



Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs

Léon Isnard

Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs Léon Isnard

 [Télécharger Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabe ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes ara ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs** **Léon Isnard**

175 pages

Présentation de l'éditeur

Ce livre qui, en quelque 600 recettes, conjugue les trois cuisines du Maghreb : arabe, juive et pied-noir, renvoie du même coup à trois cultures, mais aussi à une époque où le savoir-vivre et le savoir-cuisiner ensemble avaient encore force de loi. Publié en 1927 et destiné par son auteur " aux jeunes filles qui veulent se marier ", ce livre est significatif d'une société où l'art culinaire faisait partie intégrante des valeurs familiales, où l'on faisait honneur à une gastronomie simple et traditionnelle, mais ô combien savoureuse ! Léon Isnard, qui était un chef réputé, ayant roulé sa toque entre la France et l'Algérie, a rassemblé l'essentiel de la cuisine arabe qui se déploie entre chorbas et tajines, couscous et méchouis, pastillas et bricks..., mais qui se décline aussi en riches pâtisseries, des mantecao aux gâteaux de semoule, des makrouds aux cornes de gazelles, des dattes fourrées aux pâtes d'amande, des baklavas aux cheveux d'anges... Il l'a complétée avec la cuisine juive, celle des maguinas et des tannas, sans oublier celle des fêtes religieuses, notamment de la Pâque. Une place privilégiée est réservée aux recettes pieds-noirs qui rassemblent des plats venus de Languedoc et de Provence, d'Espagne et d'Italie, mêlant paellas, gaspachos, méchouis, brochettes, grillades, arrosés de blancs de Tlemcen, de rouges de Mascara ou de gris de Boulaouane... Ce livre n'a pas vieilli : les recettes qu'il popularise restituent le parfum entêtant des médinas, l'agitation des marchés, la fraîcheur des ruelles de la kasbah, le tumulte des jours de liesse... Foisonnante et inventive, cette cuisine constitue, entre les rives de la Méditerranée et les frontières du désert, une invitation au voyage. Biographie de l'auteur

Au terme d'une carrière comme chef réputé dans de grands hôtels de France et chez diverses personnalités de la haute aristocratie, Léon ISNARD tient le Grand Hôtel et Restaurant des Phocéens à Marseille, puis l'hôtel Continental à Oran avant d'acquérir avec son frère le Grand Hôtel Bourelly à Mascara, le plus renommé de la ville. Après L'Algérie gourmande, Léon Isnard publiera à Oran, en 1924, L'Afrique gourmande qui rassemble les cuisines d'Algérie, de Tunisie et du Maroc. En 1928, sous le titre La Gastronomie africaine, le livre sera réédité, complété et enrichi. Notre édition reprend ce dernier ouvrage débarrassé d'un certain nombre de considérations touchant à l'hygiène, à l'alimentation, à la gourmandise, ainsi que de certaines recettes n'ayant que peu de rapports avec le Maghreb.

Né à Tlemcen, Louis ABADIE, après une carrière de responsable médico-social, a écrit de nombreux ouvrages sur l'Algérie. Membre de plusieurs associations de rapatriés, il donne de nombreuses conférences sur divers sujets.

Download and Read Online **Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs** Léon Isnard #39XMFL58B6C

Lire Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard pour ebook en ligne Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard à lire en ligne. Online Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard ebook Téléchargement PDF Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard Doc Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard Mobipocket Les trois cuisines du Maghreb : 600 Recettes arabes, juives et pieds-noirs par Léon Isnard EPub **39XMFL58B6C39XMFL58B6C39XMFL58B6C**