

Communiqué de presse Pour diffusion immédiate (le 5 août 2009)

Aventure sauvage, de la cueillette à l'assiette ***Le garde-manger du gourmet sauvage enfin dévoilé!***

Voici le guide indispensable pour les amoureux de nature et les gourmets en quête de sensations fortes. ***Aventure sauvage de la cueillette à l'assiette***, publié chez **Marcel Broquet La nouvelle édition**, révèle les trésors gourmands d'une nature riche et généreuse. Salicorne, thé du labrador, boutons de marguerites, amélanches, coprins chevelus, épis de quenouilles, asclépiades, pourpier, gingembre sauvage, ortie, voilà autant de délices que **Gérald Le Gal, le célèbre gourmet sauvage**, nous fait découvrir dans un beau livre qui se glisse facilement dans le sac à dos.

Ceux qui ont suivi la première série d'émissions ***Coueurs des bois***, à Télé-Québec (la deuxième est en production), retrouveront ici avec plaisir ce Franco-Manitobain établi dans les Laurentides et dont l'entreprise ***Gourmet sauvage*** assure depuis 1993 la récolte et la transformation à des fins culinaires des plantes sauvages comestibles du Québec. De nombreux chefs font confiance à Gérald Le Gal et à son inépuisable connaissance du garde-manger de la forêt boréale pour surprendre et régaler leurs convives, tandis qu'un nombre croissant de cuisiniers du dimanche découvrent avec enthousiasme cette façon originale et naturelle de s'alimenter.

Dans ce beau livre illustré, **Gérald Le Gal** nous entraîne dans un boisé des Laurentides, une clairière du Saguenay ou une "talle" de chicouté du Grand Nord pour nous apprendre à identifier, puis récolter avec respect les plantes comestibles. Cet écologiste de la première heure a vécu en symbiose avec plusieurs peuples des Premières Nations et expérimenté leurs méthodes de survie en forêt. Ses enseignements vous feront apprécier notre riche patrimoine sauvage.

Aventure sauvage de la cueillette à l'assiette est aussi un merveilleux répertoire de recettes faciles : sushi aux cœurs de quenouilles, gratin d'asclépiades, potage à l'ortie, côtes levées à l'amélanche, magrets de canard à la chicouté, poêlée de pétoncles à la salicorne sont quelques exemples des plats concoctés par *le gourmet sauvage* dans ce livre.

Aventure sauvage de la cueillette à l'assiette, le guide idéal pour profiter à plein des belles randonnées de fin d'été et d'automne!

Prix : 27,95 \$
Nombre de pages : 208
Format : 6 X 9 po (15 X 23 cm)

- 30 -

Gérald Le Gal est disponible pour entrevues et pour démonstrations culinaires

Relations de presse : Rosette Pipar 450 227 5615 (bureau) 514 953 5615 (cellulaire)

Courriel : presse.marcelbroquet@gmail.com

www.marcelbroquet.com/

www.gourmetsauvage.ca/