

MASTERCLASS BISTRO

Avec Jean-François Plante

LE GARDE MANGER DE BASE

Vous avez déjà cuisiné quelques-unes de mes recettes ? Je présume alors que je vous ai fait acheter, au fil du temps, quelques produits gourmands et plusieurs condiments qui garnissent encore votre garde-manger. Si, par contre, c'est votre première expérience avec l'un de mes livres, rassurez-vous : je radote un peu et donne très souvent corps, tonus et âme à mes plats en employant les mêmes condiments ! Puisqu'on les retrouve régulièrement d'une recette à l'autre, une fois que vous les aurez achetés, vous pourrez en maximiser l'utilisation. Ma philosophie ? Equipé d'un garde-manger bien fourni et d'un frigo garni de quelques produits essentiels de base, vous ne serez jamais pris au dépourvu. Vous concocterez aisément de bons petits plats pour peu que vous achetiez, au rythme des saisons, fruits frais, légumes colorés et croquants, viandes et poissons de première qualité et fromages fins. Voici donc, en rafale, une liste pas trop exhaustive, mais combien pratique, d'ingrédients que vous devriez avoir à la maison afin d'affronter avec brio toute éventualité gourmande. A ces ingrédients de base, qui se conservent sans problème pendant plusieurs semaines au garde-manger ou au réfrigérateur, s'ajoutent bien évidemment les produits frais que vous achèterez à la semaine. J'ai délibérément omis, dans cette liste, les herbes fraîches qui garnissent mon réfrigérateur, mais dont la fraîcheur est éphémère. Je vous suggère de vous les procurer en petite quantité, selon vos besoins, en évitant par contre à tout prix la rupture de stock en ce qui concerne le persil plat et le basilic ! Allez, on y va !

MASTERCLASS BISTRO

Avec Jean-François Plante

GARDE MANGER

Câpres

Champignons (mélange forestier) déshydratés

Huile de sésame grillé

Huile d'olive extra vierge

Huile parfumée extra vierge au goût (noix, noisettes, amandes, etc.)

Huile végétale pure au goût neutre (canola, tournesol, maïs, etc.)

Lentilles vertes du Puy

Miel

Noix mélangées salées

Orge perlée

Orzo

Pâtes courtes

Pâtes longues

Quinoa

Riz à grains longs

Riz à grains mélangés

Riz arborio

Sambal oelek

Sauce demi-glace en poudre

Sirop d'érable

Sucre

Sucre brun

Tamari (ou sauce soya réduite en sel)

Vinaigre balsamique

Vinaigre de vin blanc

Vinaigre de vin rouge

MASTERCLASS BISTRO

Avec Jean-François Plante

EPICES ET HERBES SECHEES

Chili broyé
Épices à bifteck de Montréal
Estragon
Fleur de sel
Herbes de Provence
Origan
Paprika fumé
Piment d'Espelette
Poivre de Cayenne
Poivres en grains mélangés
Romarin
Safran
Sel de céleri
Thym

CONSERVES

Bouillon de bœuf
Bouillon de légumes
Bouillon de volaille
Cœurs d'artichauts
Choucroute
Consommé de bœuf
Mélange de légumineuses
Palourdes

MASTERCLASS BISTRO

Avec Jean-François Plante

Pâte de tomate aux épices (ou aux fines herbes)

Pois chiches

Thon à l'huile

Tomates étuvées entières et en dés

FRIGO

Ail frais pelé

Anchois dans l'huile Bacon

Beurre salé

Cheddar vieilli

Citron (ou jus)

Citron vert (ou jus)

Crème 35 %

Cuisses de canard confites

Feta

Fleur d'ail

Gingembre frais

Gras de canard

Herbes salées du Bas-du-Fleuve

Ketchup

Mayonnaise

Moutarde à l'ancienne

Moutarde de Dijon

Moutarde jaune (baseball)

Œufs de poule (calibre gros)

Olives (de toutes sortes)

Parmesan frais (en bloc)

