



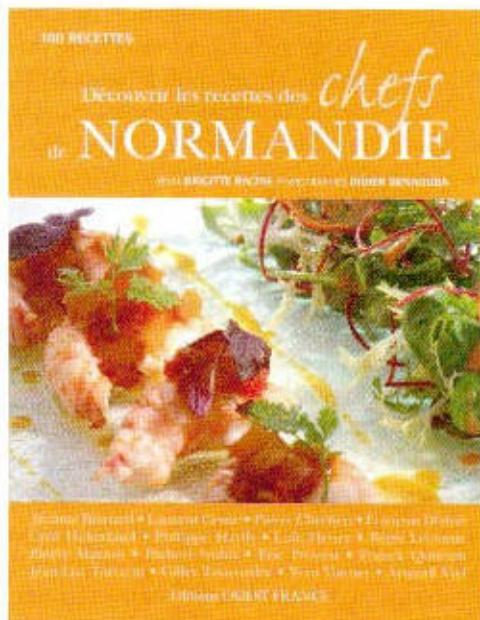
A la découverte des recettes des chefs normands

Après nous avoir raconté leur histoire et leur passion, 17 chefs normands font part au lecteur de quelques-unes de leurs recettes dans le livre Découvrir les recettes des chefs de Normandie.

L'ouvrage a été réalisé par Brigitte Racine. Il est paru aux éditions Ouest France.

Les chefs y livrent chacun 6 recettes (2 entrées, 2 plats, 2 desserts) mettant en valeur les produits du terroir et des côtes normandes. Les poissons, les coquillages, les crustacés, les viandes et les volailles, les fruits et les légumes, les laitages. Ce sont plus de 100 recettes qui sont ainsi à découvrir.

Quelques exemples : le bar aux coquillages de Laurent Cesne, restaurant La Marine à Carteret, le dos de cabillaud et écrasée de pommes de terre à l'andouille de Vire de Jérôme Bansard, le Pavé d'Auge à Beuvron-en-Auge, le carré de veau mijoté, légumes verts et girolles de Franck Quinton, Le Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne, l'agneau de pré-salé de 7 heures et roquette sauvage de Philippe Hardy, restaurant Le Mascaret à Blainville-sur-Mer.



AG@P' *professionnel SAS*

Vous avez rêvé d'avoir tous les prix de tous les produits au cours du jour pour un marché > 20M € ?

AG@P' *pro* vous offre sa **MERCURIALE DYNAMIQUE**

et vous accompagne

pour la gestion optimisée de votre restauration dans le respect de vos chefs et de votre indépendance

Découvrez

-Les reportages presse: <http://mercuriale.net/presse.asp>

-Le site www.agap-pro.com

- Tel: 05.56.40.69.99.

- Courriel: accueil@agap-pro.com

RC Bordeaux 422 202 549 000 40