


☐

I'm not robot


reCAPTCHA

I am not robot!

Le meilleur livre de cuisine de tous les temps

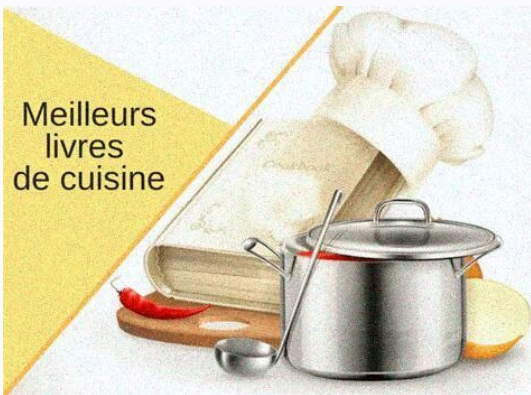
Partagez à un ami lecteur :Vous voulez découvrir les spécialités culinaires françaises ? Alors vous cherchez le meilleur livre sur la cuisine française. Le problème, il y a tellement de livres sur le sujet que vous ne savez pas lequel choisir...Et bien félicitations, vous êtes au bon endroit ! Dans cet article, je vais vous présenter les 7 meilleurs livres sur la cuisine française. Et je vais vous partager mon avis sans filtre sur ces livres.Mes top recommandationsTerroirs Les grands classiques de la cuisine Française - Mon préféréOn va déguster : la France - Meilleur rapport qualité-prixLe grand Larousse gastronomique - Le plus completPour nos sélections, chaque membre de l'équipe possède une liseuse Kindle.



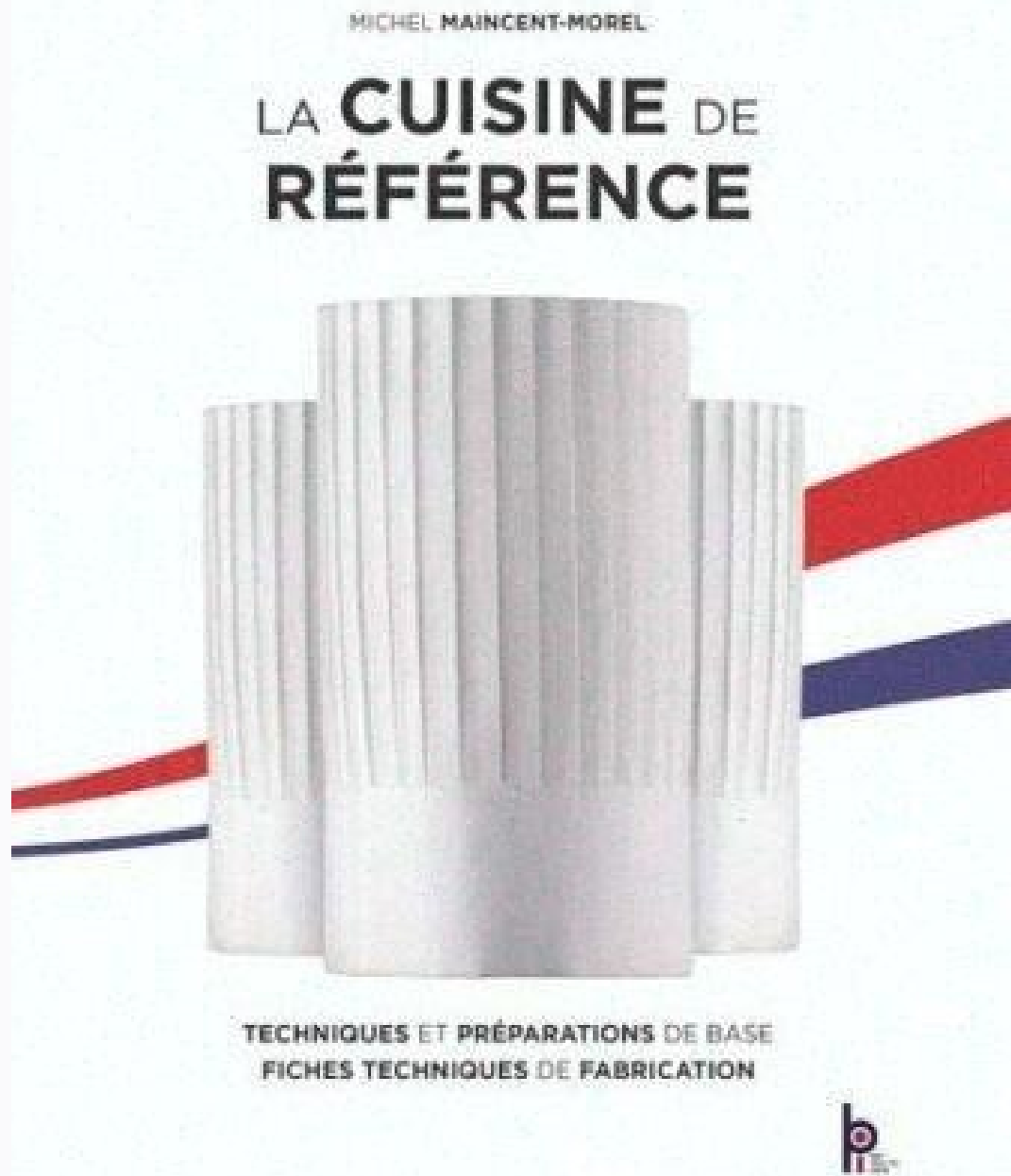
Les livres sont beaucoup moins chers sur Kindle et vous pouvez emmener votre liseuse (avec tous vos livres dedans) PARTOUT avec vous ! Clairement un super investissement. Cliquez ici pour commander votre liseuse Kindle sur AmazonVous avez un petit aperçu de ma sélection. Maintenant, je vais vous présenter en détail chacun de ces livres de recettes françaises, et je vais vous donner mon avis ainsi que celui des lecteurs. Allez, on commence tout de suite :On va déguster : la FranceAvantagesTrès bon rapport qualité/prixTrès beau designD'après l'émission du même nomAuteur : L'auteur François Régis Gaudry anime l'émission "on va déguster" sur France Inter le dimanche à 11h, mais il est également journaliste gastronomique à l'Express et présente "très très bon" sur Paris Première. Nombre de pages du livre : 432.Le livre "on va déguster" est non seulement passionnant, mais surtout très instructif. Vous trouverez des recettes gourmandes ainsi que beaucoup de culture générale.Il est très épais et consistant, il est donc intéressant de le picorer petit bout par petit bout, à la recherche d'une anecdote, d'une information ou d'une recette savoureuse.On