÉ À PLANTER 50 HECTARES EN VIGNES ET 50 HECTARES EN OLIVIERS AU MOMENT DE LA NAISSANCE DU PREMIER DE LEURS DEUX ENFANTS. IL FAUT GÉNÉRALEMENT ATTENDRE AU MOINS CINQ OU SIX ANS APRÈS LA PLANTATION DES VIGNES POUR PRODUIRE LES PREMIÈRES BOUTEILLES DE VIN DESTINÉES À LA VENTE. EN ATTENDANT, POUR GAGNER LEUR VIE, ILS SONT DEVENUS HORTICULTEURS ET ONT CULTIVÉ DES TOMATES, DES MELONS ET DU BROCOLI.

REPORTONS-NOUS 100 ANS PLUS TARD, POUR UNE AUTRE HISTOIRE DE VOILIER. UN DANOIS PRÉNOMMÉ HANS, QUI TRAVAILLE DEPUIS VINGT ANS COMME INGÉNIEUR DANS UNE PALMERAIE À HUILE EN MALAISIE, RENCONTRE CARRIE. ENSEMBLE, ILS DÉCIDENT DE TROQUER LEUR VIE SOUS LES TROPICIQUES CONTRE UN VOILIER ET DE NAVIGUER AUTOUR DE L'EUROPE POUR TROUVER UN ENDROIT OÙ ÉLEVER UNE FAMILLE ET PLANTER UN VIGNOBLE.

EN 1988, LEUR VOILIER LES MÈNE À VIDIGUEIRA, QUOIQUE QUELQUE 100 KM À L'INTÉRIEUR DES TERRES PAR RAPPORT À LA CÔTE ACCIDENTÉE DE L'ATLANTIQUE. LES COLLINES ONDULÉES PLANTÉES DE CHÊNES RAPPELLENT À CARRIE SA CALIFORNIE NATALE, ALORS QUE LA PROXIMITÉ DES MONTAGNES « SERRA DO MENDRO », D'UNE HAUTEUR DE 400 MÈTRES, CONVAINC HANS QU'IL S'AGIT D'UN EMPLACEMENT IDÉAL POUR UN VIGNOBLE. LES ROMAINS AVAIENT DÉJÀ DÉCOUVERT QUE CES TERRES SE PRÊTAIENT PARFAITEMENT À LA CULTURE DE LA VIGNE ET DES OLIVIERS – LONGTEMPS AUPARAVANT, SOIT EN L'AN 65 AV. J.-C., LORSQUE JULES CÉSAR GOUVERNAIT LA RÉGION DE L'ALENTEJO À PARTIR DE LA VILLE DE BEJA. D'AILLEURS, LES OLIVIERS QU'ILS ONT PLANTÉS DANS LA RÉGION PRODUISENT ENCORE DES OLIVES!



:: LE VIN ::

EN 1996, LE PREMIER MILLÉSIME DE CORTES DE CIMA – CULTIVÉ, PRODUIT ET EMBOUTEILLÉ DANS LE DOMAINE FAMILIAL – EST APPARU SUR LE MARCHÉ. LES CHRONIQUEURS DE VIN LOCAUX N'ONT PAS MANQUÉ DE MANIFESTER LEUR MÉPRIS ET ONT VIVEMENT CRITIQUÉ LEUR STYLE VINICOLE. QU'À CELA NE TIENNE, ILS ONT DÉCIDÉ D'ENVOYER DES VINS DE LEURS DEUX PREMIERS MILLÉSIMES (1996 ET 1997) AU INTERNATIONAL WINE CHALLENGE DE LONDRES EN 1998, ET ONT EU LEUR REVANCHE SUR LEURS CRITIQUES PUISQU'ILS ONT REMPORTÉ LES PLUS HAUTS HONNEURS POUR LE PORTUGAL! PAR LA SUITE, LEUR PREMIER SYRAH, INCÓGNITO 1998, A REMPORTÉ UNE MÉDAILLE D'OR À BRUXELLES. IL N'A PAS FALLU LONGTEMPS AVANT QUE LA PRESSE PORTUGAISE LOUANGE LE VIGNOBLE ET LE QUALIFIE DE « PLUS RÉCENTE DÉCOUVERTE VITICOLE ». DÈS LORS, LEUR RENOMMÉE AU PORTUGAL ÉTAIT FAITE ET LES VINS CORTES DE CIMA, CHAMINÉ ET INCÓGNITO ÉTAIENT EN BONNE VOIE DE DEVENIR LES MARQUES EMBLÉMATIQUES QU'ILS SONT AUJOURD'HUI. ILS ONT MAINTENANT 130 HECTARES DE VIGNES PRINCIPALEMENT DES TYPES ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, PETIT VERDOT, ANTON VAZ ET VERDELHO, MAIS HANS, TOUJOURS AUSSI PASSIONNÉ, CONTINUE DE FAIRE DES EXPÉRIENCES AVEC DE NOUVELLES VARIÉTÉS.



