

---

# LES SAVEURS DE THREE PINES

---



---

Recettes inspirées des romans  
de la série *Armand Gamache enquête*  
de Louise Penny

Flammarion >  
Québec

# BIENVENUE À THREE PINES

## *Vous aimez cuisiner?*

Suivez-nous dans l'aventure culinaire Les saveurs de Three Pines inspirée des romans de la série *Armand Gamache enquête* de Louise Penny ! À l'occasion de la parution de *Maisons de verre*, 13<sup>e</sup> titre en format de poche, nous avons eu la folle idée de concocter 13 des nombreux mets qui éveillent l'appétit dans les romans de Louise Penny.

Pour donner vie à ces plats, nous nous sommes entourés du chef étoilé Jean Soulard et de la talentueuse photographe Dominique Lafond.

Les recettes se veulent simples et conviviales ! Elles vous permettront même de découvrir des producteurs et des artisans des Cantons-de-l'Est, la région où Louise Penny a créé l'univers unique de Three Pines.

Êtes-vous prêts et prêtes à partager les plaisirs amicaux de cette communauté dans laquelle survient un nombre déraisonnable de meurtres ?

Bienvenue à leur table !

### LA RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD QUE TIENT LOUISE PENNY EN COUVERTURE

Dans une petite casserole, chauffer 250 ml (1 tasse) de lait sans le faire bouillir. Dans un petit bol, mettre 60 ml (¼ tasse) de chocolat noir mi-sucré haché et verser la moitié du lait chaud. Fouetter afin de délayer le chocolat, puis incorporer le reste du lait. Remettre dans la casserole et réchauffer, à feu doux, en fouettant. Ajouter quelques gouttes de vanille. Transvaser dans une grande tasse et garnir de crème fouettée ou de lait moussé. Attention aux moustaches !

# EN PLEIN CŒUR

## *Hachis Parmentier à l'effiloché de canard*

6 portions

- 700 g (1 ½ lb) de pommes de terre Idaho ou rattes, en gros cubes
- 125 ml (½ tasse) de lait
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 pincée de muscade
- 2 cuisses de canard confites du Lac Brome
- 1 c. à soupe de gras de canard
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe de persil haché
- 125 ml (½ tasse) de Fontina Saint-Benoît-du-Lac ou un autre fromage à pâte ferme, râpés
- Sel et poivre

**PURÉE** Dans une casserole, mettre les pommes de terre dans suffisamment d'eau froide pour les couvrir. Porter à ébullition, ajouter du sel et cuire au moins 20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les pommes de terre. Les remettre dans la casserole, ajouter le lait et le beurre. À l'aide d'un presse-purée, transformer en une purée lisse. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

**EFFILOCHÉ DE CANARD** Dans une casserole, à feu doux, laisser tiédir les cuisses de canard, 15 min. Retirer les cuisses. Dégraisser le liquide de cuisson et le réserver. Retirer la peau des cuisses, désosser et effiloquer la chair.

Dans une poêle, chauffer le gras de canard, à feu moyen, et faire sauter l'oignon et l'ail de 4 à 5 min. Ajouter le canard effiloché, le persil et 80 ml (⅓ tasse) du liquide de cuisson réservé. Laisser frémir jusqu'à l'évaporation du liquide.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

**MONTAGE** Couvrir le fond d'un plat avec le canard en réservant quelques morceaux pour le dessus du hachis. Étaler la purée de pommes de terre. Parsemer de fromage, disposer le canard réservé et enfourner 30 min, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.



«Magnifique : nos gais rossignols! s'exclama Ruth en ouvrant la porte du vestibule chez Peter et Clara.  
— Bonsoir, mes amours, et bonsoir Ruth! cria Gabri, qui entra en valsant. Olivier parvint à entrer dans la cuisine et déposa sur le comptoir deux hachis Parmentier.»



## SOUS LA GLACE

### *Le jambon-brie de Gamache, garniture de pomme et endive*

4 sandwiches

- 4 morceaux de baguette\* de 18 cm (7 po) de long
- 2 c. à soupe de beurre
- 8 tranches de jambon
- 145 g (5 oz) de brie québécois

#### GARNITURE

- 1 endive en tronçons de 1 cm (3/8 po)
- 1/2 pomme pelée, en petits dés
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- Sel et poivre

Mélanger les ingrédients de la garniture.