va déguster, c'est aussi :432 pages350 sujets1250 spécialités375 recettesEt enfin plus de 260 personnagesDes centaines de cartesDes tableauxDes adressesEt une multitude d'anecdotes croustillantesEn bref, on se régale.Tout savoir sur les savoirs et les saveurs de notre magnifique patrimoine gastronomique. C'est possible grâce à cet ouvrage riche et savoureux. Et en prime, un poster est inclus !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les fans de l'émission télévisée du même nom. Vous y retrouverez le même humour décapant, le même contenu délicieux au gré de recettes gourmandes.Avis des lecteurs : Sans surprise, les lecteurs sont conquis.



Allez, on commence tout de suite :On va déguster : la FranceAvantagesTrès bon rapport qualité/prixTrès beau designD'après l'émission du même nomAuteur : L'auteur François Régis Gaudry anime l'émission "on va déguster" sur France Inter le dimanche à 11h, mais il est également journaliste gastronomique à l'Express et présente "très très bon" sur Paris Première. Nombre de pages du livre : 432.Le livre "on va déguster" est non seulement passionnant, mais surtout très instructif. Vous trouverez des recettes gourmandes ainsi que beaucoup de culture générale.Il est très épais et consistant, il est donc intéressant de le picorer petit bout par petit bout, à la recherche d'une anecdote, d'une information ou d'une recette savoureuse.On va déguster, c'est aussi :432 pages350 sujets1250 spécialités375 recettesEt enfin plus de 260 personnagesDes centaines de cartesDes tableauxDes adressesEt une multitude d'anecdotes croustillantesEn bref, on se régale.Tout savoir sur les savoirs et les saveurs de notre magnifique patrimoine gastronomique. C'est possible grâce à cet ouvrage riche et savoureux. Et en prime, un poster est inclus !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les fans de l'émission télévisée du même nom. Vous y retrouverez le même humour décapant, le même contenu délicieux au gré de recettes gourmandes.Avis des lecteurs : Sans surprise, les lecteurs sont conquis.