Pesto

MASTERCLASS BISTRO

Avec Jean-François Plante

Poivre vert en saumure
Tabasco rouge
Tabasco vert
Tomates séchées dans l'huile

CONGÉLO

Bouillon de bœuf ou de volaille maison
Crevettes crues moyennes
Crevettes nordiques
Demi-glace de veau maison
Edamames
Fumet de poisson maison
Pâte Brisée
Pâte feuilletée
Pâtes fraîches à lasagne
Pâte won ton
Petits pois verts
Pétoncles de baie Pétoncles (très gros)
Saumon fumé



BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE DIVERTISSEMENT CULINAIRE

LÀ OÙ ON FAIT LA GUERRE AUX REPAS FADES ET ENNUYEUX



Chez Divertissement culinaire, cuisiner n'est jamais une corvée : c'est un moment de plaisir, une invitation à se régaler et à partager les saveurs qui nous rapprochent.

Si vous vous considérez comme gourmand, épicurien ou amateur de saveurs, vous êtes exactement au bon endroit. Ici, nous faisons la guerre aux repas fades et ennuyeux.

Avec plus de 12 000 clients comblés et une communauté toujours plus gourmande et grandissante, **nous transformons la nécessité de manger en une véritable célébration quotidienne.**

Nos formations en direct avec le chef JF Plante, nos ateliers, nos recettes exclusives et nos inspirations gourmandes sont conçus pour vous aider à transformer des ingrédients simples et accessibles en plats maison aussi bons — sinon meilleurs — que ceux d'un grand restaurant, et ce, dans la convivialité de votre cuisine.

Notre mission est claire : vous aider à cuisiner dans le plaisir, sans stress, avec confiance et panache, afin d'éblouir vos proches, jour après jour, sans jamais vous compliquer la vie.

JEAN-FRANÇOIS PLANTE

**CHEF - AUTEUR - COFONDATEUR DE
DIVERTISSEMENT CULINAIRE**

Créateur culinaire à la curiosité insatiable, Jean-François Plante défend une cuisine simple, accessible, savoureuse et parfumée. Adeptes de convivialité et partisan de volupté, il place toujours le plaisir au cœur de la « cuisine bonheur » qu'il élabore.

Faisant partie de la culture culinaire québécoise depuis plus de 30 ans, Jean-François cumule plus d'un millier d'heures de chroniques radio et télévision, plus de 250 formations en direct, des centaines d'ateliers culinaires, plusieurs milliers de recettes publiées dans les magazines, sur le web et dans ses 11 livres de recettes à succès. Ce communicateur gourmand invite les convives qui le suivent à de délicieux abandons.

Ses papilles curieuses et l'affection qu'il porte aux ingrédients locaux l'ont mené à la création de La Touche gourmande, une gamme de produits gourmets à consommer sans modération. Il invite également les adeptes de découvertes culinaires à rejoindre son fameux Cercle Gourmand, et ses formations culinaires hebdomadaires en direct dans sa communauté privée.



