



LES MOMENTS

*Miller*  
**Lite**

UNE ANNÉE DE BON GOÛT

JUILLET 2020 - JUIN 2021





**Dans un monde occupé, la meilleure façon de trouver du temps pour prendre une Miller Lite avec ses amis et sa famille est de le mettre dans son calendrier. Nous avons donc créé le calendrier ultime pour que vous ne manquiez jamais une seule occasion de prendre une bonne Miller Lite bien méritée.**

Tout au long de l'année, nous célébrerons les soirées de poker dans le sous-sol, les grillades hivernales, les rivalités du baseball voire même une compétition de pêche, mais la vraie raison de ce calendrier est pour que vous puissiez prendre le temps de rire à une blague ou de sourire et de déguster une Miller Lite avec de bons amis.

Oh, et nous commençons en juillet, parce que pourquoi ne pas commencer l'année en plein milieu de la saison des barbecues ?

À votre santé, avec une Miller Lite bien froide.





# JUILL

ROB FAI @ROBFAI

Nous commençons la nouvelle année en juillet, car pourquoi ne pas la débiter par la fête du Canada, des barbecues et du baseball? Ces dernières années, l'activité préférée de Rob Fai, le populaire commentateur de baseball, est le Classique de la fête du Canada. «L'énergie est électrique, les fans sont tous drapés de rouge et de blanc, tout le monde est dans la même énergie. C'est ce qui fait l'intérêt du baseball, même si vous êtes chez vous à le regarder sur le canapé, vous pouvez toujours vous laisser emporter par le jeu et profiter pleinement du moment. Ce n'est pas non plus une mauvaise façon de savourer une bonne bière froide avec des amis proches!» Rob, nous sommes impatients de t'entendre appeler «l'heure du match» pour que nous puissions dire c'est «l'heure d'une Miller».

D

L

M

M

J

V

S

1

Bonne fête du Canada

2

3

4

4 juillet

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

LMB™ est de retour!

26

27

28

29

30

Journée internationale de l'amitié

31

Santé au long weekend





# AOÛT

DYLAN BENOIT @DYLANMBENOIT

Le mois d'août nous rappelle ce qui fait la force du plein air ! Dylan Benoit, chef cuisinier, maître du barbecue à la télévision et guitariste de feu de camp, aime s'évader dans son chalet de la baie Georgienne, en Ontario. «Quand j'ai la chance de m'évader, j'aime bien me débrancher complètement en rangeant mon téléphone. C'est un choix facile lorsque vous préférez jouer du riff à la guitare, jeter une autre bûche sur le feu ou savourer une Miller Lite bien froide. Dans ce monde de notifications pop-up et de réponses instantanées, il est important de prendre du recul et de profiter des moments simples avec ses proches». De notre feu de camp au tien; santé, Dylan.

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3 Congé civique	4	5	6	7 Journée internationale de la bière	8
9	10	11 91e anniversaire du 500e coup de circuit de Babe Ruth	12	13	14	15 Journée nationale de la détente
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31 Journée nationale de repas à l'extérieur					





# Queso Fundito Autour D'un Feu

Chef Dylan Benoit

Lorsqu'il n'anime pas une compétition de grillades ou qu'il ne cuisine pas à son restaurant Carnivore Premium Meats aux Îles Caïman, Dylan aime se réunir autour d'un feu avec des amis proches, une guitare et une Miller Lite bien froide. Et qu'est-ce qui rend le moment encore plus mémorable? Ce Queso Fundito sur le feu de camp, un mélange délicieux de chorizo, de fromage et d'épices. Cuit sur une flamme nue dans une poêle en fonte, ce plat accompagne parfaitement une bonne Miller Lite. Servez-le avec de la lime fraîche, de la coriandre hachée, de la salsa et des tortillas. Un vrai festin sur le feu de camp.