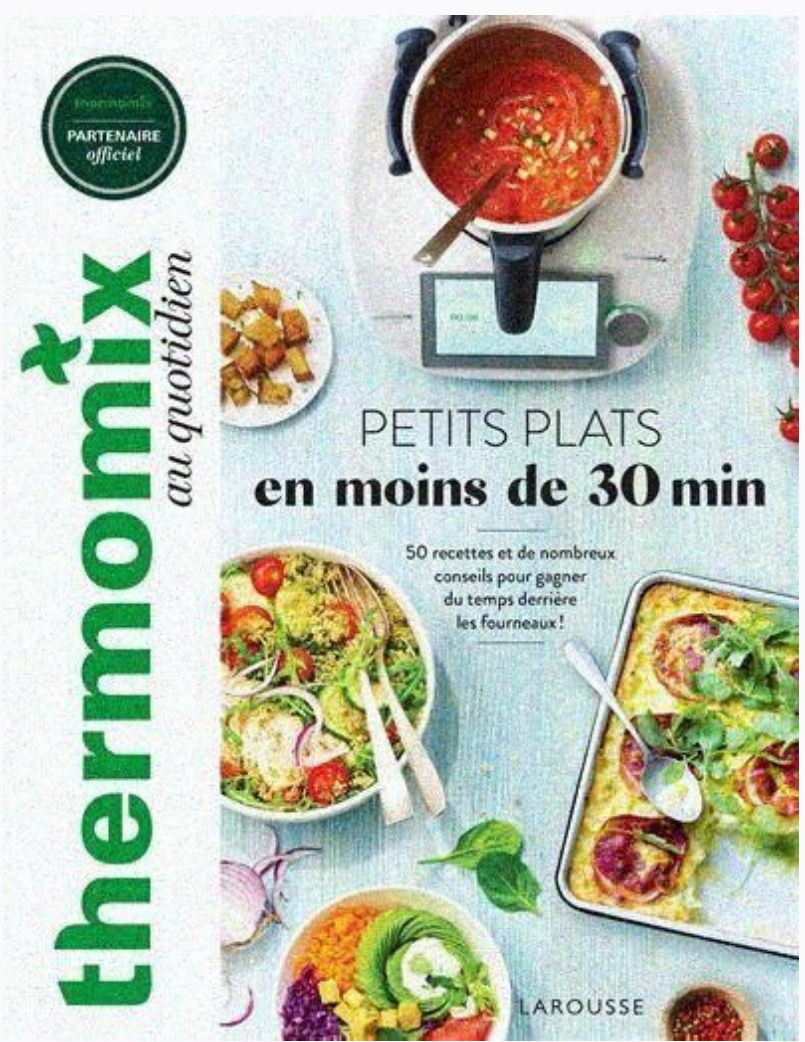


Allez, on commence tout de suite :On va déguster : la FranceAvantagesTrès bon rapport qualité/prixTrès beau designD'après l'émission du même nomAuteur : L'auteur François Régis Gaudry anime l'émission "on va déguster" sur France Inter le dimanche à 11h, mais il est également journaliste gastronomique à l'Express et présente "très très bon" sur Paris Première. Nombre de pages du livre : 432.Le livre "on va déguster" est non seulement passionnant, mais surtout très instructif. Vous trouverez des recettes gourmandes ainsi que beaucoup de culture générale.Il est très épais et consistant, il est donc intéressant de le picorer petit bout par petit bout, à la recherche d'une anecdote, d'une information ou d'une recette savoureuse.On va déguster, c'est aussi :432 pages350 sujets1250 spécialités375 recettesEt enfin plus de 260 personnagesDes centaines de cartesDes tableauxDes adressesEt une multitude d'anecdotes croustillantesEn bref, on se régale.Tout savoir sur les savoirs et les saveurs de notre magnifique patrimoine gastronomique. C'est possible grâce à cet ouvrage riche et savoureux. Et en prime, un poster est inclus !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les fans de l'émission télévisée du même nom. Vous y retrouverez le même humour décapant, le même contenu délicieux au gré de recettes gourmandes.Avis des lecteurs : Sans surprise, les lecteurs sont conquis. Tous s'accordent à dire que c'est très certainement LA bible de la cuisine. Ils apprécient particulièrement le design du livre. Aucun commentaire négatif à signaler.Le grand Larousse gastronomiqueAvantagesEncyclopédieConseils des plus grands chefs InternationauxCompletInconvénientsDéconseillé au format KindleAuteur : Qui n'a pas entendu parler du grand Joël Robuchon ? Sacré meilleur ouvrier de France en 1976 puis chef de l'année en 1987 et enfin cuisinier du siècle en 1990, il est à ce jour le chef qui détient le plus d'étoiles au monde au guide Michelin. Nombre de pages du livre : 1024.Vous découvrirez dans ce grand Larousse de la gastronomie toute la richesse de la cuisine d'aujourd'hui, à travers:Plus de 4000 articles1000 photos de produits du monde entier32 pages de gestes techniques illustrés, étape par étape.Vous allez ainsi pouvoir tester de nouveaux plats ainsi que d'autres manières de cuisiner avec 2500 recettes dont 500 réalisées par les plus grands chefs internationaux.C'est une véritable encyclopédie culinaire, incroyablement riche et dans laquelle vous trouverez de nouveaux plats ainsi que d'autres manières de cuisiner avec 2500 recettes dont 500 réalisées par les plus grands chefs internationaux.C'est une véritable encyclopédie culinaire, incroyablement riche et dans laquelle vous trouverez de nombreux conseils très utiles ainsi que beaucoup d'astuces.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ?