***DIVERTISSEMENT CULINAIRE COMPTE DÉJÀ PLUS DE
12 000 CLIENTS SATISFAITS, RAVIS DE LEUR EXPÉRIENCE.***

CARL GAUDET

ENTREPRENEUR, SPÉCIALISTE DU WEB - COFONDATEUR DE DIVERTISSEMENT CULINAIRE

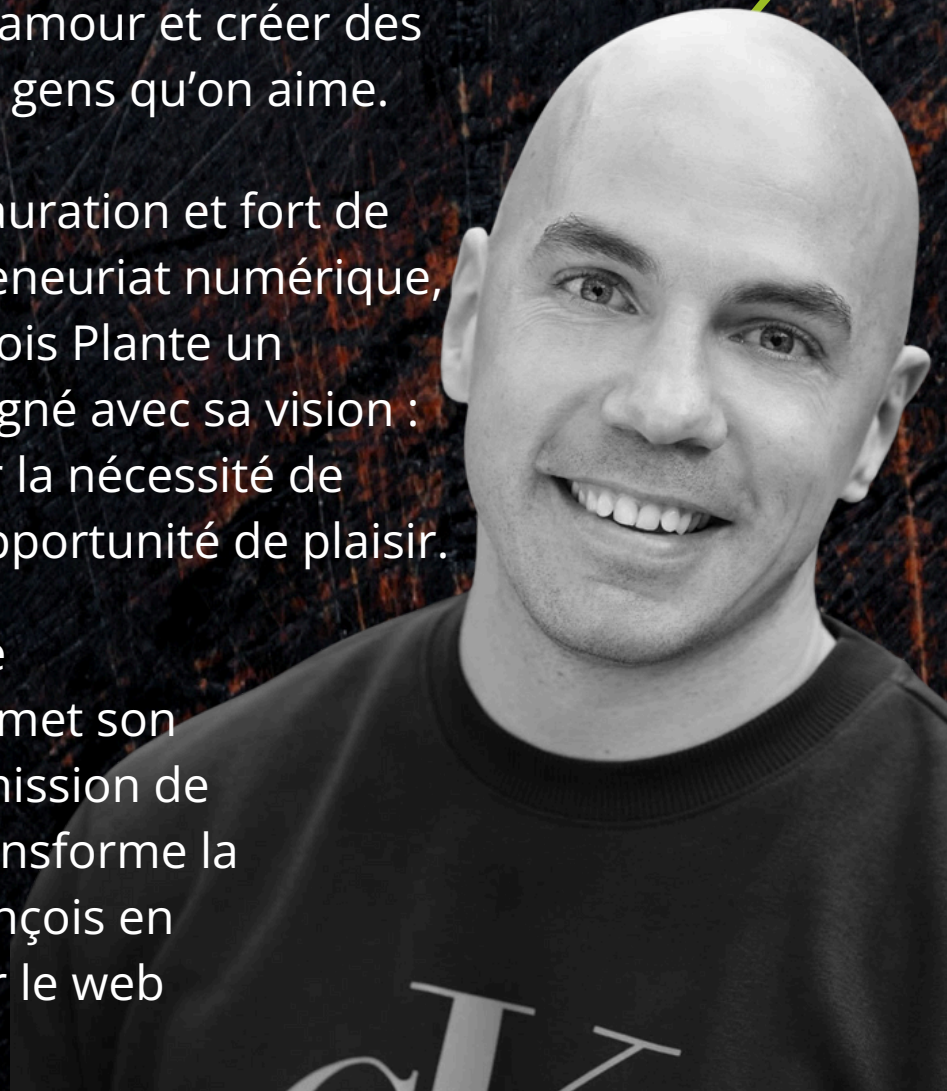
Depuis toujours passionné par le web, le marketing et la vente en ligne, Carl Gaudet a grandi dans une maison où la cuisine occupait une place centrale.

