

STÉPHANE MODAT

# CUISINE DE CHASSE

CUISINER, PARTAGER ET SE RASSEMBLER  
AUTOUR DE CE DÉLICIEUX TABOU

**MONTREAL, 16 OCTOBRE 2018** – Grand amateur de chasse, le chef Stéphane Modat a été inspiré par cette passion pour ce nouveau livre. Avec *Cuisine de chasse*, il souhaite redonner à cette activité souvent mal comprise ses lettres de noblesse, et ramener sa pratique dans le grand savoir québécois. Plus encore, ce sont les valeurs ancestrales qui lui sont associées que le chef, attaché aux traditions, désire mettre en avant, soit le plaisir de se retrouver en nature, de se rassembler en famille ou entre amis, de cuisiner et de partager une gastronomie née de nos propres mains.

*« J'ai décidé d'écrire ce livre, pour parler de ce délicieux tabou.*

*Quand je pars à la chasse, je ne pense pas qu'à la viande. Je ramasse au passage des champignons, des herbes sauvages, des racines ; je m'inspire de la vie de l'animal pour créer un festin en son honneur, afin que ceux qui dégustent mes plats puissent vivre une expérience globale de gastronomie de bois. Car c'est là qu'est la cuisine québécoise, le « terroir » : dans la terre ! »*

— Stéphane Modat —

Avec des recettes simples et accessibles, Stéphane Modat dévoile tout le potentiel gastronomique que recèle notre terroir et nous propose de découvrir et d'apprendre à apprêter la viande de gibier tel que l'original, le cerf, l'ours, l'oie ou la gélinotte.

Des croquettes de cerf et de fromage frites au burger d'oie, en passant par le pain de viande à l'ours, le chef nous initie à une cuisine composée de produits d'une qualité exceptionnelle, qui ne sont offerts dans aucun restaurant ni épicerie et qui n'ont besoin d'aucune certification pour nous assurer qu'ils sont biologiques.

Dans une section dédiée aux condiments et sauces, il nous présente également les générosités qu'offre la nature telles que les racines, baies, herbes ou champignons, et souligne l'intérêt de la cueillette pour garnir le garde-manger et agrémenter les plats d'un sirop de bleuets, de moutarde de cassis fumé ou encore d'ail des bois au vinaigre.

Grâce au partenariat avec le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs, les lecteurs y trouveront en plus des informations utiles sur la biologie des différentes espèces, leur alimentation, leur habitat et leurs aires de répartition sur le territoire québécois.

***Cuisine de chasse* est un livre de recettes sublimé par d'incroyables photographies et axé sur l'authenticité, les moments de partage et de convivialité.**

## À PROPOS DE L'AUTEUR

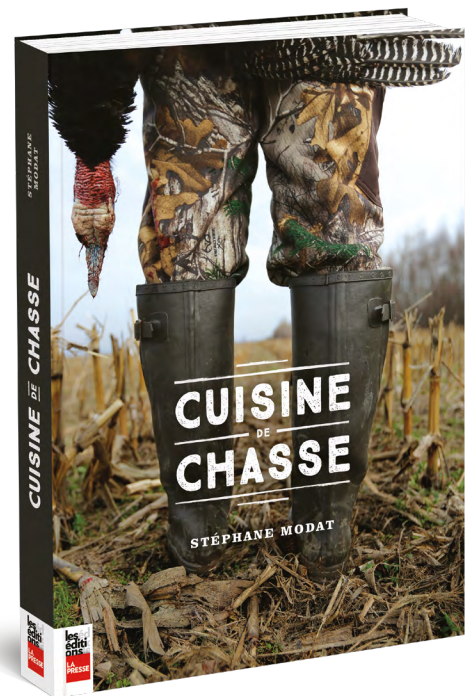
Originaire du sud de la France, **STÉPHANE MODAT** s'est établi à Québec il y a plus de 10 ans. À son arrivée dans cette ville, il travaille d'abord au restaurant Initiale, puis devient le chef et le cofondateur du réputé restaurant Utopie. En 2009, il commence ses travaux de créations culinaires avec François Chartier avec qui il cosigne les ouvrages à succès *Les recettes de Papilles* et *Molécules* ainsi que la collection *Papilles pour tous!* (Éditions La Presse). Toujours aux côtés de François Chartier, il devient le chef vedette de la série *Papilles* (Télé-Québec). Depuis 2013, il est le chef des restaurants du Fairmont Le Château Frontenac. Il est l'auteur du livre *De ma cour au château* publié en 2017 (Éditions La Presse).

## À PROPOS DU PHOTOGRAPHE

Depuis plus de 12 ans, le photographe **FRÉDÉRIC LAROCHE** parcourt le Canada en quête d'images de paysages et d'activités de plein air, notamment la chasse et la pêche. Alors qu'il travaille à la réalisation de vidéos, de documentaires et d'émissions sur ces sujets, il voit sa passion pour la photographie s'agrandir. Le livre *Cuisine de chasse* est né de sa rencontre avec le chef Stéphane Modat avec qui il partage le goût de la cuisine, mais aussi le désir de conscientiser les gens à la richesse du terroir québécois et à la nécessité d'exploiter nos ressources de façon respectueuse et responsable.

## 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 livres pratiques, les livres de cuisine, les biographies, les récits et les essais figurent à l'avant-plan.



## CUISINE DE CHASSE

de Stéphane Modat et  
Frédéric Laroche

-

Les Éditions La Presse

ISBN : 978-2-89705-577-6

Nombre de pages : 360

Format : 7 1/2 x 10

Parution : 5 novembre 2018

Prix : 39,95\$

## CONTACT MÉDIAS

**Marie Thore**

Les Éditions La Presse

-

514-285-7000 poste 6714

mthore@lapresse.ca

[editions.lapresse.ca](http://editions.lapresse.ca)

Suivez-nous  
sur Facebook

les  
édit  
ions  
LA  
PRESSE