



Cuisine des châteaux de Bretagne

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Cuisine des châteaux de Bretagne

Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice

Cuisine des châteaux de Bretagne Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice

 [Télécharger Cuisine des châteaux de Bretagne ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cuisine des châteaux de Bretagne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cuisine des châteaux de Bretagne Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice

143 pages

Extrait

On entend dire que la Bretagne n'a pas une grande tradition gastronomique ; que, certes, elle a fait des progrès dont témoignent les nombreux chefs étoiles, mais que naguère les Bretons se contentaient de leur blé noir, de leurs cochons et de quelques poissons. C'est oublier que les Bretons, tantôt riches, tantôt pauvres, ont rapporté des Indes les épices précieuses, développé la culture et la sélection de la pomme de terre, exporté les traditions culinaires françaises : combien de Bretons dans les cuisines aux quatre coins du monde, et pas seulement dans les crêperies ! Sait-on que le caviar breton fait fureur au Japon, et nos coquillages en Espagne ? Quant aux algues, qu'on consommera de plus en plus, c'est de Bretagne qu'elles viennent. La table en Bretagne offre simplement ce qu'on a cultivé, élevé, pêché ou chassé. Celle de nos châteaux est rurale, avec seulement l'apprêt que peut lui donner une belle vaisselle. Nos châteaux sont légion, sans doute la plus grande concentration en Europe ; mais beaucoup sont modestes, dont la noblesse repose sur une tourelle et quelques fenêtres à meneaux. Pour nous, leurs propriétaires ont ouvert les tiroirs de leur cuisine et sorti leurs carnets de recettes ; pas d'une grande cuisine de restaurant, pas plus une démonstration de la cuisine bourgeoise, mais plutôt une grande cuisine domestique, basée sur l'emploi des produits locaux. Bien sûr, on y mangeait mieux que dans les foyers modestes, où la viande de porc fut longtemps un luxe et la viande de boeuf, un rêve. Mais la technique culinaire en est proche. La chasse et la pêche, la basse-cour, le potager et le verger, la mer parfois, fournissent les ingrédients des repas de tous les jours. Et bien sûr, chaque pays de Bretagne a ses traditions, son pain, ses boissons. Au diable la modestie : le résultat de notre « Tro Breizh » gourmand nous enchante ! Dans cet ouvrage, le lecteur fera connaissance avec une Bretagne authentique et unie dans sa diversité. Il suivra sur six siècles l'évolution historique des cuisines et de ce qu'on y prépare. Il croisera quelques grands personnages de notre histoire. Il découvrira des recettes d'une simplicité biblique, d'autres plus virtuoses, quelques-unes curieuses ou improbables. Enfin, il pénétrera dans l'intimité des propriétaires qui nous ont ouvert leurs portes, et que nous remercions ici. Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage mêle l'histoire tout court et l'histoire gastronomique, l'art de la table et l'art de vivre. Des huîtres au vert au kig ha fars, du caviar breton à la crème de marrons, les propriétaires de vingt châteaux bretons ont confié à Bleuzen et Gilles du Pontavice leurs meilleures recettes de famille, puisées dans des carnets transmis de génération en génération. Traditionnelles ou curieuses, souvent inédites, elles racontent la longue histoire d'une région gourmande et attachante. Ce livre est aussi celui de vingt familles qui ont accepté de nous montrer comment l'on mange, aujourd'hui, dans un château breton.

Gilles et Bleuzen du Pontavice nous entraînent sur les routes de Bretagne. A travers 20 châteaux prestigieux et intimes, ils nous emmènent à la découverte d'une histoire longue et passionnée. Mais surtout, ils nous font découvrir une gastronomie traditionnelle et succulente grâce à des recettes collectées auprès de propriétaires attachés à la transmission de la cuisine authentique. Biographie de l'auteur

Bleuzen du Pontavice vient de Cornouaille. Psycho-linguiste et cuisinière, elle a publié de nombreux ouvrages culinaires dont la collection La Cuisine des Châteaux. Gilles du Pontavice est originaire du kost-er-ch'eat, petit pays de Bretagne centrale. Il est expert en vins et écrivain. Claude Herlédan, du Pays de Fouesnant, est photographe et a notamment illustré de nombreux ouvrages culinaires.

Download and Read Online Cuisine des châteaux de Bretagne Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice #PG0E8MTFVZ2

Lire Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice pour ebook en ligne Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice 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 Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice à lire en ligne. Online Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice ebook Téléchargement PDF Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice Doc Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice Mobipocket Cuisine des châteaux de Bretagne par Gilles Du Pontavice, Bleuzen Du Pontavice EPub

PG0E8MTFVZ2PG0E8MTFVZ2PG0E8MTFVZ2