

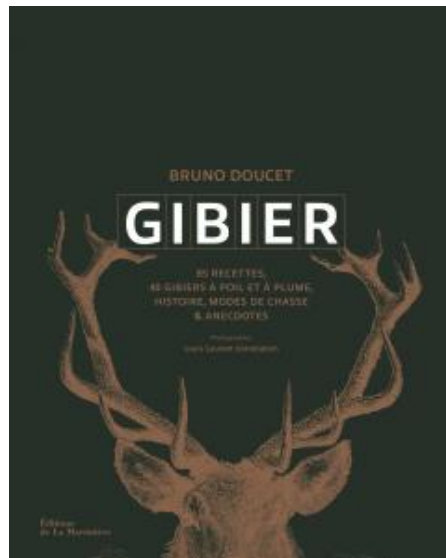


Éditions
de La Martinière

GIBIER

Recettes, histoire, modes de chasses et anecdotes

Bruno Doucet, Louis Laurent Grandadam



De plus en plus décriée à l'ère actuelle du végétarisme et du veganisme, la chasse peut être un sujet controversé. Avec passion et savoir-faire, Bruno Doucet nous prouve dans cet ouvrage que l'amour de la chasse, de la cuisine et de la nature ne sont pas incompatibles, bien au contraire.

Le chef nous initie à cette pratique et ce champ culinaire bien particulier dans un esprit de partage de connaissances et de techniques. De l'histoire de la chasse aux différentes manières de la pratiquer, de fiches produits détaillées aux pas à pas sur la préparation et la découpe, il nous livre une conception personnelle incitant à éveiller un intérêt nouveau pour cet art ancestral.

Le gibier est un patrimoine culinaire que Bruno Doucet s'efforce de conserver tout en le réinventant. Bouillons, soupes, terrines, mijotés et grands classiques de la cuisine française... En cuisine, le voilà qu'il se décline à toutes les sauces à travers 100 recettes qui raviront les palais des plus experts comme des plus réticents d'entre nous.

ART DE VIE

220 x 285 mm - 384 pages

13 septembre 2018 - 9782732476827

49 €

Bruno Doucet est passé par les grandes maisons étoilées (*Fouquet's, Prunier, Pierre Gagnaire, Apicius*). En 2004, à la suite de Yves Camdeborde, il se lance avec *La Régalade*, institution parisienne du 14^e arrondissement, qui a donné toutes ses lettres de noblesse à la bistrologie. Depuis, il a ouvert deux nouvelles Régalades (Saint-Honoré et Conservatoire). Ces restaurants sont toujours pleins à craquer ; il y règne une ambiance joviale très communicative. Gourmandise et détente au rendez-vous !

Du même auteur



www.facebook.com/editionsdelamartiniere
www.twitter.com/editionsdelamartiniere
contact@lamartiniere.fr