/ KAREN SOFIE BLINCOE, CRÉATRICE ET FONDATRICE DU INTERNATIONAL CENTRE FOR CREATIVITY, INNOVATION AND SUSTAINABILITY (ICIS) AU DANEMARK, ET COUSINE GERMAINE DE HANS, S'OCCUPE DEPUIS LE DÉBUT DE LA CONCEPTION DES ÉTIQUETTES. SA FILLE ANNA, ARTISTE RECONNUE DE COPENHAGUE, PEINT LES MAGNIFIQUES ILLUSTRATIONS QUI ORNENT LES ÉTIQUETTES.





:: L'HUILE D'OLIVE ::

TOUT COMME POUR LA CULTURE DU RAISIN, L'ALENTEJO EST L'UNE DES PLUS IMPORTANTES RÉGIONS PRODUCTRICES D'OLIVES DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE. HANS ET CARRIE ONT CHOISI LA VARIÉTÉ PORTUGAISE COBRANÇOSA, QUI CONVIENT BIEN AUX CONDITIONS LOCALES. COMME C'ÉTAIT LE CAS POUR LES VIGNES, LES OLIVERAIES SONT ACCRÉDITÉES EN VERTU D'UN PROGRAMME DE CONSERVATION DURABLE APPELÉ « PROTECTION INTÉGRÉE » QUI RESTREINT ET RÉGLEMENTE L'UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES.

EN 2004, ILS ONT EMBOUTEILLÉ LEUR PREMIÈRE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE, QUI A DÉCROCHÉ LA MÉDAILLE D'OR DANS L'UN DES PLUS IMPORTANTS CONCOURS INTERNATIONAUX À LOS ANGELES. POUR HANS, QUI A TRAVAILLÉ PENDANT VINGT ANS DANS UNE PLANTATION MALAISIE NNE PRODUCTRICE D'HUILE DE PALME, LA FABRICATION D'HUILE D'OLIVE LUI PERMET DE CONCRÉTISER UNE ASPIRATION NATURELLE. LES OLIVES SONT RÉCOLTÉES TÔT ALORS QU'ELLES COMMENCENT À PEINE À PRENDRE UNE COLORATION NOIRE. CETTE RÉCOLTE ANTICIPÉE EST ESSENTIELLE POUR PRODUIRE UNE HUILE DE GRANDE QUALITÉ PRÉSENTANT DES CARACTÉRISTIQUES UNIQUES, NOTAMMENT UNE COULEUR JAUNE VERDÂTRE PROFOND, DES ARÔMES HERBACÉS ET UNE SAVEUR FRAÎCHE LÉGÈREMENT PIQUANTE.

