

TOUT EST BON DANS LA CAROTTE

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

L'AUTEUR

Originnaire de l'île Maurice, **Joyce Briand** est auteure, éditrice et spécialiste de la cuisine. Elle travaille en étroite collaboration avec des chefs et contribue à la publication de nombreux ouvrages sur la cuisine française publiés par Le Chêne, La Martinière, Hachette.

• **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'auteure 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.

LA COLLECTION

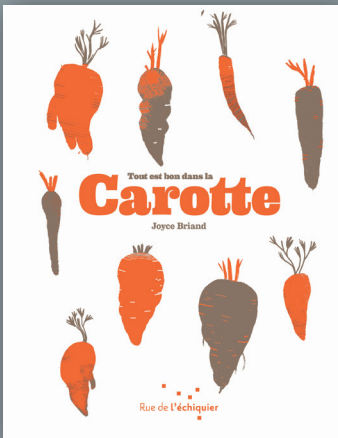
Des cahiers de cuisine pratiques et complets, avec 40 recettes par ouvrage, riches monographies dédiées chacune à un légume. La carotte, la pomme de terre, le poireau, la tomate, le poivron, etc. : comment utiliser toutes les parties de chaque produit, comment varier les modes de préparation pour en 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.

SOMMAIRE

Tout est bon... ; La carotte fondante ; La carotte croquante ; La carotte onctueuse ; La carotte dessert.

QUELQUES RECETTES

Fanes, tomates et pois chiches en salade tiède ; Carottes rôties à la sauge, mozza di buffalo ; Wok de carottes, tofu et noix de cajou ; Gaspacho de carotte à l'orange ; Gâteau aux carottes, poire et chocolat blanc.



Prix : 8 euros

Format : 170 x 220 mm

Nombre de pages : 64 pages

PARUTION :
15 OCTOBRE 2015

Contact presse :

Ingrid Saillard

01 42 47 08 26

06 27 81 40 69

ingridsaillard@ruedelechiquier.net

Rue de l'échiquier