

Au menu de Christine Brouillet

Chrystine Brouillet

Volume 1, numéro 2, hiver 2005

Lectures gourmandes

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/10588ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

1710-8004 (imprimé)

1923-211X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

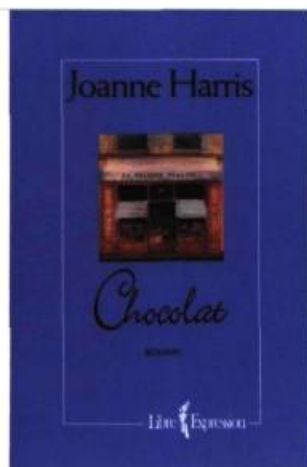
Citer cet article

Brouillet, C. (2005). Au menu de Christine Brouillet. *Entre les lignes*, 1(2), 30–32.

Au menu de Chrystine Brouillet

Certains livres réjouissent l'âme comme les bons vins dont les arômes restent en bouche, longs, profonds, avec du caractère, mais sans aucune amertume. On les a lus avec bonheur et s'en remémorer un passage — même très court — suffit pour que leur souvenir nous soit restitué intact ; ce sont ces livres où règne la gourmandise.

CHRYSITINE BROUILLET



LES CHOCOLATS DE VIANNE

Il y eut Alexandre Dumas pour créer des mousquetaires au solide appétit, Zola qui immortalisa les Halles parisiennes, et l'inoubliable Colette qui sut décrire les odeurs de foin coupé, de fruits mûrs, de pain frais avec une sensualité, une simplicité toutes terriennes. On retrouve cette modestie chez Joanne Harris ; les chocolats de Vianne Rocher fondent alors sous la langue, on s'imagine accompagnant les habitants de Lansquenet-sur-Tannes, succombant aux truffes, aux mendiants, aux florentins, aux zestes d'orange confits avec une telle acuité... qu'on délaisse notre lecture pour satisfaire une envie subite de moka ou de pralines. Malgré les démêlés de Vianne avec les bigots, *Chocolat* est un texte soyeux dans lequel on doit impérativement se replonger les soirs de spleen.

BELLA ITALIA... SI CONVAINCANTE !

Harris est anglaise, Frances Mayes est américaine ; peut-être ont-elles éprouvé, dans leur pays d'origine, certaines difficultés à satisfaire leur sensuelle gourmandise, car ces auteures mettent autant de soin que de passion à décrire le moelleux d'un café, la texture d'une ganache, la rondeur féminine des pêches, le goût de noisette du vin santo ou le craquant d'une pizza aux tomates séchées. Journal, récit ou roman ? Peu importe la forme de ces délicieux bouquins, il suffit de les ouvrir pour être transporté de plaisir. Bien sûr, on n'est pas au paradis, l'infinie patience dont a dû faire preuve une étrangère pour s'installer en Toscane nous le prouve, nous rappelant parfois les aventures de Peter Mayle en Provence... Mais attention ! La plume de la Californienne cherche moins à nous faire sourire qu'à partager un amour sincère pour sa nouvelle patrie.

Frances Mayes Bella Italia



ESPRESSO À VENISE

Dans le domaine du polar, question papilles, Donna Leon a certainement créé l'un des commissaires les plus sympathiques de toute l'histoire du roman noir. Brunetti est irrésistible, on adore sa ville, Venise, on aime sa femme Paula, son beau-père aristocrate, ses deux enfants, sa secrétaire, sa manière de mener une enquête, tout en nuances et en arrêts dans les cafés pour y siroter un caffè espresso ou un ballon de valpolicella en attendant le repas familial. Frittata ? Osso buco ? Spaghetti *alla vongole* ? Comment résister à un homme qui sait prendre le temps de vivre ? Il y a, bien sûr, quelques cadavres dans les romans de Donna Leon (une autre Américaine expatriée...) dont les intrigues sont très ficelées, mais on retient surtout les promenades dans la sérénissime ville ; sensuelles, lumineuses, magiques.

DONNA LEON DES AMIS HAUT PLACES

UNE ENQUÊTE DU COMMISSAIRE BRUNETTI



Alain
Demouzon

La petite sauteuse

nouvelles



Demouzon est un vrai gastronome, qui sait traduire avec une grande justesse les crépitements d'une viande dans un faitout, la brillance d'un sucre filé, la chaleur d'un vin rouge. On oublie les victimes dès qu'elles ont subi quelques transformations... Un bijou d'ironie !

