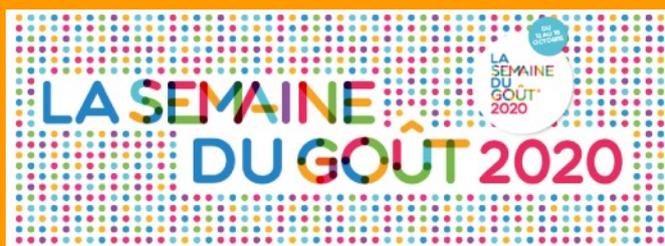
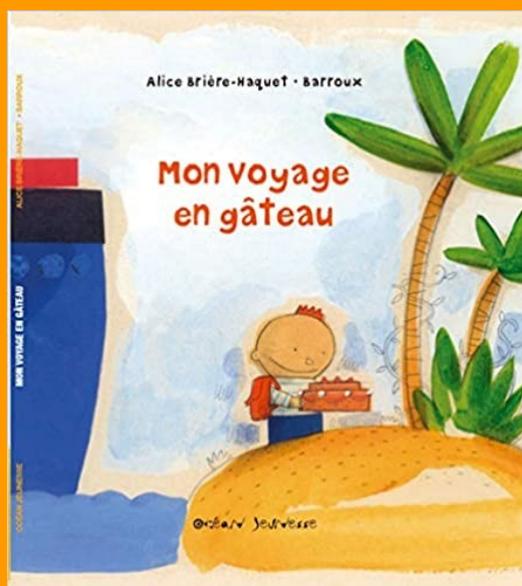


A l'occasion de la semaine du goût



A l'occasion de la 31^{ème} édition de la semaine du goût, nous avons proposé à la bibliothèque une sélection de livres sur les aliments et la cuisine.



« Pour faire un gâteau, il te faut : une poule brune, blanche ou rousse, un peu de paille avec un toit et un éleveur qui ramassera 3 œufs... »

Cet album nous fait voyager à travers le monde pour réunir les ingrédients nécessaires à la recette exposée à la fin du livre.

Il associe tous ceux qui ont participé à la production, à l'élaboration, au transport des aliments et les amis qui viendront partager le résultat.

Écrit par Alice Brière-Haquet

Illustré par Barroux

Édité chez Océan Jeunesse en 2012

LA CUISINE EST UN VOYAGE

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es !

Le goût, c'est ce qui nous différencie, ce qui fait que l'on est unique...

Tu adores sans doute un truc que ton frère, ta mère ou ton meilleur ami déteste...

Mais le goût, c'est aussi ce qui nous unit, à l'intérieur d'une famille, d'une région ou d'un pays, autour de recettes spéciales que l'on se transmet de génération en génération.

Chaque spécialité nous renseigne sur le peuple qui l'a inventée. On adore les papillotes de poisson ? La mer n'est sans doute pas loin...

Ou le poulet à l'ananas ? Il y a du soleil dans les parages...

Et s'il y a un grand choix de fromages,

c'est qu'il y a beaucoup de prairies pour y élever des vaches !

La recette que je te donne est une recette de base, mais tu pourras t'amuser à la personnaliser.

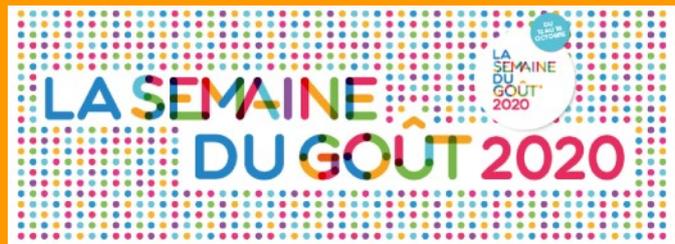
Quand j'étais petite, nous y ajoutions des pommes. J'habitais en Normandie où il y en a beaucoup et de très bonnes.

Depuis, j'ai vécu un peu en Martinique, et j'ai pris l'habitude d'y mettre des épices : cannelle, anis, gingembre, et même une touche de poivre !

N'hésite pas à me faire part de tes essais à toi...

L'auteur : Alice Brière-Haquet

A l'occasion de la semaine du goût



« Je sais ce que je mange » une collection à redécouvrir !

Plein de bonnes choses poussent et gambadent dans la nature pour finir dans nos assiettes.

Elles viennent d'où ? Elles passent par où ? Comment se régaler des meilleurs produits ?

