

FAVUZZI

Octobre 2014

.....

LA COURGE
MUSQUÉE
À L'HONNEUR

SAN MARZANO :
LA REINE
DES TOMATES !

POISSONS :
CHAUDRÉE
DE PALOURDES
ET BEIGNETS
DE CRABE

MAS D'EN GIL

CÉLÈBRE LE
MILLÉNAIRE
DE LA VITICULTURE
AU PRIORAT

★
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?

MENU

OCTOBRE

EXQUIS

MAS D'EN GIL CÉLÈBRE LE MILLÉNAIRE DE LA VITICULTURE AU PRIORAT	6
LA COURGE MUSQUÉE	8
SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET À L'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE FAVUZZI	10
SOUPE À LA SAUCE HARISSA	12
RISOTTO À LA COURGE MUSQUÉE	16
PIEDMONT: AU PAYS DU RISOTTO	18
DAVE'S GOURMET À LA COURGE MUSQUÉE	20
BAR HARBOR MAINE	22
CHAUDRÉE DE PALOURDES AU BACON	24
BEIGNETS DE CRABE AVEC SAUCE CRÉMEUSE AUX CONCOMBRES	26
SORTIR DES SENTIERS BATTUS : LES PASSIONS DE MANON	28
TOMATES SAN MARZANO	30
ŒUFS SUR LE PLAT AUX TOMATES	32
UN NOUVEAU BALZEBÚ	34
DUO RÉCONFORT	36
NOUVEAUX PRODUITS	38



PRIORAT

/ D'APRÈS LA LÉGENDE, ALPHONSE LE CHASTE AURAIT CONFIE À DEUX CHEVALIERS LA MISSION DE TROUVER UN ENDROIT CONVENABLE POUR ÉTABLIR UN MONASTÈRE DE L'ORDRE DES CHARTREUX EN CATALOGNE. AU PIED DU MONTSANT (« MONTAGNE SAINTE »), DANS CE QUI EST AUJOURD'HUI LA RÉGION DU PRIORAT, ILS RENCONTRÈRENT UN BERGER QUI LEUR RACONTA QUE DE TEMPS À AUTRE, UNE ÉCHELLE VERS LE PARADIS, EMPRUNTÉE PAR DES ANGES, APPARAISSAIT À LA CIME DU PLUS HAUT PIN DE LA VALLÉE. EN 1194, LA PREMIÈRE PIERRE DU MONASTÈRE SCALA DEI (« ÉCHELLE DE DIEU ») FUT POSÉE À CET ENDROIT.



M. Rovira accompagné de son épouse, Mme Carbonell et des ses deux filles, Marta et Pilar.

Photographe : RAFAEL LOPEZ-MONNE



★ PRIORAT

DEPUIS 900 ANS, DE NOMBREUX VILLAGES PRODUCTEURS DE VIN ET D'OLIVES ONT VU LE JOUR SUR LES FLANCS COUVERTS D'ARDOISE DU MONTSANT. AU DÉBUT DU XIX^E SIÈCLE, L'INDUSTRIE VITICOLE LOCALE A CONNU UN ESSOR FULGURANT À LA SUITE DES DÉSAMORTISSEMENTS ECCLÉSIASTIQUES DE MENDIZÁBAL, QUI ONT PERMIS À DES PARTICULIERS D'ACQUÉRIR DES MONASTÈRES ET DES RESSOURCES APPARTENANT À DES COMMUNAUTÉS RELIGIEUSES.



MAS D'EN GIL

CÉLÈBRE LE MILLÉNAIRE DE LA VITICULTURE AU PRIORAT

CETTE ANNÉE, LA RÉGION DU PRIORAT EN ESPAGNE CÉLÈBRE SES PREMIERS MILLE ANS DE VITICULTURE AINSI QUE LE 60^E ANNIVERSAIRE DE SON APPELLATION CONTRÔLÉE. MAS D'EN GIL EST L'UN DES TROIS PREMIERS DOMAINES HISTORIQUES DU PRIORAT. AU DÉBUT DU SIÈCLE, M. FRANCESC GIL, PREMIER PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE APRÈS L'ORDRE RELIGIEUX, A PRÉSENTÉ SON HUILE AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES DE PARIS ET DE VIENNE.



MAS1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
MAS D'EN GIL
PDSF 24,99 \$
500 ML, 6/CAISSE

DEPUIS 1998, LE DOMAINE MAS D'EN GIL APPARTIENT À LA QUATRIÈME GÉNÉRATION DE VIGNERONS DE LA FAMILLE ROVIRA CARBONELL. QUARANTE-CINQ HECTARES, CE QUI NE REPRÉSENTE QUE 30 % DE LA SUPERFICIE TOTALE DU DOMAINE, SONT PLANTÉS DE VIGNES, ÂGÉES DE 10 À 110 ANS, PRINCIPALEMENT DES CÉPAGES GRENACHE ET CARIGNAN.

