



Saveurs sauvages

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Saveurs sauvages

Carrie Solomon, Julien Fouin

Saveurs sauvages Carrie Solomon, Julien Fouin

 [Télécharger Saveurs sauvages ...pdf](#)

 [Lire en ligne Saveurs sauvages ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Saveurs sauvages Carrie Solomon, Julien Fouin

160 pages

Extrait

Chasser. Le mot paraît presque désuet. Hors du temps. Et pourtant, il s'agit de l'une des plus anciennes activités de l'homme qui perdure encore aujourd'hui : tuer un animal sauvage pour se nourrir. Évidemment, les règles ont changé. C'était une nécessité pour survivre et c'est devenu un loisir. C'était un devoir et c'est devenu un droit. Mais la confrontation entre deux mammifères dans la nature, la traque, la peur, la capture, la lutte pour la vie, tout cela reste gravé dans les fondements de notre civilisation comme une preuve de l'intelligence humaine à s'adapter à un milieu hostile.

C'est bien connu, l'homme a peur de la nature parce qu'il ne la dompte pas. La chasse aide à dominer cette peur, à se réapproprier cette nature sauvage, à l'amadouer, à la sentir vibrer, pleine de sève et de fougues, propre à régénérer les sens. Nos citadins contemporains se ressourcent en allant à la chasse. Ils se rapprochent de leur instinct, ont le sentiment d'être libres, de faire corps avec leur environnement originel. À notre époque, sous nos latitudes, où l'on trouve tout ce qu'il faut pour se nourrir et encore plus qu'il n'en faut, tuer un animal, le dépecer et le manger, peut sembler anachronique, au point de heurter les âmes sensibles.

Barbare, le chasseur ? Et si au contraire, la chasse, comme la cueillette ou la pêche, était la plus noble façon de se nourrir ? Et si, en cette période confuse où le consommateur qui pousse son chariot ne connaît plus ni la provenance, ni la saison, ni la méthode de fabrication de son alimentation, le gibier était la plus éthique des nourritures ? Ça serait peut-être aller un peu vite, et oublier le gibier d'élevage, le commerce d'animaux provenant de pays lointains, la disparition inquiétante de la faune liée à l'urbanisation, aux pesticides, à la mécanisation...

Mais ne boudons pas notre plaisir. La cuisine du gibier reste encore, heureusement, la porte ouverte à tous les fantasmes organoleptiques, les festins rabelaisiens, les fêtes bachiques, les excès en tout genre où les bons vivants ne regardent plus systématiquement ce qu'ils dégustent avec un pied sur la balance. En témoigne ce que les chefs que nous avons rencontrés nous en disent dans ce livre. La cuisine du gibier ne s'improvise pas, elle demande du temps, du travail, de la sueur, de la technique, du savoir-faire. Elle trouve encore des racines dans les repas du Moyen Âge, les écrits d'Apicius, d'Alexandre Dumas ou de Grimod de la Reynière. Les lièvres à la royale, chevreuil sauce grand veneur, et canard au sang font partie d'un patrimoine culinaire indétrônable. Même si l'on cuisine désormais des viandes moins faisandées, avec des marinades moins corsées, et des chairs plus rosées, il faut bien avouer que l'on voyage dans le temps en dégustant un cuissot de sanglier, un civet de lièvre ou une brochette de grives. C'est ce voyage au travers des âges que symbolisent dans cet ouvrage les portraits de chefs et les natures mortes de recettes, photographiés à la manière des peintures hollandaises du XVII^e siècle. Un clin d'oeil amusé à nos ancêtres, un message intemporel glissé dans une bouteille à la mer pour dire que tout évolue et rien ne change. Revue de presse Enfin un livre de cuisine giboyeux ! On l'aurait presque oublié, la chasse est l'une des plus anciennes activités humaines. A l'heure où le consommateur ignore la provenance du contenu de son panier, le gibier est peut-être "la plus éthique des nourritures" soutient l'auteur de ce livre, Julien Fouin. (Tristan Savin - Lire, décembre 2011) Présentation de l'éditeur

30 chefs, parmi les plus renommés en France, passionnés par la cuisine du gibier, nous livrent leurs secrets de cuisine, mais aussi leurs souvenirs autour de la chasse. Magnifiquement photographié par Carrie Solomon à la manière de la peinture hollandaise du dix-septième siècle, ce livre exceptionnel célèbre une cuisine de grand style.