## INGRÉDIENTS

170 g (¾ tasse) de chorizo mexicain frais (retirez la peau)  
½ tasse d'oignon jaune coupé en dés  
3-4 gousses d'ail émincées  
2 c. à soupe de farine multi-usage  
½ canette de Miller Lite (355 ml)  
2 tasses de fromage râpé Oaxaca ou Mozzarella

1 c. à thé de graines de coriandre  
1 c. à thé de graines de cumin  
1 c. à thé de paprika fumé  
Pincée de sel  
Coriandre pour garnir  
Quartiers de lime  
Salsa  
Tortillas

## PRÉPARATION

1. Dans un poêlon en fonte de 10 pouces, faites dorer le chorizo sur le feu jusqu'à ce que les côtés deviennent croustillants.
2. Ajoutez l'oignon dans le poêlon, faites revenir jusqu'à ce qu'il soit cuit à 50% et ajoutez l'ail et la farine.
3. Faites revenir 1-2 minutes.
4. Déglacez avec de la Miller Lite et utilisez une cuiller en bois pour gratter le fond du poêlon en remuant.
5. Recouvrez le chorizo du fromage râpé et mélangez.
6. Faites fondre le fromage jusqu'à ce qu'il soit mou.
7. Pendant que le fromage fond, mélangez la coriandre, le cumin, le paprika fumé et le sel ensemble dans un petit bol et réservez.
8. Une fois le fromage fondu, retirez le poêlon du feu et garnissez avec le mélange d'épices et la coriandre hachée.
9. Servez immédiatement avec la salsa, les quartiers de lime, les tortillas et un seau rempli de Miller Lite.

\*Cette recette peut être transformée en repas végétarien en substituant le chorizo par des champignons.





# SEPT

## BOB LE CHEF @BOBLECHEF

De tous les mois de l'été, septembre est une bonne prise. Bob le Chef est un pêcheur occasionnel et comme vous avez sûrement pu le deviner, un super chef. « Les parties de pêche avec mes amis se transforment toujours en concours pour voir qui peut attraper le plus gros poisson. Comme je suis un ami humble, modeste et charitable, je remets souvent mes grosses prises à l'eau avant que les gars puissent les voir, pour ne pas blesser leur orgueil. Mais même si on n'attrape rien, on est tous gagnants parce qu'on se retrouve entre amis, autour d'une bonne bière, à se raconter de nouvelles histoires de pêche. » Bon point, M. le Chef.

S

M

T

W

T

F

S

1

2

3

Journée nationale  
des côtes levées

4

Vive la longue fin  
de semaine

5

6

7

Fête du Travail et  
journée nationale des  
amateurs de bière

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

Journée nationale  
du cheeseburger

19

20

21

22

Début de la saison  
des BBQ d'automne

23

24

25

Journée nationale  
de la cuisine

26

27

28

29

30





# OCT

BARRY DAVIS @BARRYDAVIS\_

Avec le mois d'octobre vient l'automne, l'Halloween, l'Action de grâce... et, bien sûr, les séries éliminatoires de baseball. Si vous rencontrez le commentateur sportif Barry Davis dans un bar où ils font jouer du baseball, il va probablement engager la conversation. « Le baseball est vraiment un sport social. Vous avez non seulement le temps de discuter de stratégie en regardant le match, vous avez aussi le temps de converser autour d'une bière et de grignotines. C'est ça qui est génial du sport, ça nous réunit vraiment. Après toutes ces années, le baseball est encore une occasion importante de maintenir un lien très fort avec mes vieux amis. Même si parfois c'est la rivalité amicale qui rend les choses intéressantes. » Eh bien Barry, si tu ne réussis pas à attirer des amis avec tes plaisanteries, quelques Miller Lite bien froides devraient faire l'affaire.