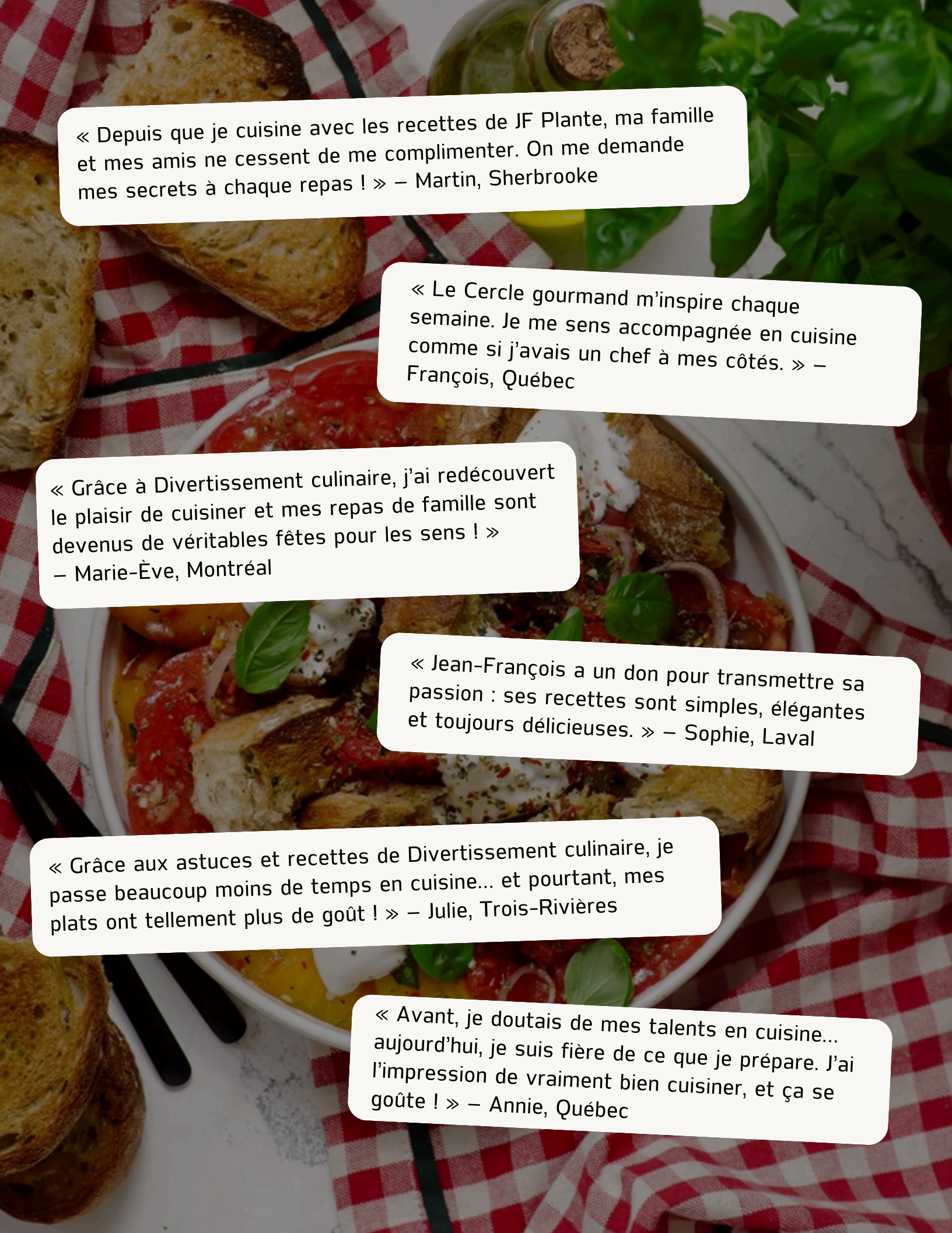
Sa mère, cheffe de métier, lui a transmis très tôt le goût des repas savoureux et l'importance des moments partagés à table. Même lorsque les moyens étaient modestes, chaque repas devenait un instant de bonheur, une célébration simple où les saveurs rassemblaient la famille.

Ces souvenirs lui ont laissé une conviction profonde : cuisiner, c'est partager de l'amour et créer des moments précieux avec les gens qu'on aime.

Ayant travaillé dans la restauration et fort de son expérience en entrepreneuriat numérique, Carl a trouvé en Jean-François Plante un partenaire parfaitement aligné avec sa vision : aider chacun à transformer la nécessité de manger en une véritable opportunité de plaisir.

En tant que cofondateur de Divertissement culinaire, il met son expertise au service de la mission de l'entreprise. C'est lui qui transforme la vision culinaire de Jean-François en expériences accessibles sur le web





« Depuis que je cuisine avec les recettes de JF Plante, ma famille et mes amis ne cessent de me complimenter. On me demande mes secrets à chaque repas ! » – Martin, Sherbrooke

« Le Cercle gourmand m'inspire chaque semaine. Je me sens accompagnée en cuisine comme si j'avais un chef à mes côtés. » – François, Québec

« Grâce à Divertissement culinaire, j'ai redécouvert le plaisir de cuisiner et mes repas de famille sont devenus de véritables fêtes pour les sens ! »
– Marie-Ève, Montréal

« Jean-François a un don pour transmettre sa passion : ses recettes sont simples, élégantes et toujours délicieuses. » – Sophie, Laval

« Grâce aux astuces et recettes de Divertissement culinaire, je passe beaucoup moins de temps en cuisine... et pourtant, mes plats ont tellement plus de goût ! » – Julie, Trois-Rivières

« Avant, je doutais de mes talents en cuisine... aujourd'hui, je suis fière de ce que je prépare. J'ai l'impression de vraiment bien cuisiner, et ça se goûte ! » – Annie, Québec

L'abonnement Cercle gourmand

L'ÉCOLE DE CUISINE EN LIGNE LA PLUS SAVOUREUSE, ET MOTIVANTE QUI S'ADAPTE À VOTRE HORAIRE.

