

# Recettes fermières

[cuisine des alpes du sud &  
histoires de paysans d'aujourd'hui]

Tome 1



**L[α] Libulerie**  
À lire aussi sur tablettes...



**U**n beau jour, nous avons décidé de partir à la recherche des spécialités culinaires des Alpes du Sud. Avec une idée en tête : prouver que le terroir des Hautes-Alpes ne se limitait pas qu'au tourton ! Et portées par notre enthousiasme, nous avons allègrement débordé sur l'Ubaye et la Haute-Provence car la cuisine de montagne se joue bien des limites administratives. Avec notre goût et notre curiosité pour seuls guides, nous sommes allées explorer chaque vallée pour non seulement partager des plats et découvrir des savoir-faire mais aussi rencontrer des petits producteurs.

Notre quête devait durer 3 mois... Un an plus tard, nous publions ce tome 1, avec un tome 2 en cours de rédaction.

Dans ce livre pas comme les autres, vous trouverez des recettes et des reportages sur des gens passionnés mais aussi des clins d'œil aux traditions locales et des astuces pleines de bon sens. Le tout organisé selon des rubriques originales : à partir d'un panier amap, à plusieurs mains, en mélangeant le local et l'exotique, ou en modernisant de vieilles recettes pour mieux répondre aux manières de vivre et de cuisiner d'aujourd'hui.

**L[α] Libulerie**

À lire aussi sur tablettes...

Existe aussi en livre numérique enrichi sur Apple Store et Google Play

15 euros TTC



ISBN : 979-10-95041-00-9



9791095041009

# Recettes fermières

## Cuisine des Alpes du Sud et histoires de paysans d'aujourd'hui

### Tome 1

Un beau jour, nous avons décidé de partir à la recherche des spécialités culinaires des Alpes du Sud. Avec une idée en tête : prouver que le terroir des Hautes-Alpes ne se limitait pas qu'au tourton ! Et portées par notre enthousiasme, nous avons allègrement débordé sur l'Ubaye et la Haute-Provence car la cuisine de montagne se joue bien des limites administratives. Avec notre goût et notre curiosité pour seuls guides, nous sommes allées explorer chaque vallée pour non seulement partager des plats et découvrir des savoir-faire mais aussi rencontrer des petits producteurs.

Notre quête devait durer 3 mois... Un an plus tard, nous publions ce tome 1, avec un tome 2 en cours de rédaction.

Dans ce livre pas comme les autres, vous trouverez des recettes et des reportages sur des gens passionnés mais aussi des clins d'œil aux traditions locales et des astuces pleines de bon sens. Le tout organisé selon des rubriques originales : à partir d'un panier amap, à plusieurs mains, en mélangeant le local et l'exotique, ou en modernisant de vieilles recettes pour mieux répondre aux manières de vivre et de cuisiner d'aujourd'hui.

-----

*Recettes fermières* est disponible au format imprimé pour un prix de 15 euros ainsi qu'en version numérique, enrichie de diaporamas, de liens web et de vidéos pour votre tablette iPad ou android, en vente sur Apple Store et Google Play (5,99 euros).

Sortie prévue le 15 décembre 2015

La Boite à éditer  
05230 Chorges  
Hautes-Alpes  
[www.laboiteaediter.fr](http://www.laboiteaediter.fr)

Sophie Rommens  
Tél. 06 70 26 33 34