Fendre les morceaux de baguette en 2. Tartiner l'intérieur de beurre et placer le jambon et le fromage sur un des 2 morceaux de baguette.

Ajouter la garniture, refermer et croquer.

\* Les boulangeries artisanales sont nombreuses dans la région : Mansonville, Eastman, Sutton, Cowansville...



«Le lendemain de Noël, quelqu'un s'était trouvé dans cette même salle, avait mangé, bu, ri et chanté des cantiques tout en préméditant un meurtre.»



# LE MOIS LE PLUS CRUEL

## Œufs bédicte

4 portions

### ŒUFS POCHÉS

- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 8 œufs
  
- 4 muffins anglais en 2
- 1 c. à soupe de beurre
- 8 tranches de jambon de dos ou de jambon fumé

### SAUCE HOLLANDAISE

- 2 jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe d'eau
- 250 g (½ lb) de beurre fondu
- Jus de ½ citron
- Sel et poivre

**ŒUFS POCHÉS** Dans une grande casserole, verser 1 l (4 tasses) d'eau et le vinaigre. Chauffer à feu moyen et, dès que l'eau frémit (elle ne doit jamais bouillir), casser les œufs un à un dans un ramequin pour les faire glisser dans l'eau. Après 2 min, retourner les œufs et poursuivre la cuisson 2 min. Les œufs sont prêts lorsqu'ils sont moelleux au toucher. Les égoutter et les déposer sur un linge. Couper les filaments de blanc d'œuf superflus.

**SAUCE HOLLANDAISE** Dans un cul-de-poule ou un bol supportant la chaleur, mettre les jaunes d'œufs et l'eau. Placer le bol dans un bain-marie et chauffer à feu moyen. Fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et onctueuse. Puis incorporer progressivement le beurre, sans cesser de fouetter. Ajouter le jus de citron, saler et poivrer. Il est préférable de préparer la sauce à la dernière minute. Réserver au chaud.

**MONTAGE** Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Griller les demi-muffins anglais au grille-pain, puis tartiner l'intérieur de beurre. Les disposer sur une plaque et les couvrir de jambon. Réchauffer au four 2 min. Mettre 2 demi-muffins dans chaque assiette, placer les œufs sur le jambon et napper de sauce hollandaise. Servir aussitôt.



«En retournant au gîte, ils furent accueillis par l'arôme de café au lait, de bacon à l'érable et d'œufs. — Des œufs bédicte, annonça Gabri en s'empressant de venir les saluer et de prendre leurs manteaux. Miam!»



# DÉFENSE DE TUER

## Clafoutis aux poires

4 à 6 portions

- 3 œufs
- 60 ml (¼ tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 60 ml (¼ tasse) de farine
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 3 poires mûres, pelées, en morceaux
- 125 ml (½ tasse) d'amandes effilées
- Crème glacée vanille Coaticook

Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre. Incorporer le lait, puis la farine, le sel et la cannelle.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

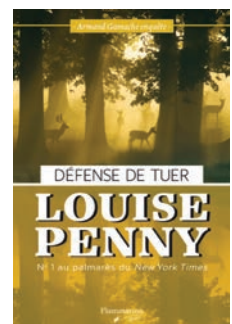
Badigeonner un moule de 20 cm (8 po) avec le beurre. Disposer les morceaux de poire. Verser le mélange d'œufs, parsemer d'amandes et enfourner 40 min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Laisser tiédir et servir avec de la crème glacée vanille.



---

«Oh, Seigneur, chuchota  
Reine-Marie en se tournant  
vers son mari. Qu'est-ce qu'il  
disait, déjà, Oscar Wilde?  
— Je peux résister à tout,  
sauf à la tentation.»



# RÉVÉLATION BRUTALE

## Fettucines à la tomate et au fromage

4 portions

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 filets d'anchois salés
- 500 g (1 lb) de tomates pelées, épépinées, en morceaux
- 30 olives noires dénoyautées
- 2 c. à soupe de câpres
- 500 g (1 lb) de fettucines
- 2 c. à soupe de persil haché
- 120 g (4 oz) de Comtomme de la fromagerie La Station de Compton ou un autre fromage à pâte demi-ferme, râpés
- Sel et poivre

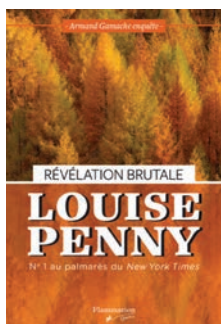
Dans une poêle, chauffer l'huile, à feu moyen-doux, et faire revenir l'ail, 2 min. Ajouter les anchois et les écraser à l'aide d'une fourchette.

