

SERVICE
DE PRESSE
ÉDITIONS
ALBIN MICHEL



| EN LIBRAIRIE
24 novembre 2022 |

LE LIVRE



Conservez, cuisinez !
Yves Camdeborde et Philippe Boé

Mars 2020, c'est le premier confinement dû à la crise du Covid-19. Le pays est à l'arrêt et les restaurateurs sont contraints de fermer boutique. Que faire de toutes ces denrées alimentaires non utilisées ? Qu'à cela ne tienne... Yves Camdeborde, fervent défenseur de l'antigaspi, embarque tout son stock dans un camion, direction le Sud, chez lui ! Il se lance dans la fabrication de bocaux à partir des produits bruts et de saison qu'il a sauvés, et élabore ainsi de délicieuses recettes spécialement pensées et testées pour la mise en bocal. C'est le fruit de ces nombreux mois de travail qu'il nous livre dans cet ouvrage inédit, riche de plus de 140 recettes.

Désireux de dépoussiérer l'image parfois vieillotte des conserves, les auteurs nous rappellent que celles-ci n'ont que des atouts : **elles sont 100 % saines et naturelles, pleines de goût, économiques, durables, antigaspi, pratiques et rapides d'utilisation.** Avec quelques astuces et ingrédients complémentaires, elles peuvent même se métamorphoser en entrées, plats ou desserts, plus gourmands les uns que les autres, et en quelques minutes à peine !

Côté méthodologie, le lecteur sera accompagné de A à Z, qu'il soit débutant ou aguerri. Il découvrira ainsi :

- Le matériel nécessaire
- Les règles d'hygiène incontournables
- Les principes de stérilisation et de lactofermentation
- Les conditions et durées de conservation

Côté recettes, il pourra se régaler avec pas moins de **90 recettes de bocaux et 53 plats « minute »** à réaliser très facilement à partir de certains bocaux. Par exemple :

Un bocal de condiment citron, gingembre et curcuma = un délicieux carpaccio de thon rouge

Un bocal d'asperges blanches au naturel = un gratin d'asperges au parmesan et baies de goji original et goûteux

Un bocal de confiture de myrtilles = une tarte à la myrtille ultra-gourmande

| LES AUTEURS

Figure emblématique de la bistronomie parisienne, à la tête d'établissements de renom, **Yves Camdeborde** est l'un des cuisiniers les plus talentueux de sa génération. Inoubliable juré de l'émission Masterchef (sur TF1, puis France 2), il est également chroniqueur sur Europe 1 dans l'émission « La table des bons vivants ». Il est l'auteur d'une douzaine d'ouvrages.

Journaliste, en charge de la rubrique culinaire pendant 20 ans à VSD, ancien critique gastronomique au Fooding et au Gault & Millau, et consultant en événementiel culinaire, **Philippe Boé** est le coauteur de plusieurs documentaires TV pour France 5 et d'une quinzaine d'ouvrages culinaires.

320 pages | format 195 x 280 cm | 29,90 €

| ATTACHÉE DE PRESSE **Marion Lecuyer** 06 35 48 03 43 marion@bibichepresse.fr