

LA ROUTE DU COCHON

RACES ÉLEVAGES CONFRÉRIES GASTRONOMIE RECETTES

La charcuterie, une tradition française

La charcuterie est un atout essentiel de la gastronomie française, avec son Histoire et ses richesses de goûts, de savoir-faire et de traditions.

Plutôt que la charcuterie, il serait mieux de parler des charcuteries. Leur préparation, à base de viande et de sel, est cuite, d'où le nom de charcuterie qui signifie littéralement «chaire cuite». Les ancêtres de nos charcutiers actuels s'appelaient d'ailleurs «chaircuitiers». Présents dans toutes les régions de France, ces charcutiers perpétuent les savoir-faire traditionnels alliés aux techniques modernes.

Une invitation à la découverte de la France

Découvrez non seulement la France Charcutière avec ses crépinettes, sa saucisse de Monbéliard, son jambon de Luxeuil, sans oublier Lyon et ses traditionnels bouchons... mais également les races locales que des éleveurs passionnés s'échinent à protéger et à promouvoir : le Cul Noir Limousin, le Pie Noir du Pays Basque (Kintoa), le Porc Blanc de l'Ouest, le Porc de Bayeux, le Porc Gascon (Noir de Bigorre) et le Porc de Corse (Nustrale).

L'auteur : Michel Delauney.

Préface de Périco Légasse
196 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-00-0



suggestion du Chef

DIDIER AVRIL
PARIS

Cromesquis de pied de porc et andouille de Vire sur un velouté de cépes au poireau
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
- 1/2 pied de porc
- 140 g d'andouille de Vire en dés
- 100 g d'échalote émincée
- 500 ml de crème liquide
- 50-50 g de beurre
- 400 g de cépes
- 10 cl de poireau
- 15 g de pigeon de porc grillés
- 50 g de lait fumé
- 10 cl de lait entier
- 1 œuf
- Farine
- Chapelure
- Sel poivre
- Fleurs de bourrache

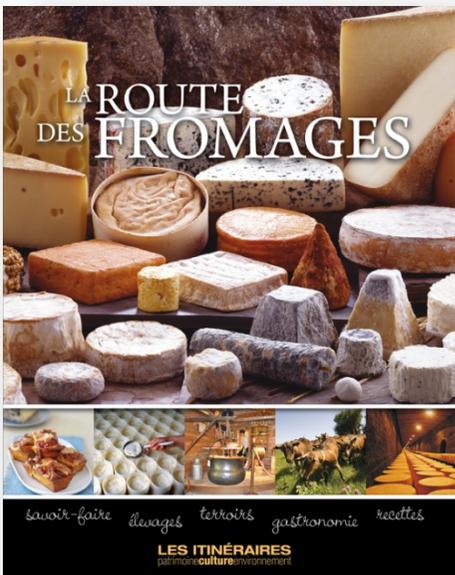
PRÉPARATION
Blanchir le pied de porc puis le cuire dans un bouillon de légumes.
Après cuisson le couper en petits cubes et le mélanger avec l'andouille.
Laisser refroidir puis réaliser des boules de 2 cm (5 par personne).
Faire dorer au fond puis les passer deux fois.
Velouté de cépes
Faire suer au beurre l'échalote, déglacer au poireau, réduire de moitié puis ajouter la crème et les 2/3 des cépes. Assaisonner, cuire et mixer.
Cuire 10 mn le lait fumé dans le reste de la crème.
Passer au chinois, ajouter le lait froid puis faire mousser avec un pied moulin.
Couper le reste des cépes en cubes.
Faire revenir au beurre, ajouter les pigeons de porc.
Cocher les boules parsemées dans un beurre moussant.
Dresser un cordon d'une assiette crépus les dés de cépes, les cromesquis dessous. Le velouté arrivera surmonté d'une noisette de crème au lacté.
Décorer avec quelques fleurs de bourrache.

DIDIER AVRIL
CIRCULE DU VINSON
INTERALLÉE
33 rue de Faidherb-Saint-Henri
75001 Paris

«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie ...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.





LA ROUTE DES FROMAGES

Les fromages de France et la filière artisanale des AOC et AOP

Le fromage, une tradition millénaire

Un livre pour découvrir les grands noms du fromage en France : de Camembert à Maroilles et de Chavignol à Roquefort, et des lieux qui leur ont fièrement donné leur nom.

L'origine du fromage, les AOC et AOP, les mots du fromage.