Ajouter la tomate, les olives et les câpres. Poivrer et laisser mijoter, à feu moyen, 20 min.

Pendant ce temps, cuire les fettucines al dente. Égoutter les pâtes et les transférer dans la sauce. Bien mélanger afin de réchauffer le tout. Rectifier l'assaisonnement. Parsemer de persil et servir aussitôt avec le fromage râpé.



«Ils étaient rendus au plat principal : un poulet de Cornouailles farci aux fruits et cuit à la broche pour Gamache, des fettucines à la tomate et au basilic frais avec du brie fondu pour Lacoste et un tajine d'agneau aux pruneaux pour Beauvoir.»



# ENTERREZ VOS MORTS

## *Soupe aux pois du Château Frontenac*

10 portions

- 500 g (1 lb) de haricots blancs secs (cocos)
- 1 morceau de 120 g (4 oz) de lard salé
- 1 carotte en cubes
- 1 branche de céleri en cubes
- 1 oignon haché
- 1 bouquet garni (laurier, thym, persil, poireau)
- Sel et poivre

La veille, dans un grand bol, mettre les haricots et les couvrir d'eau froide. Dans un autre bol, faire aussi tremper le morceau de lard salé. Après 12 h, égoutter les pois et le lard.

Dans une casserole, blanchir les haricots dans l'eau bouillante, à feu moyen, de 3 à 4 min. Égoutter. Dans une autre casserole, blanchir le lard en le plongeant dans l'eau bouillante 4 min afin de le dessaler. Égoutter.

Dans une grande casserole, mettre les haricots, la carotte, le céleri, l'oignon, le bouquet garni et le lard. Verser suffisamment d'eau froide pour couvrir et cuire à feu doux. La soupe ne doit pas bouillir, à peine frémir. (Ne pas ajouter de sel, sans quoi les haricots durciraient à la cuisson.) Ajouter de l'eau, si nécessaire.

Lorsque les haricots sont tendres, après environ 1 h 30, retirer le morceau de lard et le couper en petits dés. Les remettre dans la soupe, rectifier l'assaisonnement et servir avec des croûtons de pain.



«Jean rit et se recula dans son fauteuil tandis que le serveur déposait devant lui un gros hamburger et des frites. Une assiette fumante de soupe à l'oignon se trouvait devant Émile, et à Gamache on apporta un bol de soupe aux pois.»





# ILLUSION DE LUMIÈRE

## Autour du barbecue : soupe froide au concombre et saumon grillé

4 portions

### SOUPE FROIDE AU CONCOMBRE

- 600 g (1 1/3 lb) de concombres pelés, épépinés, en morceaux
- 3 c. à soupe de yogourt
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 1/2 gousse d'ail hachée
- Jus de 1/2 citron
- 2 c. à soupe d'oignon vert haché
- 1 c. à thé de menthe hachée (facultatif)
- Sel et poivre

Mettre dans le récipient du mélangeur le concombre, le yogourt, le lait, l'ail, le jus de citron, l'oignon vert et broyer afin d'obtenir une texture homogène. Saler et poivrer. Réfrigérer. Servir dans un petit bol et, si désiré, parsemer de menthe.