En plus, ça évite de couper des arbres pour créer des livres papier. Ensuite, nous lisons pendant des heures et des heures en prenant des notes... puis nous faisons un classement de nos lectures préférées.Si vous êtes un grand lecteur ou même si vous ne lisez que quelques livres par an... je vous recommande vraiment la liseuse Kindle. Les livres sont beaucoup moins chers sur Kindle et vous pouvez emmener votre liseuse (avec tous vos livres dedans) PARTOUT avec vous ! Clairement un super investissement. Cliquez ici pour commander votre liseuse Kindle sur AmazonVous avez un petit aperçu de ma sélection. Maintenant, je vais vous présenter en détail chacun de ces livres de recettes françaises, et je vais vous donner mon avis ainsi que celui des lecteurs. Allez, on commence tout de suite :On va déguster : la FranceAvantagesTrès bon rapport qualité/prixTrès beau designD'après l'émission du même nomAuteur : L'auteur François Régis Gaudry anime l'émission "on va déguster" sur France Inter le dimanche à 11h, mais il est également journaliste gastronomique à l'Express et présente "très très bon" sur Paris Première. Nombre de pages du livre : 432.Le livre "on va déguster" est non seulement passionnant, mais surtout très instructif. Vous trouverez des recettes gourmandes ainsi que beaucoup de culture générale.Il est très épais et consistant, il est donc intéressant de le picorer petit bout par petit bout, à la recherche d'une anecdote, d'une information ou d'une recette savoureuse.On va déguster, c'est aussi :432 pages350 sujets1250 spécialités375 recettesEt enfin plus de 260 personnagesDes centaines de cartesDes tableauxDes adressesEt une multitude d'anecdotes croustillantesEn bref, on se régale.Tout savoir sur les savoirs et les saveurs de notre magnifique patrimoine gastronomique. C'est possible grâce à cet ouvrage riche et savoureux. Et en prime, un poster est inclus !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les fans de l'émission télévisée du même nom. Vous y retrouverez le même humour décapant, le même contenu délicieux au gré de recettes gourmandes.Avis des lecteurs : Sans surprise, les lecteurs sont conquis. Tous s'accordent à dire que c'est très certainement LA bible de la cuisine. Ils apprécient particulièrement le design du livre. Aucun commentaire négatif à signaler.Le grand Larousse gastronomiqueAvantagesEncyclopédieConseils des plus grands chefs InternationauxCompletInconvénientsDéconseillé au format KindleAuteur : Qui n'a pas entendu parler du grand Joël Robuchon ? Sacré meilleur ouvrier de France en 1976 puis chef de l'année en 1987 et enfin cuisinier du siècle en 1990, il est à ce jour le chef qui détient le plus d'étoiles au monde au guide Michelin. Nombre de pages du livre : 1024.Vous découvrirez dans ce grand Larousse de la gastronomie toute la richesse de la cuisine d'aujourd'hui, à travers:Plus de 4000 articles1000 photos de produits du monde entier32 pages de gestes techniques illustrés, étape par étape.Vous allez ainsi pouvoir tester de nouveaux plats ainsi que d'autres manières de cuisiner avec 2500 recettes dont 500 réalisées par les plus grands chefs internationaux.C'est une véritable encyclopédie culinaire, incroyablement riche et dans laquelle vous trouverez de nombreux conseils très utiles ainsi que beaucoup d'astuces.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les amateurs de la cuisine française, de sa gastronomie et de ses grands classiques, qui recherchent une cuisine simple, pas trop sophistiquée, et surtout facile à

réaliser.Avis des lecteurs : Il y a encore de lecteurs, il va donc être difficile de les recenser. En revanche, le livre obtient une note de 4,4/5 avec 45 évaluations à l'heure où je vous parle, ce qui est vraiment pas mal !La cuisine bourgeoise et populairesAvis des lecteursMagnifique ouvrage relié et illustréRecettes emblématiquesÉcrit par Jean-Francois PiègeInconvénientsTechnique - pas accessible à tout le mondeAuteur : Jean François piège est un chef cuisinier français, à la tête de plusieurs restaurants gastronomiques situés à Paris. Vous le connaissez peut-être de par sa participation en tant que jury à l'émission Top chef pendant quelques saisons. Nombre de pages du livre : 1088 Une chose est sûre, ce livre porte parfaitement son nom. Le grand livre de la cuisine française recense plus de 1000 recettes bourgeoises et populaires. Des préparations les plus simples comme la vinaigrette, le beurre blanc ou la mayonnaise... aux plats plus sophistiqués tels que la terrine de lapin en gelée, la darne de saumon sauvage au Chou ou encore la sole Meuniere.Ce livre allie à la fois techniques de réalisation et recettes emblématiques de la cuisine traditionnelle française. L'auteur y a mis son expertise, son savoir-faire, mais aussi toute sa passion.C'est un magnifique ouvrage relié sur beau papier glacé, superbement illustré avec un trésor de recettes françaises classiques et traditionnelles, toutes plus alléchantes les unes que les autres.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les amateurs de la grande gastronomie française qui souhaitent apprendre auprès de l'un de nos plus grands chefs français, Jean-François Piège partage ici toute sa passion ainsi que son savoir-faire hors du commun.Avis des lecteurs : Sans surprise, je dois dire que les avis des lecteurs sont globalement très bons. Beaucoup sont enchantés des recettes gourmandes et élaborées, dignes de la plus grande cuisine française. En revanche, certains déplorent une trop grande technicité, ce qui ne le rend pas accessible à tout le monde. Débutants s'abstenir !Cuisinez bien accompagné avec ma méthode MentorAvantagesParfait pour apprendre vite et bienPour optimiser sa cuisine et votre budgetAnti-gaspillageInconvénientsRecettes parfois un peu trop basiquesAuteur : C'est un autre grand chef français que nous retrouvons ici. Philippe Etchebest est nous seulement meilleur ouvrier de France, mais également jury dans des émissions télévisées telles que Objectif Top chef et Top chef. Nombre de pages du livre : 288 pages.Philippe Etchebest est reconnu pour son savoir-faire hors du commun, sa grande technicité, et son tempérament pas toujours facile, mais toujours bienveillant.Dans ce livre, on découvre la méthode Mentor créée pour vous aider au quotidien à cuisiner simplement, efficacement et de façon responsable. Alors comment ça marche ?On apprend à .Optimiser nos coursesRanger efficacement notre frigo et nos placardsConstituer un garde-manger indispensableMais également à sélectionner notre matériel de cuisine et de pâtisserie ainsi que nos aliments, frais de saison de préférence.Vous trouverez plus de 100 recettes faciles et rapides à réaliser. Pour la plupart, des classiques de notre enfance, du gratin dauphinois au riz au lait en passant par les tomates farcies bien sûr. Le tout avec un petit budget et plein d'astuces anti-gaspi. Et ça, on aime !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait aussi bien pour les débutants que pour les habitués. Si vous souhaitez optimiser votre cuisine et voir un réel changement dans votre budget et votre organisation, tout en cuisinant simplement et efficacement, alors ce livre est fait pour vous.Avis des lecteurs : Comme je m'y attendais, les commentaires pour ce livre sont vraiment excellents. On n'en attendait pas moins du grand chef Philippe Etchebest. Une chose est sûre, sa méthode fonctionne et elle a le pouvoir de révolutionner votre cuisine. N'attendez plus !500 recettes de grand-mèreAvantagesProduits du terroir françaisSuperbe livreRecettes variéesInconvénientsPlus de recettes sucrées que saléesAuteur : Ici encore ce livre a été écrit par un collectif d'auteurs et de chefs cuisiniers, dont je ne connais pas le nom. Nombre de pages du livre : 353 pages.Comme son nom l'indique, vous trouverez dans ce livre plus de 500 recettes salées et sucrées de nos grand-mères, avec les fruits et légumes de saison.