LE DOMAINE EST AUSSI PLANTÉ D'OLIVIERS, VIEUX D'UN SIÈCLE, QUI PRODUISENT LA FAMEUSE VARIÉTÉ ARBEQUINA, FORT APPRÉCIÉE DES CONSOMMATEURS POUR SA DOUCEUR ET SES NOTES AROMATIQUES RAPPELANT LA POMME ET LA BANANE. ON Y TROUVE EN OUTRE DES AMANDIERS ET DES FORÊTS D'ESSENCES MÉDITERRANÉENNES, AINSI QUE DES TERRES CONSACRÉES À L'AGRICULTURE RAISONNÉE. LA TERRE D'ARDOISE (« LLICORELLA ») ET LA BRISE MÉDITERRANÉENNE (« GARBINADA ») CONFÈRENT AUX OLIVIERS ET AUX VIGNES DU DOMAINE MAS D'EN GIL LEUR CARACTÈRE DISTINCTIF.



LA COURGE MUSQUÉE



LA COURGE MUSQUÉE (BUTTERNUT) / LA COURGE MUSQUÉE EST UN LÉGUME EN FORME DE POIRE, À LA PEAU LISSE, DE COULEUR CRÈME ET À LA CHAIR ORANGE. SON NOM ÉVOQUE BIEN SA DOUCE SAVEUR QUI RAPPELLE LE BEURRE. DISPONIBLE L'AUTOMNE, LA COURGE MUSQUÉE CONSTITUE UNE BONNE SOURCE DE FIBRES, DE VITAMINES C, A ET E, DE MAGNÉSIUM ET DE POTASSIUM, ET PEUT ÊTRE CONSERVÉE LONGTEMPS DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC.

LA PELER / POUR LA PRÉPARER, COUPER LA COURGE LÀ OÙ LA PARTIE ALLONGÉE SE SÉPARE DE LA PARTIE RONDE. VOUS POURREZ LA DÉPOSER À PLAT SUR LE PLAN DE TRAVAIL POUR LA PELER AVEC UN COUTEAU ÉCONOME OU UN COUTEAU DE CHEF SI LA PEAU EST TROP ÉPAISSE. COUPER LES DEUX EXTRÉMITÉS DE LA COURGE SEULEMENT APRÈS L'AVOIR COMPLÈTEMENT PELÉE. LES GRAINES SE TROUVENT UNIQUEMENT DANS LA PARTIE RONDE DE LA COURGE. COUPER CETTE PARTIE EN DEUX, PUIS RETIRER LES GRAINES À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE.

LA CHOISIR / CHOISIR DES COURGES FERMES À LA PEAU LISSE. TOUT RAMOLLISSEMENT, EN PARTICULIER PRÈS DU PÉDONCULE, INDIQUE UN DÉBUT DE POURRISSMENT.

UTILISATIONS / SA CHAIR FERME PERMET DE LA CUISINER COMME DES POMMES DE TERRE, POUR FAIRE DES SOUPES, DES PURÉES OU DES PLATS GRATINÉS. ELLE PEUT AUSSI ÊTRE UTILISÉE DANS DES RECETTES DE GÂTEAUX OU POUR REMPLACER LES CAROTTES DANS LES MUFFINS. FAVUZZI VOUS LA PROPOSE EN VERSION MÉDITERRANÉENNE DANS UN RISOTTO, UNE SOUPE HARISSA, UNE SOUPE À L'HUILE DE TRUFFE ET SUR DES PÂTES À L'ENCRE DE SEICHE.



- 4 c. à soupe de beurre
- 1 courge musquée pelée et coupée en dés
 - 1 pomme de terre coupée en dés
 - 4 tasses de bouillon de légumes
 - ½ tasse de crème à 35 % de M.G.
 - ¼ de tasse de parmesan Reggiano
- 4 c. à soupe d'huile d'olive à la truffe noire
 - Sel et poivre au goût

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET À L'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE FAVUZZI

POUR 4 PERSONNES

DANS UNE CASSEROLE, FAIRE REVENIR LES DÉES DE COURGE ET DE POMME DE TERRE DANS LE BEURRE PENDANT QUELQUES MINUTES. ASSAISONNER DE SEL ET DE POIVRE.

AJOUTER LE BOUILLON DE LÉGUMES ET CUIRE À FEU VIF ENCORE QUELQUES MINUTES JUSQU'À TENDRETÉ. RETIRER DU FEU. AU MÉLANGEUR, RÉDUIRE EN PURÉE À LA CONSISTANCE DÉSIRÉE. FAIRE CHAUFFER À FEU MOYEN PENDANT QUELQUES MINUTES. AJOUTER LA CRÈME ET LAISSER CUIRE PENDANT UNE MINUTE.

RETIRER DU FEU ET VERSER DANS DES BOLS À SOUPE. AVANT DE SERVIR, AJOUTER DU PARMESAN REGGIANO RÂPÉ ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE FAVUZZI.



FA03
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
À LA TRUFFE NOIRE
FAVUZZI
PDSF 11,99 \$
100 ML, 6/CAISSE



- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de beurre
- ½ tasse de céleri en petits dés
- 1 tasse de carottes en petits dés
- 1 tasse d'oignon en petits dés
- Sel et poivre
- 2 lb de courge musquée, pelée, évidée et coupée en dés
- 4 à 6 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de harissa Stonewall Kitchen
- 1 tasse de pois chiches égouttés
- 1 ½ tasse de courgette coupée en dés de 1 cm
- Coriandre ou persil frais, hachés, comme garniture

SOUPE À LA SAUCE HARISSA

POUR 4 À 6 PERSONNES

CHAUFFER L'HUILE ET LE BEURRE DANS UNE GRANDE CASSEROLE À FEU MOYEN. AJOUTER LE CÉLERI, LES CAROTTES ET L'OIGNON ET FAIRE REVENIR JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES. ASSAISONNER DE SEL ET DE POIVRE.

