



**Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M.  
révisité par des chefs d'aujourd'hui**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically



## Téléchargez et lisez en ligne Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui Nicolas Fichot

---

111 pages

Extrait

Les Dieux et la table

Si Les Dieux existent ils sont gourmands, ils aiment les banquets et l'abondance, ils invitent même à leur table !

Dieu mange avec les hommes. La nourriture inscrit le sacré parce qu'elle est la vie : fruit de la vie, pour nourrir et soutenir la vie.

Le repas est lieu d'accueil. Il n'échappe à aucune religion, à aucune culture. Et les sociétés anciennes, souvent touchées par les pénuries et les famines, savaient mieux que nous le sens sacré de la nourriture. Ils savaient l'économiser, la conserver, la garder...

On a toujours mangé pour vivre, survivre souvent. Mais la nourriture, par le «partage» de la table, est devenue l'occasion de tous les arts, de toutes les recherches de goût, de nuances et de raffinement. Elle est devenue un «haut lieu» de la civilisation. L'art de cuisiner chez les pauvres était, avec d'humbles moyens, aussi savoureux que l'art de cuisiner chez les seigneurs et les «grands».

«Etre heureux comme Dieu en France !» s'applique bien aux trésors des produits en tous genres que l'art culinaire français a su utiliser, améliorer et divinement apprêter.

Mon ami Nicolas Fichot, avec sa curiosité gourmande... a mis la main sur cet étonnant petit livre de cuisine, sagement écrit «à la plume» par une humble religieuse de la région de Toulouse. Les plus grands noms de l'art culinaire français se sont mis à table autour de ces recettes pour les sortir de leur sommeil au-bois-dormant...

André Gouzes, o.p.

Abbaye de Sylvanès (Aveyron) Présentation de l'éditeur

Ce cahier des années quarante révèle les secrets culinaires d'une humble religieuse du Sud-Ouest.

Au menu de ce recueil de saveurs, quelques pincées de principes de Soeur Marie M. : «on cuit toujours trop», «le froid, ça abîme»... Une bonne dose d'ingéniosité et de douceur, plus un zeste de frisson gourmand... pour essayer les tomates à la carmélite, le soufflé à la citrouille, les navets aux pâtes, les sardines turques et autres gâteaux de vermicelle, pains coloniaux ou beignets de bouillie.

La règle du «peu», compliquée par la guerre, inspire ces recettes où les trouvailles compensent le manque de moyens. Mais les années n'ont pas réussi à démoder ce vieux cahier capable d'étonner nos grands cuisiniers actuels ou de réjouir nos plus sûrs cordons-bleus.

Une trentaine d'entre eux se sont penchés, admiratifs et bienveillants, sur ce texte inédit pour l'éclairer.

Jean-Paul Abadie ° Bernard Bach ° Alex Borct «Thierry Bougoin ° Alain Bouvier ° Michel Bras Michel Bruneau ° Claude Calas ° Georges Camuzet ° André Daguin ° Jacques Dclercq ° Gérard Garrigues ° Laure Goulard ° Maryse Gourdon ° Marc Haebcrin ° Thierry Landron ° Jean Lcnoir ° Eric Mariottat ° Marc Meneau ° Bernard Pacaud ° Jean-Claude Plazzotta ° Philippe Rabatel ° Gérard Roucaries ° Jacqueline Roynard ° Jean-Benoît Serres ° ClaudeTaffarello Frère Thomas ° Jacques Thorel ° YvcsThuriès ° Philippe Urraca ° Lucien Vanel Biographie de l'auteur

Nicolas Fichot, chroniqueur culinaire dans le Sud-Ouest de la France, travaille sur les cuisines oubliées, celles de demain peut-être. Tout aussi à l'aise à la plume qu'aux fourneaux, l'auteur pratique une austérité joyeuse, presque épicurienne, arpentant avec le même plaisir les cuisines les plus réputées et celles des monastères les plus humbles. Inlassable, pendant trois ans, il a rencontré les tenants de la fière cuisine

française pour leur faire revisiter ce vieux cahier de recettes que lui a confié une sœur " cuisinière ". Sœur Marie M., orpheline espagnole, est recueillie à l'âge de 6 ans au couvent Notre-Dame de la Compassion. Réfugiée durant la Seconde Guerre mondiale dans un bourg de Gascogne, Marie M. choisit de transmettre sa ferveur aux jeunes filles de l'école ménagère. Jour après jour, elle rassemble d'une plume appliquée les ingrédients pour redonner le sourire malgré les années sombres. Nicolas Fichot a transformé ce vieux cahier en un livre de mémoire avec pour credo : écouter et transcrire, cuisiner et donner

Download and Read Online Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui Nicolas Fichot #L8JZNTQM4RG

Lire Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot pour ebook en ligne Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot 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 Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot à lire en ligne. Online Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot ebook Téléchargement PDF Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot Doc Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot Mobipocket Cuisine : Le cahier retrouvé de Soeur Marie M. révisité par des chefs d'aujourd'hui par Nicolas Fichot EPub

**L8JZNTQM4RGL8JZNTQM4RGL8JZNTQM4RG**