

La cuisine raisonnée ÉDITION 100^e ANNIVERSAIRE

Montréal, le 16 octobre 2018

La cuisine raisonnée, le livre incontournable de la culture culinaire d'ici, fête ses 100 ans!

Afin de créer une édition anniversaire unique, nous avons parcouru, lu et même « cuisiné » plus d'une dizaine d'éditions précédentes pour en extraire le meilleur!

C'est donc **une édition bonifiée, luxueuse et résolument moderne** que nous vous présentons. Vous y retrouverez avec plaisir et délectation les innombrables recettes classiques que les familles québécoises se transmettent de génération en génération et partagent avec leurs amis depuis des décennies. Mais plus encore, vous redécouvrirez des recettes plus anciennes, délaissées au fil du siècle et enfin retrouvées!

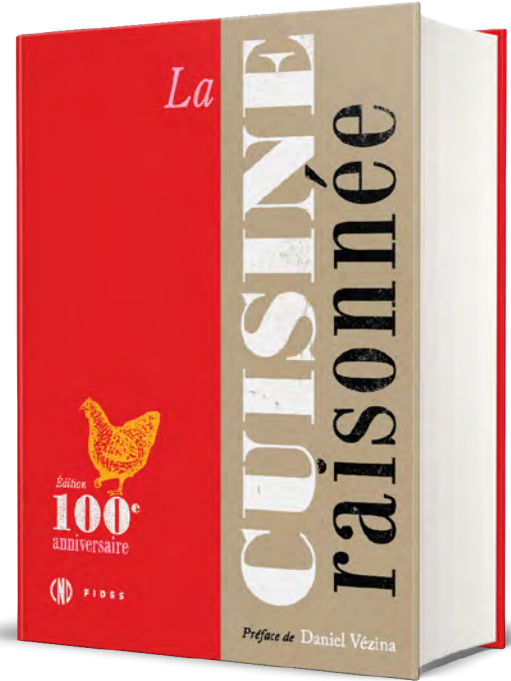
À cela s'ajoutent de judicieux conseils sur la cuisson, sur les coupes de viandes, sur le choix des aliments et leur conservation ou encore sur l'organisation de la cuisine, sans oublier une riche iconographie et des dizaines de documents d'archives issus des éditions précédentes.

Une fascinante introduction historique accompagne cette édition anniversaire dont les figures centrales sont nos mères et nos grands-mères à qui un vibrant hommage est rendu.

Ce livre n'aurait jamais vu le jour sans les sœurs de la Congrégation de Notre-Dame, fondatrices de *La cuisine raisonnée*. Nous leur laissons les derniers mots qui résument à eux seuls l'importance de cet ouvrage remarquable :

« Le siècle qui s'est écoulé depuis la première parution de *La cuisine raisonnée* aura vu s'accomplir de grands progrès sociaux, scientifiques, technologiques et autres. Une constante demeure : dans notre société beaucoup plus diversifiée, la nourriture continue de favoriser les rapprochements. Que ce soit lors d'un dîner formel ou d'un pique-nique entre amis, nous communions ensemble au plaisir d'un repas, des échanges, de la rencontre. C'est le but qu'a toujours poursuivi *La cuisine raisonnée*. »

La cuisine raisonnée,
c'est notre histoire,
notre patrimoine,
un art de vivre,
une façon bien à nous
de cuisiner, de partager,
de recevoir,
de transmettre
les savoir-faire.



432 pages • 39,95\$

Préface de Daniel Vézina

« Penser, se questionner et raisonner en cuisine, c'est beaucoup plus que de composer des recettes : c'est comprendre une science en évolution. J'éprouve énormément de gratitude envers les sœurs de la Congrégation de Notre-Dame pour avoir enseigné à toute une nation à cuisiner selon les règles de l'art. Finalement, elles ont démontré qu'on a plus de plaisir à cuisiner lorsqu'on respecte une certaine éthique, et que bien manger, c'est d'abord bien faire. »