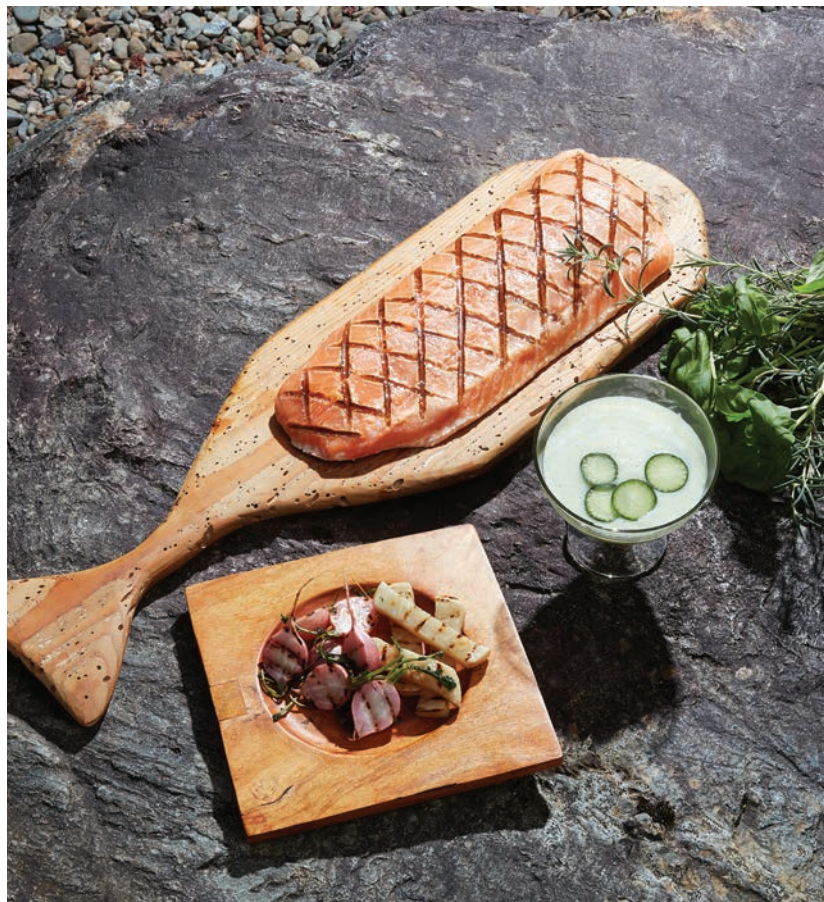
### SAUMON GRILLÉ

- 1 filet de saumon de 600 g (1 1/3 lb)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Jus de 1 citron
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 branches de thym effeuillées
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

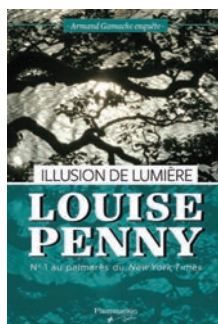
Dans un plat suffisamment grand pour le filet de saumon, mélanger l'huile, le jus de citron, l'ail, le thym, le sel et le poivre. Laisser mariner. Après 1 h, retirer le saumon et réserver la marinade.

Préchauffer le barbecue, à intensité moyenne, et huiler la grille.

Badigeonner le saumon de moutarde et le déposer sur la grille. Cuire de 4 à 5 min de chaque côté selon l'épaisseur du poisson, tout en le badigeonnant de la marinade réservée. Servir avec des légumes grillés et des légumes en saison.



«Devant lui se trouvait une assiette contenant des crevettes grillées à l'ail et une salade de quinoa et mangues. Le barbecue fonctionnait sans arrêt, produisant des steaks, des hamburgers, des crevettes et du saumon grillés sur feu de bois pour les clients affamés du midi.»



# LE BEAU MYSTÈRE

## *Gratin de poireaux très croustillant*

4 portions

- 2 saucisses de 120 g (4 oz) chacune
- 1 c. à soupe de beurre
- 800 g (1 ¾ lb) de poireaux (2 moyens) en tronçons de 2,5 cm (1 po)
- 500 g (1 lb) de pommes de terre en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 3 c. à soupe de persil haché
- 120 g (4 oz) de Bleu fumé Saint-Benoît-du-Lac ou un bleu de votre choix, en tranches fines
- Sel et poivre

Dans une casserole, faire pocher les saucisses dans une eau frémissante 15 min. Retirer les saucisses et les couper en rondelles. Réserver.

Dans une casserole, chauffer le beurre, à feu moyen-doux, et faire revenir le poireau 5 min. Ajouter la pomme de terre et poursuivre la cuisson 3 min. Déglacer avec le vin. Laisser réduire 2 min et incorporer la crème. Retirer du feu, ajouter la saucisse et assaisonner.

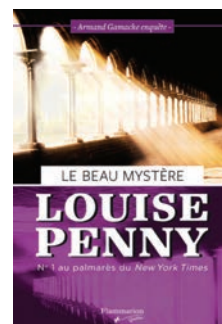
Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Transférer la préparation dans un plat à gratin. Parsemer de persil et répartir le fromage au-dessus. Enfourner de 25 à 30 min, jusqu'à ce que la croûte soit bien croustillante.

