



LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3^è éd.)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.)

LAURENT CROIZIER

LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) LAURENT CROIZIER

 [Télécharger LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE \(3è éd.\) ...pdf](#)

 [Lire en ligne LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE \(3è éd.\) ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) LAURENT CROIZIER

128 pages

Présentation de l'éditeur

Parmi les grands produits de la terre qui font la célébrité de la gastronomie française, la truffe (*tuber melanosporum*, entre autres), tient une place toute particulière. Son aspect de « diamant noir », sa vie secrète sous terre, l'extraordinaire qualité de son « arôme », la quasi spéculation dont elle est l'objet, font d'elle un produit de luxe, à l'instar des grands vins. Mais c'est aussi une incarnation de la rusticité, et l'emblème de certaines de nos régions les plus attachées encore à leur vie traditionnelle, comme le Périgord, le Vaucluse ou le Var. Ce petit livre cultivé, bien illustré, nous permet une approche complète de ce miracle de la nature : pousse, milieu, ramassage, commercialisation, consommation. On y verra aussi la place que la truffe a pu occuper dans l'histoire de l'art et de la littérature. Cette nouvelle édition nous montre enfin le rôle de la truffe dans l'Antiquité, à travers un extrait de Pline l'Ancien, mais également dans l'histoire de la médecine. Un chapitre approfondi sur la truffe blanche d'Alba étend les perspectives de ce livre. La dimension culinaire est évidemment présente, à travers notamment 10 recettes de Nicolas Frion, chef du Chapon Fin, qui mettent en parallèle plats traditionnels et nouveaux, mais aussi par la démonstration, ô combien importante ! que l'on peut atteindre, avec quelques dizaines de grammes (et donc un budget relativement modeste), des sommets gastronomiques... L'auteur nous propose, dans cette nouvelle édition, de nouvelles recettes de son cru, à découvrir au plus vite ! S'y ajoutent des recettes concoctées avec la truffe d'Albe. Biographie de l'auteur Historien et musicologue, Laurent Croizier dirige la communication de l'Opéra National de Bordeaux et enseigne l'Histoire de la pensée musicale et chorégraphique à l'ICART de Bordeaux. Amateur de vin et de gastronomie, il fut rédacteur de la chronique « L'Esprit du vin » dans la revue *Le Festin* entre 2005 et 2008 et a collaboré aux *Quatre saisons gourmandes d'Aquitaine* (éditions confluences). Frédéric Lallemand, photographe, manifeste un intérêt profond pour les paysages et d'une manière plus générale pour tous les sujets où affleure la vie sauvage. Philippe Exbrayat est spécialisé dans la photographie de cuisine.

Download and Read Online LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) LAURENT CROIZIER
#ORPNEHVIXAF

Lire LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER pour ebook en ligne LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER 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 LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER à lire en ligne. Online LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER ebook Téléchargement PDF LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER Doc LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER Mobipocket LE PETIT LIVRE DE LA TRUFFE (3è éd.) par LAURENT CROIZIER EPub
ORPNEHVIXAF0RPNEHVIXAF0RPNEHVIXAF