COMMUNIQUÉ

TOQUÉ! les artisans d'une gastronomie québécoise

PLUS QU'UN LIVRE DE CUISINE, UN MANIFESTE!

Montréal, le 22 octobre 2012. - Le **premier** livre du Grand Chef Relais & Châteaux **Normand Laprise**, a été lancé aujourd'hui au restaurant Toqué! à l'occasion d'une conférence de presse présidée par l'animateur et journaliste **Stéphan Bureau** et en présence de **l'Honorable Charles Lapointe**, pdg de Tourisme Montréal qui s'est prononcé sur l'impact de la gastronomie sur le tourisme. Selon des statistiques de 2010, il a indiqué que les dépenses des touristes en restauration à Montréal s'élevaient à 548 millions $. A l'aube du 20e anniversaire du célèbre restaurant, le chef Laprise et son associée, **Christine Lamarche**, ont souligné avec beaucoup d'émotion leur satisfaction envers tous les collaborateurs qui ont participé à cette merveilleuse aventure qui a duré près de trois ans : la brigade dirigée par le chef de cuisine, **Charles-Antoine Crête**, la présidente des **Éditions du passage**, **Julia Duchastel**, la photographie signée **Dominique Malaterre**, la conception graphique de **Raphaël Daudelin** et les producteurs artisans qui ont tous été chaudement applaudis.

Ce livre a été l'occasion pour Normand Laprise de revenir sur sa philosophie, sa carrière, son enfance, sa formation, ses mentors, ses sources d'inspirations, les personnes qui l'ont appuyé et aidé à faire de son restaurant l'un des meilleurs au pays.

HORS DES CUISINES, le lecteur est convié à un voyage sur les rives du fleuve et de la mer et au cœur des forêts à la rencontre des coureurs des bois, des chercheurs d'oursins, jardiniers, pêcheurs et éleveurs du Québec.

DES RECETTES à la fois sophistiquées et toutes simples, des méthodes accessibles à un large public – comment utiliser une tomate à 100% ou préparer un délicat médaillon de homard. Une section technique composée de plusieurs index et glossaires clôt l'ouvrage. **Une école de cuisine, une école de pensée**.

LES ÉMOUVANTES PHOTOGRAPHIES de l'artiste Dominique Malaterre révèlent la beauté de cet univers. Fidèle à l'image de Normand Laprise et à la qualité de facture propre aux éditions du passage, ce manifeste réunit réflexion esthétique et connaissance pratique.

NORMAND LAPRISE ET TOQUÉ!
En 1993, le chef Normand Laprise ouvre avec son associée Christine Lamarche les portes du restaurant Toqué! rue Saint-Denis à Montréal. Aussitôt le restaurant devient une adresse de référence et redéfini les standards de la gastronomie québécoise en proposant une cuisine moderne et inventive. Toqué! devient l'une des tables les plus réputées en Amérique du Nord.

Son obsession pour les produits d'une fraîcheur irréprochable et sa philosophie d'approvisionnement local fait désormais école au Québec et au Canada. Depuis il cumule les hautes distinctions, entre autres : 5 Diamants CAA/AAA, Grand Chef Relais & Châteaux, Chevalier de l'Ordre National du Québec et Chef de l'Année 2012 au Canada par le magazine Maclean's.

FICHE TECHNIQUE DU LIVRE
- Format 8x11, couverture rigide
- 464 pages, 250 photos dont près de la moitié pleine page
- 90 recettes complexes / 100 recettes simples et techniques
- Éditeur : les éditions du passage - editionsdupassage.com
- Photographe : Dominique Malaterre – tilt.ca
- Graphisme : Raphaël Daudelin, Feed – studiofeed.ca
- Prix : 69,95$
- ISBN 978-2-922892-62-8

LE LIVRE EST DISPONIBLE EN LIBRAIRIE :
. VERSION FRANÇAISE À PARTIR DU 24 OCTOBRE 2012
. VERSION ANGLAISE À LA FIN NOVEMBRE

VIDEO
PHOTOS
RECETTES – textes et photos de plats

Restaurant Toqué!
900 Place Jean Paul Riopelle Montréal, QC H2Z 2B2
www.restaurant-toque.com
@RestaurantToque

-30-

Bureau de presse Toqué!
Dumas Bergen Relations Publiques – 514-866-9816
Claudette Dumas-Bergen 514-924-1269 – cdumasbergen@videotron.ca
Jean-Carl Bergen 514-889-8974 – jcbergen@videotron.ca