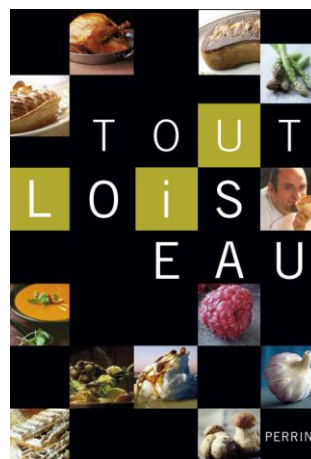


BERNARD *B* LOISEAU

TOUT LOISEAU



CE LIVRE DE CUISINE RÉUNIT PRÈS DE **350 RECETTES DE BERNARD LOISEAU.**

IL Y A TOUT D'ABORD TOUS LES GRANDS CLASSIQUES QUI ONT FAIT LE SUCCÈS DE SA CUISINE SIMPLE ET ÉPURÉE : LE VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ, LES JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL, LE SANDRE AU VIN ROUGE ET FONDUE D'ÉCHALOTES CONFITES, LE BLANC DE VOLAILLE AU FOIE GRAS CHAUD ET PURÉE TRUFFÉE, LA FAMEUSE VINAIGRETTE AU JAUNE D'ŒUF, SES SAUCES SANS CRÈME, LE BAR AU JUS DE MER (AU GOÛT TRÈS IODÉ), LE HOMARD POÊLÉ AUX CÈPES, SANS OUBLIER LA CÉLÈBRE « POULARDE À LA VAPEUR ALEXANDRE DUMAINE » CUIITE DANS SA MARMITE EN TERRE, ET LA CÉLÈBRE ROSE DES SABLES À LA GLACE CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES, ETC. CE SONT LES « CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU QUI FIGURENT TOUJOURS À LA CARTE DE SON RESTAURANT EN BOURGOGNE.

MAIS ON Y TROUVE AUSSI DE NOMBREUX PLATS RUSTIQUES, DES PLATS DE TOUS LES JOURS, QU'AFFECTIONNAIT ÉGALEMENT CE GRAND CHEF : DES SOUPES, TERRINES ET TOURTES, DES PLATS MIJOTÉS COMME LA JOUE DE BŒUF BRAISÉE OU LA POULE AU POT, DES PLATS DE GIBIER ET LEUR SAUCE AU FOIE, DES ABATS, LES PLATS TRADITIONNELS BOURGUIGNONS, DE NOMBREUX LÉGUMES DE TOUTES SAISON, ETC. POUR LES DESSERTS, TOUS CEUX QUI ONT EU UN GRAND SUCCÈS DANS SON RESTAURANT CÔTOIENT LES RECETTES QUI ONT MARQUÉ SON ENFANCE (RIZ AU LAIT, TARTES, GAUFRES...), SANS OUBLIER LES SOUFFLÉS, FINANCIERS ET AUTRES GLACES ET SORBETS.

TOUTES CES RECETTES SONT EXPLIQUÉES DANS LES MOINDRES DÉTAILS AFIN QU'ELLES SOIENT INRATABLES. POUR BERNARD LOISEAU, LA CUISINE AVAIT POUR VOCATION DE PROCURER DU PLAISIR. CELA COMMENÇAIT PAR LA PERCEPTION DE L'ODEUR FRANCHE D'UN PLAT, PUIS DU PLAISIR DES YEUX ET ENFIN À SON GOÛT QU'IL EXALTE.

CHEF TRÈS POPULAIRE, IL N'AVAIT PAS D'ÉGAL POUR FAIRE SALIVER CEUX QUI L'ÉCOUTAIENT À LA RADIO, OU POUR TRANSMETTRE SA PASSION À LA TÉLÉVISION. C'EST SON ÉPOUSE DOMINIQUE LOISEAU, EN COLLABORATION AVEC VINCENT NOCE (CHRONIQUEUR GASTRONOMIQUE) QUI ONT RÉUNI CES 350 RECETTES POUR NOUS FAIRE REDÉCOUVRIR TOUS LES SECRETS ET LES AUDACES DE CE CHEF TOUJOURS SI AIMÉ.

BERNARD LOISEAU (13 JANVIER 1951 - 24 FÉVRIER 2003) ÉTAIT L'UN DES PLUS GRANDS CHEFS CUISINIERS FRANÇAIS (AVEC TROIS ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN) ET SANS DOUTE L'UN DES PLUS ADULÉS. IL ÉTAIT L'AMBASSEUR LE PLUS ARDENT DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS LES ANNÉES 1980, 1990 ET 2000.

TOUT LOISEAU - EDITIONS PERRIN

PRIX : 22 € TTC