COMMUNIQUÉ DE PRESSE – GUIDES DE VOYAGE ULYSSE

Ma cuisine médiévale

Un livre de recettes original!

Montréal, le 15 août 2007 **Pour diffusion immédiate**

On a souvent associé le Moyen Âge à une période d'obscurantisme, tant intellectuelle que... culinaire. Pourtant, bien au contraire, le cuisinier médiéval avait le bonheur de découvrir les épices rapportées des croisades. L'auteure et chef, Mincka, qui a longtemps tenu un restaurant dans le Luberon et qui gère maintenant une boutique dédiée à la cuisine médiévale en Bretagne, nous propose un très bel ouvrage pour nous ouvrir à certains délices culinaires issus de cette époque. Huile d'olive, épices et herbes de Provence parsèment les quelque 70 recettes qui composent ce livre de cuisine original et attrayant.

Tout couleur et orné de dessins et de peintures du Moyen Âge, cet ouvrage s'apparente presque plus à un beau livre tant sa présentation est soignée. Il est divisé en quatre grandes sections: entrées, plats, légumes et accompagnements, puis desserts. Tagliatelles de courgettes aux herbes fraîches, soupe glacée aux légumes de Provence, coquilles Saint-Jacques à la crème de corail, coq au vin, compote d'Iseult, soupe de cerises à la fleur d'oranger et au miel de lavande, et bien d'autres recettes mettent l'eau à la bouche à leur seule lecture. Une gamme variée de mets nous est présentée, tirant leurs origines de divers endroits. On peut même y découvrir une version de notre tourtière, appelée ici «tourte du Lac Saint-Jean»!

Pour chacune des recettes, on nous présente la liste des ingrédients et les étapes de préparation, mais aussi une histoire qui se rattache au plat présenté. L'auteure nous raconte l'origine de ce plat, la manière dont elle l'a découvert, ou encore prodigue des conseils pour qu'il soit des plus réussis. Difficile de rester indifférent en feuilletant les pages de *Ma cuisine médiévale*. Et il semble que plusieurs aient déjà succombé aux recettes de Mincka. L'écrivain Jacques Salomé, qui signe la préface du livre, est l'un de ceux-là.

La cuisine de Mincka, c'est de l'amour et du bien-être. Elle mêle, mélange, accorde et magnifie les choses simples. Elle sait marier le serpolet, le poivre et la cannelle, fait se rencontrer et s'aimer le gingembre, le miel et le vinaigre balsamique. Elle sait nous apprivoiser avec des préparations cuites lentement, dans l'amour, l'attention et le respect. Il vaut mieux que je vous laisse découvrir ces petites merveilles qu'il vous sera loisible de déguster et d'offrir à votre table.

– Jacques Salomé

Découvrez des recettes simples et savoureuses avec le très joli livre *Ma cuisine médiévale*. Voilà un condensé de bonnes idées, toutes plus alléchantes les unes que les autres, qui, s'il nous replonge dans l'esprit moyenâgeux, nous fait aussi rêver à la France gastronomique que l'on aime tant. *Ma cuisine médiévale* est disponible chez Ulysse et dans toutes les bonnes librairies au prix de 34,95$. 159 pages.

-30-

Pour renseignements: Geneviève Décarie, agente de communication
Tél.: (514) 843-9882, poste 2231 – genevieve@ulysse.ca