LES HUILES PRESSÉES À PARTIR DE FRUITS MOINS MÛRS ONT UNE TENEUR EN POLYPHÉNOLS PLUS ÉLEVÉE ET RENFERMENT TRÈS PEU D'ACIDES GRAS LIBRES. MAIS TOUTS CES AVANTAGES SE PAYENT! LES OLIVES VERTES RÉCOLTÉES TÔT DONNENT BEAUCOUP MOINS D'HUILE – LE TAUX D'EXTRACTION EST DE 10 % SEULEMENT, COMPARATIVEMENT À JUSQU'À 18 % SI ON LAISSE MÛRIR LES OLIVES! MAIS PEU IMPORTE, PUISQU'ON A POUR OBJECTIF DE FABRIQUER

L'HUILE D'OLIVE LA PLUS SAVOUREUSE QUE LE SOLEIL ET LE SOL D'ALENTEJO PEUVENT OFFRIR. L'HUILE A UNE CERTIFICATION IG (INDICATION GÉOGRAPHIQUE), PLUS HAUTE CERTIFICATION DE QUALITÉ ET D'AUTHE N T I C I T É ACTUELLEMENT DISPONIBLE POUR LES HUILES PROVENANT D'ALENTEJO. DE NOS JOURS, L'HUILE D'OLIVE CORTES DE CIMA COMPTE P A R M I LES PRÉFÉRÉES DES QUÉBÉCOIS, ET ON T R O U V E LE VIN CHAMINÉ DANS PRESQUE TOUTES LES SUCCURSALES DE LA SAQ. L'ENTREPRISE FAMILIALE EST TOUJOURS EXPLOITÉE PAR HANS ET CARRIE, ET SI LEURS ENFANTS, NÉS ET ÉLEVÉS DANS LA RÉGION D'ALENTEJO, ONT QUITTÉ LE NID, ILS DEMEURENT TOUJOURS TRÈS ACTIFS AU SEIN DE L'ENTREPRISE. DE FAIT, VOUS POURRIEZ LES RENCONTRER PUISQU'ILS VIENNENT AU PAYS PLUSIEURS FOIS PAR ANNÉE, LE CANADA ÉTANT L'UN DE LEURS PRINCIPAUX MARCHÉS. CONSULTEZ LEUR PAGE FACEBOOK POUR SAVOIR CE QUI SE PASSE DANS LE VIGNOBLE AU JOUR LE JOUR ET QUAND ILS PRÉVOIENT REVENIR À MONTRÉAL. **F**



A photograph of a rustic wooden sugar shack in a snowy forest. The shack has a gabled roof made of wooden planks and is surrounded by bare maple trees. Several white buckets are hanging from the trees, used for collecting maple sap. In the background, a large body of water is visible under a clear blue sky. The ground is covered in a thick layer of snow.

LE TEMPS DES SUCRES



En plus des produits mentionnés dans les recettes de ce mois-ci, Favuzzi vous offre également les produits suivants:

CACAO À L'ÉRABLE

RICHE D'UNE SAVEUR IRRÉSISTIBLE DE CHOCOLAT ET D'ÉRABLE ET PRÉSENTÉ DANS UNE BOUTEILLE DE LAIT CLASSIQUE RÉUTILISABLE.



FILETS DE SARDINE AU SIROP D'ÉRABLE

FILETS DE SARDINE SANS PEAU, SANS ARÊTES, FUMÉE, DANS DU SIROP D'ÉRABLE.



SAUCE AU PIMENT CHIPOTLE ET ÉRABLE

ELLE REMPORTE LA FAVEUR DE NOS CLIENTS. C'EST LA SAUCE À GRILLADE STONEWALL KITCHEN LA PLUS VENDUE. ELLE EST SAVOUREUSE AVEC LES LÉGUMES ET LES VIANDES GRILLÉES.



EAU DE L'AUBIER

L'EAU DE SÈVE DE L'AUBIER EST LA PREMIÈRE EAU PLATE D'ORIGINE VÉGÉTALE ISSUE DE L'ÉRABLE.

MOUTARDE À L'ÉRABLE



PRIMÉE LORS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE MOUTARDES DE NAPA VALLEY.

