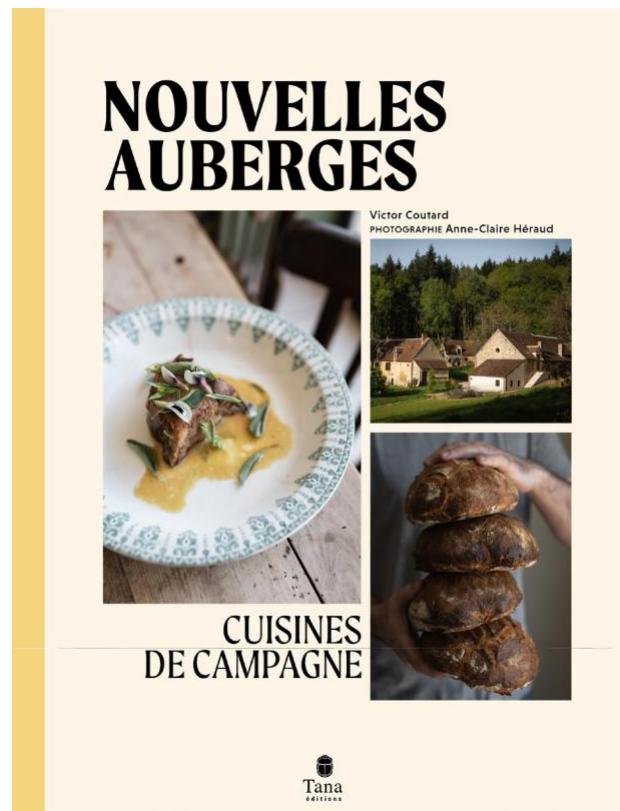


Nouvelles Auberges



ACCROCHE :

Un beau-livre qui part à la rencontre des Nouvelles Auberges, héritières du patrimoine culinaire français. Refuges gourmands au plus près de la nature, elles parlent de la cuisine de nos campagnes et questionnent les enjeux environnementaux du siècle. Une cinquantaine de recettes généreuses dynamisées par la créativité de jeunes chefs engagés dans la vie de leurs territoires.

LE LIVRE :

Le simple, le bon et le local... A la fois abordable et conviviale, l'Auberge nous rappelle que la cuisine ne se résume pas à la bouche, que c'est aussi une expérience qui nous donne à goûter un pays, une philosophie, une histoire. Longtemps, l'auberge fut le lieu du plaisir et des rencontres. Le voyageur, le gourmet et l'habitant du coin s'y retrouvaient autour de "bons petits" : des bons petits vins, des bons petits plats, des bons petits souvenirs. C'est cet idéal de simplicité qui trouve aujourd'hui un écho particulier dans ces nouvelles auberges engagées autour d'une cuisine ancrée dans le territoire. L'auberge est le point de transmission entre le passé et le futur de la gastronomie française, entre la tradition et la créativité, entre les anciens, les jeunes et même les enfants qui, à contrario de restaurants plus guindés, sont toujours les bienvenus.

Les Aubergistes s'emparent des questions d'alimentation contemporaines, une source de plaisir et de partage certes, une affaire de responsabilité et d'engagement également. Ainsi, les Nouvelles Auberges offrent un cadre convivial, une cuisine honnête éco-responsable et des chambres sans chichis. Philosophiquement engagés, les aubergistes s'inscrivent sur le territoire en privilégiant artisans et producteurs locaux. Résultat ? Une cuisine sourcée et basée sur l'excellence des ingrédients, une expérience globale où se marient l'affectif, l'intime, le social, le culturel et l'écologique.

- **Un tour de France des meilleures auberges du moment :** Chassignolles en Auvergne, le Garde Champêtre dans l'Aube, D'Une Ile dans le Perche, La Roche dans le Mercantour, Le Petit hôtel du

Grand Large en Bretagne, L'Auberge Sauvage en Normandie, le Vermont dans le Nord, La Cabane à Matelot en Touraine.

- **Des recettes faciles et conviviales :** des plats qui tiennent au corps réchauffent l'âme et se cuisinent avec des ingrédients faciles à procurer : œufs de poisson de rivière en tarama, pêches de vignes au lait d'amande, carré de cochon fumé dans la cheminée, sandwich à l'agneau effiloché, bouillon végétal haricots grillés et tomates semi-séchées, carpaccio de carpe, tarte quetsche/amandine, roulé de chou-rave sur lit de chèvre, consommé d'écrevisse, pannacotta infusé au foin, gigot d'agneau rôti sur l'os, chou à la crème de [louve]...
- **Les 10 commandements des nouvelles auberges :** Inspiré des préceptes de Gault et Millau instituant la nouvelle cuisine, le livre présente les critères de sélection des auberges auxquelles ce livre est dédié. Un modèle inspirant pour de futurs projets. Des zooms sur des produits : présentation détaillé des produits phares de chaque région.
- **Des zooms sur des producteurs :** Les jeunes chefs travaillent main dans la main avec des producteurs qui perpétuent des savoir-faire très anciens ou résolument modernes.
- **Une ode à nos petits pays :** Les auberges font le lien avec la nature et se situent souvent dans des cadres naturels magnifiques. Ce beau livre met en valeur les différents pays qui donnent à avoir la France dans toute sa diversité. En forêt, au bord de mer ou en montagne, les auberges françaises invitent à reconnecter nos assiettes avec les paysages merveilleux de notre territoire.
- **Au naturel :** Les auberges sont de belles bâtisses. La décoration, parfois rustique, toujours fruit de matière première de qualité, est inspirante pour tous ceux qui aiment la nature ou souhaitent vivre à la campagne !

BIOGRAPHIE AUTEUR(S) :

Après avoir travaillé dans des fermes en France, en Italie et au Japon, **Victor Coutard**, auteur et journaliste, se passionne pour une écologie généreuse au sein de laquelle priment le plaisir de manger, la connaissance des produits et la maîtrise des circuits de distribution. Aujourd'hui, il partage son temps entre l'écriture de livres pour les enfants, la réalisation de reportages et une réflexion sur les nouvelles façons de vivre la gastronomie.

Photo-reporter engagée, **Anne-Claire Héraud** célèbre au travers de son travail photographique, celles et ceux qui ont à cœur de nous nourrir, de confectionner artisanalement et de soigner la terre au quotidien. Elle retranscrit avec bienveillance les émotions et l'authenticité de ces protagonistes, rencontrés au fil de ses pérégrinations aux quatre coins de nos campagnes et de nos villes.