



Lancement du livre En Accord: quand Lesley Chesterman et Jean Aubry unissent leurs voix (et leurs désaccords)

Le 15 octobre, le Café Pista du boulevard Saint-Laurent à Montréal accueillait un lancement très attendu: celui du livre 'En Accord — Cépages, recettes et prises de bec', signé par deux figures bien connues du monde gastronomique et viticole québécois, Lesley Chesterman (ex-chroniqueuse restaurants à The Gazette) et Jean Aubry (ex-chroniqueur vin au Devoir). J'étais sur place pour assister à cette rencontre aussi amusante que sympathique, à l'image du couple qu'ils forment dans la vie.

Dans une ambiance conviviale de 5 à 7, sommeliers, professionnels de l'industrie, représentants d'agences de vins, journalistes et amis du couple s'étaient réunis pour célébrer la sortie de ce premier ouvrage 'à quatre mains', publié aux Éditions Cardinal. Les invités ont pu échanger avec les auteurs, faire dédicacer leur exemplaire et découvrir l'univers de ce livre où la passion du vin et de la gastronomie se marie à un humour bien senti.



Dans *En Accord*, Lesley et Jean explorent les alliances entre cuisine et vin à travers une série de recettes gourmandes et de discussions savoureuses sur les cépages, les accords réussis (ou improbables) et les désaccords qui font toute la richesse de la table. On y retrouve des plats signatures de Lesley — comme un risotto aux champignons sauvages (dans le chapitre du Pinot Gris), des pâtes du printemps (dans le chapitre du Sauvignon Blanc) ou la crème anglaise (dans le chapitre du Gewurztraminer) — accompagnés des commentaires précis et souvent poétiques de Jean sur les vins. Le tout est ponctué de dialogues vifs, parfois taquins, où les deux experts se chamaillent sur la meilleure manière d'accorder un plat... ou de trancher une opinion. J'aime bien comment le livre est structuré: six cépages blancs et six cépages noirs; chaque cépage a son propre chapitre et dans le chapitre trois recettes recommandées pour chaque cépage ... et oui, feuilleter le livre donne faim!



Il fallait donc s'attendre à retrouver la thématique du livre à l'événement: plusieurs vins issus des cépages discutés dans l'ouvrage étaient proposés en dégustation lors de l'événement, ajoutant une dimension complète à ce lancement déjà bien animé.



Lesley et Jean ont offert un moment haut en couleur en offrant une simulation de « prise de bec », rappelant le ton complice et piquant de leurs échanges dans le livre. « Les chroniqueurs de vin sont des poules de luxe ! » a lancé Lesley, déclenchant rires dans la salle — et un sourire amusé chez Jean.



Au fil du livre, on sent toute la complicité et le plaisir qu'ils prennent à croiser leurs univers.

Bonne nouvelle: les deux complices ont confié avoir déjà assez de matière pour un tome 2, au plaisir de Joëlle Landry, directrice éditoriale aux Éditions Cardinal.

En Accord est désormais en vente dans toutes les librairies, et le public pourra à nouveau rencontrer les auteurs lors du [Salon du livre de Montréal](#), du 19 au 23 novembre 2025, au Palais des congrès.



Jean et Lesley forment un couple dans la vie. Complices et amoureux, ils sont parfois en désaccord, mais jamais quand il est question de bon vin et de belle cuisine. Dans cet ouvrage pétillant d'originalité, à mi-chemin entre le manuel d'initiation décontracté et le livre de cuisine, ils nous présentent 12 grands cépages, accompagnés de 36 recettes, pour réaliser de parfaits accords mets-vins.

Avec une écriture colorée et rafraîchissante, Jean et Lesley nous proposent leurs visions, puis nous invitent à une conversation en mode « prise de bec » où ils discutent sans artifice, nous rappelant que le vin est avant tout une affaire de partage.

Lesley Chesterman est cheffe, journaliste culinaire et autrice. Jean Aubry est auteur de nombreux guides, conférencier et ex-chroniqueur vin au journal *Le Devoir*.

À PROPOS DE L'AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédié ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)