

# Bonnes découvertes

En avril dernier, en arpentant les allées du SIAL Montréal (Salon international de l'alimentation au Canada), nous avons eu un coup de cœur pour trois produits préparés par des gens d'ici. D'abord, pour l'Huile d'olive Kalikori de L'Olivier de Vassily (21 \$, chez Milano, Les Douceurs du marché et dans les épicerie fines), fabriquée à partir d'olives vertes cueillies à la main en Grèce sur les terres du grand-père d'Effy Ligris, productrice dont le cœur balance entre la Grèce et le Québec ! On aime sa finale en bouche, poivrée et subtilement amère. Ensuite, le Beurre de pommes de Mylliam Délice Maison (7 \$, chez Pharmaprix, IGA et dans les épicerie fines, [www.mylliamdelicemaison.com](http://www.mylliamdelicemaison.com)). Trois ingrédients (pommes, sucre, beurre) et tant de saveur ! Dire que tout ça a commencé dans la cuisine de la belle-mère ! Enfin, le Pesto à la roquette et au fromage bleu de Campagne & Cie (7 \$, dans certains Metro et dans les épicerie fines, [www.floralfood.com](http://www.floralfood.com)), délicieuse combinaison de goûts imaginée par Louis Tremblay, chef, pomiculteur et producteur de fleurs comestibles.

PAR FRÉDÉRIQUE LALIBERTÉ

