

L'Encyclopédie culinaire des territoires de France

Jean-François Piège

Que vous soyez un gastronome averti ou amateur, ce livre vous invite à (re)découvrir la diversité et la richesse de la cuisine française.



Le 4 décembre, Jean-François Piège publie *l'Encyclopédie culinaire des territoires de France* aux Éditions Hachette Cuisine. Avec cet ouvrage riche de 1 800 recettes régionales, il invite à un tour de France gastronomique pour révéler la diversité et la richesse de ses territoires :

un vibrant hommage aux régions, à leurs produits et à leurs histoires.

Le terroir, source d'inspiration inépuisable

Dans chacune de ses adresses, le chef Jean-François Piège puise dans la tradition pour dessiner la cuisine de demain. Le terroir français est une source d'inspiration sans limite. Précurseur d'une cuisine puisée dans la richesse des régions, à la fois contemporaine et visionnaire, il instaure dès l'année 2015 le menu Tour de France des Territoires & Mijotées Modernes au Grand Restaurant. Avec l'Encyclopédie culinaire des territoires de France, il prolonge ce récit et nous fait découvrir les secrets de la cuisine française, en mettant en lumière les spécialités régionales et leurs origines.

La cuisine française en un récit pluriel

Le chef rassemble près de 1 800 recettes régionales, réparties en douze chapitres, dédiés chacun à une région de France métropolitaine. Autant d'occasions de mettre en exergue leur identité et leurs produits, qui font la beauté et la diversité de la cuisine française. Parmi les incontournables, le lecteur se promène en Alsace avec la choucroute, en Provence avec l'aïoli, en Bretagne avec le far... Le chef va aussi à la rencontre de recettes traditionnelles et plus confidentielles, reflètes de coutumes et d'anecdotes: les grèves vigneronnes préparées en Bourgogne après les vendanges,