NOUVELLES CANNIBALES

Auteur de romans noirs aux tons gris, beaux et nostalgiques, Alain Demouzon se révèle un nouvelliste à l'humour très particulier dans *La Petite Sauteuse*, un recueil de nouvelles cannibales... Oui, cannibales ! Un personnage est dévoré dans chaque texte, à l'aide d'un instrument de cuisine différent. Loin d'être macabre, ce recueil est plutôt amusant et appétissant, car

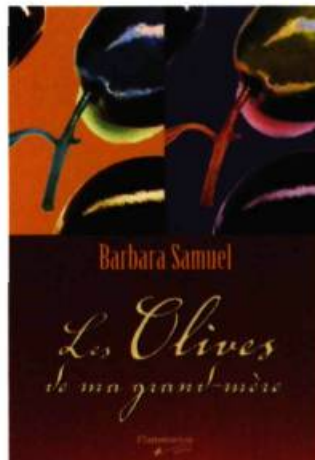
le canard de julie



CES LIVRES QU'ON SALIT...

Il y a ces somptueux livres de cuisine qui nous séduisent par leurs couleurs, leur mise en pages, leurs titres accrocheurs... et qui restent dans la bibliothèque après qu'on eut testé une recette. À l'inverse, il existe des ouvrages formidables tel *Le Canard de Julie*, un must, une merveille, un livre indispensable pour qui aime le canard. Suivant l'essai d'une quarantaine de recettes, l'appréciation va de très bonnes à excellentes... plusieurs d'entre

elles ont été refaites maintes et maintes fois, mon livre de cuisine s'ouvrant maintenant sur certaines pages (un peu tachées). Comment résister au magret séché au poivre, au tartare de canard à la noisette, à la salade chinoise, aux pruneaux au foie gras ? Julie Andrieu donne de judicieux conseils et les photos sont superbes, sans prétention. J'ai hâte d'explorer les quelque soixante recettes restantes... *Mon cœur balance entre le parmentier de canard et le Pekin Duck...*



OLIVES, AMOUR ET MUSIQUE

Ce serait peut-être un roman triste s'il n'y avait toutes ces recettes qui ponctuent le quotidien de Jewel, une femme rappelée dans sa ville natale après vingt ans d'absence avec un fils qui lui échappe, un ami qui se meurt, un père qui refuse de la revoir... Mais il y a toutes ces femmes qui l'entourent, qui cuisinent le *chili*, les *frigoles* et la tarte aux pommes, qui nous livrent leurs secrets (une croûte au gingembre pour la tarte !) et même la recette d'une poudre d'amour... dont Jewel vérifiera l'efficacité. On dévore ce roman de Barbara Samuel, incapable de quitter cette héroïne qui nous ressemble, ses sœurs, ses amies, sa cuisine qui embaume le bonheur, toujours fragile, mais bien réel.

CES HUILES MÉCONNUES

Histoire d'huiles ou 50 recettes simples et savoureuses: l'éditeur ne nous ment pas. Toutes les recettes de ce bouquin sont délectables et nous permettent d'appréhender ces huiles qu'on trouve maintenant plus aisément... sans savoir vraiment ce qu'on peut faire avec. Goûtons donc l'huile d'argan, de pistache ou de pignon sans snober pour autant l'huile d'arachide. Chacune d'elles est décrite avec beaucoup de soin ; son origine, ses vertus, la manière de la déguster. Essayez les exquises crevettes aux pêches blanches et à l'huile de pistache, la tapenade d'olives vertes à l'amande douce, la brioche dorée à l'huile d'argan et même la salade de courgette — légume si insignifiant ! — à l'huile de noisette. Les images sont séduisantes et les recettes sont parfaitement expliquées, sans blabla inutile. Incontournable !

