



Les recettes berrichonnes de Maguy

de Maguy CLUZEL-BUGNY



Résumé

Comment associer la préservation du patrimoine et l'art de se régaler ?

C'est ce que nous propose Maguy Cluzel avec ce tour de la cuisine berrichonne en 60 recettes.

Ce troisième volume reprend en partie des spécialités publiées dans ses deux premiers ouvrages, complétées, adaptées, voire affinées grâce aux échanges avec ses lecteurs gastronomes.

Cette cuisine est l'héritière de celle de nos grands-mères, que l'on se transmettait dans des cahiers débordant de notes patiemment amassées. Mais elle cultive aussi la curiosité, s'ouvrant aux « must » actuels des productions de notre région, de la lentille verte à la poule noire. À vous donc, les plaisirs des « Gouères de Brenne », de la « grignaupe » ou de la « soupe à l'ortrue ».

Comme l'écrit l'auteure, « cette cuisine traditionnelle et familiale nous fait renouer avec la patience : attendre sa saison pour consommer un fruit ou un légume, accepter des cuissons assez longues, faire macérer des fruits ou des légumes, attendrir et parfumer des viandes ou des poissons avec des marinades... c'est peut-être à cause de ces contraintes, que cette cuisine-là devient source de plaisir, de convivialité, de générosité et d'amour. ».



INFORMATIONS TECHNIQUES

TITRE : Les recettes berrichonnes de Maguy

AUTEUR : Maguy Cluzel-Bugny

FORMAT : 270 x 210 mm

144 pages

ISBN : 978-2-36975-262-2 • EAN : 9782369752622

PRIX PUBLIC : 28 €

POIDS : 757 g

TIRAGE : 800 ex

SORTIE : 17 juin 2025

DISTRIBUTION

• Éditions La Bouinotte

Tél. : 02 54 60 08 06

Tél. : 06 79 97 86 88

vanessa.gage@labouinotte.fr