AJOUTER LA COURGE MUSQUÉE ET LE BOUILLON DE POULET. PORTER À ÉBULLITION. BAISSER LE FEU ET LAISSER MIJOTER JUSQU'À CE QUE LA COURGE SOIT TENDRE. RÉDUIRE LA SOUPE EN PURÉE DANS UN ROBOT CULINAIRE OU À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR À MAIN. AJOUTER LA HARISSA, LES POIS CHICHES ET LA COURGE. LAISSER MIJOTER DIX MINUTES OU JUSQU'À CONSISTANCE DÉSIRÉE. POUR SERVIR, GARNIR DE PERSIL OU DE CORIANDRE.



À ESSAYER ÉGALEMENT



SAUCE TERIYAKI AUX AGRUMES

SIMPLEMENT DÉLICIEUSE SUR
LE POISSON OU LA VOLAILLE.
IDÉALE AUSSI EN MARINADE
OU DANS LES SAUTÉS DE
LÉGUMES OU DE VIANDE.

SK530
SAUCE TERIYAKI AUX AGRUMES
PDSF 8,99 \$
330 ML, 6/CAISSE



SAUCE GINGEMBRE ET WASABI

DEUX SAVEURS CLASSIQUES
DE L'ORIENT COMBINÉES EN
UN MÉLANGE SAVOUREUX,
PARFAIT EN MARINADE OU EN
TREPETTE AVEC DU BŒUF
OU DU POULET. UN COMPLÉMENT
IDÉAL POUR LE THON GRILLÉ.

SK519
SAUCE AU GINGEMBRE ET WASABI
PDSF 8,99 \$
330 ML, 6/CAISSE



SAUCE VIDALIA ET FIGUES

LA DOUCEUR DES OIGNONS
VIDALIA SE MARIE À MERVEILLE
AVEC LA SAVEUR SOMBRE ET RICHE
DES FIGUES. UNE SAUCE DÉLICIEUSE
EN MARINADE, AVEC LES GRILLADES
DE VIANDE ET DE FRUITS DE MER,
OU EN TREPETTE.

SK510
SAUCE AUX OIGNONS VIDALIA ET FIGUES
PDSF 8,99 \$
330 ML, 6/CAISSE

B B Q AUTOMNAL

avec Stonewall Kitchen





- 1 oignon rouge, tranché finement
- 500 g de riz Carnaroli
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 4 tasses de courge musquée pelée et coupée en dés
 - 60 g de beurre
 - 1 verre de vin blanc
- 8 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
 - 2 tasses de jeunes épinards
- 8 c. à soupe de parmesan Reggiano râpé
 - Sel et poivre

RISOTTO À LA COURGE MUSQUÉE

POUR 6 PERSONNES

PORTER À ÉBULLITION LE BOUILLON DE POULET, AJOUTER LES DÉES DE COURGE ET CUIRE 5 MINUTES OU JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES. RETIRER DU FEU ET RÉSERVER.

FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE DANS UNE CASSEROLE À FOND ÉPAIS. AJOUTER LE RIZ ET MÉLANGER JUSQU'À CE QUE TOUTE L'HUILE SOIT ABSORBÉE. AJOUTER LE VIN ET MÉLANGER JUSQU'À ÉVAPORATION COMPLÈTE. POURSUIVRE LA CUISSON EN AJOUTANT DU BOUILLON À MESURE QU'IL EST ABSORBÉ. SALER ET POIVRER AU GOÛT. IL FAUT COMPTER ENTRE 18 ET 20 MINUTES DE TEMPS DE CUISSON.

LORSQUE LE RIZ EST PRÊT, BAISSER LE FEU ET INCORPORER LES DÉES DE COURGE, CUIRE ENCORE UNE MINUTE. RETIRER DU FEU ET AJOUTER LE PARMESAN REGGIANO ET LES ÉPINARDS, EN MÉLANGEANT VIGOREUSEMENT POUR RENDRE LE RISOTTO CRÉMEUX.

ASTUCE

Remplacer le fromage parmesan par un cheddar fort ou un gruyère de grotte vieilli.



R04
RIZ CARNAROLI
PDSF 7,49 \$
500 G, 20/CAISSE

PIEDMONT

AU PAYS DU RISOTTO

★ LUCEDIO

C'est précisément à Lucedio, sur les terrains d'une abbaye fondée par des moines en 1123, que fut introduite la culture du riz en Italie.



R04
RIZ CARNAROLI
PDSF 7,49 \$
500 G, 20/CAISSE



R05
RIZ CARNAROLI
PDSF 12,49 \$
1 KG, 10/CAISSE



R06
RIZ ARBORIO
PDSF 6,49 \$
500 G, 20/CAISSE



R07
RIZ ARBORIO
PDSF 9,49 \$
1 KG, 10/CAISSE



R10
RIZ VIALONE NANO
PDSF 6,49 \$
500 G, 20/CAISSE



R11
RIZ VIALONE NANO
PDSF 9,49 \$
1 KG, 10/CAISSE



R08
RIZ BALDO
PDSF 5,99 \$
500 G, 20/CAISSE

DAVE'S GOURMET À LA COURGE MUSQUÉE

PREMIÈRE EN SON GENRE, CETTE SAUCE EST FAITE DE COURGES MÛRIES DANS LA VALLÉE DE LA WILLAMETTE, EN OREGON.