Notre but est que vous commencez à cuisiner comme au resto dès votre première semaine, rien de moins !

EN TANT QUE MEMBRE, VOUS PROFITEZ DE :

- Une bibliothèque de plus de **500 recettes simples et savoureuses**.
- Des **formations culinaires EN DIRECT** chaque semaine avec notre chef JF Plante.
- De nouvelles recettes sont ajoutées **chaque semaine**.
- Plus de **200 formations en rediffusion**, accessibles immédiatement.
- Des **vidéos éducatives** à visionner à votre rythme.
- Des **séances de questions-réponses interactives** avec JF Plante et ses chefs invités, pour obtenir des conseils personnalisés en direct.
- Une **communauté privée** conviviale, et bienveillante pour poser vos questions et partager vos créations.
- Une **assistance culinaire sur demande** offerte par nos experts.
- Des **avantages et surprises exclusives** réservés à nos membres.

OFFRE SPÉCIALE - DURÉE LIMITÉE

PROGRAMME CUISINE BONHEUR



**JE VEUX ADHÉRER AU
PROGRAMME CUISINE BONHEUR**

CE QUE VOUS OBTENEZ

Accès à vie à ma formation - Masterclass bistro
(valeur de 297 \$)

Accès à vie à la formation - Spécialité
accompagnement légumes (valeur de 197 \$)

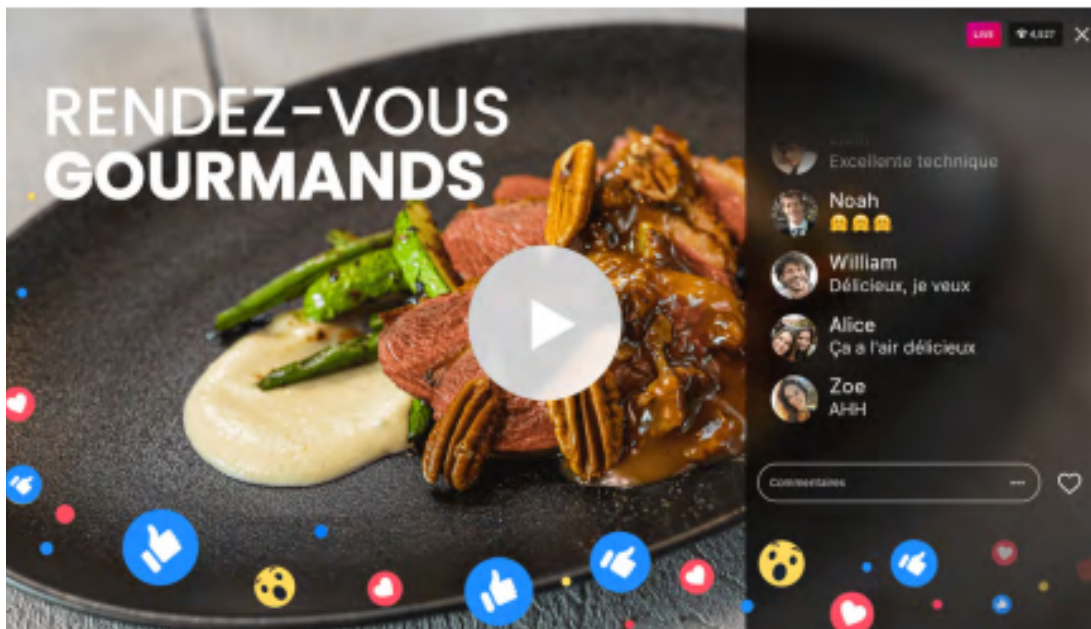
Accès à vie à la formation - Spécialité
accompagnement féculents (valeur de 197 \$)

