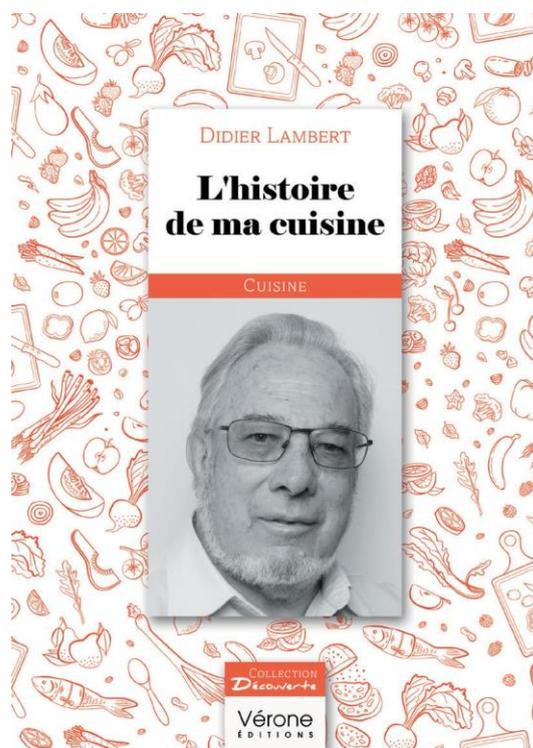


DOSSIER DE PRESSE

L'HISTOIRE DE MA CUISINE

Gastronomie

Dans cet ouvrage, Didier Lambert livre les fragments de sa vie en cuisine à travers deux cent trente-cinq recettes, réparties sous quatre grands thèmes : cuisine nivernaise, spécialités charentaises, cuisine des palaces et cuisines classiques, cuisine d'aujourd'hui et cuisine de gibiers. Des principes de cuisson oubliés aux techniques spécifiques actuelles, l'auteur met en valeur les produits régionaux de nos belles provinces et des marchés locaux. Page après page, le chef vous révèle quelques coups de main à prendre pour confectionner des plats aussi authentiques que délicieux.



DIDIER LAMBERT

Auteur résidant à Montfort-l'Amaury (78)

Originaire de la Nièvre, Didier Lambert se lance, une fois son CAP de cuisine en poche, à la conquête des grands palaces. Il gravit donc les échelons hiérarchiques de la Grande Brigade de cuisine de palace de l'époque. La carrière de l'auteur prend un nouveau tournant lorsqu'il devient professeur de cuisine dans deux grands lycées hôteliers de la Région Parisienne. Les quinze dernières années de sa carrière d'enseignant, il forme les futurs professeurs de Cuisine des lycées hôteliers français à l'institut universitaire de formation des maîtres de Versailles, au Centre Antony Jouhaux. L'Histoire de ma cuisine est son premier livre.

EXTRAIT

Petit hameau donc tout en hauteur (environ 300 m d'altitude) ou je suis né début janvier 1947. On compte une trentaine d'âmes d'habitants dans les années 1945-1950. Avec son lavoir « classé » en bas du hameau à la Fontaine, une école communale assez bien fréquentée avec tous les enfants des villages environnants et où coule en bas de ce hameau une belle rivière assez poissonneuse : la Talvane.

Ce charmant petit village est entouré de champs cultivés, de belles forêts et de petits bois essentiellement de chênes qui font la richesse de ce beau département de la Nièvre.

Nous habitons tout en haut de ce hameau au lieu-dit : « la Plotte » allez savoir pourquoi,

avec mes trois soeurs : Chantal, Régine, Dominique, dans la maison familiale de Papa.

Maman est née dans un autre hameau des alentours : Paray, commune de Cessy les Bois.

À 10-11 ans pas plus, voyant faire ma maman « Alice » sa cuisine de tous les jours dès 9 heures du matin sur sa cuisinière à bois

« Rosières » et principalement dans sa cocotte noire en fonte ; le déclic est arrivé :

Je lui ai dit : Maman apprends-moi à faire la cuisine...

QUATRIEME DE COUVERTURE

En déroulant le fil de mon enfance, de mon adolescence, de ma vie familiale et professionnelle, je retrace mon parcours de cuisinier, de chef et de Professeur de cuisine. Vous tenez entre vos mains un livre de recettes, mais aussi de mémoire. Il compile plus de deux cents recettes qui résument mes grandes passions : la cuisine régionale de la Nièvre et de Charente, la cuisine de palace et celle dite « classique », mais aussi mon amour du gibier et de la cuisine d'aujourd'hui.

D'expériences culinaires en expérience culinaires, je livre les secrets d'une cuisine dans l'air du temps. Cette cuisine, c'est mon histoire : un mélange de saveurs anciennes et nouvelles, d'agréables moments partagés et d'un véritable amour de la table pour régaler la famille et les amis.

LIBRAIRIES

(Remise libraire)

Commande ferme : Dilicom

Commande en dépôt : Vérone Éditions

HACHETTE LIVRE DISTRIBUTION