S

M

T

W

T

F

S

4

Journée nationale des amateurs de golf

5

6

7

Journée canadienne de la bière

8

9

Vive la longue fin de semaine

10

11

12

Action de grâce

13

14

5e anniversaire du lancer de bâton de Jose Bautista

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Halloween





# NOV

## SEBASTIAN CLOVIS @SEBCLOVIS

Quand les choses se refroidissent, il faut se tenir au chaud. Sebastian Clovis, animateur de télévision, entrepreneur et ancien joueur de football professionnel, a un secret pour rendre une bonne bière encore meilleure. « Quand j'appelle mes amis les plus proches en fin de semaine, ils savent que c'est parce que j'ai besoin d'aide pour réaliser un projet, ou parce que je veux aller jouer au football dans un parc. En fin de compte, quand on laisse tomber le marteau ou le ballon, il n'y a rien de plus satisfaisant que de savoir qu'on a mérité une bonne bière bien froide. » Marteau ou ballon, on pense que tu as trouvé un excellent prétexte, Seb.

D

L

M

M

J

V

S

1

Fin de l'heure  
de l'été

2

3

4

5

6

Journée nationale  
des nachos

7

8

9

10

11

12

Journée nationale  
des 5 à 7

13

14

15

16

17

18

19

20

21

Journée nationale  
des blagues

22

23

24

25

26

Action de grâce  
américaine

27

28

29

30





# DÉC

## DEAN MIFSUD

Le temps des Fêtes est synonyme de convivialité et nous permet de montrer à notre famille à quel point nous nous soucions d'elle. Dean Mifsud, courtier en immobilier et homme vraiment sympathique, vous donne quelques conseils pour réussir vos achats des Fêtes. « Je suis quand même bon, mais je n'oublie jamais de faire une liste. Quand je vois un cadeau parfait, je l'achète immédiatement, au lieu d'attendre à la dernière minute, ce qui me permet aussi de perfectionner mes talents d'emballage tout en profitant d'une bonne bière! » On comprend pourquoi on a tous reçu un chandail des Fêtes Miller Lite, Dean. On dirait que tu as aussi bon goût que nous. Joyeuses Fêtes!

D

L

M

M

J

V

S

1

2

3

4

5

Journée nationale  
du *comfy food*

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

Journée nationale  
des chandails laids

20

21

22

23

24

25

26

Vive les BBQ en hiver

Réveillon de Noël

Jour de Noël

Le lendemain de  
Noël

27

28

29

30

31

Veille du jour  
de l'An





# JANV

BUZZ BISHOP @BUZZBISHOP

Le mois de janvier au Canada nous rappelle qu'être à l'intérieur n'est pas si mal, mais si on est avec des amis. Le présentateur Buzz Bishop nous a dit qu'il avait un visage impassible. Et après les vacances en famille, il dépend souvent de la chance pour revoir ses amis. « Je ne sais pas pourquoi, mais mes amis ont besoin d'un prétexte pour se rencontrer, et le poker est toujours une excellente excuse. C'est agréable de se voir en personne, de prendre quelques bières, et de battre ses amis parce qu'on est secrètement devenu un champion du poker en ligne au cours de la dernière année. » Une main qui tient une Miller Lite est certainement une main gagnante. Santé, Buzz.

D

L

M

M

J

V

S

1

Bonne année

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Journée nationale de la viande fumée

13

14

15

16

Journée nationale de rien

17

18

19

Journée nationale du maïs soufflé

20

21

22

Journée de la sauce épicée

23

24

Journée nationale d'appréciation de la canette de bière

25

26

27

28

29

30

31





# FÉV

## TED READER @TEDGRILLS

Parfois, il suffit de faire un barbecue au milieu de l'hiver. Le parrain du grill, Ted Reader, grand chef canadien et spécialiste du BBQ peu importe la saison, n'est pas frileux en février, d'où le short. «Le barbecue est polyvalent, il vous garde au chaud, vous donne la meilleure viande et a tendance à alimenter les conversations entre amis. Tous ceux qui sont venus chez moi savent que nous sommes dehors, quel que soit le temps, alors n'oubliez pas votre short». Santé aux barbecues chauds et aux Miller Lite froides, Teddy.

