

Après le guide d'achat, voici le mode d'emploi...  
**Le nouveau livre *À table avec François Chartier* révèle  
les délicieux secrets de l'accord parfait entre vins et mets**

Montréal, le mercredi 23 mars 2005 - Dix ans après le lancement de la première édition de son populaire guide d'achats *La Sélection Chartier*, le réputé sommelier François Chartier met toute l'étendue de son savoir au service du lecteur dans un nouvel ouvrage de référence consacré au monde fascinant de l'harmonisation des vins et des mets. *À table avec François Chartier – recettes pour amateurs de vin, harmonies vins & mets et cépages du monde* explore les multiples personnalités des cépages et propose 81 recettes spécialement conçues pour les amateurs de vins, que ce soit par l'auteur lui-même ou encore par certains chefs renommés. Véritable encyclopédie pratique des arômes et des saveurs, cette publication de prestige de 224 pages couleur des Éditions La Presse sera offerte en librairie dès le 23 mars au coût de 38,95 \$.

« Ce livre est le résultat de plus de 15 ans d'expérimentations pour satisfaire mes papilles gustatives avec des combinaisons souvent inédites de vins et de mets. Il s'agit du premier ouvrage du genre à s'inspirer des grands cépages pour suggérer des plats bien assortis et non le contraire. Tout est là. De la personnalité des cépages aux recettes en passant par la science de l'harmonie, c'est trois livres en un! » - François Chartier

Du Chardonnay au Cabernet Sauvignon, en passant par le Merlot et le Sangiovese, le réputé sommelier explore l'identité de plusieurs cépages nobles du vignoble mondial et analyse leurs caractéristiques en profondeur. Pour chacune de ces variétés, l'éminent sommelier propose une liste d'aliments susceptibles de former des liaisons harmonieuses. François Chartier s'affiche ici dans son rôle de « cuisinier-sommelier », n'ayant de cesse d'ausculter les secrets des cuisines du monde afin de mieux comprendre l'interaction des composantes et de dépister les goûts dominants.

Les conseils judicieux de ce communicateur passionné trouvent leur pleine saveur dans les nombreuses recettes proposées, qu'elles soient tirées de ses propres créations harmoniques ou encore des répertoires prestigieux de chefs de renom tels que Racha Bassoul (Anise), Normand Laprise (Toqué!), Laurent Godbout (Chez l'Épicier), Marino Tavares (Ferreira Café), Stelio Perombelon (Les Chèvres) ou Joël Chapoulie (L'Express).

En complément à ce festival de plaisirs épicuriens, un foule d'autres aventures gourmandes sont proposées en compagnie des Champagnes, des Portos ou des vins de desserts, sans oublier les alléchants duos entre vin et chocolat. Ces menus appétissants et l'ensemble de l'univers vinicole sont magnifiquement illustrés par l'équipe des photographes de *La Presse*, placée sous la direction d'Alain-Pierre Hovasse. *À table avec François Chartier* a vraiment de quoi vous mettre... le vin à la bouche!

En plus d'avoir été sacré « Meilleur sommelier au monde en vins et spiritueux de France » avec le Grand Prix Sopexa en 1994 à Paris et d'avoir remporté la médaille de bronze en vins et spiritueux du monde au Concours du meilleur sommelier du monde en 1995 à Tokyo, François Chartier continue également de mettre en valeur ses talents de communicateur avec la publication de son guide *La Sélection Chartier* et de la chronique hebdomadaire *Vins et Mets* dans le quotidien *La Presse*.

#### **À propos des Éditions La Presse**

Spécialisées dans la publication de livres grand public, Les Éditions La Presse sont une filiale des Éditions Gesca Ltée, propriété de Gesca, éditeur de journaux, dont *La Presse* et *Le Soleil*. Sont notamment parus aux Éditions La Presse *La Sélection Chartier* de François Chartier, les *Chroniques du dimanche* de Stéphane Laporte et *Le tour de Foglia* de Pierre Foglia ainsi que les ouvrages de Camil Chouinard et de Paul Roux sur la qualité du français.