



Il était une fois deux amies qui souhaitent faire découvrir les saveurs, les vertus des épices, la magie des arômes aux tout-petits. Dix-neuf grands chefs les ont suivies dans cette aventure, partageant leur savoir avec elles. Gingembre, currys, estragon, muscade, persil, basilic, romarin, cumin, thym, laurier, cannelle, vanille, aneth, oseille, cerfeuil, coriandre, cardamome, verveine, citronnelle, piment d'Espelette... sont déclinés sous toutes leurs formes pour initier les papilles de vos enfants et pour le bonheur de tous. Des recettes salées et sucrées pleines d'audace et de couleurs à savourer en famille, de 4 mois à 99 ans! Liste des chefs:

- Benjamin Ansart et Muhamed Muratovic, dit Momo, Le Bistrot Le Lion d'Or;
- Brice Bibollet, Auberge de Landecy;
- Damien Coche, Domaine de Châteaueux;
- Gilles Dupont, Auberge du Lion d'Or, Cologny;
- Philippe Durandau, Café de la Paix;
- René Fracheboud, Le Dix Vins;
- Dominique Gautier, Le Chat-Botté;
- Cédric Gigon, O Vertige;
- Gilles Granziero, Chez Philippe;
- Sandro Haroutunian, Château de Penthes;
- Patrick Laporte, Café de la Réunion;
- Philippe Lehmann, Café Fontaine;
- Bernard Lonati, Ma Colombière;
- Vishnen Malsan, chef de cuisine indépendant-consultant;
- Maryline Nozahic, La Table de Mary;
- Christophe Rod, Auberge de Lavaux;
- Stéphane Taffonneau, Café du Levant;
- David Tracol, La Fontaine.

RECETTES DE GRANDS CHEFS POUR TOI ET POUR NOUS

CHF 29.- 144 pages 20 x 18 cm

Chantal Clopt Neuvecelle & Sandra Haidinger-Bina, Editions Slatkine

En librairie



Ce livre a pour objectif de présenter certaines spécificités de la Suisse sous un angle innovant: en effet, si les spécialités gourmandes ou gastronomiques du pays sont connues et appréciées de tous, il est très rare jusqu'à présent de les voir rattachées à leur région ou leur lieu d'origine. Et donc tout aussi rare d'accoler au produit, le terroir, et, avec lui, le paysage d'où il provient.

Les fromages et les vins sont apparus comme bien emblématiques des spécialités gourmandes de la Suisse. En même temps, ils sont indissociables de terroirs et de paysages. Ce que n'est pas, par ailleurs, le chocolat, autre célébrité helvétique.

À une Suisse fromagère et viticole, pour la connaissance de laquelle ont été sélectionnés les exemples les plus remarquables, a été ajouté un troisième volet relatif à d'autres productions de la terre, en l'espèce les fruits et les légumes.

Dans les grandes parties du livre, on retrouve le souci, par les localisations géographiques, de couvrir la majeure partie du territoire, afin de montrer que sa richesse est fille de sa diversité.

Mais tout aussi constamment, l'auteur a voulu démontrer combien ce petit pays, au cœur de l'Europe, est une terre de labeur dans laquelle tradition et renouveau concourent à une parfaite harmonie au sein des sociétés paysannes qui maintiennent intacts des paysages dont la qualité environnementale et la réputation touristique n'est plus à faire.

LA SUISSE, LES BONS PRODUITS DE SON AGRICULTURE, TERROIRS ET PAYSAGES

CHF 35.- 160 pages 16 x 24 cm

Henri Rougier, Editions du Belvédère, En librairie