



TROP MAD!

Les éditions gourmandes de Nathalie Beauvais
présentent le premier livre de la **nouvelle collection** :

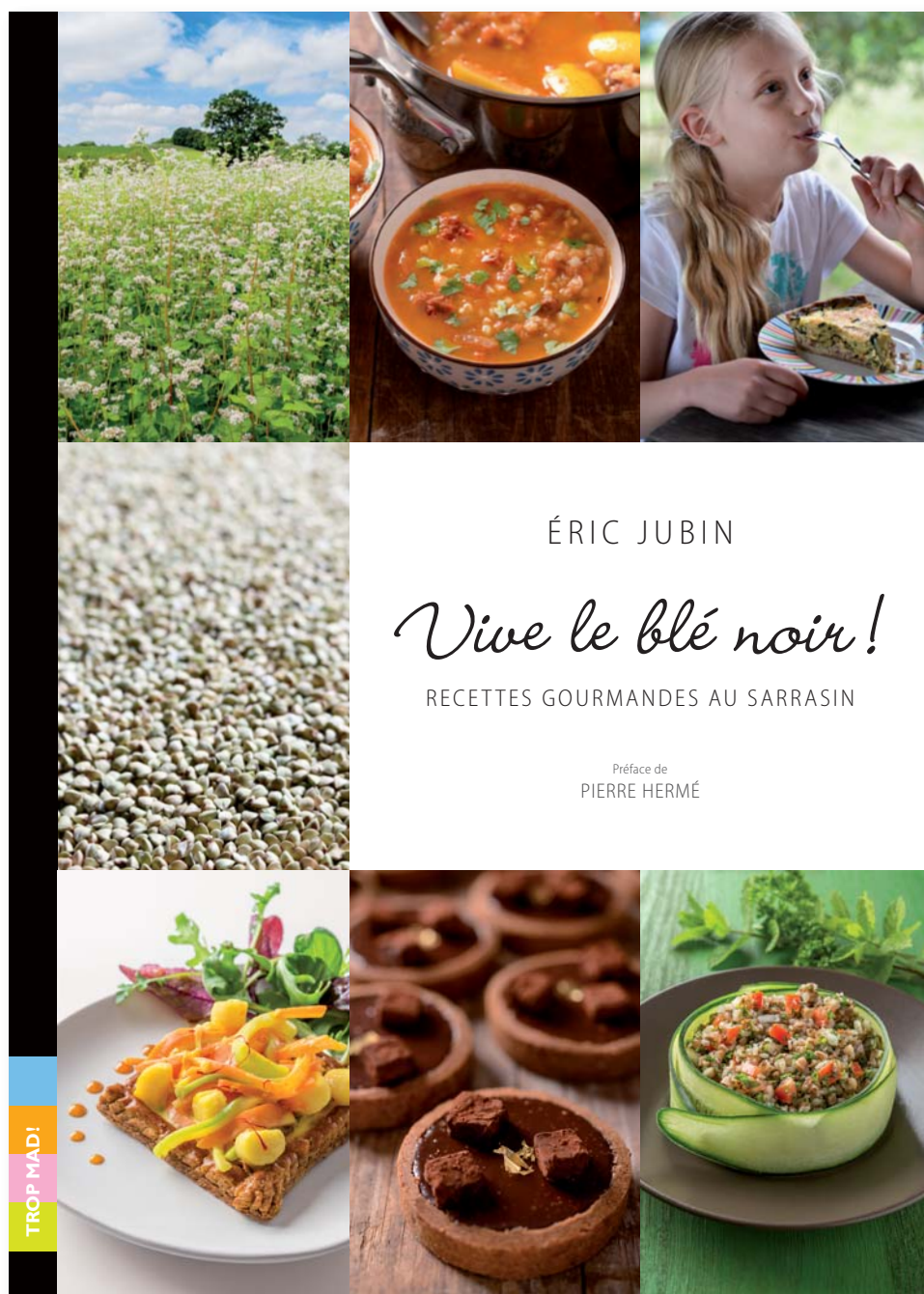
Vive le goût!

UN CHEF BRETON, UN PRODUIT DE BRETAGNE & BEAUCOUP DE GOURMANDISE.

le 1^{er} livre de
recettes du
Chef breton

Éric Jubin

préface de
Pierre Hermé



Le blé noir, ce n'est pas que les galettes :
cuisinez le sarrasin
avec plus de 60 recettes de Chef!

NOUVEAUTÉ
Parution
Octobre 2013

Vive le Blé Noir !

Les Recettes Gourmandes au Sarrasin
d'Éric Jubin



TROP MAD!

« Avec ce livre, je souhaite sortir des sentiers battus et remettre à l'honneur le blé noir en cuisine. Vous découvrirez, par de multiples utilisations, toutes les qualités et vertus de ce produit d'exception. »

La passion du Chef Éric Jubin pour le blé noir remonte à ses racines bretonnes, à l'odeur du blé noir ancrée dans sa mémoire, au parfum des crêpes de sa grand-mère ou celui des pains de son père.

Ses voyages à travers le monde lui feront rencontrer d'autres passionnés de blé noir, depuis ses amis japonais et leurs sobas, en passant par les cookies des Américains jusqu'aux pizzoccheri de nos cousins italiens...

Ainsi naît l'idée de ce recueil de 60 recettes au sarrasin, l'autre nom du blé noir, où se mêlent grands classiques et créations d'Éric, "rajeunissant" ainsi l'utilisation d'un produit encore trop souvent mal connu ou cantonné à nos galettes, certes excellentes !

Avec une majorité de recettes 100% blé noir, ce livre intéressera aussi tous ceux qui recherchent des recettes sans gluten, car le sarrasin n'en contient pas.

Pour chaque recette, Éric a confié à une passionnée et grande connaisseuse le soin de proposer le plus bel accord entre mets et vins : Sophie Stenhouse, amie et voisine, propriétaire d'une boutique bien connue de tous les grands amateurs de vins et spiritueux, «La Part des Anges» à Pont Aven.



/ Éric Jubin

Voici l'histoire d'un grand passionné du goût : issu d'une longue lignée de boulangers depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, il quitte très jeune l'excellente boulangerie de son père de Plouhinec dans le Morbihan pour se former auprès des plus grands comme Gérard Moyné-Bressand, Yves Thuries ou Pierre Hermé dont il deviendra l'adjoint chez Fauchon.

Fort de ces expériences, il choisit à son tour de transmettre sa passion en rejoignant l'équipe de Gérard-Joël Bellouet en qualité de formateur et conseiller technique multipliant les voyages en particulier en Amérique du Nord, du Sud et au Moyen Orient.

Quand arrivent les enfants, Éric et sa femme Lydie décident de revenir en Bretagne. Ils créent alors en 2003 un haut-lieu de la gourmandise : « La Chocolaterie de Pont Aven ». Dans une magnifique demeure du XVII^{ème} siècle, les gourmets se donnent rendez-vous pour déguster chocolats et pâtisseries d'exception !



auteur

préface

genre

photos

date de parution

nombre de pages

format

reliure

ISBN

EAN

prix public TTC

diffuseur

Éric Jubin

Pierre Hermé

cuisine

Pierre Pelletier

oct. 2013

160 p.

265 x 190 mm

dos carré cousu collé

978-2-918068-08-2

9782918068082

25 €

Coop Breizh

/ Mots clés : cuisine, blé noir, sarrasin,
60 recettes



/ Éditions TROP MAD

44 rue Paul Guieysse / 56 100 Lorient / Bretagne
T. 06 63 08 04 50 / contact@tropmad.com