

PUBLIREPORTAGE

À la
découverte



La caverne des saveurs de Tessa Abderrahmane

Yasmina El Jamaï

Cela fait huit ans que des Québécois en quête de dépaysement gastronomique fréquentent l'épicerie méditerranéenne de Tessa Abderrahmane. Ils y trouvent d'abord la chaleur et la générosité caractéristiques de la culture maghrébine au contact de Tessa, ainsi que tous les délices du Maghreb requis pour la préparation d'un barbecue avec viandes et volailles halal marinées, d'un couscous ou d'un thé marocain. Tous les accessoires nécessaires (couscoussiers, tagines, théières et jolis verres) et agréments exo-

tiques (citrons confits, dattes algériennes moelleuses, feuilles de brick, sucre et huile d'olive du Maroc, cœurs d'artichaut, harissa, épices orientales) sont présents.

Si vous vous aventurez dans l'épicerie de Tessa pour la première fois, demandez-lui de vous orienter en vue de l'organisation de A à Z d'une soirée marocaine, algérienne ou tunisienne. L'ancien cuisiner algérien est l'ambassadeur du Maghreb par excellence : il vous offrira volontiers conseils, recettes de cuisine et de

tagines et astuces pour que votre soirée exotique soit inoubliable.

L'épicerie méditerranéenne offre aux gourmands et aux restaurateurs des produits animaux Halal toujours frais avec ou sans marinades et épices orientales et méditerranéennes (merguez et côtelettes d'agneau, veau, poulet et dinde au grain du Québec, blanc et ailes de poulet, lapin, grands paquets de filet mignon au bœuf et à l'agneau). Une foule de produits exquis et exotiques pour vos BBQ!



Al Feth

Al Feth
6446, boul. Monk
514.223-4427