

# À lire : Le Grand livre de la cuisine française, recettes bourgeoises et populaires

.Quelques 1000 recettes en un peu plus de 1 000 pages. C'est le pavé que le chef étoilé, **Jean-François Piège**, ancien élève de l'E.H. de Tain l'Hermitage, vient de publier.

**Cuisine bourgeoise** Un ouvrage aux allures de bible, intitulé *Le Grand Livre de la cuisine française, recettes bourgeoises & populaires*. Les grands classiques de notre patrimoine culinaire y sont répertoriés, présentés, expliqués et classés par ordre alphabétique. Avec la part belle aux plats canailles : du faisan à la volaille, en passant par le lapin, les terrines, le boudin, les ris et rognons de veau... La liste est longue et le tout est illustré avec des photos, mais aussi des dessins inspirés de gravures anciennes. C'est à la fois beau et didactique, formateur et pratique. Cet ouvrage cumule les atouts : il a tout pour devenir une référence.

*Le Grand Livre de la cuisine française, recettes bourgeoises & populaires*, de Jean-François Piège • Photos : Charly Deslandes et Nicolas Lobbes taël • Illustrations : Michel Tavares • Éditions Hachette Cuisine • 1 088 pages • Prix : 60 €.

Cf. L'hôtellerie- restauration – 16 février 2021