MOUTARDE CHAMPAGNE ET ÉRABLE



AROMATISÉE AVEC DU SIROP D'ÉRABLE PUR DU MAINE. IDÉALE POUR ACCOMPAGNER UN JAMBON CUIT AU FOUR TRADITIONNEL OU NAPPER UN RÔTI DE PORC OU DE POULET.

SC32767
CACAO À L'ÉRABLE
SILLY COW
PDSF 7,49 \$
479 G, 12/CAISSE

BH401
FILETS DE SARDINE
AU SIROP D'ÉRABLE
BAR HARBOR
PDSF 5,69 \$
190 G, 12/CAISSE

MRS21
MOUTARDE À L'ÉRABLE
MRS MCGARRIGLE'S
PDSF 2,99 \$
60 ML, 12/CAISSE

SK506
SAUCE AU PIMENT
CHIPOTLE ET ÉRABLE
STONEWALL KITCHEN
PDSF 9,99 \$
330 ML, 12/CAISSE

SK406
MOUTARDE
CHAMPAGNE
ET ÉRABLE
STONEWALL KITCHEN
PDSF 8,99 \$
226 G, 12/CAISSE

AU01
EAU DE L'AUBIER
PDSF 3,99 \$
750 ML, 12/CAISSE

NOUVEAUTÉS



NOTRE NOUVEAU **THÉ À LA PÊCHE** EST FAIT À PARTIR D'UNE INFUSION FROIDE DE THÉ BLANC RICHE EN ANTIOXYDANTS ET D'UN SOUPÇON DE JUS DE POMME. UNE BOISSON RAFRAÎCHISSANTE COMPOSÉE EXCLUSIVEMENT D'INGRÉDIENTS NATURELS.



GD5
THÉ PÊCHE
ET POMME
GOODDRINK
PDSF 2,59 \$
473 ML, 12/CAISSE



RT105
SAUCE BBQ
AUX POMMES
RUFUS TEAGUE
PDSF 8,79 \$
375 ML, 6/CAISSE

DIFFICILE EN CE MOMENT DE S'IMAGINER SUR UNE TERRASSE À DÉGUSTER UN APÉRO; IL N'EN RESTE PAS MOINS QUE LA SAISON DU BBQ EST BEL ET BIEN À NOS PORTES. POUR SOULIGNER L'ÉVÉNEMENT, NOS AMIS DE RUFUS TEAGUE AU KANSAS NOUS PROPOSENT UNE NOUVELLE **SAUCE À LA PURÉE DE POMMES** QUI FERA DES MERVEILLES POUR VOS MARINADES ET TREMPETTES À GRILLADE. ENTIÈREMENT NATURELLE ET SANS GLUTEN.



QC01
QCUMBER
PDSF 6,99 \$
750 ML, 6/CAISSE

QC02
QCUMBER
PDSF 3,99 \$
330 ML, 6/CAISSE

IMPORTÉE DE GRANDE-BRETAGNE, CETTE BOISSON SE COMPOSE D'UN MÉLANGE UNIQUE DE DISTILLAT DE CONCOMBRE FRAIS ET NATUREL ET D'EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE, QUI LUI CONFÈRE UNE SAVEUR INÉGALÉE. LA BOISSON QCUMBER EST FAIBLE EN CALORIES, ET NE CONTIENT AUCUN ÉDULCORANT ARTIFICIEL NI AGENT DE CONSERVATION.

BOISSON RAFRAÎCHISSANTE QCUMBER



- 4 feuilles de menthe
- 1 grosse feuille de basilic
- 1 quartier de lime
- 2 tranches de concombre
- 1 oz de vodka
- 125 mL de boisson Qcumber
- 1/2 c. à thé de nectar d'agave

PRESSER LE QUARTIER DE LIME DANS UN VERRE À WHISKY. ÉCRASER AVEC UN PILON LE QUARTIER DE LIME, LA MENTHE, LE BASILIC ET LA VODKA. AJOUTER DES GLAÇONS, LA BOISSON QCUMBER ET LE NECTAR D'AGAVE; MÉLANGER. DÉCORER LE VERRE D'UN QUARTIER DE LIME.

★

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS