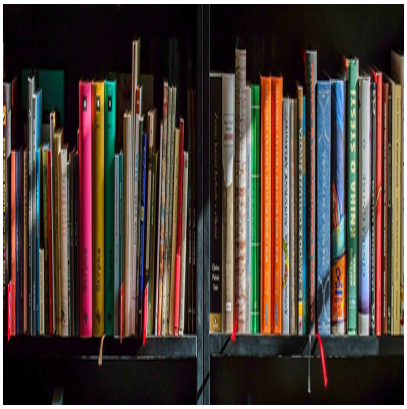


Champignons sauvages et gourmands

Description

default watermark

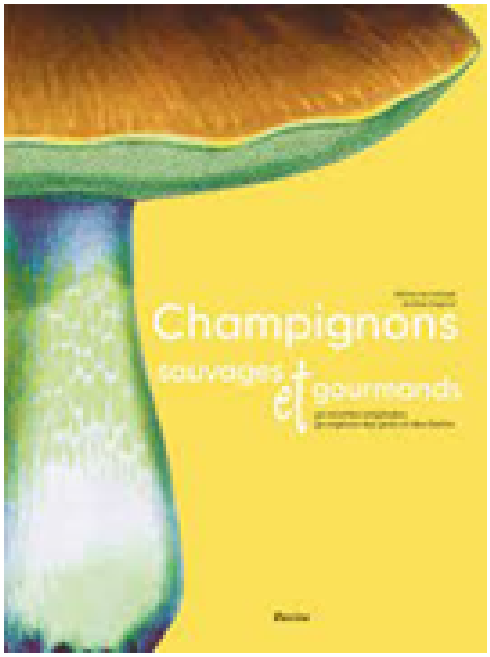
50 recettes originales â?? 30 espÃ¨ces des prÃ©s et des forÃªts

Olivier DE VRIENDT

JÃ©rÃ´me DEGREEF

Octobre 2023 29,95 â?¬

Ã?ditions : Racine ISBN : 978-2-39025-239-9



La crÃ©ativitÃ© gastronomique au service de la subtile saveur des champignons.

Cet ouvrage est nÃ© de la rencontre de deux passionnÃ©s. Le premier est chef cuisinier et propriÃ©taire du restaurant RIZOM. Le second est mycologue et directeur scientifique au Jardin botanique de Meise.
En associant leurs expertises, ils proposent un ouvrage Ã la croisÃ©e de leurs deux univers. Ce savant mÃ©lange de crÃ©ativitÃ© gastronomique et de rigueur scientifique fait de ce livre beaucoup plus quâ??un recueil de recettes traditionnel ou quâ??un guide de champignons classique.

Ã? travers **50 propositions culinaires rÃ©solument modernes**, les auteurs invitent le lecteur Ã **dÃ©couvrir les subtiles saveurs de 30 espÃ¨ces de champignons sauvages.**
Ils agrÃ©mentent leurs recettes **dâ??anecdotes savoureuses et de conseils pratiques** pour la prÃ©paration et la conservation des champignons et illustrent ce livre de splendides gravures et dâ??aquarelles historiques.

Olivier De Vriendt

AprÃ¨s avoir Ã©tÃ© Ã©colÃ© dans des endroits prestigieux comme le Sea Grill et lâ??Air Du Temps, **Olivier De Vriendt** est devenu **chef et propriÃ©taire du restaurant Rizom (7301 Boussu).**
www.rizom-restaurant.be

default watermark

N.B. InitiÃ© Ã lâ??Ã©poque (2019) par le cÃ©lÃ¨bre Sang Hoon *DEGEIMBRE* **(Lâ??Air Du Temps**, **5310 Liernu)**, lâ??un de ses mentors, le restaurant *Rizom* a ensuite Ã©tÃ© repris par Olivier De Vriendt.

Ce restaurant (et cafÃ©tÃ©ria) situÃ© au cÅ?ur du Grand-Hornu propose une cuisine du terroir inspirÃ©e par les producteurs locaux. Produits de saison, lÃ©gumes du jardin, techniques zÃ©ro dÃ©chet : le chef Olivier De Vriendt prÃ´ne une gastronomie engagÃ©e et responsable tant Ã travers le menu mensuel du restaurant, que dans la petite restauration disponible dans les nouveaux distributeurs automatiques de la cafÃ©tÃ©ria.

JÃ©rÃ´me Degreef

Directeur scientifique au Jardin botanique de Meise, mycologue de renommÃ©e internationale, passionnÃ© par les champignons depuis lâ??enfance, JÃ©rÃ´me Degreef organise des balades mycologiques en famille depuis 30 ans.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. champignons
2. recettes

date crÃ©Ã©e
15 octobre 2023
Auteur

cblancke

default watermark