Accès à vie à la formation - Le secret est dans la
sauce (valeur de 197 \$)

PLUS 4 CADEAUX BONUS INCLUS

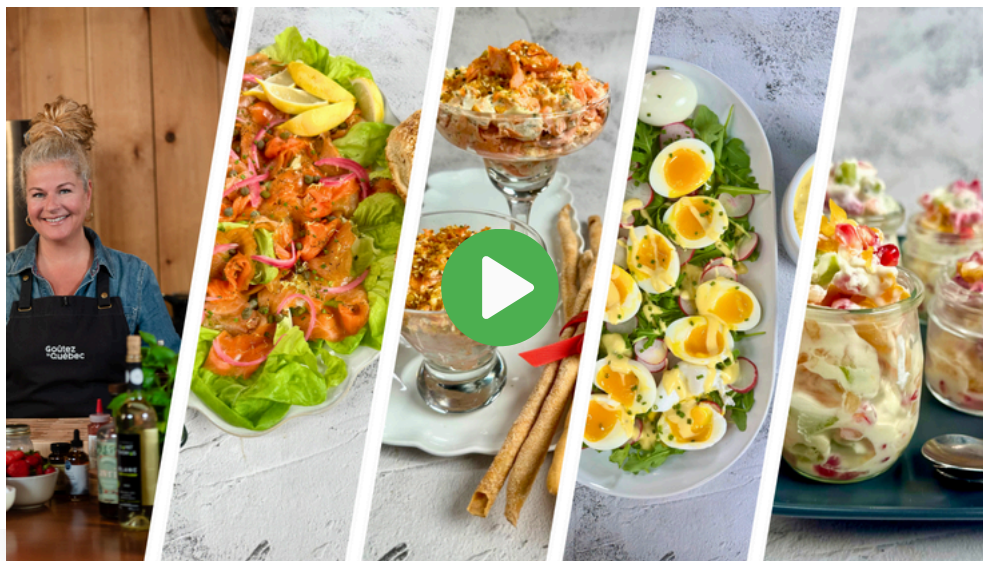
CADEAU BONUS #1

Bonus : **6 mois d'accès illimité gratuit** à notre abonnement Cercle gourmand et son groupe Facebook privé (valeur de plus de 600 \$)



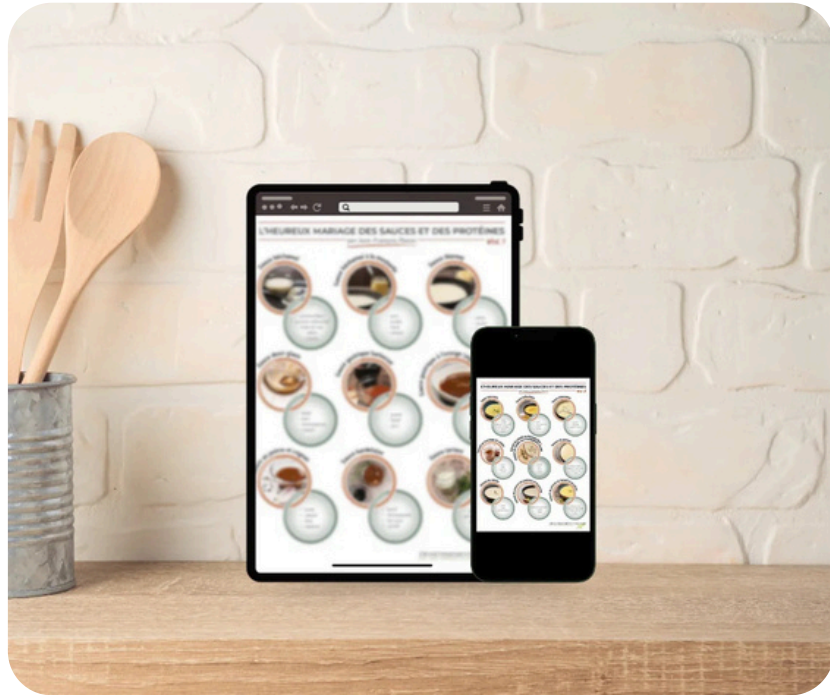
CADEAU BONUS #2

Accès à vie à la formation, Mel Prep Party : Brunch (valeur de 50 \$)