REHAUSSÉE D'AIL FRAIS, D'OIGNONS ET DE POIVRONS ROUGES RÔTIS, LA SAVEUR DÉLICATE ET SUCRÉE DE LA COURGE FAIT DE CETTE SAUCE UN RÉGAL QUI SORT DE L'ORDINAIRE.

À L'APPROCHE DE L'HALLOWEEN, AJOUTEZ-LA AUX PÂTES AL DENTE À L'ENCRE DE SEICHE, POUR UN PLAT SIMPLE ET RICHE EN COULEURS QUI SAURA CERTAINEMENT DIVERTIR VOS ENFANTS.



DG205
SAUCE
À LA COURGE
MUSQUÉE
PDSF 9,99 \$
723 G, 12/CAISSE



AD160
FETTUCINE
À L'ENCRE
DE SEICHE
PDSF 5,99 \$
342 G, 6/CAISSE



AUSSI OFFERT CHEZ DAVE'S GOURMET



DG201
TOMATES HEIRLOOM
BIOLOGIQUE
PDSF 9,99 \$
736 G, 12/CAISSE



DG202
CHAMPIGNONS
SAUVAGES
PDSF 9,99 \$
736 G, 12/CAISSE



DG203
AIL RÔTI ET BASILIC
BIOLOGIQUE
PDSF 9,99 \$
736 G, 12/CAISSE



DG204
MARINARA HEIRLOOM
ÉPICÉE BIOLOGIQUE
PDSF 9,99 \$
736 G, 12/CAISSE



DG206
SAUCE MASALA
MARINARA
PDSF 9,99 \$
723 G, 12/CAISSE



DG207
SAUCES AUX LÉGUMES
RUSTIQUES
PDSF 9,99 \$
723 G, 12/CAISSE



BAR HARBOR ★

BAR HARBOR MAINE

/ BAR HARBOR FOODS EST SITUÉ SUR UN QUAI PITTORESQUE, DANS UNE SUPERBE ANSE PAISIBLE DU SUD-EST DU MAINE. LES CRIS DES GOÉLANDS RÉSONNENT AU-DESSUS DE L'OcéAN; LES VAGUES CLAPOTENT CONTRE LES PILOTIS PENDANT QUE LES AMARRES DES BATEAUX DE PÊCHE SE TENDENT ET GRINGENT SOUS LE SOLEIL OU LE BROUILLARD.

C'EST ICI QUE BAR HARBOR FOODS PRÉPARE SES PRODUITS GASTRONOMIQUES, À PARTIR DE FRUITS DE MER FRAÎCHEMENT DÉBARQUÉS SUR LES QUAIS DU MAINE.

*Willard M. Look
a fondé l'entreprise
en 1917, sur un quai à
l'extrémité de Holmes Bay.
Il fut le premier à mettre
au point le procédé
de traitement et de
mise en conserve de la
chair de crabe et de homard,
encore utilisé de nos jours.*

MÊME SI L'ENTREPRISE A GRANDI ET S'EST TRANSFORMÉE DEPUIS 85 ANS, C'EST TOUJOURS LE SUD-EST DU MAINE QUI INSPIRE TOUS SES PRODUITS. SES METS GASTRONOMIQUES SONT LE REFLET DE LA CUISINE NATURELLEMENT DÉLICIEUSE DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE ET DES TRADITIONS AUTHENTIQUES DU MAINE. L'ENTREPRISE PRIVILÉGIE LA SIMPLICITÉ TANT POUR SES RECETTES ORIGINALES FAITES À PARTIR D'INGRÉDIENTS FRAIS QUE POUR SES ÉTIQUETTES ÉPURÉES ATTRAYANTES.

SES PRODUITS DE FRUITS DE MER SPÉCIALISÉS ET AUTRES ALIMENTS FINS SONT PRÉPARÉS EN PETITE QUANTITÉ, EMBALLÉS ET MIS EN CONSERVE PRINCIPALEMENT À LA MAIN, TOUT COMME LE FAISAIENT LES HABITANTS DE LA CÔTE DU MAINE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS.

AUSSI OFFERT PAR BAR HARBOR



BH101
BISQUE DE CRABE
ET HOMARD
PDSF 5,99 \$



BH201
JUS DE PALOURDE
NATUREL
PDSF 3,99 \$
248 ML, 12/CAISSE



BH102
CHAUDRÉE
DE POISSON
PDSF 5,99 \$
398 ML, 6/CAISSE



BH401
FILETS DE SARDINES
DANS LE SIROP
D'ÉRABLE
PDSF 4,99 \$
190 G, 12/CAISSE



BH103
BISQUE
DE HOMARD
PDSF 5,99 \$
248 ML, 6/CAISSE



BH402
FILETS DE HARENGS
SAUVAGES AU
POIVRE CONCASSÉ
PDSF 4,99 \$
190 G, 12/CAISSE



BH301
BOUILLON
DE POISSON
PDSF 3,99 \$
398 ML, 6/CAISSE



BH403
FILETS DE HARENGS
SAUVAGES FUMÉ
NATUREL
PDSF 4,99 \$
190 G, 12/CAISSE



BH302
BOUILLON
DE FRUITS DE MER
PDSF 3,99 \$
398 ML, 6/CAISSE



BH404
FILETS DE SARDINES
FUMÉ NATUREL
PDSF 4,99 \$
190 G, 12/CAISSE



- 398 ml de chaudière de palourdes
Bar Harbor (1 boîte)
- 4 tranches de bacon
- ¼ tasse de lait ou de crème, au goût
- Pollen de fenouil