Fermier, artisanal ou laitier ? Les éleveurs, fabricants fromagers, affineurs...

Affineur Alchimiste : La magie de l'affinage, le traitement du lait, la fabrication du fromage...

Les régions : Les grands noms du fromage dans leur zone de production. Culture et traditions régionales au service de la qualité et du goût.

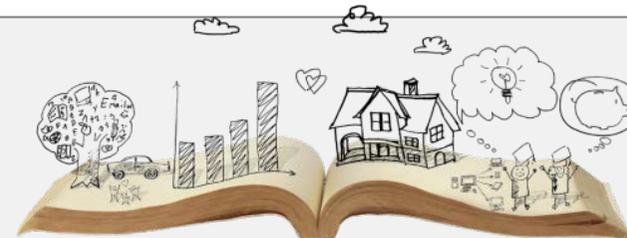
Les auteurs : Un ouvrage collectif, en partenariat avec les Offices de Tourisme et les Syndicats des Appellations d'Origine Protégée.

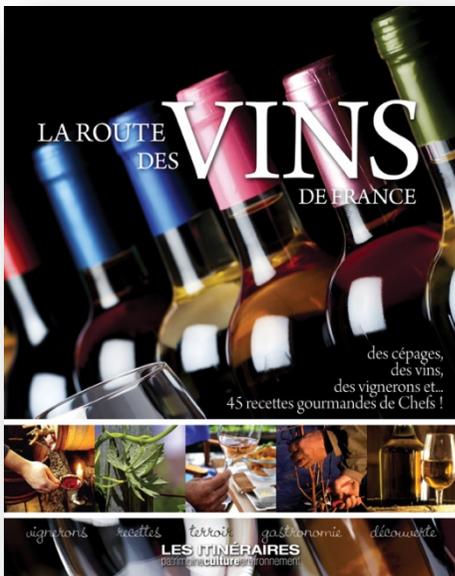
224 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-01-7



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.





LA ROUTE DES VINS DE FRANCE

RÉGIONS FABRICATION ARÔMES GASTRONOMIE DÉCOUVERTE

Les terroirs viticoles expliqués par les vigneron et vigneronnes

Partez à l'aventure et découvrez les terroirs viticoles de France : l'histoire des vignobles, les cépages, les appellations, n'auront plus de secret pour vous.

Une invitation au voyage dans nos régions avec les vins de Bordeaux, de Bergerac, du Sud-ouest, de Cahors, de Duras, du Jurançon, de Bourgogne, du Beaujolais, du Rhône, du Languedoc, du Roussillon, de Provence, de Corse, du Val de Loire, d'Alsace, du Jura, de Savoie, de Bugey, de Champagne... mais aussi le Cognac, l'Armagnac et le Flocc de Gascogne.

« La route des vins de France » vous propose de vous initier à la dégustation avec les vigneron, vigneronnes, sommeliers... de vous présenter les arômes des vins, les accords mets et vins et bien sûr, de vous régaler avec les recettes de grands chefs en accord avec les vins présentés.

Également dans cet ouvrage :

- Des accords vins-fromages,
- Des associations de femmes vigneronnes,
- Des interviews de vigneron et sommeliers,

Adressé aux connaisseurs comme aux curieux, « La route des vins de France » est un parcours initiatique unique pour ceux qui veulent en savoir plus sur le vin.

Un livre à déguster !



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.



LA ROUTE DES PAINS VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

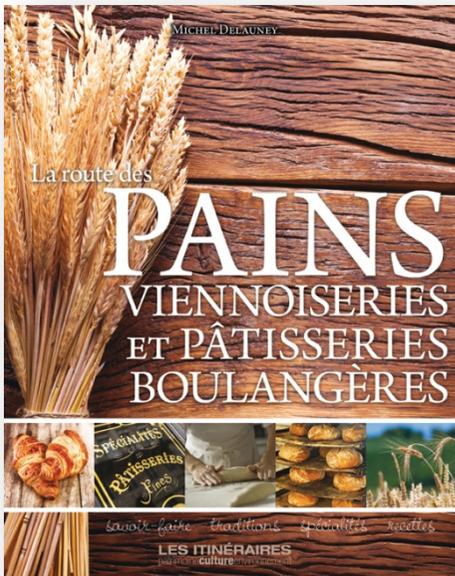
Aliment de base de nombreuses sociétés depuis des millénaires, le pain est une denrée fabriquée à partir de farine, de sel et d'eau. Le pain au levain tel qu'on le connaît encore aujourd'hui aurait été découvert « par hasard » - l'Histoire est jalonnée d'accidents similaires - par les Égyptiens il y a environ 4000 ans.

