



DOSSIER DE PRESSE

PROMENADES CULINAIRES

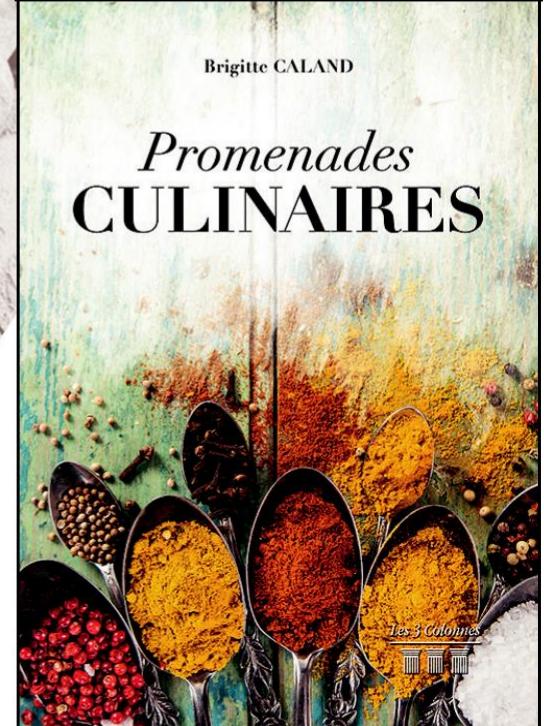
Divers

Partez à la découverte des traditions culinaires du Proche et du Moyen-Orient, et promenez-vous à travers le temps, les réminiscences de l'enfance et les pulsions inconscientes. À l'instar de l'auteure, vous suivrez l'évolution de l'homme – du cru au cuit – et à partir de contrastes, de la tabbouleh aux viandes rôties, du hommos moelleux aux mantis et shish barak nappés de yaourt, des farcis sophistiqués au sucré fondant, glutineux ou croustillant, vous tenterez de comprendre la genèse de ces mets, leurs textures et leurs saveurs et parfois les raisons de leurs succès. Car, bien avant nos frontières et nos religions contemporaines, il y avait les paysages encore vierges, les produits locaux et régionaux, des environnements variés, des voyageurs téméraires et le balbutiement de nos cultures...

Une épopée gastronomique digne des Mille et Une Nuits.

Brigitte CALAND

Promenades CULINAIRES



ISBN : 978-2-37480-639-6

Format : 15 x 21 cm - 166 pages

Prix de vente : 16,00 €

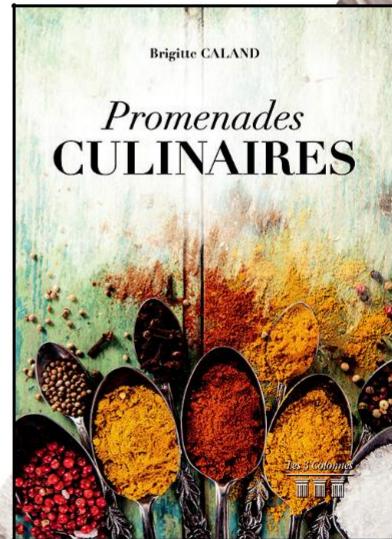
Brigitte CALAND

Docteur en littératures et civilisations de l'INALCO, Brigitte Caland, chef diplômée, concentre ses recherches sur la psychanalyse appliquée à la littérature et sur l'évolution de la nourriture au Moyen-Orient et autour du bassin méditerranéen. Conférencière, elle enseigne l'hébreu et le judéo-arabe à l'American University of Beirut depuis 2014.

Extrait de ...

PROMENADES CULINAIRES

Une bouchée de tabbouleh, c'est le printemps en toute saison et les histoires de plusieurs mondes. Un passage du blond au vert, de l'hiver aux jours ensoleillés. C'est le croquant moelleux de l'oignon et celui plus rude, plus résistant du bourghol, ce blé concassé ancestral. C'est l'acidité forte du citron parfois rehaussée d'une cuillère de mélasse de grenade ou même d'une discrète pincée de sumac. C'est la fraîcheur acidulée de la tomate qui imbibe et attendrit l'amertume légère, « la saveur piquante » du persil, la puissance de quelques feuilles de menthe. C'est la magie de l'huile dorée qui enrobe chaque ingrédient liant le tout ensemble ; c'est le sel et son voyage, la chaleur nuancée du poivre et des épices.



Résumé

Ce livre propose une promenade à travers les traditions culinaires du Proche et du Moyen-Orient, les réminiscences de l'enfance et les pulsions inconscientes qui provoquent notre appétit et notre désir.

Ainsi, en suivant l'évolution de l'homme – du cru au cuit, du simple au plus élaboré – et à partir de contrastes – de la tabbouleh aux viandes rôties, du hommos moelleux aux mantis et aux shish barak nappés de yaourt, des farcis sophistiqués aux böreks croquants et au sucré fondant, glutineux ou croustillant –, le texte tente, en décomposant ces mets, de suivre les aventures de leurs divers ingrédients, leur genèse, leurs textures, leurs saveurs et parfois les raisons de leurs succès.