CHAUDRÉE DE PALOURDES AU BACON

POUR 4 PERSONNES

DANS UNE GRANDE CASSEROLE, FAIRE CUIRE LE BACON DANS UN PEU D'HUILE JUSQU'À CE QU'IL SOIT CROUSTILLANT. RETIRER LE BACON ET RÉSERVER SUR DU PAPIER ABSORBANT.

DANS UNE AUTRE CASSEROLE, RÉCHAUFFER À FEU DOUX LE CONTENU DE LA BOÎTE, AJOUTER DU LAIT OU DE LA CRÈME JUSQU'À CONSISTANCE DÉSIRÉE. COUPER GROSSIÈREMENT LE BACON EN PETITS MORCEAU X.

GARNIR LA SOUPE DE BACON ET DE POLLEN DE FENOUIL, MÉLANGER PENDANT UNE MINUTE ET SERVIR AVEC DES CRAQUELINS AU PITA DE STONEWALL KITCHEN.



SK1210
CRAQUELINS
AU SEL DE MER
PDSF 7,99 \$
142 G, 6/CAISSE



FA18
POLLEN DE FENOUIL
FAVUZZI
PDSF 11,49 \$
15 G, 8/CAISSE



BH104
CHAUDRÉE DE
PALOURDES
PDSF 5,99 \$
398 ML, 6/CAISSE



- 1 lb de chair de crabe
- 1 tasse de biscuits Simple White broyés
- 1 œuf battu
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- ½ tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de sauce au raifort et wasabi
- ½ c. à thé de sauce piquante Boukman Habanero et agrumes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge aux notes aromatiques prononcées

BEIGNETS DE CRABE AVEC SAUCE CRÉMEUSE AUX CONCOMBRES

POUR 6 PERSONNES

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER DÉLICATEMENT LA CHAIR DE CRABE AVEC LA CHAPELURE DE BISCUITS, L'ŒUF, LA MOUTARDE, LA SAUCE WORCESTERSHIRE CRÉMEUSE AU WASABI, LA SAUCE BOUKMAN ET LA MAYONNAISE. FAÇONNER SIX BEIGNETS D'UN POUCE D'ÉPAISSEUR AVEC LE MÉLANGE ET LES DISPOSER SUR UNE PLAQUE TAPISSÉE DE PAPIER CIRÉ. RÉFRIGÉRER JUSQU'À FERMETÉ, AU MOINS 20 MINUTES.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 400 °F. FAIRE CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE DANS UNE GRANDE POÊLE EN FONTE. FAIRE DORER LES BEIGNETS DE CRABE DANS L'HUILE À FEU MOYEN, ENVIRON 4 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ. TRANSFÉRER LES BEIGNETS DANS LE FOUR ET FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN CUITS, ENVIRON 10 MINUTES. DISPOSER LES BEIGNETS DE CRABE DANS UNE ASSIETTE ET SERVIR AVEC LA SAUCE CRÉMEUSE AUX CONCOMBRES POUR LES BEIGNETS DE CRABE DE BRASWELL.



SK1208
CRAQUELINS
SIMPLE WHITE
DE STONEWALL
KITCHEN
PDSF 7,99 \$
142 G, 6/CAISSE



MRS28
MOUTARDE À
L'ANCIENNE
MRS. MCGARRIGLE'S
PDSF 6,49 \$
190 ML, 12/CAISSE



KS502
MAYONNAISE SIR
KENSINGTON'S
PDSF 8,99 \$
295 ML, 6/CAISSE



SK321
CRÈME AU
RAIFORT ET WASABI
STONEWALL KITCHEN
PDSF 7,99 \$
234 G, 12/CAISSE



BK04
SAUCE FORTE
BOUKMAN
HABANERO
ET AGRUMES
PDSF 8,49 \$
150 ML, 12/CAISSE



MOLO7
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
ETICHETTA VERDE
PDSF 13,99 \$
750 ML, 6/CAISSE



KS30139
SAUCE CRÉMEUSE
AUX CONCOMBRES
BRASWELL
PDSF 7,99 \$
354 ML, 12/CAISSE

SORTIR DES SENTIERS BATTUS

Les passions
de Manon
ÉPICERIE FINE
1660, rue des Cascades, Saint-Hyacinthe 458 250-6423