Depuis, l'Homme a multiplié les sources de farines panifiables (blé, épeautre, seigle, sarrasin), les a combiné avec d'autres farines (maïs, orge, châtaigne, noix...), a varié le travail des pâtes et les modes de cuisson... pour obtenir aujourd'hui une profusion de types de pain, qui, avec la démocratisation du sucre et du sel, se sont transformés ici en gâteaux, ici en viennoiseries, ici en petits-fours, etc.

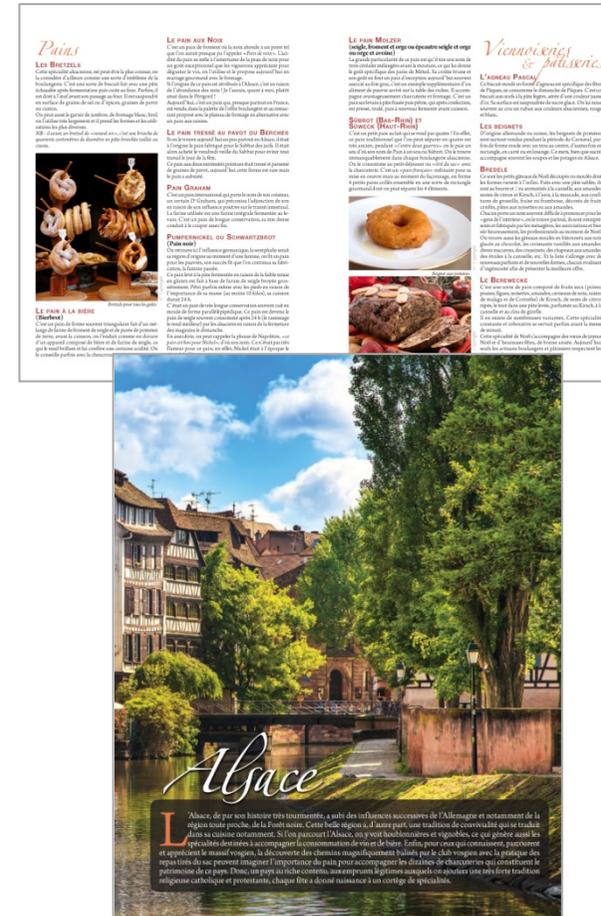
La route du pain, des viennoiseries et des pâtisseries de France vous propose de partir à la découverte de ces spécialités boulangères et pâtisseries qui participent à la renommée gastronomique des régions françaises.

Retrouvez également, au fil des régions, des recettes emblématiques expliqués par des chefs garants de la transmission des savoir-faire et des traditions.

Un livre à déguster !



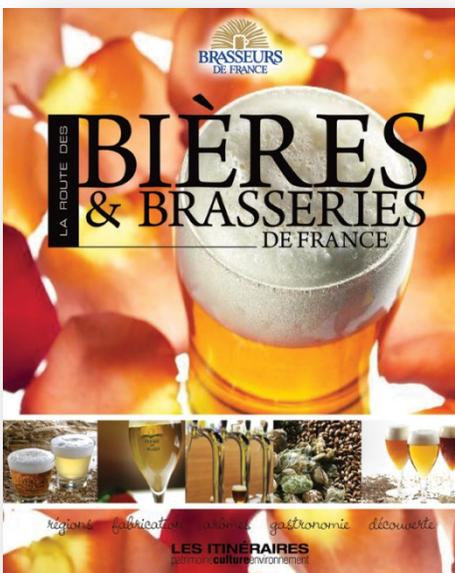
192 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - 250 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-42-0



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.





LA ROUTE DES BIÈRES & BRASSERIES DE FRANCE

En partenariat avec « Brasseurs de France »

Les Brasseurs de France s'invitent à table !

Découvrez une culture et des pratiques ancestrales !

La route des bières vous mène à la rencontre des brasseurs, de leurs équipes de production et de leurs partenaires, incluant producteurs, bièrologues et chefs, tous connaisseurs et créateurs de bons produits.

Un livre reflet de diversité, de passion partagée, et bien entendu de savoir-faire. Inscrit dans la lignée de la valorisation du patrimoine et des terroirs français, vous y trouverez notamment des avis de professionnels et des recettes au goût de bière incontournables.

Ne manquez pas cette occasion en or de parfaire vos connaissances du domaine brassicole et de ses acteurs.