Ensuite, nous lisons pendant des heures et des heures en prenant des notes... puis nous faisons un classement de nos lectures préférées.Si vous êtes un grand lecteur ou même si vous ne lisez que quelques livres par an... je vous recommande vraiment la liseuse Kindle. Les livres sont beaucoup moins chers sur Kindle et vous pouvez emmener votre liseuse (avec tous vos livres dedans) PARTOUT avec vous ! Clairement un super investissement. Cliquez ici pour commander votre liseuse Kindle sur AmazonVous avez un petit aperçu de ma sélection. Maintenant, je vais vous présenter en détail chacun de ces livres de recettes françaises, et je vais vous donner mon avis ainsi que celui des lecteurs. Allez, on commence tout de suite :On va déguster : la FranceAvantagesTrès bon rapport qualité/prixTrès beau designD'après l'émission du même nomAuteur : L'auteur Francois Régis Gaudry anime l'émission "on va déguster" sur France Inter le dimanche à 11h, mais il est également journaliste gastronomique à l'Express et présente "très très bon" sur Paris Première. Nombre de pages du livre : 432.Le livre "on va déguster" est non seulement passionnant, mais surtout très instructif. Vous trouverez des recettes gourmandes ainsi que beaucoup de culture générale.Il est très épais et consistant, il est donc intéressant de le picorer petit bout par petit bout, à la recherche d'une anecdote, d'une information ou d'une recette savoureuse.On va déguster, c'est aussi :432 pages350 sujets1250 spécialités375 recettesEt enfin plus de 260 personnagesDes centaines de cartesDes tableauxDes adressesEt une multitude d'anecdotes croustillantesEn bref, on se régale.Tout savoir sur les savoirs et les saveurs de notre magnifique patrimoine gastronomique. C'est possible grâce à cet ouvrage riche et savoureux. Et en prime, un poster est inclus !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les fans de l'émission télévisée du même nom. Vous y retrouverez le même humour décapant, le même contenu délicieux au gré de recettes gourmandes.Avis des lecteurs : Sans surprise, les lecteurs sont conquis. Tous s'accordent à dire que c'est très certainement LA bible de la cuisine. Ils apprécient particulièrement le design du livre. Aucun commentaire négatif à signaler.Le grand Larousse gastronomiqueAvantagesEncyclopédieConseils des plus grands chefs InternationauxCompletInconvénientsDéconseillé au format KindleAuteur : Qui n'a pas entendu parler du grand Joël Robuchon ? Sacré meilleur ouvrier de France en 1976 puis chef de l'année en 1987 et enfin cuisinier du siècle en 1990, il est à ce jour le chef qui détient le plus d'étoiles au monde au guide Michelin. Nombre de pages du livre : 1024.Vous découvrirez dans ce grand Larousse de la gastronomie toute la richesse de la cuisine d'aujourd'hui, à travers:Plus de 4000 articles1000 photos de produits du monde entier32 pages de gestes techniques illustrés, étape par étape.Vous allez ainsi pouvoir tester de nouveaux plats ainsi que d'autres manières de cuisiner avec 2500 recettes dont 500 réalisées par les plus grands chefs internationaux.C'est une véritable encyclopédie culinaire, incroyablement riche et dans laquelle vous trouverez de nombreux conseils très utiles ainsi que beaucoup d'astuces.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les amateurs de grande gastronomie qui souhaitent se lancer en cuisine ou bien simplement se perfectionner.Avis des lecteurs : Les avis des lecteurs sont très bons dans l'ensemble et beaucoup considèrent que c'est une bible de la cuisine ou voir même une référence. Les avis négatifs que j'ai pu trouver concernent la version Kindle qui, malheureusement n'est pas optimale pour ce livre.Terroirs Les grands classiques de la cuisine FrançaiseAvantagesCollection simplissimeRecettes faciles et rapidesEfficaceInconvénientsRecettes parfois trop grassesAuteur : Jean-François Mallet est major de l'école supérieure de cuisine française Ferrandi. Il a ensuite exercé le métier de chef pour de grandes maisons avant de se consacrer à son autre passion, la photographie. Il allie désormais les deux à travers ses livres de cuisine. Nombre de pages du livre : 384.Comme son nom l'indique, ce livre est simplissime. Vous trouverez des recettes de terroir avec les grands classiques de la cuisine française à faire en un tour de main. Qui plus est, chaque recette est présentée visuellement avec deux à six ingrédients par recette, pas plus. Ce sont des recettes très courtes, très simples, mais redoutablement efficaces.Le tout, avec un temps de préparation réduit à chaque fois et une photo pour illustrer le plat de la meilleure des façons.En clair :C'est super bonTrès rapideEt sans vaisselle ou presquePour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous ceux qui sont des quiches en cuisine ou qui n'ont pas de temps à consacrer