LES PASSIONS DE MANON

/ C'EST À SAINT-HYACINTHE, CAPITALE DE L'AGROALIMENTAIRE, QUE SE TROUVE LE PLUS ANCIEN MARCHÉ PUBLIC DU QUÉBEC. IL A VU LE JOUR EN 1830 ET A SU CONSERVER SA VOCATION PREMIÈRE DEPUIS PLUS DE 180 ANS. C'EST LÀ QUE MANON ROBERT EST DEVENUE ÉPICIERE DE MÉTIER VOILÀ PLUS DE 17 ANS, LORSQU'ELLE A OUVERT SON PREMIER MAGASIN, TOUJOURS EN ACTIVITÉ, LA CUISINE D'UNE PASSIONNÉE. GLOBE-TROTTEUSE, ELLE FAIT PLUSIEURS VOYAGES CHAQUE ANNÉE À LA RECHERCHE DE DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES. TRÈS VITE, L'ESPACE LUI MANQUE À SON COMMERCE DU MARCHÉ. ELLE OUVRE DONC UNE DEUXIÈME BOUTIQUE, LES PASSIONS DE MANON, À UN COIN DE RUE DU MARCHÉ. CE NOUVEAU LOCAL LUI PERMET D'EXPRIMER TOUTES SES PASSIONS, NOTAMMENT POUR L'HUILE D'OLIVE.

SA BOUTIQUE OFFRE PLUS DE 200 SORTES D'HUILES D'OLIVE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE PROVENANT DES QUATRE COINS DE LA PLANÈTE. INSTALLÉ DERRIÈRE LE MAGNIFIQUE BAR À DÉGUSTATION, UN PERSONNEL QUALIFIÉ OFFRE À LA CLIENTÈLE LA POSSIBILITÉ DE GOÛTER TOUTES LES HUILES ET LES VINAIGRES VENDUS EN BOUTIQUE.

SON EXPERTISE ATTIRE DÉSORMAIS BIEN AU-DELÀ DES LIMITES DE LA VILLE DES CLIENTS QUI REVIENNENT AVEC LEUR CARTE FIDÉLITÉ, SUR LE PRINCIPE DE LA FAMEUSE « CARTE CAFÉ ». **VOUS OBTENEZ UN TIMBRE POUR CHAQUE TRANCHE D'ACHAT DE 20 \$ DANS LA BOUTIQUE DE MANON. UNE FOIS QUE VOUS AUREZ ACCUMULÉ 20 TIMBRES, VOUS AUREZ DROIT À UNE BOUTEILLE D'HUILE DE QUALITÉ GRATUITE.** UNE INITIATIVE TRÈS POPULAIRE, SI L'ON EN JUGE PAR LA GRANDE QUANTITÉ DE BOUTEILLES D'HUILE REMISES GRATUITEMENT CHAQUE MOIS. VOILÀ QUI DÉMONTRE, UNE FOIS DE PLUS, QUE C'EST EN SORTANT DES SENTIERS BATTUS QUE SE DÉMARQUENT LES PLUS GRANDES DES PETITES ÉPICERIES !

Les passions de Manon
1660, rue des Cascades à Saint-Hyacinthe
450-250-6423 / www.lespassionsdemanon.com



TOMATES

SAN MARZANO

LA TOMATE SAN MARZANO SARNESE AGRO NOCERINO EST LA SEULE VARIÉTÉ DE TOMATES AU MONDE RECONNUE PAR UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (A.O.P.).



D'APRÈS CERTAINS TÉMOIGNAGES, LA PREMIÈRE GRAINE DE LA TOMATE SAN MARZANO EST ARRIVÉE EN CAMPANIE AUTOUR DE 1770, COMME CADEAU DU VICE-ROI DU PÉROU AU ROI DE NAPLES. ELLE AURAIT ÉTÉ PLANTÉE DANS LE SOL VOLCANIQUE DE LA VILLE DE SAN MARZANO SUL SARNO.

DE COULEUR ROUGE VIF ET DE FORME ALLONGÉE, LA TOMATE SAN MARZANO CONTIENT PEU DE GRAINES ET DE FIBRES.

ON LA CONSOMME AUSSI BIEN CRUE QUE CUITE.



ON L'UTILISE LE PLUS SOUVENT POUR CONFECTIONNER DE LA SAUCE TOMATE, MAIS ON PEUT AUSSI LA GRATINER, LA CUIRE AU FOUR, LA FAIRE SÉCHER ET LA CONSERVER DANS L'HUILE, OU MÊME EN FAIRE DES CONFITURES.

NOUS L'AVONS MISE EN CONSERVE ASSAISONNÉE DE BASILIC. LE RÉSULTAT EST TOUT SIMPLEMENT EXQUIS!



La ville de Naples et, en arrière-plan, le Vésuve.

Les œufs sur le plat aux tomates constituent un mets italien classique nourrissant et riche en lycopène et en protéines.



- 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 gousse d'ail broyée
- ½ c. à thé de purée de piments forts Favuzzi
- 1 boîte de tomates San Marzano A.O.P. (796 ml)
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 8 œufs
- Sel au goût
- Fromage parmesan râpé au goût

ŒUFS SUR LE PLAT AUX TOMATES

POUR 4 À 6 PERSONNES

DANS UNE GRANDE POÊLE, FAIRE CHAUFFER L'HUILE À FEU MOYEN AVEC L'AIL ET LA PURÉE DE PIMENTS FORTS PENDANT UNE MINUTE. NE PAS FAIRE BRUNIR. AJOUTER LES TOMATES APRÈS LES AVOIR BROYÉES GROSSIÈREMENT À LA MAIN OU AVEC UN PIED MÉLANGEUR. AJOUTER LE PERSIL ET L'ORIGAN ET LAISSER MIJOTER UNE QUINZAINE DE MINUTES À FEU MOYEN.