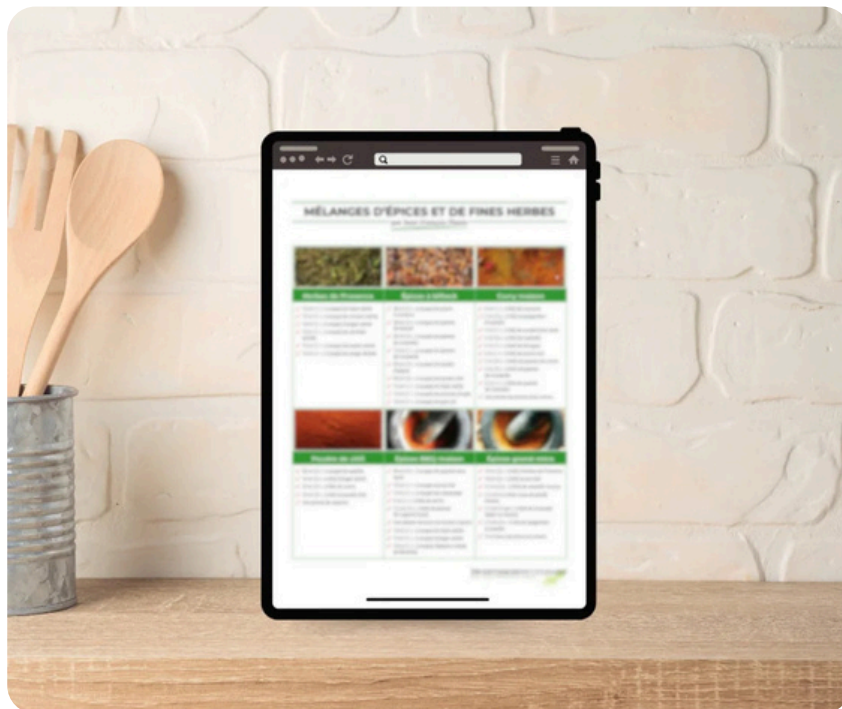
CADEAU BONUS #3

Accès à vie à mon PDF “L’heureux mariage des sauces et des protéines” (valeur de 7 \$)



CADEAU BONUS #4

Accès à vie à mon PDF “Mélanges d’épices et de fines herbes” (valeur de 7 \$)



VALEUR RÉELLE : PLUS DE 1500 \$

BIENTÔT VENDU À : 600 \$

VOTRE PRIX AUJOURD'HUI : 297 \$

PROGRAMME CUISINE BONHEUR



DIVERTISSEMENT CULINAIRE
PAR JEAN-FRANÇOIS PLANTE

**PROGRAMME
CUISINE BONHEUR**
plus vos cadeaux bonus

Inscrivez-vous **MAINTENANT !**

Offre d'une durée limitée > **297 \$** +TX
Seulement

MASTERCLASS BISTRO
Par Jean-François Plante

LES FÉCULENTS
spécialité
mets, tome 2

LE SECRET EST
DANS LA SAUCE

LES LÉGUMES
La formation: spécialité
accompagnements, tome 1

**JE VEUX ADHÉRER AU
PROGRAMME CUISINE BONHEUR**

**100% GARANTIE
30 JOURS SATISFAIT
OU REMBOURSÉ**



Suivez-nous sur les réseaux !



[Divertissement culinaire](#)



[@divertissement_culinaire](#)



[Divertissement culinaire](#)

**DIVERTISSEMENT
CULINAIRE** 



**DIVERTISSEMENT
CULINAIRE** 

*Une création originale de Divertissement culinaire
- Plus de 12 000 passionnés de cuisine nous font
déjà confiance.*