

saveurs

Par Marie-Josée Lacroix



Craquant érable

Gelato, pâtisseries, cafés, sirops aromatisés : le chaleureux bistrot-boutique **Les Délices de l'Érable**, situé au cœur du Vieux-Montréal, offre plus de 60 irrésistibles produits dérivés du sirop d'érable. Le petit musée, au sous-sol, rappelle l'histoire de ce produit : on réserve pour une visite guidée et une dégustation gratuites. Au 84, rue Saint-Paul Est, tél. : (514) 765-3456. www.delicesdelelable.com

Régal d'automne

Les Comptonales et leur parcours gourmand ouvrent la voie à la découverte de la région de Compton, dans les Cantons-de-l'Est. Ces trois jours de dégustation et de rencontres avec une trentaine de producteurs, cuisiniers et aubergistes culminent avec le Festin des Grâces, création collective de huit chefs des meilleures tables de la région. Cette fête agrotouristique est aussi fête de l'image grâce au sentier pédestre parsemé de photos de ce village... très photogénique ! Les 27 et 28 septembre et le 5 octobre. Tél. : (819) 835-9463. www.comptonales.com



Gastronomie orientale

Dumplings vapeur au bok choy présentés dans un récipient en bambou, croustillants pâtés impériaux, soupe won ton : ces savoureux mets chinois surgelés, sans GMS et faits d'ingrédients frais font partie de la gamme *China Evolution*, de

l'entreprise québécoise

Intasia. Ces plats fins font oublier la lourde friture et les sauces ultra sucrées qui trop souvent déguisent la saveur des mets chinois. Au rayon des surgelés des grandes surfaces et dans certaines épicerie fines.

Les plats de maman !

Corningware célèbre son 50^e anniversaire et relance les ensembles **Corningware Stove Top**, ces plats enjolivés d'une centaurée bleue qui n'étaient plus disponibles depuis longtemps. Ces plats classiques, qui passent du four à la table, vont aussi – progrès oblige – au congélateur, au micro-ondes et au lave-vaisselle ! À partir de 50 \$ pour 4 morceaux, chez Wal-Mart. Courez la chance de gagner une belle sélection de plats et de casseroles des diverses collections de Corningware (voir p. 6) !

