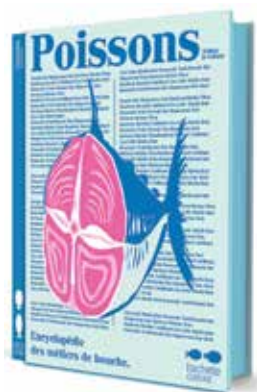


Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

Code	Prix HT
816055	

LÉGUMES
de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraichers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.



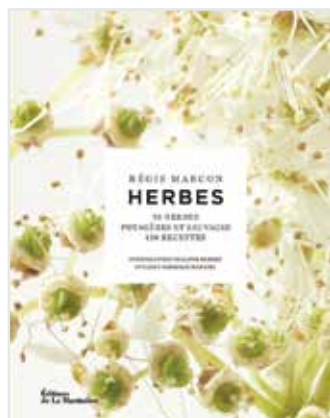
Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

Code	Prix HT
816013	

POISSONS
de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !

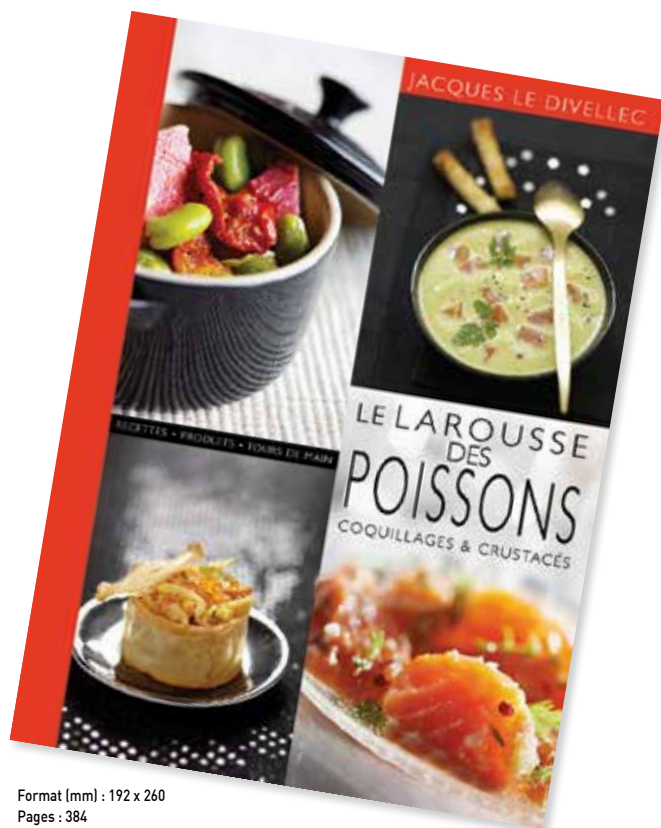


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

Code	Prix HT
816058	

HERBES
de Régis Marcon.

La plupart du temps, les herbes jouent en cuisine le rôle d'aides culinaires. Dans ce très beau livre du Chef triplement étoilé Régis Marcon, elles prennent le devant de la scène et deviennent les vedettes de plats magnifiques, gourmands et pleins de poésie... Achillée, Agastache, Ciboulette, Angélique, Bourrache, Renouée, Reine des prés... Régis Marcon nous conte 70 herbes potagères et sauvages. Et il propose ensuite 130 recettes, des plus simples aux plus élaborées, comme le lapin cuit en croûte de foin de cistre ou les macarons aux pensées sauvages. Ce livre herbier est un guide sublime pour renouveler les plats, avec des idées simples ou très élaborées.

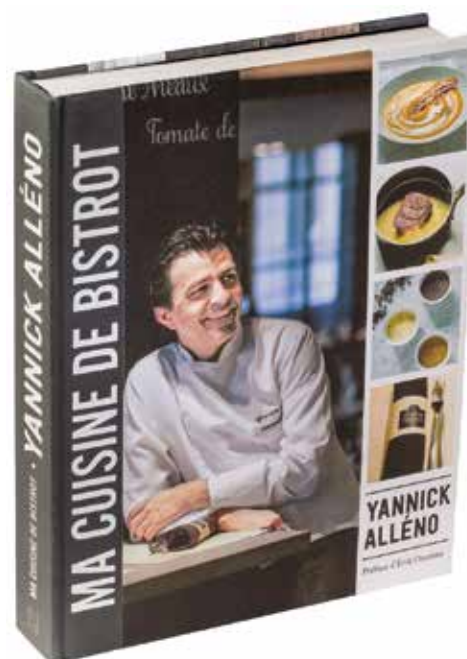


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

Code	Prix HT
819156	

LAROUSSE DES POISSONS, coquillages et crustacés
de Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. Les différents modes de cuisson sont abordés, les gestes de base pour préparer les poissons sont expliqués pas à pas. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.



Format (mm) : 215 x 275
Pages : 304

Code	Prix HT
816023	

MA CUISINE DE BISTROT
de Yannick Alléno.

Yannick Alléno, multi-étoilé, appartient au cercle des plus grands chefs cuisiniers de sa génération. Il invite le lecteur à un retour aux sources. Les plats traditionnels de la gastronomie française y côtoient des créations originales.