Et qui sait ? Peut-être que cet ouvrage sera le tremplin qui vous fera plonger dans l'aventure du brassage !

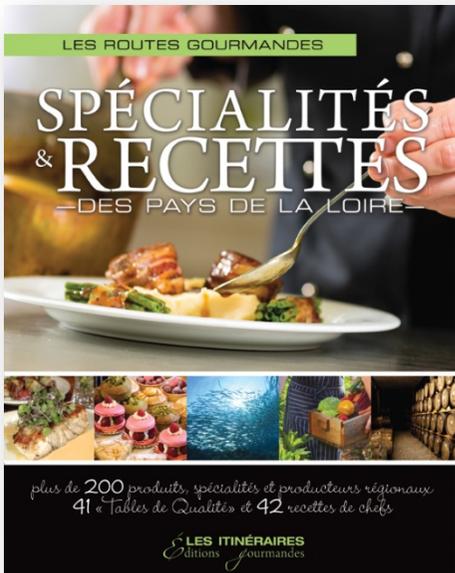
248 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-24-6



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie ...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.





LES ROUTES GOURMANDES
SPÉCIALITÉS & RECETTES
DES PAYS DE LA LOIRE

Vous franchissez la porte du restaurant... un accueil chaleureux, une atmosphère conviviale qui plane dans la pièce et l'odeur appétissante de plats sublimes par le chef... c'est ça, une Table de Qualité. C'est aussi la garantie de produits frais et locaux pour une qualité de goût que vous n'oublierez pas.

Laissez-vous tenter par les richesses de nos terroirs... ce livre vous mène à la rencontre de chefs cuisiniers et de producteurs de la région des Pays de la Loire, maîtres d'un savoir-faire connu et reconnu et laissez s'émerveiller vos papilles.

Retrouvez les spécialités des Pays de la Loire, de la moquette au sel de Guérande en passant par les champignons d'Anjou, les huîtres de Bouin, le bœuf du Maine, sans oublier les rillettes de Sarthe ou les vins emblématiques...

1000 trésors à découvrir !

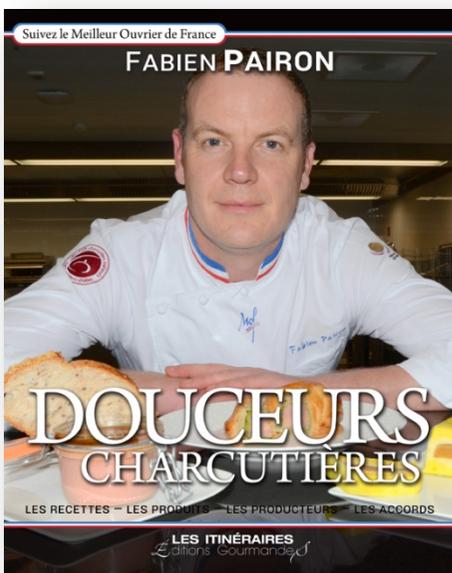
200 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-43-7



▲▲▲ Le chef et le restaurant...

La recette et les producteurs ▼▼▼





DOUCEURS CHARCUTIÈRES

Par Fabien PAIRON, Meilleur Ouvrier de France

Oui, il faut rendre à la Charcuterie, ses lettres de noblesse !

« La nature sème et c'est à nous de récolter. Ou plutôt, dans le cadre de nos futures recettes, de transformer ces dons en des produits élaborés avec respect. Puisse ce livre nous faire nous réapproprier une nutrition goûteuse et maîtrisée.

Meilleur Ouvrier de France Charcutier & Traiteur, et professeur à l'École Hôtelière de Lausanne, mon objectif est celui de réunir ces deux métiers afin de transmettre une passion et rendre la charcuterie accessible aux adeptes que vous êtes. Car si la cuisine et le retour au « fait maison » sont tendances, je suis intimement persuadé que la réalisation de ses propres produits, terrines, pâtés et autres rillettes, l'est tout autant. J'ai toujours eu le goût du beau et du bon, défendu les valeurs du manger moins, mais manger mieux, qui m'apparaissent juste, comme du bon sens sous nos latitudes et dans notre société.