à cette activité.Avis des lecteurs : Je dois dire que les avis des lecteurs sont très bons dans l'ensemble, beaucoup trouvent que effectivement les recettes sont très faciles à réaliser avec très peu d'ingrédients et surtout les ingrédients présents dans nos placards. En revanche, certains lecteurs lui reprochent d'être un peu trop volumineux et de comporter des recettes parfois trop grasses.Grands classiques françaisAvantagesGrands classiquesRecettes simples et efficacesPlus de 100 recettesAuteur : Ce livre a été écrit par un collectif d'auteurs et de chefs cuisiniers dont je ne connais pas le nom. Nombre de pages du livre : 224.Dans ce livre vous trouverez tous les classiques salés et sucrés de la cuisine française :Du saucisson briochéEn passant par la soupe à l'oignonJusqu'au bœuf bourguignon et la tarte aux pommesLa collection Carrément cuisine, c'est :100 recettesDes sommaires thématiques illustrésUne présentation claireAinsi que des plats avec une réalisation facileDu petit déjeuner jusqu'au dîner.Mettez les petits plats dans les grands et impressionnez vos invités grâce à des recettes délicieuses que tout le monde aime.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les amateurs de la cuisine française, de sa gastronomie et de ses grands classiques, qui recherchent une cuisine simple, pas trop sophistiquée, et surtout facile à réaliser.Avis des lecteurs : Il y a encore que très peu d'avis de lecteurs, il va donc être difficile de les recenser. En revanche, le livre obtient une note de 4,4/5 avec 45 évaluations à l'heure où je vous parle, ce qui est vraiment pas mal !La cuisine bourgeoise française par JF Piège: Recettes bourgeoises et populairesAvantagesMagnifique ouvrage relié et illustréRecettes emblématiquesÉcrit par Jean-François PiègeInconvénientsTechnique - pas accessible à tout le mondeAuteur : Jean François piège est un chef cuisinier français, à la tête de plusieurs restaurants gastronomiques situés à Paris. Vous le connaissez peut-être de par sa participation en tant que jury à l'émission Top chef pendant quelques saisons. Nombre de pages du livre : 1088.Une chose est sûre, ce livre porte parfaitement son nom. Le grand livre de la cuisine française recense plus de 1000 recettes bourgeoises et populaires. Des préparations les plus simples comme la vinaigrette, le beurre blanc ou la mayonnaise... aux plats plus sophistiqués tels que la terrine de lapin en gelée, la darne de saumon sauvage au Chou ou encore la sole Meuniere.Ce livre allie à la fois techniques de réalisation et recettes emblématiques de la cuisine traditionnelle française. L'auteur y a mis son expertise, son savoir-faire, mais aussi toute sa passion.C'est un magnifique ouvrage relié sur beau papier glacé, superbement illustré avec un trésor de recettes françaises classiques et traditionnelles, toutes plus alléchantes les unes que les autres.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour tous les amateurs de la grande gastronomie française qui souhaitent apprendre auprès de l'un de nos plus grands chefs français, Jean-François Piège partage ici toute sa passion ainsi que son savoir-faire hors du commun.Avis des lecteurs : Sans surprise, je dois dire que les avis des lecteurs sont globalement très bons. Beaucoup sont enchantés des recettes gourmandes et élaborées, dignes de la plus grande cuisine française. En revanche, certains déplorent une trop grande technicité, ce qui ne le rend pas accessible à tout le monde. Débutants s'abstenir !Cuisinez bien accompagné avec ma méthode MentorAvantagesParfait pour apprendre vite et bienPour optimiser sa cuisine et votre budgetAnti-gaspillageInconvénientsRecettes parfois un peu trop basiquesAuteur : C'est un autre grand chef français que nous retrouvons ici. Philippe Etchebest est nous seulement meilleur ouvrier de France, mais également jury dans des émissions télévisées telles que Objectif Top chef et Top chef. Nombre de pages du livre : 288 pages.Philippe Etchebest est reconnu pour son savoir-faire hors du commun, sa grande technicité, et son tempérament pas toujours facile, mais toujours bienveillant.Dans ce livre, on découvre la méthode Mentor créée pour vous aider au quotidien à cuisiner simplement, efficacement et de façon responsable. Alors comment ça marche ?On apprend à .Optimiser nos coursesRanger efficacement notre frigo et nos placardsConstituer un garde-manger indispensableMais également à sélectionner notre matériel de cuisine et de pâtisserie ainsi que nos aliments, frais de saison de préférence.Vous trouverez plus de 100 recettes faciles et rapides à réaliser. Pour la plupart, des classiques de notre enfance, du gratin dauphinois au riz au lait en passant par les tomates farcies bien sûr. Le tout avec un petit budget et plein d'astuces anti-gaspi. Et ça, on aime !Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait aussi bien pour les débutants que pour les habitués. Si vous souhaitez optimiser votre cuisine et voir un réel changement dans votre budget et votre organisation, tout en cuisinant simplement et efficacement, alors ce livre est fait pour vous.Avis des lecteurs : Comme je m'y attendais, les commentaires pour ce livre sont vraiment excellents. On n'en attendait pas moins du grand chef Philippe Etchebest. Une chose est sûre, sa méthode fonctionne et elle a le pouvoir de révolutionner votre cuisine. N'attendez plus !500 recettes de grand-mèreAvantagesProduits du terroir françaisSuperbe livreRecettes variéesInconvénientsPlus de recettes sucrées que saléesAuteur : Ici encore ce livre a été écrit par un collectif d'auteurs et de chefs cuisiniers, dont je ne connais pas le nom. Nombre de pages du livre : 353 pages.Comme son nom l'indique, vous trouverez dans ce livre plus de 500 recettes salées et sucrées de nos grand-mères, avec les fruits et légumes de saison. Mais avec aussi tous les produits de terroir que nos ancêtres avaient l'habitude de déguster.En bref, c'est une cuisine de tradition généreuse et conviviale, à savourer seul ou à plusieurs.De même que c'est un magnifique ouvrage avec une couverture et une reliure épaisses, des pages plastifiées et parfaitement illustrées. Les recettes sont très variées et on découvre parfois des idées de plats simples, mais auxquelles on ne pense pas toujours.Pour qui est fait ce livre sur la cuisine française ? Ce livre est fait pour les nostalgiques, à la recherche de recettes de cuisine à la fois simples, conviviales et traditionnelles.Avis des lecteurs : Les lecteurs sont, pour la majorité, très satisfaits par ce superbe livre illustré à exposer sur votre étagère et à feuilleter avec gourmandise. En revanche, je remarque que certains regrettent le fait qu'il y ait plus de recettes sucrées que salées et que la présentation soit parfois un peu vieillissante. Ça reste tout de même un excellent ouvrage à posséder si vous souhaitez des recettes classiques et simples à réaliser. Tentez de gagner le livre de votre choix tous les mois Tous les mois, les membres des Editions Colombe choisissent la meilleure critique littéraire sur notre site... et le gagnant remporte le livre de son choix !Alors tentez de gagner le livre de votre choix en laissant votre meilleure critique d'un livre sur la cuisine française. Nous lisons TOUTES les critiques littéraires sans exception. Alors rendez-vous en bas de cette page... et on attend votre critique avec impatience ! Partagez à un ami lecteur : Savez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinair) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. A vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? Les grands chefs cuisiniers et pâtissiers sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleter ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails des recettes qui ont fait leur succès et tous les conseils pour les reproduire directement chez nous. Si le challenge est grand, il vaut largement le coup d'être relevé. On retrouve le livre de recettes de Jean Imbert, mais aussi la collection de livre de cuisine d'Alain Ducasse, Paul Bocuse, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire ou encore Stéphanie Le Quellec. Lire aussi 3 recettes du livre Merci Mamie de Jean Imbert Pour celles et ceux qui aiment la pâtisserie et qui souhaitent les plus grands, il existe les livres de Cédric Grolet, Pierre Hermé mais aussi Christophe Michalak et Yann Couvreur. Alors, prête à vous mettre aux macarons ou aux éclairs au chocolat ? Un livre de cuisine original Envie de nouveauté ? Certains livres de cuisine vont feront découvrir des recettes inédites, des plats méconnus ou encore des associations improbables. On retrouve par exemple un livre de cuisine du monde, ou encore un livre de recettes anciennes. Certains livres de cuisine sont aussi des véritables œuvres d'art. Un beau livre de cuisine peut aussi servir de décoration, dans le salon ou dans la cuisine, bien évidemment. Mais ce n'est pas forcément ceux qu'on touchera avec les doigts plein de chocolat fondu. Évidemment, le meilleur livre de cuisine, en tout cas le plus précieux, c'est celui qu'on hérite de ses parents ou de ses grands-parents. On y retrouve toutes les recettes de notre enfance, celles qu'on a tant aimées ou détestées. Le petit plus ? Les annotations dans les coins de pages, là où on glisse les conseils. Vous pouvez également créer votre propre livre de cuisine, en optant pour un livre de recettes vierge, sur lequel vous noterez toutes vos meilleures idées. A force, on a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, réouvert et taché de sauce tomate. Voici notre sélection des meilleurs livres de cuisine, à afficher dans votre cuisine.