



Les Chefs s'engagent : leurs recettes anti-gaspi

Pour la journée nationale contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre 2017, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) a proposé à plusieurs Chefs reconnus de s'unir pour montrer que l'on peut concocter des plats inoubliables avec ce qu'il y a dans le frigo !

Dans ce beau petit livre à couverture cartonnée, préfacée par Thierry Marx, chaque Chef livre sa recette (entrée, plat ou dessert) et ses astuces de

cuisine.

❏ » Il faut changer la vie en redonnant notamment tout son sens à l'art de se nourrir », souligne Thierry Marx dans sa préface. « En stoppant le plus radicalement possible la course insensée vers l'industrialisation de la nourriture engagée à la fin du XIXe siècle et qui s'est accélérée après la Seconde Guerre mondiale », (...) Près de 230 ans après la prise de la Bastille, c'est une vraie révolution qui s'impose. Pas question, certes, de guillotine, encore que l'on aimerait bien envoyer à la lanterne quelques auteurs de livres de cuisine ou quelques professeurs qui font, par exemple, totalement l'impasse sur la lutte contre les déchets. (...) Il faut respecter tous les produits mais aussi tout le produit. Nous montrerons dans ce livre ce qu'il est possible de faire avec une simple tomate », conclut le Chef exécutif et directeur de la restauration **Le Mandarin Oriental**, 2 ** Michelin Paris (75).

Les Chefs s'engagent 27 recettes anti-gaspi

Ed les carnets de l'info

Disponible le 12 octobre 2017

prix 9,90€