



Cuisinier Gascon

Pascal Assignac

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cuisinier Gascon Pascal Assignac

 [Download Cuisinier Gascon ...pdf](#)

 [Read Online Cuisinier Gascon ...pdf](#)

Cuisinier Gascon

Pascal Aussignac

Cuisinier Gascon Pascal Aussignac

Téléchargez et lisez en ligne Cuisinier Gascon Pascal Aussignac

Reliure: Relié

Extrait

Extrait de l'introduction

Tout commence en 1965. Mon père travaille dans une entreprise de construction au Mali et ma mère, Simone, ne se ménage pas pour s'adapter à cet environnement totalement différent du sien, aux antipodes des villages bordant la Garonne. Cependant, aussi riche et intéressante que soit leur vie en Afrique, mes parents décident qu'il serait préférable que je naisse à Toulouse. En fait, leurs familles respectives sont toutes deux originaires de la région et, en venant au monde dans leur terre natale, je deviens, moi aussi, gascon à part entière. Par la suite, mon père est affecté à La Rochelle, où la famille s'installe. J'ai alors trois mois.

Quatre ans plus tard, mes parents divorcent et, comme tant d'autres enfants, je dois m'adapter à une nouvelle vie. Ma mère, vendeuse dans un magasin, n'a que peu de temps à elle, et c'est en l'aidant aux tâches ménagères que je me prends au jeu des casseroles et de la cuisine. Tous les dimanches, ma mère et moi faisons les courses et préparons ensemble les repas de la semaine. Nous commençons toujours par un pot-au-feu : je pèle les légumes, découpe le jarret et l'épaule de boeuf tandis que ma mère met les ingrédients dans un grand faitout et les porte à ébullition à feu très doux. Chaque soir, nous dégustons le bouillon du pot-au-feu, seul ou avec des vermicelles, ou l'utilisons comme base pour préparer une soupe ou une garbure. Au fil du temps, mes «talents culinaires» se diversifient ; j'apprends à faire la mayonnaise pour accompagner les asperges blanches et à couper les pommes de terre nouvelles pour faire des frites. À ce jour, les frites de ma mère, faites avec les petites pommes de terre de l'île de Ré, demeurent les meilleures que j'aie jamais mangées. Nous préparons aussi des pizzas, à notre manière, à base d'une pâte sablée, recouverte d'une sauce tomate longuement mijotée avec du sucre et de l'ail. Nous y ajoutons des anchois, ainsi que des olives de Lucques. C'est tout simplement sensationnel ! Et c'est sans nul doute ce rituel hebdomadaire derrière les fourneaux qui me conduit un jour, du haut de mes neuf ans, à déclarer péremptoirement à ma famille : «Je serai chef cuisinier.»

Mon entourage est surpris, mais ma décision sans appel. Je passe toutes mes vacances scolaires en stage dans des restaurants de la région. Ma première place sera chez Louis Marzin, à La Rochelle, table étoilée où je découvre les joies de l'écailleur et de la plonge... Je décroche à treize ans mon premier emploi non rémunéré dans une brasserie à Bordeaux. Mes débuts sont pour le moins mouvementés : le premier jour, une visite à la cave me donne l'occasion de casser trois bouteilles, et, trois jours plus tard, je renverse de la soupe sur les vêtements de clients étrangers. La patronne ne m'en tient pas rigueur, mais décide qu'il vaut mieux que je reste en cuisine. A l'âge de quatorze ans, je suis admis au Lycée hôtelier de Talence, dont la directrice, Mme Guyot, me terrifie par son imposante allure, mais me fait confiance. Je sortirai du lycée grandi et bonifié.

Présentation de l'éditeur

Un message d'amour, de la part d'un chef installé à Londres, à sa Gascogne natale et à la gastronomie de son enfance.

Cette phrase résume l'essence même de ce livre.

En 140 recettes, Pascal Aussignac nous invite à traverser le Sud-Ouest, à la rencontre des produits du terroir qui font la particularité de cette région et à les sublimer dans des recettes tantôt classiques, tantôt audacieuses.

Au menu ? Salade landaise, piperade basquaise, cassoulet ou poule au pot pour les recettes traditionnelles... Quant aux plats moins conformistes, l'auteur propose des crevettes géantes, lait de coco & Lillet, du foie gras à la sangria ou encore une oie de Noël farcie au foin, avec parfois des ingrédients inattendus tels que la

liqueur Baileys, les Fisherman's friends...

La cuisine de Pascal Aussignac vous surprendra et vous séduira grâce à sa touche personnelle, et les illustrations de Jean Cazals vous feront succomber.

Cuisinier Gascon est un ouvrage traduit, publié à l'occasion des 10 ans du Club Gascon en 2008, en Angleterre où il a rencontré un beau succès. Ce livre souligne l'attachement de l'auteur à ses racines du Sud-Ouest et à cette cuisine régionale chère à son cœur.

Pascal AUSSIGNAC

Pascal Aussignac est un chef d'origine toulousaine. Il a, entre autres, été formé en France par Gérard Vié, Alain Dutournier, Jacques Le Divellec, Jacques Gagna et Guy Savoy. En 1998, il s'associe à Vincent Labeyrie pour fonder le Club Gascon (www.clubgascon.com), première étoile Michelin, à Londres. Aujourd'hui, il est à la tête de cinq restaurants.

C'est à l'unanimité des membres du jury que le Prix La Mazille 2010 a été décerné à Cuisinier Gascon (Editions Sud Ouest,) vendredi 15 novembre à Périgueux

Download and Read Online Cuisinier Gascon Pascal Aussignac #FIOBY20GWZ6

Lire Cuisinier Gascon par Pascal Assignac pour ebook en ligneCuisinier Gascon par Pascal Assignac
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Cuisinier Gascon par Pascal Assignac à lire en ligne.Online Cuisinier Gascon par Pascal Assignac
ebook Téléchargement PDFCuisinier Gascon par Pascal Assignac DocCuisinier Gascon par Pascal
Assignac MobipocketCuisinier Gascon par Pascal Assignac EPub

FIOBY20GWZ6FIOBY20GWZ6FIOBY20GWZ6