



## 100 % régional - (2014)


*Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

100 % régional - (2014) Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin

 [Download 100 % régional - \(2014\) ...pdf](#)

 [Read Online 100 % régional - \(2014\) ...pdf](#)

## **100 % régional - (2014)**

*Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin*

**100 % régional - (2014)** Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin

112 pages

Extrait

La Cuisine française, petite histoire...

Avant que le feu existe, tes hommes mangeaient des produits crus. Plus tard, les Gaulois héritent des connaissances culinaires des Romains et foud des festins, assez, rudimentaires toutefois. Au Moyen Age, il n'y a ni fourchette, ni assiette. Chacun, se sert sur un tranchoir (tranche de pain) et la cuisine, très épicée, est sommaire. Une cuisine de choix, réservée aux riches seigneurs, est servie à l'occasion des fêtes religieuses : Pâques, Noël... La fourchette n'apparaît qu'à la fin du XVIe siècle. À cette époque, de nouveaux produits arrivent des Amériques (tomates, maïs, haricots, pommes de terre, cafés, chocolat...) et sont intégrés dans les recettes. Sous Louis XIV, à la cour du roi, les mets sont raffinés et les repas grandioses : la diversité est grande. Le peuple, lui, n'a guère à manger que soupe, pain, porc et légumes ! En 1782, le premier restaurant ouvre à Paris, il y en a de plus en plus pendant la Révolution. Tout au long du XIXe siècle, la bourgeoisie goûte la bonne cuisine. C'est à partir du XXe siècle que toute la société française peut en profiter. Dans les années 1970, la nouvelle cuisine, naturelle, diététique, originale, s'impose. Les français s'intéressent à la cuisine de leur région d'origine. Aujourd'hui, grâce à la diversité des produits et à la qualité de ses chefs, la cuisine française est considérée comme l'une des meilleures au monde. Il est vrai qu'en France les conditions climatiques et géographiques sont idéales pour l'agriculture, l'élevage, la pêche, la chasse, la cueillette... Les produits les plus célèbres sont les vins, les fromages (plus de 400 !) et le pain. Chaque région de France a ses spécialités : à toi de les découvrir dans les 100 recettes à venir et de jouer au chef cuisinier.

Bon appétit ! Présentation de l'éditeur

Un tour de France gastronomique en 100 recettes !

De la flammekueche alsacienne aux cannelés bordelais, en passant par la pissaladière provençale, les moules marinières, l'omelette corse et le far breton... Toutes les régions de France rivalisent de gourmandise et de délicieuses saveurs !

Ce livre-chevalet propose une initiation ludique aux spécialités culinaires françaises. On y trouve des plats, des entrées et des desserts faciles à préparer, pour tous les goûts et toutes les envies.

Les recettes sont mises en scène par des photos et accompagnées d'illustrations pleines d'humour et de pas à pas.

En supplément, des fiches qui, pour chacune des régions, détaillent un produit régional typique (camembert normand, sel de Guérande, tarte tatin, cassoulet, spéculos, choucroute...).

Download and Read Online 100 % régional - (2014) Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin #78YBNA0JRCI

Lire 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin pour ebook en ligne 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin 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 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin à lire en ligne. Online 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin ebook Téléchargement PDF 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin Doc 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin Mobipocket 100 % régional - (2014) par Stéphanie Duval, Emma Sanvoisin EPub

**78YBNA0JRCI78YBNA0JRCI78YBNA0JRCI**