



Magazine Pure
Mai 2010
Cazes



●●● pure gourmet

Beaux les gâteaux !

Marie Dalpé s'est taillé une place de choix au royaume des cupcakes ! Son secret ? Des ingrédients de qualité (beurre, farine Brodie xxx, vanille pure, essences de fruits naturelles) et de la fantaisie. On hésite entre les classiques – chocolat, vanille, fraise ou orange – et les originaux – choco-menthe, forêt noire ou tiramisu. Marie concocte aussi de sublimes tartellettes aux fruits avec une bonne pâte sablée au beurre... Sur commande ou au Café Dépôt à Laval. www.mariedalpe.com, 514 992-6391



Mieux s'éclater

Les nouvelles poudres à pop-corn d'Orville Redenbacher's se déclinent en trois populaires saveurs : Sel et vinaigre, Cheddar blanc et Crème sure et oignon. Une fois le maïs soufflé au micro-ondes, on l'aromatise avec la poudre de son choix et on savoure ! (De 4 \$ à 5 \$ la boîte de 5)

Aux Champs d'Elisé

Magrets, mousses et terrines sont le délicieux dada d'Annette et Elisé François, des Champs d'Elisé. Plus de 20 000 kilos de foie gras sont produits annuellement pour satisfaire leurs clients et des cours sur la façon de le cuisiner sont offerts dans leur jolie boutique à Marieville. Boutique et ateliers culinaires : 450 460-7865, 114, Chemin du vide, Marieville (Québec)



Des vins bio... dynamiques

Au cœur du Roussillon, la maison Cazes a créé un mode de culture qui travaille le cépage afin qu'il s'épanouisse dans son sol. Issus de raisins de l'agriculture biologique et biodynamique et en vente à la SAQ : le Canon du Maréchal – blanc 2008 (15,50 \$), gagnant du Sommelier Wine Awards en 2009, un vin nerveux et frais qui accompagne merveilleusement les fruits de mer ; le Marie Gabrielle – 2007, Côtes du Roussillon (18,10 \$), un vin rouge riche et parfaitement équilibré aux arômes de fruits et d'épices ; et le Muscat de Rivesaltes 2005 (24,10 \$), un vin doux naturel exquis à servir en apéro ou au dessert.

108 MAI 2010 PURE

PAR EMMANUELLE ASSOR

Choco-folies

Madeleine Daigneault, fondatrice de Chocolats Andrée, vient chaque semaine faire son petit tour à la boutique qu'elle a créée il y a 70 ans. La spécialité de la maison : un fin chocolat noir enrobant de succulents nougats, caramels, pralines, fruits et noix. Nouveauté cette année : le Trésor à la cerise, une création rétro évoquant le fameux *Cherry Blossom* avec sa cerise trempée dans un fondant enrobé de chocolat noir... 5328, avenue du Parc, 514 279-5923. Life innove avec ses truffes au chocolat au lait suisse, délicieusement onctueuses avec leur crème fondante dans une coque au chocolat (6 \$). Et chez Nestlé, une nouvelle tablette de chocolat noir Intense embrasse la forme du palais pour préserver l'intensité aromatique de son chocolat noir à 70 % de cacao (3,30 \$).



PHOTOS : MARIE-ANDRÉE NAVIERE (CUPCAKETS) ; JENNIFER - FOTOMIA (MAIS SOUFFLÉ)

Bain de cultures

Équipe de Pure réunit des Québécois d'origine, un Américain, une Arabie du Golfe, un Européen et une Russe Américaine. C'est cette petite diversité nationale ainsi associée que célèbre qui inspire depuis ses créations, votre magazine chouchou.

Il y a une culture Pure. À l'image d'un Québec moderne ouvert et accueillant, on y trouve sans tabous de coutumes diverses et actuelles. Les initiatives en redynamisme et sans frontières nous que la suite et efforts à les satisfaire et s'offrir à les accompagner.

Voilà quatre ans déjà que se poursuit en beauté et avec cette petite diversité nationale, Pure a pu offrir un menu multiculturel varié par ses équipes.

Que la fête soit !

PAR EMMANUELLE ASSOR ET HÉLÈNE FICOURT - PHOTOGRAPHES DÉDIÉES