



La cuisine antillaise de Jean-Rony Leriche

Le chef Jean-Rony Leriche a publié son premier livre intitulé Ma Cuisine Antillaise. Il a choisi 40 recettes coups de cœur parmi les incontournables de la tradition antillaise.

Un ouvrage haut en couleurs, empli de saveurs tropicales, de conseils, d'astuces, de passion que

le chef livre avec plaisir, gourmandise et une réelle envie de faire découvrir et transmettre.

✘ **Jean-Rony Leriche** jongle avec les casquettes dans son restaurant gastronomique à Toulouse Leriche de saveurs : cuisinier, pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur et barman. Issu du métissage antillais, il présente dans ce livre sa cuisine des îles de la Caraïbe, en particulier de la Guadeloupe et de Haïti, une cuisine qu'il pratique avec passion tous les jours.

Le livre recense 40 recettes coup de cœur parmi les incontournables de la tradition antillaise : Velouté de giraumon, Acras, Chiquetaille de morue, Ouassous flambés, Féroce d'avocat et tourments d'amour, Souskay de mangue verte et d'avocat, Bûche coco façon Mont-Blanc...

Avec, en plus, la touche gastronomique du chef Maître Restaurateur, reconnu par le Gault & Millau et professeur de cuisine à Toulouse.

✘

Le parcours de **Jean-Rony Leriche** est atypique : réfugié haïtien en Guadeloupe, sauvé de la rue par la pratique du basket, sensible aux saveurs des produits de son île (mangue, ananas mangue, ananas cultivés avec son père pendant les vacances) et entouré de marraines qui l'ont initié à la cuisine des Caraïbes et auxquelles il rend hommage dans son livre, il n'a jamais oublié d'où il venait.

Arrivé en métropole pour se lancer dans une Licence de chimie, il se dirige ensuite vers la cuisine et obtient son CAP. Son stage de fin d'étude se déroule au restaurant toulousain En Marge 1* , sous la direction du chef Frank Renimel ; puis, il poursuit son apprentissage au sein de restaurants de renoms pour enfin devenir chef à domicile et traiteur.

En 2014, avec son ami Hervé Turlepin, il ouvre le restaurant gastronomique antillais **Leriche de Saveurs** dans le centre ville de Toulouse. Tous les plats sont faits maison, cuisinés dans la tradition antillaise. En 2017, il obtient le Titre de Maître Restaurateur.

Aujourd'hui, en plus de son restaurant, il est également professeur de cuisine.

Ma cuisine antillaise

Editions Brigitte Eveno

96 pages - 40 recettes

19,90€

Photos : Documents remis