D

L

M

M

J

V

S

1

2

3

4

5

6

Anniversaire de Babe Ruth

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

Journée nationale des tortillas

28



# Bifteck de côte fumé à la Miller Lite

Chef Ted Reader

## Sauce au beurre à la Miller Lite:

¾ tasse de beurre

½ tasse d'ail frais émincé (environ 12 gousses d'ail)

2 branches de romarin frais

¼ tasse de Miller Lite

1. Dans un petit pot, faites fondre le beurre. Ajoutez-y ensuite l'ail, le romarin et la Miller Lite et laissez reposer au chaud.

## Chimichurri à la Miller Lite:

3 tasses de feuilles de coriandre fraîche

2 tasses de persil frais

8 gousses d'ail, hachées grossièrement

6 piments verts serrano, coupés en deux sur le long épépinés

2 oignons verts hachés grossièrement

½ tasses de Miller Lite

3 c. à soupe de vinaigre de malt

¾ tasse d'huile d'olive

½ c. à thé de poivre noir moulu

1 c. à thé de sel de mer

1. Dans un mélangeur, combinez la coriandre, le persil, l'ail, les piments serrano, les oignons verts, la Miller Lite et le vinaigre de malt. Arrosez d'huile d'olive en un filet constant. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonnez de poivre et sel de mer.
2. Transférez dans un pot masson ou récipient (peut se réfrigérer jusqu'à 1 semaine).

## Équipement:

Copeaux de bois à fumer (chêne, cerisier, caryer, érable, pacane ou mesquite)

Thermomètre à viande numérique (fortement recommandé pour de meilleurs résultats)

Brosse à badigeonner

Ce n'est pas parce qu'on est en février – le mois le plus froid de l'année – qu'on ne peut pas prendre une Miller Lite, sortir à l'extérieur et allumer le grill pour créer un chef-d'œuvre culinaire. Ce bifteck de côte fumé à la Miller Lite est arrosé de beurre fondu à la Miller Lite et servi avec une sauce chimichurri à la Miller Lite. Selon Ted, le secret est d'utiliser un bifteck de côte de qualité supérieure, parce qu'il faut des ingrédients excellents pour obtenir d'excellents résultats. Tout le monde le sait!

## La viande:

2 biftecks sur os d'environ 1 ½ à 2 pouces d'épaisseur et 1 à 1 ¼ livre chacun

2 c. à soupe d'épices à steak de votre choix

1. Sortez vos biftecks du réfrigérateur environ 30 minutes à 1 heure avant la cuisson.
2. Faites chauffer votre fumoir à 115°C (235°F) et ajoutez les copeaux de bois.
3. Badigeonnez uniformément les steaks avec la plupart de votre sauce au beurre à la Miller Lite, en mettre de côté pour plus tard.
4. Saupoudrez les épices à steak et frottez pour qu'elles adhèrent aux steaks.
5. Insérez le thermomètre à environ 1 ½ pouces dans le côté d'un des steaks. Définissez la température interne à 45°C (110°F) pour une cuisson saignante.
6. Placez les steaks sur le grill à cuisson indirecte. Déposez quelques branches de thym ou de romarin frais sur les steaks et fermez le couvercle.
7. Faites fumer les steaks jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 45°C (110°F). Gardez un oeil sur la cuisson pour ne pas qu'ils soient trop cuits. Une fois la température interne désirée des steaks atteinte, il est temps d'effectuer la dernière partie de la cuisson: La saisie inversée.
8. Faites chauffer votre BBQ jusqu'à 330+°C (625+°F) - vous le voudrez bien chaud
9. Enlevez les steaks du fumoir et retirez les herbes fraîches.
10. Badigeonnez les steaks avec le restant de la sauce au beurre à la Miller Lite et assaisonnez-les avec un peu plus d'épices à steak.
11. Placez les steaks sur la grille bien chaude pour La saisie inversée. Cette étape est critique. Faites saisir la viande pas plus de 2-3 minutes de chaque côté pour de meilleurs résultats.
12. Retirez de la grille et laissez reposer les steaks pour 2-3 minutes.
13. Coupez et servir avec la sauce Chimichurri à la Miller Lite.