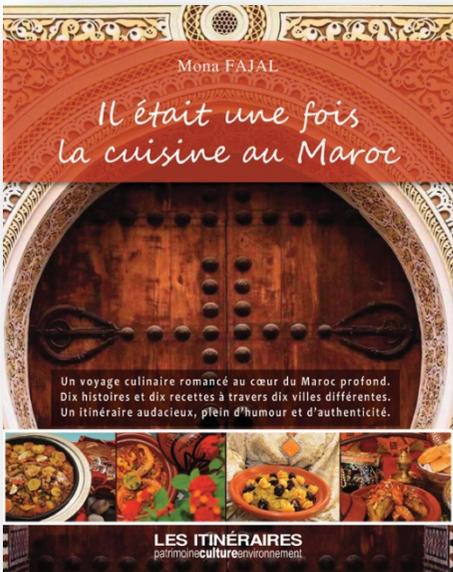
Ce livre est fait pour recevoir de belles taches de graisse, des poussières de farine, des gouttes de saumure. Bref il est fait pour servir et pour vous servir. Vous régaler et régaler vos invités. Je vous souhaite à la fois de prendre, et de donner beaucoup de plaisir. Car du dictionnaire et de tous ses mots, le verbe Partager est sûrement le plus beau...

Participation de MM Jean Deneau et Antoine Petrus. Préface de Joël Mauvigney.



196 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 29.90 €
ISBN 978-2-369370-47-5





IL ÉTAIT UNE FOIS LA CUISINE AU MAROC

10 histoires romancées et 10 recettes à travers 10 villes différentes.

Un voyage culinaire romancé au cœur du Maroc profond.

Dix histoires et dix recettes à travers dix villes différentes.

Un itinéraire audacieux, plein d'humour et d'authenticité.

L'auteur : **Mona FAJAL**

Jeune Chef Française d'origine Marocaine, Mona FAJAL possède son restaurant «Dar Mona» près de Perpignan au cœur du pays Catalan.

A l'aise avec les médias, Mona est l'invitée régulière d'émissions culinaires sur Radio France Bleue. Imprégnée des saveurs de son enfance passée dans la région de Meknès puis à Casablanca, elle excelle dans une cuisine méditerranéenne d'influence Marocaine mêlant tradition et innovation.

Mona vous révèle un univers de créations, magie de saveurs, rêves d'exotisme, âme d'une tradition sans cesse renouvelée.

224 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 100 photos

Prix public : 26.90 €

ISBN 978-2-369370-45-1

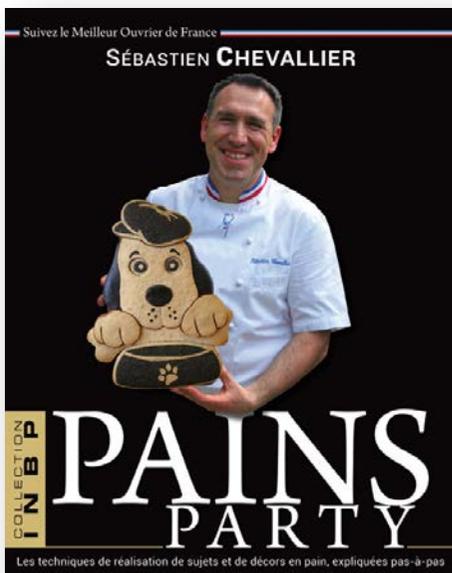


10 histoires romancées ...

10 recettes traditionnelles...

...10 villes emblématiques





160 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 29.90 €
ISBN 978-2-369370-53-6



PAINS PARTY

En partenariat avec L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Suivez le Meilleur Ouvrier de France Sébastien Chevallier !

Découvrez une discipline boulangère en plein essor, le pain décoratif, plus souvent appelé « Pain Party ».

Loin des pains simples ou simplistes des premiers temps, le Pain Party a gagné ses lettres de noblesses avec Sébastien Chevallier, Meilleur Ouvrier de France dans cette discipline, qui a poussé ces créations au rang d'œuvres d'Art.

Découvrez dans cet ouvrage les techniques de réalisation de sujets et décors en pain, expliquées pas à pas par ce professionnel.

Ce livre guide s'adresse à tous, à la maison, mais aussi aux apprentis boulangers et boulangers confirmés qui souhaitent découvrir ou approfondir leurs connaissances en Pain Party.

Un ouvrage de référence qui explique et fournit les gabarits des pièces présentées.