CASSER LES ŒUFS DANS LA SAUCE ET LAISSER CUIRE JUSQU'À CE QUE LE BLANC SOIT PRIS. SALER AU GOÛT ET GARNIR DE FROMAGE PARMESAN. RETIRER LES ŒUFS AVEC UNE SPATULE ET RÉPARTIR LA SAUCE TOMATE DANS CHAQUE ASSIETTE.

SERVIR AVEC UN BON PAIN CROÛTÉ.



FA26
TOMATES
SAN MARZANO A.O.P.
FAVUZZI
PDSF 4,99 \$
796 ML, 12/CAISSE



FA09
PURÉE DE
PIMENTS FORTS
FAVUZZI
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE

UN NOUVEAU BALZEBÚ

BALZEBÚ ESSENTIEL

/ CE MOIS-CI, L'OFFRE DES BALSAMIQUES BALZEBÚ S'ÉLARGIT AVEC UN NOUVEAU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE DE LA CATÉGORIE ESSENTIEL OFFERT DANS UN FORMAT PRATIQUE DE 500 ML.

FAVUZZI A REGROUPÉ DANS CETTE CATÉGORIE DES VINAIGRES JEUNES, FRUITÉS ET ACIDULÉS. TOUT INDIQUÉS POUR LES SALADES, ILS SONT PARFAITS POUR UNE UTILISATION QUOTIDIENNE.



TD19
BALZEBÚ
ESSENTIEL
PDSF 14,49 \$
500 ML, 6/CAISSE

UN GRAS QUI VOUS VEUT DU BIEN

NOTRE CORPS A BESOIN DE BONS GRAS POUR FONCTIONNER. ILS REMPLISSENT DE MULTIPLES FONCTIONS ALLANT DES PLUS SIMPLES, COMME FAVORISER LA GUÉRISON DES ÉRAFLURES, JUSQU'ÀUX PLUS COMPLEXES, PAR EXEMPLE ASSURER LA SANTÉ DES CELLULES DANS NOTRE CERVEAU.

LES VITAMINES A, D ET E SONT SOLUBLES DANS LES GRAISSES, C'EST-À-DIRE QU'ELLES SONT ACTIVÉES ET MIEUX ABSORBÉES PAR LE CORPS SI ELLES SONT CONSOMMÉES AVEC UNE MATIÈRE GRASSE. VOTRE CORPS AURA DONC PLUS DE FACILITÉ À ABSORBER LES VITAMINES DE VOS CAROTTES, BROCOLIS ET PETITS POIS S'ILS SONT ARROSÉS D'UNE SAVOUREUSE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE.

RECETTE

- 3 parts d'huile d'olive extra-vierge
- une pincée de sel et de poivre
- 1 part de vinaigre balsamique de Modène

PINZIMONIO

MÉLANGER VIGOUREUSEMENT LES INGRÉDIENTS POUR CRÉER UNE ÉMULSION. ON PEUT ÉGALEMENT Y AJOUTER DE L'AIL OU DU ZESTE DE LIME OU DE CITRON. PRIVILÉGIEZ UNE HUILE ET UN VINAIGRE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, POUR UNE EXPÉRIENCE NETTEMENT PLUS SAVOUREUSE ET BIENFAISANTE POUR LA SANTÉ.

CHOISISSEZ DE PRÉFÉRENCE DES LÉGUMES DE SAISON FRAIS ET CROQUANTS : CAROTTES, CONCOMBRES, BULBES DE FENOUIL, TOMATES, POIVRONS, ETC.

ON FAIT TREMPER DES LÉGUMES CRUS COUPÉS EN LANIÈRES OU EN CUBES. VOUS AUREZ COMPRIS QU'IL S'AGIT D'UNE SIMPLE TREMPETTE POUR LÉGUMES DANS LAQUELLE NOUS AVONS REMPLACÉ LE YOGOURT OU LA MAYONNAISE PAR DE L'HUILE D'OLIVE. UNE TRÈS VIEILLE TRADITION ITALIENNE QUI PERMET DE FAIRE LE PLEIN DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX.



DUO

—

RÉCONFORT



SILLY COW / EN AUTOMNE, QUEL PLAISIR DE FAIRE UNE BELLE RANDONNÉE EN FORÊT PAR TEMPS FRAIS ET, AU RETOUR, DE DÉGUSTER UN CHOCOLAT CHAUD RÉCONFORTANT EN FAMILLE. ON PEUT AUSSI L'APPORTER DANS UN THERMOS POUR PROFITER D'UNE PAUSE RÉCOMPENSE À MI-CHEMIN.

EN OCTOBRE, ON APPRÉCIE PARTICULIÈREMENT LE CHOCOLAT SILLY COW À LA CITROUILLE PRODUIT AU VERMONT, QUI CONTIENT DU CACAO, DU SUCRE DE CANNE NATUREL, DE LA CANNELLE, DU GINGEMBRE, DE LA MUSCADE, DU QUATRE-ÉPICES, DES CLOUS DE GIROFLE ET DES ARÔMES NATURELS DE CITROUILLE.