Ils sont chefs en Alsace, à Lyon ou à Paris, et ils cuisinent dans un bistrot, un palace ou un restaurant triple étoile... Leur point commun ? Le gibier ! Ils adorent le cuisiner : noisette de cuissot de daim au foie gras et

raisin, tourte au canard sauvage, palombe rôtie et cappuccino de potimarron, poule faisane aux dattes, sésame et citron... Vingt-huit chefs nous livrent ici leurs secrets de cuisine et leurs souvenirs autour de la chasse. Thierry Marx raconte ses chasses à l'arc pour traquer l'ours au Canada, Marc Meneau évoque ses festins pour les rois et les reines, Anne-Sophie Pic fait revivre ses souvenirs d'enfance, Eric Guérin nous fait voyager jusqu'en Afrique, Yves Camdeborde se remémore sa dégustation de foie d'izard. La cuisine du gibier, au coeur de tous les fantasmes organoleptiques, nous fait remonter dans le temps.

C'est ce voyage au travers des âges que symbolisent les portraits de chefs et les natures mortes de recettes, photographiés à la manière des peintures hollandaises du XVIIe siècle. Les extraits d'une correspondance truculente entre Gérard Oberlé et Jim Harrison, deux écrivains amoureux de la chasse et de la cuisine, introduisent cet ouvrage comme un hymne à la générosité qu'offre la nature aux gourmands. Il ne s'agit donc pas d'un simple livre de recettes de cuisine autour du gibier, mais bien d'un regard différent sur les chefs et de leur passion pour ces saveurs sauvages.

Thierry Marx raconte ses chasses à l'arc pour traquer l'ours au Canada, Marc Meneau évoque ses festins pour les rois et les reines, Anne-Sophie Pic parle de ses souvenirs d'enfance, Éric Guérin nous fait voyager jusqu'en Afrique... Pour une fois, il ne s'agit pas d'un simple livre de recettes de cuisine autour du gibier mais bien d'un regard différent sur les chefs et de leur passion pour cette cuisine. Photographiés à la manière des peintures hollandaises du XVIIe siècle, les chefs sont comme des gravures anachroniques, hors du temps, des portraits minimalistes, qui font ressortir leur trait animal et leur caractère. Face à ces portraits, les recettes sont symbolisées par des natures mortes, illustrées comme un tableau de chasse avec les vrais animaux entourés par les ingrédients de la recette, ce qui donne lieu à des images spectaculaires.

Ce très beau livre-objet est à la fois un ouvrage de collection, mais aussi un ouvrage pratique et utile. Non pas un livre éphémère, mais un livre que l'on veut garder comme une oeuvre unique.

La plupart des gibiers sont représentés : caille, faisan, canard colvert, bécasse, bécassine, ortolans, chevreuil, lièvre, grive, perdreau, lapin, palombe, pigeon ramier, perdrix grise, tourterelle des bois, sanglier, cerf, biche, chamois, daim...

Julien Fouin a publié plusieurs ouvrages au Rouergue, parmi lesquels Cuisines paysannes (coédition Kéribus), Beurk ! c'est bon, Le Guide des vins bio et Le Guide des huiles d'olive. Fondateur et rédacteur en chef du magazine Régala pendant 5 ans, il est passé de l'autre côté du miroir en créant les restaurants Glou et Jaja à Paris.

Carrie Solomon, photographe d'origine américaine, est auteure de nombreux ouvrages culinaires : Mangez nature (Rustica), La Cuisine au thé (Agnès Vienot), Le Cuisinier et le parfumeur (Minerva)... Elle a remporté le premier prix du Festival international de photographie culinaire en 2010.

Download and Read Online Saveurs sauvages Carrie Solomon, Julien Fouin #DWJA691Q25B

Lire Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin pour ebook en ligne Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin 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 Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin à lire en ligne. Online Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin ebook Téléchargement PDF Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin Doc Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin Mobipocket Saveurs sauvages par Carrie Solomon, Julien Fouin Epub

DWJA691Q25BDWJA691Q25BDWJA691Q25B