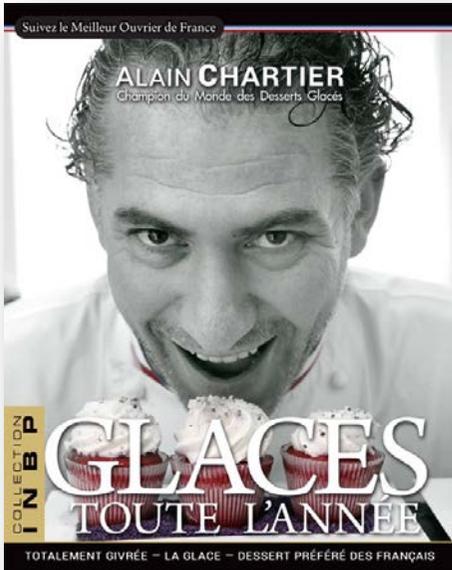


«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.

Contact : Eric au 06 51 31 43 14





320 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 46.90 €
ISBN 978-2-369370-54-3



GLACES TOUTE L'ANNÉE

En partenariat avec L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Suivez le Meilleur Ouvrier de France Alain Chartier !

Découvrez une discipline pâtissière qui sait continuellement se réinventer avec un Meilleur Ouvrier de France également Champion du Monde de Desserts Glacés.

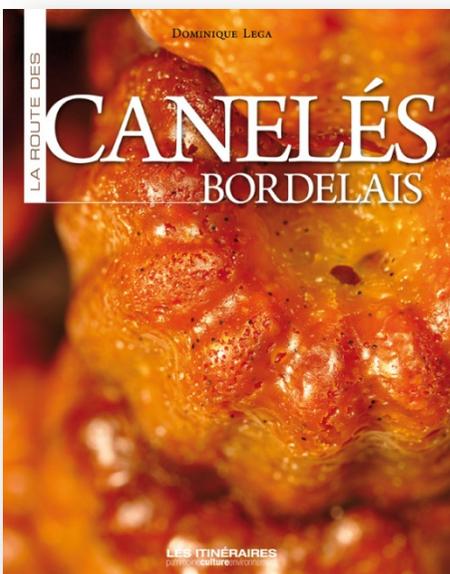
Cet artisan, créateur de goût, exerce son métier depuis 20 ans. Sa passion pour la glace lui donne des ailes... La glace est le dessert préféré des Français !

Alain Chartier, Champion du Monde de cette discipline, vous présente toute une palette de ses créations qui vous accompagneront toute l'année, car à chaque mois sont lot de nouveautés : des verrines glacées, des entremets glacés, des pots individuels, des pots nouvelle génération avec 2 contenants pour multiplier les textures, des tartes glacées, des barres glacées pour les encas plaisir, sans oublier les glaces au cornet à la boule pour les plaisirs nomades ensoleillés, etc. Pour fabriquer de bonnes glaces, Alain Chartier sélectionne des produits de premières qualités : lait entier, crème et yaourts locaux, des sucres, des parfums et épices choisis, et surtout des fruits avec du goût, comme les fraises de Plougastel.

Découvrez dans cet ouvrage tout ce qu'il y a à savoir sur la glace : le marché, la réglementation, les matières premières, la technique... et enfin les recettes mois après mois. Un ouvrage de référence !

Préface de Christophe Michalak et Pierre Hermé.





LA ROUTE DES CANELÉS BORDELAIS

Le canelé, les canelés dans tous leurs états !

Le Bordelais est mondialement connu pour être le plus grand vignoble de vins fins du monde.

Mais il est aussi le berceau d'une gourmandise également reconnue et plébiscitée sur toutes les cartes des desserts des restaurants qui se respectent : Le canelé... avec un seul 'n' !

Autour de ce petit chef d'œuvre de goût gravite toute une vie festive, gastronomique, traditionnelle et contemporaine à la fois.

Et qui dit chef d'œuvre, dit artiste... car le bougre nécessite maîtrise et savoir-faire pour être réussi.

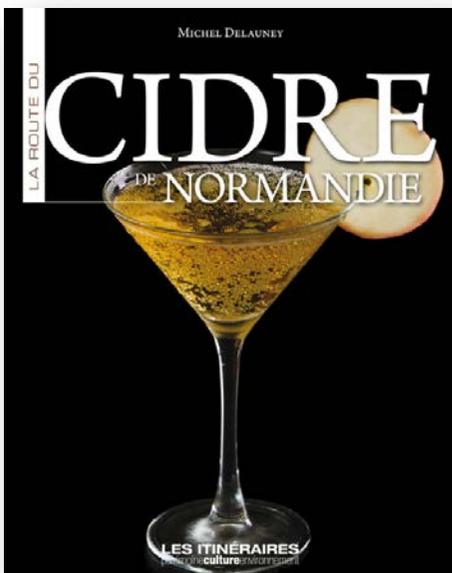
Retrouvez les recettes, les Chefs, les défenseurs, les fêtes et manifestations, les gestes, les savoir-faire, les secrets... du canelé.