Servir avec une salade et une bière rafraîchissante produite localement, comme celle de la microbrasserie La Knowlton Co.



«Lorsque le premier plat arriva devant lui, un gratin de poireaux à la croûte bien croustillante, il hésita et regarda les petites quantités que les autres avaient prises. Puis il prit la plus grosse cuillerée qu'il put et la fit tomber dans son assiette. Et tant pis si les moines ne sont pas contents!»



# LA FAILLE EN TOUTE CHOSE

## Crêpes farcies à la crème pâtissière et aux bleuets

6 portions

- 12 crêpes de 25 cm (10 po) de diamètre

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- 500 ml (2 tasses) de lait
- Quelques gouttes de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 160 ml (2/3 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de farine

### GARNITURE

- 250 ml (1 tasse) de bleuets
- 2 c. à soupe combles de sucre
- Coulis de fraises, de framboises ou autre (facultatif)

**CRÈME PÂTISSIÈRE** Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la vanille.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse. Sans cesser de fouetter, incorporer graduellement la farine, puis, petit à petit, le lait chaud.

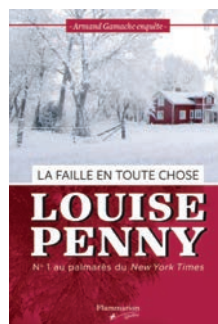
Reverser le mélange dans la casserole. Chauffer, à feu moyen, en fouettant jusqu'à ce que la crème commence à bouillir. Retirer du feu. Transférer dans un bol. Déposer une pellicule plastique directement sur la crème. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

**GARNITURE** Étaler de la crème pâtissière au centre des crêpes et éparpiller les bleuets. Rouler les crêpes et les déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin. Saupoudrer de sucre et enfourner 15 min. Servir, si désiré, avec un coulis de petits fruits.



« Venez prendre le petit-déjeuner au bistro, lança Gabri. Olivier vous fera des crêpes aux bleuets arrosées du sirop d'érable de M. Pagé. — Et du bacon? demanda Gamache, sachant qu'il avait déjà succombé. — Bien sûr. Existe-t-il une autre façon de manger des crêpes? »



# UN LONG RETOUR

## *Mousse au chocolat et aux framboises*

4 portions

- 180 ml (¾ tasse) de pépites de chocolat mi-sucré
- 2 c. à soupe de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 60 ml (¼ tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de framboises

Dans un bain-marie, à feu doux, faire fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tiédir le chocolat. Transférer dans un bol le chocolat tiédi et, à l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les 3 jaunes d'œufs.

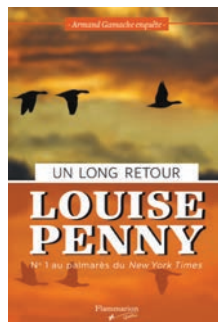
À l'aide d'un fouet, monter les 3 blancs d'œufs en neige et ajouter le sucre. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la préparation prenne la consistance d'une meringue.

À l'aide d'une spatule, en pliant délicatement, incorporer la meringue au mélange au chocolat.

Remplir des coupes en verre, en utilisant une poche à douille cannelée ou simplement une cuillère. Décorer joliment avec les framboises. Servir à la température de la pièce.



«Après la mousse au chocolat et aux framboises, ils rentrèrent chez eux. Myrna regagna son loft au-dessus de la librairie. Clara son cottage. Gabri et Olivier, après s'être assurés que tout était en ordre dans la cuisine, leur gîte. Beauvoir raccompagna Ruth et Rose chez elles, puis revint chez les Gamache.»



# LA NATURE DE LA BÊTE

## *Poulets de Cornouailles farcis, sauce aux pommes, légumes-racines rôtis*

4 portions

- 2 c. à soupe de beurre ramolli
- 2 c. à soupe de canneberges séchées hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe de basilic haché
- 2 poulets de Cornouailles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 panais
- 2 carottes
- 2 navets
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 2 pommes Cortland pelées, en petits dés
- Sel et poivre

Dans un bol, mélanger le beurre, les canneberges, l'ail et le basilic. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Du bout des doigts, soulever délicatement la peau de la poitrine et des cuisses des poulets pour étaler le mélange de beurre uniformément. Ficeler les poulets et les mettre dans une rôtissoire. Badigeonner d'huile. Saler et poivrer. Enfourner.

