

PAGE VINS ET COCKTAILS

DES SUGGESTIONS POUR TOUTES LES OCCASIONS

par KARYNE DUPLESSIS PICHÉ



› Kirsch à souhait

Cette eau-de-vie à la cerise ne sert pas seulement à préparer la **fondue au fromage** ou le **gâteau**

Forêt-Noire. Elle fait des merveilles en cocktail :

ajoutez-en une once dans votre verre de bulles, avec un trait de jus de cerise ou de sirop de grenadine. C'est coloré et festif! Mon coup de cœur va à celui, fruité, délicat et soyeux, de la maison suisse Fassbind.

Fassbind Tradition

Vieille Fine
Code SAQ:
00357194
25,70 \$

6

C'est le nombre de litres d'eau nécessaires, en moyenne, pour produire un seul litre de bière. Pas surprenant que cette petite mousse soit si désaltérante!

UN SECRET BIEN GARDÉ

L'une des plus prestigieuses caves à vin du Québec se trouve... à Beloeil. En effet, la collection du restaurant **Coureur des bois** de l'hôtel Rive Gauche est impressionnante, à tel point qu'elle a même été reconnue par le prestigieux magazine *Wine Spectator*. Même pas besoin d'être un fin connaisseur pour la visiter, car pour accompagner sa cuisine bistro préparée avec des produits locaux (à essayer: le burger de bœuf Wagyu), l'établissement offre des vins pour tous les budgets et tous les goûts.

1810, rue Richelieu, Beloeil



...
2 BOUTEILLES
POUR PÂQUES
...

1

2



AVEC DES ŒUFS

Ces bulles proviennent de la région du Trentin, près des Alpes italiennes. Élaborées de la même