



CENTRE
Produits du terroir et recettes traditionnelles

COLLECTIF
Sous la direction de Mary et Philip HYMAN

En librairie le 1^{er} mars 2012

LE LIVRE

Un voyage vivant et savoureux au cœur de l'hexagone dans l'histoire gourmande de la région Centre, qui englobe la Beauce, la partie orientale du Perche, le Val de Loire et le Gâtinais au Nord, la Touraine, la Sologne et le Berry au Sud.

À travers l'évocation des **vignobles des coteaux de la Loire**, des **produits emblématiques** (l'andouillette de Vouvray, le pâté de Pâques berrichon, les rillettes de Tours, la carpe de Brenne, la lentille verte du Berry, le crottin de Chavignol, le Sainte-maure de Touraine, la poire tapée de Rivarenes, le cognac d'Orléans, la Tarte Tatin...) et des **recettes typiques** (creusiot solognot, de la beuchelle tourangelle, du rata beauceron, du poulet en barbouille ou encore de la matelote d'anguille au Pouilly) ce guide révèle les **secrets de fabrication** d'un savoir-faire traditionnel et met à l'honneur la richesse du patrimoine culinaire de nos régions.

LES AUTEURS

Philip et Mary Hyman, historiens américains, vivent en France depuis plus de trente ans et se sont spécialisés dans l'histoire des livres de cuisine en France. Depuis 1991, ils sont responsables de la coordination des recherches historiques pour *l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France* sous l'égide de plusieurs Ministères (publié chez Albin Michel).

Ils travaillent également à la publication de *l'Oxford Companion to French Food*, dictionnaire encyclopédique de la cuisine et de la table en France.

Alexandra Diaconu ☎ 01 42 79 10 04
alexandra.diaconu@albin-michel.fr

Régions, Suisse, Belgique: Caroline Hardoy ☎ 01 42 79 19 12
caroline.hardoy@albin-michel.fr