



Les secrets d'un chef... .. dans la nature

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Les secrets d'un chef... .. dans la nature

Hastain Alain, Labadille Charles-Erick

Les secrets d'un chef... .. dans la nature Hastain Alain, Labadille Charles-Erick

 [Télécharger Les secrets d'un chef... .. dans la nature ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les secrets d'un chef... .. dans la nature ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les secrets d'un chef... ... dans la nature Hastain Alain, Labadille Charles-Erick

144 pages

Présentation de l'éditeur

Le livre de recettes "Les secrets d'un chef... ... dans la nature" a pour vocation de faire découvrir une cuisine un peu particulière puisqu'elle utilise certains ingrédients qu'on ne peut se procurer dans le commerce. Cette cuisine cherche à opérer une sorte de « réhabilitation » des végétaux sauvages comestibles ou, plus précisément, des plantes qui poussent spontanément et « librement » dans les campagnes et en ville. Le livre est magnifiquement illustré et constitué d'un répertoire de 280 plantes comestibles, classifiées par famille botanique, une cinquantaine de fiches techniques de plantes utilisées pour la préparation des recettes proposées et, surtout, 56 recettes organisées par type de paysage. "Je ne suis pas un gros mangeur, mais, sans pour autant avoir la prétention d'être un fin gourmet, j'ai toujours eu du goût pour les chefs, petits ou grands, connus ou modestes, qui savent inventer une cuisine originale, simple, belle, et bonne. Comme si c'était si facile... À une époque où, parfois, on a l'impression que tant de gens s'acharnent stupidement à vouloir tout compliquer, peut-être pour mieux se noyer dans je ne sais quel fatras, le livre que vous tenez entre les mains est la meilleure réponse à tous ceux qui ne savent plus ce qu'est la simplicité. Et puis aussi, à cette même époque si friande de modernisme (pour ne pas dire de futurisme), il est rassurant de calmer le jeu. C'est ce que fait Alain Hastain, avec un talent fou, et une si jolie inspiration, en remettant à l'honneur certaines plantes sauvages injustement oubliées. Rien ne nous oblige pour autant à nous prélasser dans un passéisme systématique, fondé sur cette notion navrante et rétrograde du « c'était mieux avant ». Mais il est bon, de temps en temps, de jeter un coup d'œil en arrière, pour voir si par hasard l'on n'aurait pas semé certaines valeurs en cours de route. En cela, la démarche d'Alain Hastain et de Charles-Érick Labadille est exemplaire, parce qu'elle ne concerne pas que la cuisine, mais aussi, d'une façon beaucoup plus ouverte, notre attitude dans le monde actuel. Sur ce, je file à mes fourneaux." (Patrice LECONTE, cinéaste) Biographie de l'auteur Alain HASTAIN est né le 4 septembre 1949 en Normandie à Falaise (Calvados). Son goût prononcé pour la cuisine le pousse à s'engager dès sa quinzième dans un apprentissage qu'il mène de 1964 à 1967 à la Renaissance à Argentan. Il part ensuite à Paris et intègre l'équipe de la Rôtisserie périgourdine, l'Hôtel du Crillon, puis la Société des Hôtels et Casinos de Deauville. Enfin, il revient au pays et s'installe à Falaise en 1982 où il tient depuis 33 ans un restaurant un peu particulier, certainement inspiré par cette cluse sauvage qui s'invite en ville : en effet, il est si passionné de nature qu'il la met en assiette ! Aujourd'hui, Alain Hastain souhaite transmettre les secrets qu'il a « concocté » tout au long d'une carrière vouée à l'utilisation des produits frais et de préférence locaux, à la gastronomie mais aussi à l'emploi décidé et réfléchi des plantes sauvages. Ce livre, fruit de 50 années de métier, constitue bien l'héritage culinaire de ce chef. Charles-Érick LABADILLE, né le 7 août 1955, est géographe et docteur en biologie. Successivement directeur d'un Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement et d'un Parc Naturel Régional, il s'intéresse par passion à l'environnement et à la valorisation de notre patrimoine naturel. Car la conservation, l'éducation et la transmission jouent dans sa vie un rôle majeur et cet écologue rédige, depuis une quinzaine d'années, des ouvrages dans ces domaines : botanique, phytosociologie et ethnobiologie, mais aussi tourisme vert, fiction et musique.

Download and Read Online Les secrets d'un chef... ... dans la nature Hastain Alain, Labadille Charles-Erick #G8D5MEKFOWL

Lire Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick pour ebook en ligne Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick 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 secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick à lire en ligne. Online Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick ebook Téléchargement PDF Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick Doc Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick Mobipocket Les secrets d'un chef... ... dans la nature par Hastain Alain, Labadille Charles-Erick EPub

G8D5MEKFOWLG8D5MEKFOWLG8D5MEKFOWL