



L'HISTOIRE SAVOUREUSE D'UNE RÉGION : LANAUDIÈRE

Michèle Foreman

Éditions Stellaire

Voici *L'histoire savoureuse d'une région : Lanaudière*, le sixième volume de la collection *L'histoire savoureuse d'une région*.

Voici une invitation à emprunter les rangs de campagne de la belle région de Lanaudière. Vous y découvrirez l'abondance, certes, mais vous serez aussi témoin de la magie qui s'opère ici!

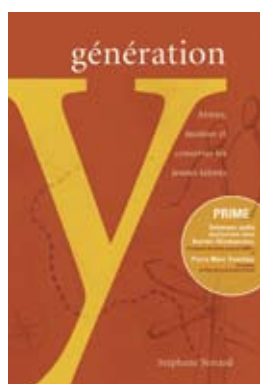
Une magie dont les artisans talentueux, producteurs et cuisiniers, font preuve à chaque instant, inspirés par la beauté de la nature et en toute reconnaissance de ses largesses.

Vous y trouverez une agriculture qui se pratique dans un terroir riche, des élevages et des cultures souvent originales, des petits bistros au détour d'une rivière, des foires et des marchés publics, autant d'occasions de rencontrer l'artisan, alors qu'il vous sera permis d'apprécier la diversité et la qualité des bons produits d'ici.

Lanaudière, c'est beaucoup plus encore. C'est le témoignage du respect et de la gratitude que nous exprimons à ces gens qui ont construit leur pays et à ceux que nous allons retrouver aujourd'hui sur leur terre, dans leur champs, leur atelier ou leur vignoble. Saluons leur engagement dans la persévérance et le souci du respect de leurs traditions et de leur patrimoine.

Venez rencontrer les producteurs et les cuisiniers de Lanaudière! Vous en repartirez riche de leur savoir-faire et de leur philosophie.

Les six ouvrages de la collection *L'histoire savoureuse d'une région* vous proposent tout un monde de découvertes savoureuses.



GÉNÉRATION Y

Stéphane Simard, B.A.A.

Viséo Solutions

Confrontée à une **pénurie criante de main-d'œuvre qualifiée**, la survie des établissements d'hôtellerie et de restauration dépend plus que jamais d'employés passionnés, responsables et créatifs. Comment relever ce défi colossal alors que les jeunes de la **génération Y** sont souvent perçus comme infidèles, indépendants et paresseux?

Gestionnaires d'établissements d'hôtellerie et de restauration, découvrez comment créer un milieu de travail vibrant, enrichissant et performant :

- les valeurs qui allument la génération Y;
- les moyens pour attirer plus facilement les jeunes de 18 à 30 ans les plus talentueux dans votre établissement;

- la façon de développer et partager une vision qui suscite passion, émotion et conviction;
- les éléments clés pour provoquer l'engagement.

Profitez de l'expérience de gestionnaires d'entreprises récipiendaires de **prix d'excellence en gestion des ressources humaines** et voyez ce qu'ils font pour se démarquer des autres et attiser l'envie dévorante de se dépasser chez leurs employés de la génération Y.



LES SECRETS DES SAUCES

Jérôme Ferrer

Éditions La Presse

Un contre-filet de boeuf, c'est délicieux. Mais relevé d'une sauce aux baies roses, c'est encore meilleur. Tout comme du dindon nappé d'une huile d'orange aux herbes de Provence ou du merlan au beurre de framboises et épinards. On l'aura compris, avec Jérôme Ferrer, le secret est dans... la sauce. Et les recettes sont dans le nouvel ouvrage que signe le chef aux Éditions La Presse.

Avec plus de 300 recettes, *Les secrets des sauces* n'est pas juste un livre de cuisine mais un livre de cuisinier, un guide pratique plein d'idées et de trucs pour transformer n'importe quel aliment bien cuisiné en expérience gastronomique exceptionnelle. Et ce, qu'il s'agisse d'un menu de fête ou d'un repas improvisé à la dernière minute. À ce titre, la dernière partie de l'ouvrage s'avère une source d'inspiration aussi inédite qu'astucieuse, avec des recettes de sauces à « inventer » à partir des restes du frigo.

Conçue comme une liste d'accords plats-sauces, la première partie propose pour sa part des marinades, des beurres ou des sauces qui feront exploser les saveurs des aliments qu'on préfère. Une vraie mine d'or pour tous les gourmets pour qui chaque jour est un grand jour. Les cuisiniers en herbe ne seront pas en reste avec les recettes des grands classiques que sont, par exemple, la béarnaise ou la hollandaise.