# MARS

ROBERT BELCHAM @ROBERTBELCHAM1

Mars est le mois idéal pour sortir de l'hibernation et prendre des nouvelles de ses amis : le restaurateur et chef de renom Robert Belcham est un excellent voisin et ses ventes-débarras sont un bon prétexte pour rencontrer le voisinage, autour d'une Miller Lite. « Il y a quelques années, j'ai fait griller un cochon entier pour une vente-débarras. Tous les gens du quartier sont venus et ont fait connaissance. On est tous passés de voisins à amis. » Dis donc Robert, est-ce qu'on peut déménager dans ton quartier?

D

L

M

M

J

V

S

1

2

3

4

5

6

Journée nationale pour décrocher

7

8

9

10

11

12

13

14

Début de l'heure d'été

15

Journée nationale de la sieste

16

17

Saint-Patrick

18

19

20

Vive le printemps et les BBQ dans la cours

21

22

23

24

25

26

27

28

Journée nationale des brochettes

29

30

31





# AVR

## ROB SILVER @ROBSILVER

Avec le dégel du Canada, avril signifie un retour aux sports de printemps. Rob Silver, dirigeant financier, professionnel du baseball virtuel et spécialiste des chiffres a un cœur d'or, surtout quand vient le temps de prendre quelques Miller Lite après le match. « J'aime gagner comme tout le monde – en fait j'aime probablement gagner un peu plus que les autres. Mais après la partie, qu'on ait gagné ou perdu, il n'y a rien comme prendre une bonne bière avec l'équipe. C'est ça qui compte, célébrer un match où on a tout donné, avec de bons amis. » Tu serais notre premier choix, Rob.

D

L

M

M

J

V

S

4

Pâques

5

6

7

Journée nationale de la marche

8

9

10

11

Journée nationale du sandwich au fromage fondant

12

13

14

15

16

17

18

Journée nationale du temps entre amis

19

20

21

22

23

24

25

26

27

Journée nationale de Babe Ruth

28

29

30





# MAI

## ROB RAINFORD @CHEFROBRAINFORD

Mai... alors que le temps se réchauffe (à temps pour le long week-end, espérons-le), ce mois annonce de bons moments à venir. Il n'y a rien que Rob Rainford, maître du grill, animateur télé et auteur, aime plus que de recevoir parents et amis (comme Ted Reader) pour la longue fin de semaine. « Que ce soit dans la cuisine ou autour du grill, les moments passés ensemble, en partageant un bon repas et une bière bien froide, sont des moments inoubliables. J'ai reçu mon ami Teddy, le « parrain du grill », il n'y a pas longtemps. On a discuté, on a blagué, et on a vraiment passé un bon moment. » Santé, Rob. Buvons aux amitiés nouées dans la cuisine ou autour d'un BBQ dans la cour tout en buvant quelques bonnes Miller Lite.

D

L

M

M

J

V

S

1

2

3

4

5

6

7

8

Journée nationale  
des boissons

9

Fête des mères

10

11

12

13

14

15

Journée nationale  
du BBQ

16

17

18

19

20

21

22

Vive la longue fin  
de semaine!

23

24

Fête de la Reine

25

26

27

Journée nationale du  
hamburger

28

29

30

31





# Sandwich Miami aux côtes levées marinées à la Miller Lite

Chef Rob Rainford

Le Sandwich Miami aux côtes levées marinées à la Miller Lite de Rob Rainford est le repas parfait à manger d'une seule main pour les rencontres sociales où il est important de garder une main libre... pour déguster une Miller Lite bien froide. Les audacieuses saveurs sucrées et salées sont rehaussées par le gouda fumé. La viande juteuse se marie parfaitement à la texture croustillante de la baguette française grillée. Vos invités feront la file pour vous féliciter de ce repas simple, mais savoureux (et demander un autre sandwich, bien sûr).

