

PRESS REVIEWS HERE AND THERE:

Best still or sparkling water

Water Innovation Awards 2012 WINNER

Best new brand or business

Water Innovation Awards 2012 FINALIST

Best label

Water Innovation Awards 2012 FINALIST

Best bottled water

The InterBev Awards 2012 FINALIST



**L'érable autrement**  
par NICOLE LABBÉ

Cette eau végétale, douce et raffinée, ne goûte pas l'érable, car on l'a séparée de son sucre. Recueillie dans deux érables, à Mirabel et à Bromont, elle apparaît à la table des restos gastronomiques et est vendue dans plusieurs épiceries fines. DE LAUBIER, EAU DE SÈVE. 4 \$ / 750 mL. [delaubier.ca](http://delaubier.ca)

**CHATELAINE**  
MODE TANDEM avec Catherine Piquet-Lemay et David Sirois  
QUOI DE NEUF AILIT!  
RECEVOIR ON CUISINE à la MAROCAINE  
L'ÉRABLE DE L'ENTRÉE AU DESSERT  
Histoires de couple

DE LAUBIER  
Eau de sève

Il ne faut pas confondre l'eau d'érable avec cette « eau de sève », nullement sucrée. Récoltée pendant la période des coulees, on filtre de ses sucres pour n'en conserver que les verts arômes de l'érable. Très, très ronde en bouche, mieux vaut la boire seule pour mieux l'apprécier.  
6\$ pour 750 ml

4/5

LA PRESSE

**FOOD & DRINK**  
WINTER 2

**TRENDS SPOTTING**  
BY KAT TANCROCK • PHOTOGRAPHY BY VINCE HODGICH

WHAT OUR EXPERTS ARE DRINKING, EATING AND TRYING THIS SEASON.

**MAPLE WATER**  
"From my trips to Scotland, I remember that many distillers recommend diluting your dram of full-proof whisky with as much as one-third distilled water to ease up the drammy," says Contributing Editor Charlene Boudie. The trick, she adds, is to find a high-quality water that won't alter the flavor of the whisky. Her current favorite is Canadian-made De Laubier tap water (delaubier.ca), a by-product of maple syrup production that's available in select specialty grocers and Amazon.ca. "It has a silky mouth feel," she explains. "And though it's not essential, there is some phantasm aspect of the maple syrup that makes it the perfect complement to an American bourbon or a lowland Scotch whisky such as Dalwhinnie 5 Year Old. Mail: UKC80 123005 889003"

"I CONSIDER MY WORMS..."  
"I consider my worms..."  
"I consider my worms..."

**Je découvre**  
PAR ANNE LÉVES

Arbre à sel et poivre  
Eau végétale

Le terrain éboulé est en pleine expansion. L'arbre à sel et poivre est un produit innovant, vous connaissez peut-être déjà l'arbre à sel, mais l'arbre à poivre est une nouveauté. L'arbre à sel et poivre est un produit innovant, vous connaissez peut-être déjà l'arbre à sel, mais l'arbre à poivre est une nouveauté.

**SIGNÉ M**  
LIBÉREZ LE CHEF EN VOUS!

**50 DÉLICES D'AUTOMNE**  
DES PLATS MIUJÉS • DES PAINS DE VIANDE REINVENTÉS • DES IDÉES POUR LE BRUNCH.

**À GAGNER!**  
La boucherie, le nouveau livre de Louis-François Desrosiers

**3 FONDUES AU FROMAGE DÉCADENTES**  
Lait ou Sucre!

**MANGEOUS LOCAL**  
PRODUITS LOCAUX DE COULÉE RECETTES ET DÉCOUVERTES

**Des saucisses au top!**  
Voici trois manières pour éveiller et étonner les papilles délicates et délectables de la bouche.

**EAU LÀ LÀ!**  
Le Québec se distingue par le nombre de saveurs extraordinaires. Découvrez le monde de l'eau végétale, une eau douce et rafraîchissante, parfaite pour accompagner vos plats.

**FAITES LE DÉFI**  
Le défi de l'eau végétale est de trouver une eau douce et rafraîchissante, parfaite pour accompagner vos plats.

**plaisirs etc.**  
Dans la cuisine PAR ISABELLE TREMBLAY

Pour un réveil parfumé!

Rien de mieux qu'un apéro pour lancer les festivités.

1. **Brunch**  
Pour un brunch en cette saison, les petits plats sont les bienvenus. Accompagnez-les d'un verre de vin blanc ou de rosé.

2. **Flan**  
Pour des cocktails zéro alcool, les fruits confondus du mouillage sont parfaits. Flan de votre choix!

3. **Boisson**  
Pour un brunch en cette saison, les petits plats sont les bienvenus. Accompagnez-les d'un verre de vin blanc ou de rosé.

**SIGNÉ M**  
LIBÉREZ LE CHEF EN VOUS!

**NOËL CHIC OU RUSTIQUE**  
40 RECETTES FACILES pour impressionner vos invités!

**Les FÊTES au chalet**  
HUITRES, TOURTIÈRES, DINDE, DESSERTS.

LOUIS-FRANÇOIS CUISINE SES MEILLEURS PLATS

**BON À SAVOIR**  
C'EST BON! Pour les gourmands!

1. **POUR GRAND MARIAGE**  
Pour une table festive, on prépare des bouquets de fleurs en papier kraft. Ce produit 100% recyclable est un ajout très bon aux mariages des fêtes.

2. **DE LEAD DE SÈVE**  
Nouveaux concepts de boissons, les boissons de sève de printemps sont de retour. Elles sont rafraîchissantes et parfaites pour accompagner vos plats.

3. **LE GIN DES GRANDES OCCASIONS**  
Les amateurs de gin apprécieront les originaux. Gin de sève de printemps, gin de sève de printemps, gin de sève de printemps.

4. **PLUS DE BUCLES**  
Nouveaux concepts de bougeoirs, les bougeoirs de sève de printemps sont de retour. Ils sont rafraîchissants et parfaits pour accompagner vos plats.

**Award Prix**  
Trends Tendances & Innovations

**SIAL 2012**  
Canada