

Merci de me laisser entrer dans votre maison!

Qui est Madame Germaine?

C'est en 2016, avec le cahier de recettes de ma grand-mère Germaine en poche et une maison bicentenaire à partager, que j'ai développé le concept d'offrir la découverte à travers la nourriture, dans un esprit de transmettre des recettes familiales, des histoires et des expériences humaines.

Moi, c'est Anne Rouleau, alias Madame Germaine, globe-trotter culinaire passionnée et autodidacte en cuisine, qui a vécu des aventures exceptionnelles sur 5 continents. À 37 ans, MBA en poche et ayant occupé divers postes de gestion, j'ai choisi de rassembler mon expérience comme femme d'affaires et mes passions pour transformer mon rêve en réalité. J'ai créé Madame Germaine dans le but de faire vivre des expériences humaines uniques, à l'image de celles que j'ai la chance de vivre en tant que globe-trotter culinaire.

Mon secret? Ouvrir mon coeur! Cela me permet de tisser des liens rapidement avec les gens, d'entrer dans leur univers, d'en savoir plus sur leurs coutumes locales et, bien sûr, de découvrir des recettes authentiques.

Toujours à la recherche du « vrai », je fais voyager mes invités en leur partageant mes rencontres et en leur faisant sentir le bonheur de s'ouvrir à l'autre. La motivation, c'est le partage. Apprendre et tisser des liens dans le plaisir, voyager à travers une aventure culinaire hors du commun.

Mon plus grand souhait est d'inspirer une communauté de gens de partout dans le monde et leur donner envie de s'ouvrir, de découvrir l'autre, de créer des connexions, de partager et de garder le contact humain. Je suis heureuse de partager cet univers avec vous!



Plus on partage, plus on possède. Voilà le miracle.

Léonard Nimoy

Bouchées autour du monde

En prenant l'avion pour la première fois en 2003, jamais je ne pensais que cette épopée m'amènerait à faire le tour du monde. Se retrouver totalement vulnérable devant l'inconnu, découvrir des façons de vivre à mille lieues des nôtres et réaliser à quel point nous sommes semblables malgré les différences font des voyages la plus belle des dépendances.

En voyage, on accorde beaucoup plus d'importance à ce qui nous entoure, on devient accessible à ceux qui peuvent nous aider, on reçoit avec la plus grande gratitude et surtout, on se souvient de chacune des émotions transmises par nos sens. On est totalement là, présent, dans le moment.

En voyage, on réalise aussi que nous sommes tous interreliés. Les besoins de base, tel que l'amour, nous unissent. La nourriture, et les souvenirs d'enfance qu'elle amène, nous rassemblent. Les moments passés avec de purs inconnus s'ancrent dans nos cellules et nous changent à jamais.

En dégustant des bouchées inspirées de saveurs autour du monde, vous découvrirez l'extravagante Inde, la Turquie dans toute sa splendeur, un Maroc qui côtoie le Mexique de façon divine, et des ingrédients universels qui nourrissent le monde entier, peu importe la culture.

Vivez ce moment comme une occasion unique de vous retrouver, comme un vrai Globetrotter culinaire, à explorer notre planète à travers les recettes, les histoires et les humains, et créez-vous des souvenirs à travers des échanges empreints d'authenticité.



« Investir dans les voyages, c'est investir en
soi-même. »

Matthew Karsten

Bouchées autour du monde

Vos emplettes pour cuisiner la totale!

Menu 3 services, pour 4 à 6 personnes

Fruits et légumes :

- Coriandre fraîche
- 1 lime
- 4 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à table de gingembre frais
- Un peu de persil haché (facultatif)

Viande et autres produits frais :

- 400 g de boeuf haché
- 2 oeufs
- 1/4 de tasse de lait
- 1/2 tasse de feta
- 1 tasse de mozzarella râpée
- 1/2 tasse de mayonnaise ou de crème sûre

Autres :

- 1 1/4 de tasse de farine de pois chiches
- 1 tranche de pain
- 2 tasses d'arachides ou de noix (amandes, pacanes, grenoble...)
- 4 feuilles de pâte filo

Bases :

- Poudre de piment
- 1 à 2 tasse d'huile neutre à cuisson (tournesol, canola, ...) - sauf si vous avez eu la valise à 5 produits, elle est incluse!
- Sel et poivre