Couper les panais et les carottes en 2 sur la longueur et les navets en bâtonnets. (Les légumes doivent être de la même grosseur.)

Après 25 min, disposer les légumes autour des poulets et poursuivre la cuisson 20 min jusqu'à ce que les légumes et les poulets soient cuits.

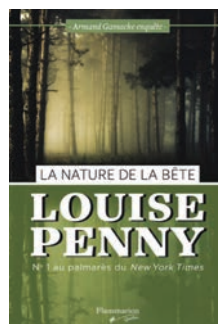
Transférer les poulets et les légumes dans un plat et garder au chaud.

Placer la rôtissoire sur un feu moyen et déglacer avec le vin. Laisser réduire de moitié. Ajouter la pomme et cuire 2 min. (La pomme doit rester croquante.) Rectifier l'assaisonnement de la sauce.

Découper les poulets en 2 et servir avec les légumes rôtis et la sauce.



«On sert le repas : les poulets de Cornouailles sur des plateaux, les légumes grillés dans des bols, et les bouts de baguette dans des paniers posés sur la grande table en pin de la cuisine de Clara. La pièce était éclairée par des chandelles.»



# UN OUTRAGE MORTEL

## Biscuits aux brisures de chocolat

24 à 30 biscuits

- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de beurre ramolli
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de farine
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de bicarbonate de sodium
- 300 g (10  $\frac{1}{2}$  oz) de pépites de chocolat noir mi-sucré

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporer l'œuf et la vanille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de sodium. Transférer dans le bol du premier mélange et battre jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les pépites de chocolat.

Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur 1 h.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et tapisser une plaque de papier parchemin.

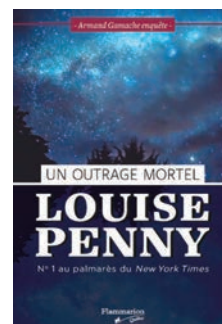
Avec une cuillère à crème glacée, former des boules de pâte de 2 c. à soupe. Les déposer sur la plaque en les espaçant.

Cuire au four 10 min ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit doré et le centre encore moelleux.

Laisser tiédir les biscuits sur une grille.



«Cet après-midi, juste avant le départ de la jeune femme pour Three Pines, Gamache avait passé en revue l'inventaire des objets que contenait sa chambre. Pas de drogue. Pas d'alcool. Quelques biscuits aux brisures de chocolat piqués à la cuisine.»



# MAISONS DE VERRE

## *Mijoté de bœuf automnal*

4 portions

- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 145 g (5 oz) de lard frais en lardons
- 1 grosse carotte en rondelles
- 1 gros oignon en cubes
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 kg (2 lb) de bœuf à braiser en cubes de 5 cm (2 po)
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 ½ c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de brandy
- 500 ml (2 tasses) de vin rouge
- 375 ml (1 ½ tasse) de bière ale blonde de la microbrasserie La Knowlton Co.
- 12 pommes de terre grelots
- Sel et poivre

### GARNITURE

- 1 c. à soupe de beurre
- 200 g (7 oz) d'un mélange de champignons en quartiers
- 20 très petits oignons blancs
- 1 c. à soupe de persil haché

Dans une poêle, chauffer l'huile, à feu moyen, et faire revenir les lardons, la carotte, l'oignon et l'ail 5 min. Transférer dans une cocotte. Dans la même poêle, à feu vif, faire dorer uniformément le bœuf. Mettre dans la cocotte. Ajouter le thym, le laurier et saupoudrer de farine. Mélanger.

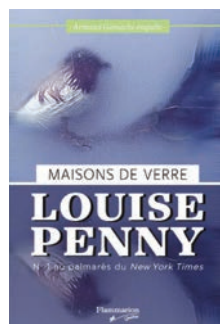
Déglicer la poêle avec le brandy, verser le vin et la bière. Laisser mijoter 5 min et transvider dans la cocotte. Saler et poivrer. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter 1 h 10. Ajouter les grelots et poursuivre la cuisson, 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Rectifier l'assaisonnement.

**GARNITURE** Dans une poêle, chauffer le beurre, à feu vif, et faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les oignons et réchauffer 2 min.

