

Le livre **L'huile d'olive au quotidien** est l'un des gagnants du concours international GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS, catégorie Méditerranéen (Prix Dun Gifford) et est en lice pour le grand prix « Meilleur au monde | Best in the World » dévoilé en juin 2021.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'huile d'olive au quotidien

CLAUDIA PHARAND

Mieux la connaître pour mieux la choisir et la cuisiner

+ UNE CINQUANTAINE DE RECETTES
SIMPLES ET APPÉTISANTES POUR L'APPRÉCIER!

MONTREAL, 26 OCTOBRE 2020 – L'huile d'olive a depuis plusieurs années une place de premier choix dans le garde-manger des Québécois. Les étalages des supermarchés et des boutiques spécialisées regorgent de produits de provenance et de prix divers. Une explosion de l'offre qui a de quoi rendre les consommateurs perplexes mais aussi curieux d'en savoir plus.

Comment choisir son huile d'olive ? Que signifient les mentions « extra vierge » et « pressée à froid » ? Quel prix devrait-on payer pour une bonne huile ? Quels sont les usages de l'huile d'olive en cuisine, supporte-t-elle la friture ? ou encore comment reconnaître un produit frauduleux ?

De la cueillette des olives à l'embouteillage, en passant par la dégustation, Claudia Pharand nous entraîne au cœur de la production de l'huile d'olive et nous donne une foule de conseils pour mieux la choisir et l'apprécier.

Pour allier la théorie à la pratique, la spécialiste nous propose 50 plats simples et appétissants. De l'apéro au dessert, elle livre ses recettes préférées de vinaigrettes, de tartines, de salades, ou encore de gâteaux et autres douceurs sucrées, mettant en vedette l'huile d'olive et les multiples façons de l'utiliser à chaque repas.

« La cuisine est un bonheur et une nécessité pour moi. C'est pourquoi je vous offre des recettes faciles dont presque tous les ingrédients se trouvent au supermarché, et ce, peu importe où vous êtes. Je ne suis pas chef, mais cuisinière. J'ai été élevée dans une maison où tout se passait dans la cuisine et ça sentait toujours bon. J'ai passé beaucoup de temps en Espagne d'où m'est venu mon amour pour l'huile d'olive. À vous de cuisiner et surtout d'oser ! »

– Claudia Pharand –

À PROPOS DE L'AUTEURE

Au tournant des années 2000, **CLAUDIA PHARAND** visite l'Andalousie et découvre ses paysages parsemés d'oliviers et la riche tradition ancestrale liée à la culture de l'olive. Depuis, elle se passionne pour l'huile d'olive artisanale à la base d'une saine alimentation. En 2003, Claudia a cofondé les boutiques Olive & Olives. À titre de présidente et porte-parole de l'entreprise, elle est souvent interviewée par les médias, en plus de donner des ateliers sur l'huile d'olive et des cours de cuisine.

À PROPOS DES ÉDITIONS LA PRESSE

Les Éditions La Presse donnent la parole à des personnalités influentes qui répondent aux préoccupations d'un large public en lui offrant une vision riche et éclairée. Portées par l'expertise de leurs auteurs, les publications de la maison d'édition s'illustrent fréquemment aux plus hauts rangs des palmarès de vente et sont plébiscitées par l'industrie dans le cadre de concours nationaux et internationaux. Le catalogue des Éditions La Presse regroupe plusieurs créneaux parmi lesquels les guides pratiques, les livres de cuisine, les biographies, les récits, les livres jeunesse et les essais figurent à l'avant-plan.



L'HUILE D'OLIVE AU QUOTIDIEN
Claudia Pharand

Les Éditions La Presse
Nombre de pages: 192
Prix: 21,95 \$
Format: 6 1/2 x 9 1/4 po
ISBN 978-2-89705-895-1

CONTACT MÉDIAS

DIANE THÉRIEN
Les Éditions La Presse
dtherien@lapresse.ca
514 895-0391

editions.lapresse.ca

Suivez-nous
sur Facebook

les
éditi
ons
LA
PRESSE