



Recettes d'été

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Recettes d'été

Régis Marcon

Recettes d'été Régis Marcon

 [Télécharger Recettes d'été ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes d'été ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Recettes d'été Régis Marcon

96 pages

Présentation de l'éditeur

Se nourrir d'un terroir, jusqu'à l'excellence : Régis Marcon magnifie des produits réputés simples, les transcende et les anoblit. Il sait marier les classiques du terroir à des saveurs lointaines, les sublimer par un tour de main exceptionnel et respectueux. Dans la tradition familiale, le grand cuisinier transmet son art à son fils aîné, Jacques, son partenaire dans leur belle maison étoilée de Saint-Bonnet. La douceur de l'été est revenue, et avec elle de beaux produits gorgés de soleil et de saveurs. En cuisine, ce sont des farandoles de légumes colorés, de baies et de plantes sauvages, de sauge, de verveine et de fleurs de tilleul qui accompagnent les plus nobles préparations : ballottine de canette, foie gras, saumon de fontaine, écrevisses et langoustines... Les fruits sont une source d'imagination pour des desserts gourmands et raffinés : abricots et pêches, fraises des bois, rhubarbe... Et, aux yeux de ces amateurs éclairés de champignons, une belle tartine qui marie les cèpes, le cantal et le jambon de pays, c'est aussi de la grande cuisine qui plonge aux sources du terroir. Biographie de l'auteur

Né à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), Régis Marcon reste dans son village pour revendiquer le savoir-faire familial et cuisiner au plus près de la nature, avec son fils Jacques qui a choisi également d'embrasser la carrière de cuisinier. Depuis 2005, le Clos des Cîmes se fond dans un décor sauvage, une nature préservée. Accueilli dans ce lieu calme et sobre, émaillé d'influences lointaines, le gourmet se sent comme dans un cocon face à la nature. Détails déco, harmonie, noblesse des matières, comme en cuisine ! Laurence Barruel est photographe depuis près de 25 ans. Après une école de photo en 1988 à Lyon, elle est successivement photographe de presse, reporter pour différents services culturels, laborantine pour un quotidien... Elle est installée en Haute-Loire depuis une quinzaine d'années. Elle a signé La cuisine de Régis et Jacques Marcon, La Cuisine de Cédric Burtin, La Cuisine de Philippe Arrambide Le neuvième Art-Christophe Roure et les deux ouvrages du cuisinier Bruno Oger aux éditions De Borée.

Download and Read Online Recettes d'été Régis Marcon #YWTZDKX8N6R

Lire Recettes d'été par Régis Marcon pour ebook en ligne Recettes d'été par Régis Marcon 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 Recettes d'été par Régis Marcon à lire en ligne. Online Recettes d'été par Régis Marcon ebook Téléchargement PDF Recettes d'été par Régis Marcon Doc Recettes d'été par Régis Marcon Mobipocket Recettes d'été par Régis Marcon EPub

YWTZDKX8N6RYWTZDKX8N6RYWTZDKX8N6R