

TOUT EST BON DANS LA COURGETTE

- DES CAHIERS DE CUISINE CONTEMPORAINS, RÉSOLUMENT PRATIQUES, ORIGINAUX ET ÉLÉGANTS
- DES MONOGRAPHIES EXHAUSTIVES SUR CHAQUE LÉGUME (40 RECETTES)
- UNE APPROCHE ÉCOLOGIQUE ET POSITIVE, DANS L'ESPRIT DES ÉDITIONS RUE DE L'ÉCHIQUIER

L'AUTEUR

Styliste culinaire, traductrice et auteur, **Virginie Perrotte** a écrit plusieurs livres de cuisine. Au plus près du produit, elle a également participé à la conception de préparations culinaires et à la création de recettes pour de grands groupes alimentaires.

♦ **Introduction** : Journaliste spécialisée en environnement, **Frédérique Basset** a été rédactrice en chef de *Canopée*, la revue de Nature & Découvertes. Elle a notamment publié *Le Guide de l'écocitoyen à Paris* (Parigramme) et *Jardins partagés* (Terre Vivante). Aux éditions Rue de l'échiquier, elle est l'auteur de *Vers l'autonomie alimentaire. Pourquoi, comment et où cultiver ce que l'on mange* (collection Diagonales) et des *Quatre Saisons de Gilles Clément. Itinéraire d'un jardinier planétaire*.

LE DIRECTEUR ARTISTIQUE

Grégory Bricout, formé à l'école nationale supérieure des Arts décoratifs de Paris, a d'abord exercé son talent dans le domaine de l'architecture. Depuis 2001, il se consacre à la presse et à l'édition : nouvelle formule de *Studio Magazine* en 2006 ; *Vinyle l'art du disque* en 2012 ; *Trésors de presse, Histoire mondiale de la propagande* ; *120 ans de cinéma Gaumont* ; *Macaron de Pierre Hermé*...

L'ILLUSTRATRICE

Marie Delafon collabore avec de nombreux éditeurs dans le domaine de l'édition jeunesse dont Nathan, Larousse, Mila, Albin Michel jeunesse. Elle est l'illustratrice des *Agendas des Jardins de Cocagne*.

LE PARTENAIRE

Suite au succès des *Agendas des Jardins de Cocagne*, le **Réseau Cocagne** signe un nouveau partenariat avec Rue de l'échiquier pour favoriser le développement de cette collection, qui bénéficie aussi du soutien de **Biocoop SA**.

LA COLLECTION

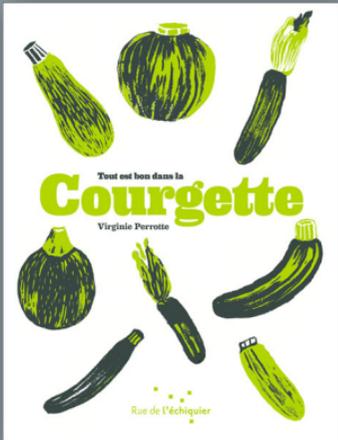
Des cahiers de cuisine pratiques et complets (40 recettes par ouvrage), riches monographies dédiées chacune à un légume. La carotte, la pomme de terre, la courgette, la tomate, le poireau, les courges, etc. : comment utiliser toutes les parties de chaque produit, comment varier les modes de préparation pour en tirer le meilleur parti. Une approche positive de la cuisine, axée sur le plaisir tout en privilégiant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la promotion des circuits courts et la sensibilisation à une alimentation saine.

LE SOMMAIRE

1. Tout est bon...
2. La courgette fondante ;
3. La courgette croquante ;
4. La courgette onctueuse ;
5. La courgette dessert

QUELQUES RECETTES

Allumettes de courgettes crues, citron et basilic ; Risotto aux fleurs de courgette ; Crumble aux courgettes et aux tomates séchées ; Tian de courgettes à la provençale ; Pastilla à la courgette et au chèvre...



Prix : 8 euros

Format : 170 x 220 mm

Nombre de pages : 64 pages

PARUTION :
15 AVRIL 2016

Contact presse :

Ingrid Saillard

01 42 47 08 26

06 27 81 40 69

ingridsaillard@ruedelechiquier.net

Rue de l'échiquier