POUR UNE EXPÉRIENCE PARFAITE, ACCOMPAGNEZ VOTRE BOISSON DE QUELQUES BISCUITS PAUL AND PIPPA.



SC32769
CHOCOLAT CHAUD
À LA CITROUILLE
(CHAI)
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE



PP1
BISCUITS PAUL
AND PIPPA
 PDSF 7,99 \$
 125 G, 6/CAISSE



Visitez Favuzzi.com pour découvrir toute la gamme de biscuits Paul and Pippa importée de Barcelone.

AUSSI OFFERT PAR SILLY COW



SC32760
CHOCOLAT CHAUD
NATUREL
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE



SC32764
CHOCOLAT CHAUD
À LA GUIMAUVE
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE



SC32762
CHOCOLAT CHAUD
À LA TRUFFE
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE



SC32766
CHOCOLAT CHAUD
MOUSSE AU CHOCOLAT
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE



SC32768
CHOCOLAT CHAUD
À LA MENTHE POIVRÉE
 PDSF 7,49 \$
 479 G, 6/CAISSE

LIMEADE AUX FRAMBOISES

/ LA LIME EST L'UN DES FRUITS LES PLUS RAFRAÎCHISSANTS DE LA PLANÈTE. NOS BOISSONS À LA LIME CABANA SANS ÉDULCORANT ARTIFICIEL SONT PRODUITES AVEC DE VRAIES LIMES. ELLES SONT ÉDULCORÉES AVEC DU SUCRE DE CANNE ET DES FEUILLES DE STEVIA POUR RÉDUIRE LES CALORIES.

ELLES SONT OFFERTES EN DEUX SAVEURS :
LIMEADE CLASSIQUE
NOUVELLE LIMEADE AUX FRAMBOISES



CA06
LIMEADE CABANA
PDSF 2,99 \$
591 ML, 12/CAISSE



CA07
LIMEADE
AUX FRAMBOISES
CABANA
PDSF 2,99 \$
591 ML, 12/CAISSE

DINDE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET AUX TRUFFES

/ À L'ACTION DE GRÂCES, IMPRESSIONNEZ VOS CONVIVÉS EN LEUR SERVANT UNE FARCE PRÉPARÉE AVEC NOTRE PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES FAVUZZI. POUR ACCOMPAGNER LA DINDE, PENSEZ AUSSI SERVIR NOTRE SAUCE AUX CANNEBERGES DE MARQUE CATHERINE'S.



CF301
SAUCE AUX
CANNEBERGES
PDSF 7,49 \$
250 ML, 12/CAISSE



LA DINDE
SIMPLE
ET RAPIDE !

FA08
PURÉE DE CHAMPIGNONS
ET TRUFFES FAVUZZI
PDSF 9,49 \$
180 G, 6/CAISSE

MOUTARDE OKTOBERFEST

/ L'OKTOBERFEST (« FÊTE D'OCTOBRE » EN ALLEMAND) EST UNE FÊTE DE LA BIÈRE ANNUELLE SE DÉROULANT À MUNICH EN ALLEMAGNE. POUR SOULIGNER L'ÉVÉNEMENT, ACCOMPAGNEZ VOS SAUCISSES DE NOTRE MOUTARDE OKTOBERFEST. C'EST L'UNE DES MOUTARDES LES PLUS DOUCES ET CRÉMEUSES PRODUITES PAR L'ENTREPRISE MRS. MCGARRIGLE'S DE MERRICKVILLE, AU SUD D'OTTAWA. UNE MOUTARDE CRÉMEUSE ET LISSE, FAITE AVEC DU VINAIGRE DE CIDRE ET DU MIEL QUI N'EST PAS SANS RAPPELER LA TRADITIONNELLE MOUTARDE DE DIJON.

ÉGALEMENT OFFERTE EN FORMAT DE 60 ML.



MRS04
MOUTARDE
OKTOBERFEST
MRS. MCGARRIGLE'S
PDSF 6,49 \$
190 ML, 12/CAISSE

HINT MINT PINK

/ CHAQUE ANNÉE, DANS LES PAYS DU MONDE ENTIER, LE MOIS D'OCTOBRE EST CONSACRÉ À LA SENSIBILISATION AU CANCER DU SEIN, AFIN D'ATTIRER L'ATTENTION SUR LA MALADIE, DE FAVORISER LA PRISE DE CONSCIENCE, ET D'ACCROÎTRE LE SOUTIEN APPORTÉ AU DÉPISTAGE PRÉCOCE ET AU TRAITEMENT AINSI QU'AUX SOINS PALLIATIFS DE LA MALADIE. HINT MINT A CRÉÉ DES BOÎTIERS ROSES; LES PROFITS GÉNÉRÉS PAR LEUR VENTE SONT VERSÉS À DES ORGANISATIONS VENANT EN AIDE AUX FEMMES VICTIMES DE LA MALADIE.

VISITEZ WWW.HINTMINT.COM POUR DÉCOUVRIR POURQUOI CETTE ENTREPRISE EXTRAORDINAIRE DE LOS ANGELES EST CONVAINCUE QUE SES JOLIS BOÎTIERS TANT CONVOITÉS PEUVENT CHANGER LES CHOSES.



H16
HINT MINT ROSE
PDSF 3,99 \$/BOÎTIER

NOUVEAUX
PRODUITS
À SURVEILLER