LES CHOIX DE
CHRISTINE

CHOCOLAT

Joanne Harris,
Libre Expression, 2000

BELLA ITALIA

Frances Mayes,
Quai Voltaire, 1999

DES AMIS HAUT PLACÉS,
UNE ENQUÊTE DU
COMMISSAIRE BRUNETTI

Donna Leon,
Seuil, 2001

LA PETITE SAUTEUSE

Alain Demouzon,
Fayard, 2004

LES OLIVES DE MA
GRAND-MÈRE

Barbara Samuel,
Flammarion Québec, 2004

LE CANARD DE JULIE

Julie Andrieu,
Marabout, 2003

HISTOIRE D'HUILES

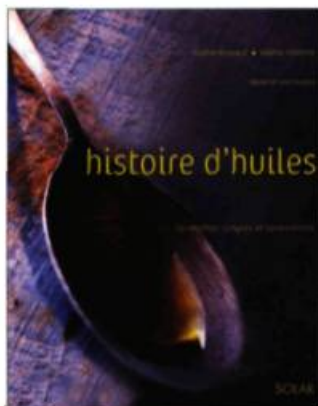
Sophie Brissaud et Valérie
Lhomme, Solar, 2003

101 PERSONNALITÉS,
101 RECETTES

Collectif, Les Productions
Johanne Demers, 2003

UN PRIVILÈGE À VOTRE
TABLE

Diane Tremblay,
Le Privilège, novembre 2004



Abel Arslanian
Gérard Gervais



Les
OMÉGA-3
pour
GUÉRIR

320 pages
ISBN 2-7601-6741-0

Guérin Montréal
Toronto
4501, rue Drolet
Montréal (Québec) H2T 2G2 Canada
Téléphone : (514) 842-3481
Télécopieur : (514) 842-4923
Courriel : francel@guerin-editeur.qc.ca
Site Internet :
<http://www.guerin-editeur.qc.ca>

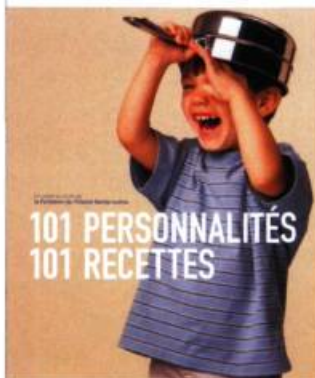
La seule voie sécuritaire dont nous disposons actuellement pour inverser l'évolution des malaises et maladies chroniques est une approche globale qui inclut trois dimensions : combler les carences tout en ajustant notre alimentation afin qu'elle corresponde aux seuls et réels besoins de notre physiologie humaine, apprendre à désengager nos émotions de nos relations humaines et garder le sang et l'énergie en mouvement dans notre corps par l'exercice modéré.

Ce livre répond parfaitement à ces objectifs. Il représente une promesse de soulagement, une probabilité de rémission et une possibilité de guérison dans la souffrance chronique, mais aussi, il fournit pour les jeunes générations l'espoir d'une meilleure qualité de vie.

Dr Léo D n r az, M.D.

101 PERSONNALITÉS, DONT 20 CHEFS...

Je ne pourrais signer cette chronique gourmande sans mentionner l'ouvrage *101 personnalités, 101 recettes*, non pas, bien sûr, parce que j'y donnais une recette, mais parce que c'est un des livres les mieux faits dans



ce domaine au Québec actuellement. Le travail d'édition est remarquable, les photos, originales et soignées, tout comme les recettes. On peut s'y aventurer sans crainte de rater le jarret d'agneau de François Dompierre (l'un de mes plats f tiques), la côte de veau de Gilbert Sicotte ou la ving-

taine de recettes des chefs qui y ont montré beaucoup d'inventivité. Vos invités craqueront pour les pétoncles à la vanille de Jean-François Vachon, le si moelleux pain perdu d'Ian Perrault ou la dacquoise à la framboise de Normand Laprise... Quand on sait, de surcroît, que les fonds recueillis sont destinés à un hôpital pour enfants, il n'y a pas à hésiter...

UN PRIVILÈGE   VOTRE TABLE

Oui, c'est certainement un privilège de pouvoir imiter Diane Tremblay et de reproduire chez soi les recettes go t es à son restaurant de Chicoutimi. L'auteure a une approche ludique de la cuisine ; ainsi, chaque étape d'un plat est une recette en soi, ce qui permet de multiplier les combinaisons à l'infini, pour le plus grand plaisir de nos cinq sens... Car Diane Tremblay favorise une approche toute sensuelle pour inventer ses merveilles. On contemple le gâteau de ris de veau caramélisé à la mélasse, on écoute craquer

le croustillant de truite à la purée d'oignon, on déguste le pudding au chocolat et on se p me pour le carré de sanglier et ses saveurs de cucurbitacées... Les produits du terroir magnifiés caressent nos papilles  moustill es ! *