Ajouter la garniture et le persil.



«Le mijoté de bœuf, où les convives détectaient le goût des succulents champignons que le chef avait cueillis dans les bois, ne ressemblait à rien de connu.»



# Louise Penny LA FOLIE DES FOULES

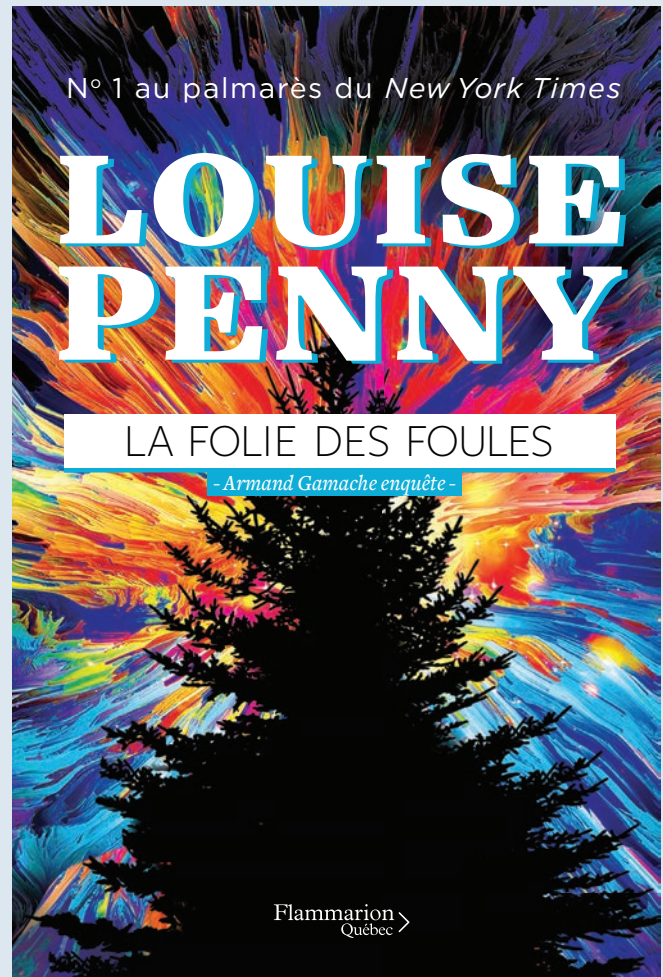
Traduit par Lori Saint-Martin et Paul Gagné

Tout commence assez innocemment, entre Noël et le jour de l'An, tandis que les habitants de Three Pines profitent des réjouissances hivernales. Armand Gamache doit interrompre ses vacances en famille pour répondre à une demande apparemment anodine. On le sollicite, en tant que chef des homicides de la Sûreté du Québec, pour assurer la sécurité lors d'une conférence dans une université voisine — l'exposé d'une professeure de statistiques. Perplexe, Gamache minimise l'événement... jusqu'à ce qu'il se renseigne sur Abigail Robinson et découvre un discours si dangereux qu'il supplie l'université d'annuler son allocution. Colette Roberge, la chancelière, refuse, invoquant la liberté de l'enseignement, et accuse Gamache de censure et de lâcheté intellectuelle. Très vite, les opinions tranchées de la scientifique sur les droits des aînés, des personnes handicapées et sur l'euthanasie contaminent les conversations. Les discussions deviennent des débats, lesquels se changent en polémiques, puis en affrontements. Alors que la folie s'embrase, Abigail Robinson promet que « ça va bien aller ». Gamache et ses acolytes savent pourtant que cette prédiction ne s'applique pas à tous. Quand un meurtre est finalement commis, c'est à eux qu'échoit l'enquête sur le crime et sur cet extraordinaire délire populaire.

[louispenny.com](http://louispenny.com)

Abonnez-vous à son infolettre

**Parution : le 4 novembre**



Louise Penny fait connaître le Québec partout dans le monde. Sa série *Armand Gamache enquête* est traduite dans 31 langues et vendue à plus de 9 millions d'exemplaires. Son prochain roman, coécrit avec Hillary Rodham Clinton, entrainera ses lecteurs dans les plus hautes sphères du gouvernement américain.

**La série Armand Gamache  
enquête : plus de  
370 000 exemplaires  
vendus au Québec!**

