

LE GARDE - MANGER

de
Benoît Castel

TROISIÈME LIVRE DU PÂTISSIER-BOULANGER

Pour son troisième ouvrage, l'artisan pâtissier-boulangier Benoît Castel met à l'honneur **l'art de la transformation du produit, du bocal à l'étagère** (puis à l'assiette), à travers des idées de recettes simples à **déguster plus tard pour toute la famille**. Ce fervent défenseur d'ingrédients de qualité, récolte, transforme et conditionne les produits de la terre et plus précisément ceux de son potager breton à retrouver au sein de **L'Alimentation**, son épicerie parisienne **et au brunch à volonté de sa boutique Rue de Ménilmontant**. Trait d'union engagé et anti-gaspi, ce dernier opus est le témoin de sa **démarche «entière» en faveur du «bien-manger»!**

Construit au fil des saisons, **«Le Garde-Manger de Benoît Castel»** c'est **75 recettes** de conserves de fruits et légumes, de sauces, de pâtes «prêtes-à-cuisiner», de laits végétaux et de petites pâtisseries, à déguster plus tard, ou à dresser au moment opportun. Un arsenal didactique qui dévoile **les meilleures astuces du pâtissier-boulangier le plus perché du 20^{ème} arrondissement.**

Une évidence pour ce pionnier du zéro déchet pour qui rien ne se jette, tout se cuisine !

INFORMATIONS PRATIQUES

Éditions de La Martinière
Parution le 1^{er} septembre 2023
19 x 25,5 cm – 224 pages
25,90€

BENOÎT
CASTEL

LE GARDE MANGER

de
Benoît Castel

75 RECETTES
À CONSERVER POUR
BIEN MANGER
PLUS TARD

Photographies
Guillaume Czerw



Éditions
de La Martinière