## INGRÉDIENTS

### Marinade:

1 ½ kg de haut de côtes Miami  
1 canette de 355 ml de Miller Lite  
1/3 tasse de sauce soya faible en sodium  
1/3 tasse de Mirin  
1/3 tasse de vinaigre de riz  
3 c. à soupe d'huile de canola  
1 c. à soupe de miel liquide  
1 c. à thé de sauce piquante

### Pain à sandwich, fromage et garniture:

2 pains baguette français  
2 tasses de fromage Gouda fumé (râpé)  
2 oignons verts pour garnir

### Épices à froter:

1 ½ c. à thé de sucre brun  
1 ½ c. à thé de paprika  
1 ½ c. à thé de poivre noir moulu  
1 ½ c. à thé de poudre d'ail  
1 ½ c. à thé d'origan séché  
1 ½ c. à thé de cumin moulu  
1 ½ c. à thé de feuilles de thym séché  
1 ½ c. à thé de poivre de cayenne  
1 ½ c. à thé moutarde sèche  
¼ c. à thé de sel

## LA MÉTHODE DE RAINFORD:

1. Marinez les côtes levées avec les ingrédients de la marinade dans un grand sac de plastique réutilisable et laissez reposer pendant la nuit.
2. Mélangez tous les ingrédients secs pour les épices à froter.
3. Préchauffez le BBQ à chaleur élevée ou si vous utilisez un BBQ au charbon à bois, allumez le charbon et chauffez-le jusqu'à ce qu'une braise blanche épaisse se soit formée. Vous voudrez atteindre une température moyenne-élevée de 180°C (350°F) pour cuire les côtes levées.
4. Retirez les côtes levées de la marinade et épongez-les. Ensuite, répandez généreusement les épices à froter.
5. Maintenant que votre BBQ a atteint la bonne température, placez les côtes levées directement sur la chaleur pour environ 3 à 4 minutes de chaque côté.
6. Une fois que les côtes levées seront grillées, laissez-les reposer pour 5 minutes. Ensuite, enlevez le surplus de gras et retirez les os.
7. Coupez les pains baguettes en deux et placez-les sur le BBQ si vous voulez un pain grillé ou laissez-les tels quels, c'est comme vous le voulez. Finalement, placez les côtes levées sur la baguette, ajoutez du fromage et des oignons verts et savourez.





# JUIN

RICK CAMPANELLI @RICK\_CAMPANELLI

En juin, nous sommes enfin de retour à faire des barbecues dans la cours avec des amis proches et la famille, comme Rick ici présent qui savoure une bière fraîche avec son père. Avant que Rick Campanelli ne soit connu sous le nom de " Rick the Temp ", il n'était que Rick, le fils de Rino. "Mon père a un million d'histoires, comme le savent tous ceux qui ont assisté à l'un de nos barbecues d'été, il est en fait bien plus divertissant que moi. C'est un excellent animateur, qu'il soit en train de divertir, d'offrir une Miller Lite ou de s'occuper du barbecue, il m'a certainement appris quelques trucs sur le showmanship au fil des ans. Même si c'est drôle, il me remplacerait probablement sur scène s'il en avait la possibilité". Merci pour toutes ces histoires et bonne fête des pères, Rick et Rino.

D

L

M

M

J

V

S

1

Bonne année  
du BBQ

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

140e anniversaire  
du premier match  
au parfait lancé

13

14

15

16

17

18

19

20

Fête des pères et  
premier jour officiel  
d'été

21

22

23

24

Bonne St-Jean  
Baptiste!

25

26

27

28

29

30

Fête du Canada et jour  
du déménagement  
demain







*Miller*  
**Lite**®