



CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET)



Télécharger



Lire En Ligne

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

CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET)

BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN

CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN



[Télécharger CUISINE ATLANTIQUE \(CUISINES EN CARNET\) ...pdf](#)



[Lire en ligne CUISINE ATLANTIQUE \(CUISINES EN CARNET\) ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN

96 pages

Extrait

Avant-propos

Sentez-vous ce petit air iodé s'engouffrer dans votre cuisine ? C'est l'appel de l'Atlantique. Poissons et coquillages trépignent d'impatience, piétinent le sable et les rochers, se bousculent et se précipitent. Ils veulent tous éveiller vos papilles.

Embarquez avec nous, prenez la mer et l'Estuaire. De nombreuses escales nous attendent, des ports aux noms légendaires et de petites baies inconnues. La Rochelle, Ars-en-Ré, Macau, Bègles, Arès, Cap-Ferret, Capbreton, Saint-Jean-de-Luz... La côte atlantique nous dévoile ses merveilles et nous les porte sur un plateau, jusque dans nos assiettes.

La balade est pavée passionnés, pêcheurs, de fils invisibles reliant l'océan de belles rencontres, d'hommes et de femmes mareyeurs, poissonniers, restaurateurs. Autant l'assiette.

Nous avons voulu ces recettes savoureuses, saisonnières, simples et gourmandes. La plupart du temps, ces divins produits - s'ils sont frais et pêchés «gentiment» - n'ont pas besoin de grand-chose pour nous faire toucher du doigt le septième ciel gastronomique.

Dorénavant, vous n'aurez plus d'excuses pour ne pas franchir fièrement le seuil de votre poissonnerie, bien décidé à dompter ces bestioles iodées et à régaler votre maisonnée. Présentation de l'éditeur

Quand l'Atlantique s'engouffre dans votre cuisine, les symptômes sont toujours les mêmes : dans votre oreille résonne l'écho de l'océan qui rugit au loin, les embruns viennent chatouiller vos narines, vos cheveux se figent sous l'empreinte du sel...

Un seul remède : courez chez votre poissonnier, suivez votre instinct et sélectionnez sans complexe le poisson, le coquillage ou le crustacé idéal. Pour vous guider, deux critères : saisonnalité et proximité. Et surtout, choisissez celui qui vous fait de l'oeil, ça marche à tous les coups. Pour le reste, faites-nous confiance, vous trouverez votre bonheur dans ce recueil de recettes et d'idées fraîches, simples et iodées.

Biographie de l'auteur

Originaire de La Rochelle, Bénédicte Baggio-Catalan, du haut de ses vingt-six années, a toujours considéré la cuisine et la gastronomie comme une évidence, un univers inépuisable de découvertes, de plaisirs et de surprises intrinsèquement liés à la convivialité et au partage. Installée à Bordeaux en 2002, elle enrichit tout naturellement ses influences gustatives traditionnellement charentaises au contact de la gastronomie du Sud-Ouest ; un mariage heureux de la terre et de la mer, une cuisine de terroir aux influences iodées. En 2008 voit le jour son blog de cuisine, qui retrace l'itinéraire d'une petite cuillère gourmande avide de nouvelles sensations culinaires. A travers des recettes simples, fraîches et de saison, elle essaie de provoquer l'envie, de faire naître des idées chez ses lecteurs et lectrices de tous horizons. Ce premier livre aura été pour elle une occasion rêvée d'explorer en profondeur l'univers marin et ses espèces, sur une ligne géographique intimement liée à ses origines et à son parcours. Son diplôme de l'Ecole des Beaux-Arts de Bordeaux en poche, Bénédicte Salzes choisit de mettre une pointe d'exotisme dans son cursus. Elle part pour trois nouvelles années d'études à l'Institut d'Estudis Fotografics de Catalunya de Barcelone. Secrètement née avec des chaussures de marche aux pieds, elle ponctue ses itinéraires ibériques et pyrénéens de voyages, collabore avec quelques ONG puis, en 2008, se lance en indépendante afin d'assurer commandes professionnelles et travail personnel. La cuisine, par sa dimension sociologique et culturelle, tient une place de choix, tant dans sa vie professionnelle que personnelle puisqu'elle avoue un penchant pour l'expérimentation culinaire. La

rencontre avec Bénédicte Baggio-Catalan est l'opportunité de parler à travers l'image et l'écriture du Sud-Ouest et de ses gens.

Download and Read Online CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) BENEDICTE SALZES
BENEDICTE BAGGIO-CATALAN #NDXOLTUM9FK

Lire CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN pour ebook en ligne CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN 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 CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN à lire en ligne. Online CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN ebook Téléchargement PDF CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN Doc CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN Mobipocket CUISINE ATLANTIQUE (CUISINES EN CARNET) par BENEDICTE SALZES BENEDICTE BAGGIO-CATALAN EPub
NDXOLTUM9FKNDXOLTUM9FKNDXOLTUM9FK