COMMUNIQUÉ DE PRESSE

(hors normes)

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE (où, quand vous voulez)

IMPOSTEUR CULINAIRE

DÉCOUVREZ L'IMPOSTEUR CULINAIRE!

En vente dès aujourd'hui chez Costco, Renaud-Bray, Archambault et au imposteurculinaire.com

Montréal, le 17 novembre 2020 – Le chef autodidacte et entrepreneur Matthieu Maurice lance officiellement aujourd'hui son premier livre de recettes 100 % « keto ». Avec Imposteur culinaire Tome #1, le nouvel adepte du régime cétogène vous invite sans chou-fleur ni trompette dans son univers unique, coloré et teinté de sa passion pour la bonne bouffe.

Ce projet un peu fou est à son image : devenu adepte du régime cétogène il y a neuf mois dans un contexte de perte de poids, Matthieu s'est lancé à pieds joints dans la production et la vente d'un livre de recettes pas comme les autres.

« Je ne suis pas un chef, mais un imposteur. Cuisiner, c'est ma passion, et la partager, c'est ma mission. Bienvenue dans mon monde! », affirme Matthieu Maurice.

L'épicurien natif de l'Outaouais réveillera assurément la fibre culinaire qui sommeille en vous grâce à ses recettes créatives, alléchantes, et surtout très faciles à préparer. Attention : les pages du livre renferment un haut risque de dépendance et d'autodérision!

S'AMUSER (RÉELLEMENT) EN CUISINANT

1. Les préliminaires :
il faut un début à tout!

Ouvrez votre appétit avec les **« tites boules » italiennes farcies** accompagnées d'un délicieux **Bloody Marie pleine de grasse**, ou encore d'une **salade Lady Marinade** et d'un **« thonthon » en croûte**.

2. Les plats :
gâte-toi sans plus tarder!

Envie d'un bon plat de viande? **Revenons à nos moutons** mettra votre carré d'agneau en valeur, le tomahawk **« back to the bone »** vous fera saliver, et la **tour à Gainsbourg** comblera les amoureux de hamburger. Vous êtes plus du type poisson? **Le saumon d'avril**, **le fish-moi-la-paix** et **le flétan qui flotte pu** raviront vos papilles. Du côté des volailles, **le dindon de la farce**, **la poule de luxe** et **le poulet Bollywood** deviendront des incontournables. Les plats de légumes sont tout aussi appétissants, notamment le **« cauli and cheese »** et **la tour de Pise d'aubergine**.

3. L'extase :
la cerise sur le sundae!

Une rage de sucre à l'horizon? Matthieu a pensé à tout! Que ce soit avec **le pouding chômeur au chest bombé** ou **les cookies au beurre de pinne et chocolat**, vous terminerez votre repas en beauté avec ces desserts inventifs.

4. Les munchies :
quand l'appétit va, tout va!

C'est ici que vous pouvez assumer pleinement votre gourmandise. Vous y retrouverez des recettes de petits à côtés, tels que des **jalapeños pimpés**, une **trempette « chou-chou »**, et **le houmous d'Houdini**.

5. Les pains :
un craquelin la mie?

Initiez-vous à différentes façons de servir le pain, que ce soit avec **les craquelins-posteur aux grains** ou **aux fines herbes**, ou encore avec **le naan-posteur**.

6. Les p'tits extras :
un p'tit extra avec ça?

Pour terminer, quoi de mieux que des petites touches spéciales pour rehausser vos plats, comme le **subito pesto**, **le chimi qui**?, ou encore **la sauce barre-bé-kyu**.

Source : L'Imposteur culinaire

Demandes médias Lyne Dutremble, annexe
lyne@annexe.media
514 952-5047

IMPOSTEUR CULINAIRE TOME 1

Auteur : Matthieu Maurice

Recettes et stylisme culinaire : Matthieu Maurice et Elizabeth Normand

Textes et rédaction : Matthieu Maurice, Isabelle Asselin et Marie-Pier Cham

Édition : Les Éditions Coup d'Oeil

Parution : 16 novembre 2020

Nombre de pages : 120

Prix : 24,99 $ + tx

ISBN 978-1-77216-216-5

En vente : imposteurculinaire.com, Costco, Renaud-Bray et Archambault

DÉCOUVREZ MATTHIEU MAURICE

Sortant directement du ventre de sa mère et exécutant lui-même sa propre césarienne à l'aide de son couteau à beurre, l'Imposteur culinaire voit le jour en 1979 sous les applaudissements nourris des chirurgiens.

Depuis son jeune âge et même avant d'avoir des dents, l'Imposteur se révélait un goûteur invétéré. Depuis, il développe son goût de la bonne bouffe et le plaisir de partager. C'est en janvier vin-vin que l'Imposteur, pour perdre ses kilos, s'improvise Chef Keto. Par la même occasion, il reconnecte avec sa passion.

Je suis Matt, l'ambitieux, le fonceur, le créatif. Quand j'étais ti-cul, je mettais une robe de chambre blanche avec la ceinture pour m'imaginer en Karatéka. Aujourd'hui, je ne suis pas encore adulte, et je mets un tablier pour me faire accroire que je suis un chef. C'est le début de mon aventure dans la cour des grands, même pas peur, j'ai ça dans le sang!

~~-30-~~

-31-

J'aime mieux 31 Carey Price c'est plus actuel

L'Imposteur culinaire vous adresse un mot

CLIQUEZ ICI

Pour découvrir les recettes de l'Imposteur culinaire et pour acheter son livre ou des produits dérivés, rendez-vous au imposteurculinaire.com.

Pour rester à l'affût des actualités de l'Imposteur culinaire, suivez-le sur Facebook, Instagram et Twitter.