L'auteur : Dominique Lega + 40 chefs bordelais



160 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 19.90 €
ISBN 978-2-369370-46-8





196 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-50-5



LA ROUTE DU CIDRE DE NORMANDIE

**Qu'il ce soit fermier, trouble, sans alcool ou même aromatisé,
le cidre est l'une des boissons préférées des français !**

« Cidre brut » ou « cidre doux », la majeure partie du cidre vendu en France est produite de manière industrielle par une seule société issue de la fusion de grands opérateurs, sous différentes marques à consonance bretonne ou normande.

Il existe en France, hors de ce circuit industriel, des cidres bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP). C'est le cas des cidres normand et breton, mais également des appellations d'origine protégées (AOP), comme « Cidre Pays d'Auge », « Cidre de Cornouaille », sans oublier le label rouge « Cidre de tradition » et « Cidre de variété Guillevic » en Bretagne.

La Normandie est la première région française productrice de pommes à cidre et la première région française productrice de cidre.

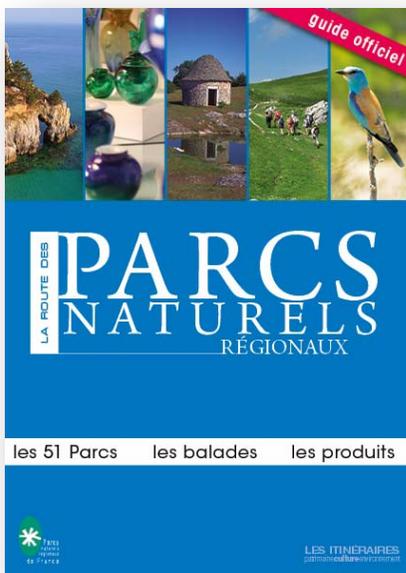
Apprenez à reconnaître les cidres de qualité, sortez des sentiers battus de la grande distribution et découvrez la Filière Cidre de France, garante du maintien des traditions



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie ...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.





PARCS NATURELS RÉGIONAUX

Le guide officiel 2015

Les Parcs naturels régionaux sont de formidables espaces pour la pratique des activités de pleine nature.

Des sites et des paysages exceptionnels, des kilomètres de sentiers, des circuits de randonnées, des sentiers d'interprétation, des sites d'observation ornithologique, des sorties de découvertes vous attendent.

Les Parcs ont mis en place avec différents partenaires sur leurs territoires toutes ces possibilités de découverte et sports de pleine nature pour tous les publics.

Pour partir à la découverte des produits marqués des Parcs (miel, jus, confiture mais aussi fromages, viande, des bonbons et pâtisseries...)

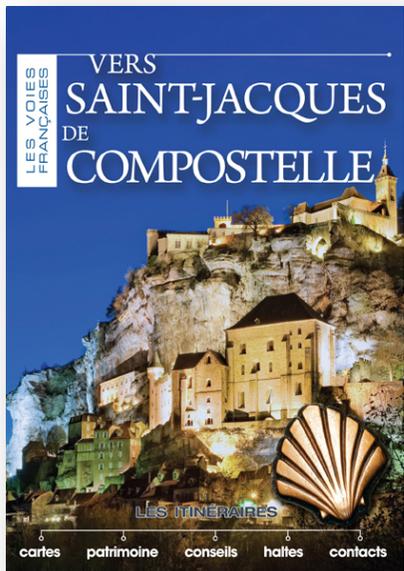
Dans ces pages, vous allez découvrir l'artisanat et les savoir faire marqués des Parcs autour du travail du bois. Ces savoir faire sont liés à la fabrication de meubles, cannes et de bâtons en bois, de jouets en bois, d'objets de décoration en bois, de vannerie... mais on trouve également des savoir faire marqués pour la pose de bardage, des composteurs en bois et le carrier de grès. La liste n'est pas exhaustive, elle ne présente pas toute la diversité des savoir faire et de l'artisanat des Parcs.



Les 51 Parcs Les balades Les produits Les hommes

544 pages illustrées en couleur
15 x 21 cm - plus de 600 photos
Prix public : 29.90 €
ISBN 978-2-369370-59-8





Les voies françaises
Vers Saint-Jacques de Compostelle

Des sites et des paysages incontournables sur les voies historiques du pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle
Maintes fois présentée, la route de Saint Jacques de Compostelle ne vous a pas encore livré tous ses secrets...

