



LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT

Raphaele Vidaling, Gwen Rassemusse

LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT Raphaele Vidaling,
Gwen Rassemusse

Découvrez ce joli livre de cuisine à offrir à un gourmand, un ouvrage pas comme les autres plein d'idées recettes illustrées et de conseils et anecdotes amusantes et intéressantes !

 [Télécharger LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX ...pdf](#)

 [Lire en ligne LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIE ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT **Raphaele Vidaling, Gwen Rassemusse**

128 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

«La découverte d'un mets nouveau fait plus pour l'humanité que la découverte d'une étoile»

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Comme vous n'êtes pas Jean Anthelme, vous vous garderiez bien de lancer pareil duel à un astronome. Et pourtant, à l'échelle de votre petite vie... eh bien, vous ne lui donnez pas tort. Non pas que les étoiles vous laissent indifférent, mais elles vous font plus encore briller les yeux quand elles accompagnent le nom d'un restaurant ! Le ciel est déjà d'une infinie richesse de petits points lumineux. À quoi bon le sonder par-delà le visible, alors qu'il y a déjà tant à faire quand on se penche sur son assiette ?

C'est un faux débat, bien sûr. Mais il met le doigt sur une passion que vous avez en commun avec le fameux gastronome : bien manger et manger de tout. Plus tristes que les astronomes vous semblent les gens qui n'aiment rien manger de nouveau. Quand «lundi, c'est raviolis», on présume que les six autres jours de la semaine sont pareillement programmés à l'avance. Quel ennui ! Dans la même famille des convives qui font pitié, vous avez croisé l'allergique au sucré-salé, le triste sire qui n'aime pas les sauces, le grand enfant qui n'aime que les frites et la purée, le fan de pâtes qui ne les mange qu'au beurre, le timoré qui, même en voyage, ne goûte à rien, la capricieuse qui ne passe pas le cap de la première bouchée... Une minute de silence compatissant pour ces handicapés du goût...

La minute est passée ? Revenons à nos gloutons ! Si vous avez ce livre entre les mains, c'est que quelqu'un a vu en vous un gourmand curieux de tout : sans doute savez-vous déjà cuisiner et avez-vous fait preuve d'inventivité lors de vos derniers dîners. N'est-ce pas vous qui avez servi à vos invités une soupe fumante d'azote liquide ? Ou un poulet au chocolat ? Ou encore des brochettes de pâte de crevettes sur bâtons de canne à sucre ? Non ? Vous vous êtes contenté d'une soupe de panais, et ils ont été éblouis ? La curiosité commence dès l'étal du marché : pas besoin d'aller bien loin pour sortir de la routine (et pour éblouir des invités qui n'auraient jamais pensé à mixer des petits pois ou à glisser un sachet de thé dans leur bouillon).

On ne parle pas d'esbroufe, ici, mais bien du sentiment si bon, si exaltant, si gratifiant, si stimulant... de liberté. Cuisiner en dehors des sentiers battus, c'est se sentir libre d'essayer des choses nouvelles, pour la simple raison que c'est nouveau. Non que l'ancien ne soit plus bon (qui cracherait sur un boeuf bourguignon des familles ou un bon vieux fondant au chocolat classique ?). Mais parce qu'aller de l'avant, c'est se sentir vivant, tout simplement. Parce qu'il a bien fallu des Christophe Colomb pour que soient découverts de nouveaux continents. Et merci pour le chocolat, au passage !

Quand vous commencez une recette vraiment nouvelle, vous avez toujours l'espoir que vous allez découvrir les Indes. Ou même un petit goût de la planète Mars. Comme si, à chaque nouvelle stimulation de vos papilles, vous deveniez plus «riche» de quelque chose, comme si votre vision du monde et du goût s'agrandissait. Ah oui, les radis, ça se cuit ? Plop ! Un a priori qui s'évanouit. Ah, tiens, on peut servir du fenouil en dessert ? Plop ! Une petite réticence qui tombe. Ah bon, le foin, ça peut donner bon goût au poulet ? Plop ! Une petite perspective qui s'ouvre. Et d'ouverture en ouverture on embrasse le monde des possibles avec de plus en plus d'appétit.

La mode est à la nouveauté, en matière de cuisine : ça tombe bien. On n'a jamais vu autant de blogs de passionnés (qui rivalisent d'inventivité pour le meilleur et parfois pour le pire), de boutiques spécialisées mettant les secrets de chef à la portée du grand public, de produits alimentaires inédits, de gadgets culinaires dignes de la chanson de Boris Vian (version moderne de la tourniquette à vinaigrette, de l'éventre-tomates et du pistolet à gaufres). Cette course à l'innovation frise parfois l'absurde, quand on en vient à oublier le goût pour jouer uniquement avec les couleurs, à vouloir épater plus que réjouir, ou à mettre dans ses petits plats plus d'ego que d'amour. Ça donne parfois envie de revenir à une bonne vieille soupe des familles, traditionnelle, simple et nourrissante. Et c'est tant mieux. Tous les aventuriers reviennent un jour à la maison. Mais l'âme agrandie de s'être dilatée à d'autres horizons.

Quand nous avons eu l'idée de sortir ce livre, nous nous sommes demandé ce qu'on entendait par «curieux» et «insolite». Et nous avons décidé d'y mêler plusieurs réponses. Présentation de l'éditeur

Le petit livre de cuisine à offrir à tous les amateurs de sensations nouvelles en cuisine ! Magnifiquement mis en page, cet ouvrage recèle des anecdotes amusantes sur l'histoire de la gastronomie et surtout de recettes aussi originales que délicieuses. Un ouvrage à mettre entre des mains expertes ! Biographie de l'auteur
Raphaële VIDALING : Raphaële Vidaling, née en 1972, agrégée de lettres modernes, a publié deux romans aux éditions Grasset et de nombreux ouvrages illustrés aux éditions Tana. Elle y dirige également deux collections : Mon grain de sel, qui comprend une trentaine de livres de cuisine, et Le petit livre à offrir.

Gwen RASSEMUSSE : L'envie de partager des saveurs, des astuces de cuisine, des plaisirs de dégustation a fait plonger cette doctorante en mathématiques dans le monde délicieux de la cuisine. Forte de son CAP cuisine, BEP hôtellerie-restauration et de son CAP de pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, elle se lance dans le stylisme et la photographie culinaires. Aujourd'hui, au sein de son agence de création culinaire "S'Cuiz in", elle anime des ateliers de cuisine. Pour elle, la cuisine est un art créatif, une fusion de sensations et de dégustations, un creuset de plat à histoires. Bibliographie : - Bouillons si bons - Collection Toquades - First - nov 2011 - Whoopies pies - Collection Toquades - First - mai 2011 - La Java des crevettes - Sud Ouest Editions - mars 2012 - La Java des gratins sucrés et salés - Sud Ouest Editions - mars 2011 - Sauces, vinaigrettes, et accompagnements - Collection Petits poches - Sud Ouest Editions - sept 2011 - La Java du chocolat - Sud Ouest Editions - mars 2012 - La Java des bonbons - Sud Ouest Editions - mars 2011

Download and Read Online LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT Raphaële Vidaling, Gwen Rassemusse #VW1O89YUALB

Lire LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse pour ebook en ligne LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse 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 LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse à lire en ligne. Online LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse ebook Téléchargement PDF LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse Doc LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse Mobipocket LE LIVRE DE CUISINE A OFFRIR A UN GOURMAND CURIEUX DE TOUT par Raphaelé Vidaling, Gwen Rassemusse EPub

VW1089YUALBVW1089YUALBVW1089YUALB