A travers ce nouveau guide touristique, nous vous proposons une présentation originale de ce chemin emprunté par des milliers de pèlerins chaque année et classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Une série de regards vous entraînera à la découverte de sites pittoresques, insolites et gastronomiques disséminés tout au long de cette route.

Les nouvelles technologies, par le biais des QR-Codes intégrés dans ouvrage, vous permettront de connaître facilement les meilleurs hébergements et les meilleures tables situées sur votre parcours.

Faites de ce voyage bien plus qu'un pèlerinage grâce à un enrichissement qui se veut à la fois spirituel, intellectuel et culturel...

256 pages illustrées en couleur
15 x 21 cm - plus de 450 photos
Prix public : 16.90 €
ISBN 978-2-369370-52-9



BALADES PRÉHISTORIQUES

Pour toute la famille

Les sites visitables de la préhistoire en France, pour tous les âges !

Les sites, les musées et hauts-lieux de vie des premiers hommes sur le territoire français.

Un guide pour toute la famille,

Une vraie référence pour les juniors,

Une invitation au voyage dans le temps !

- Présentation des sites majeurs visitables de la Préhistoire.
- Les associations, centres nationaux et de recherche.
- Les parcs et zoos de la préhistoire.
- Les musées de la préhistoire.
- Les sites visitables, grottes, avens, gouffres, abris...
- Les sites mégalithiques

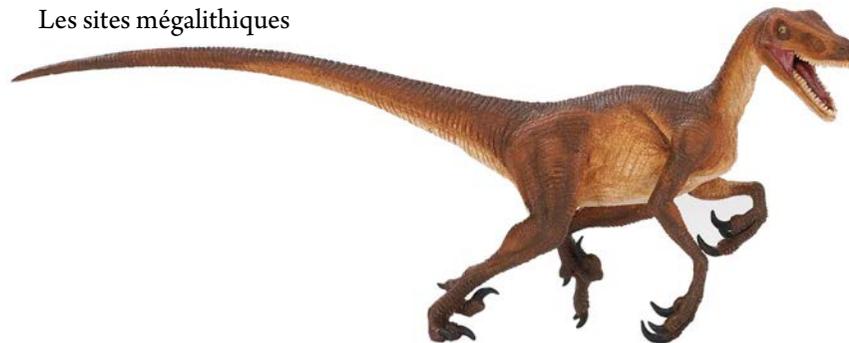
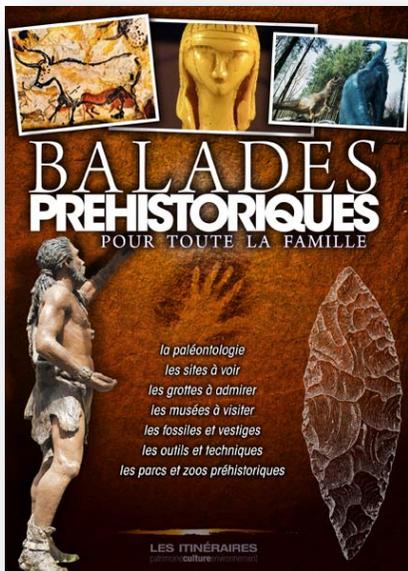


Fig. 3. — COEP DE POINS 401
TROUVÉ À CHATEAUBRIANT-BOIS-
Grandeur naturelle.

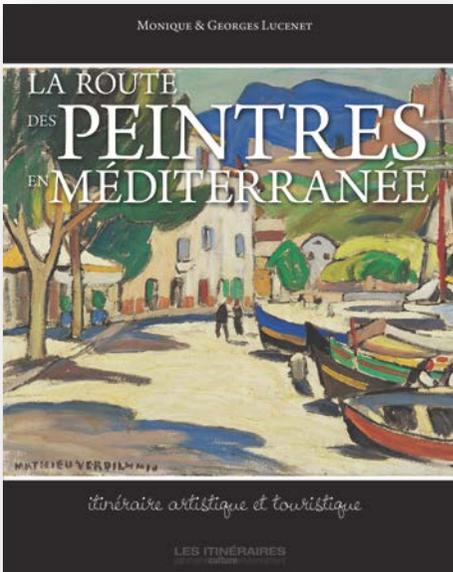


352 pages illustrées en couleur
15 x 21 cm - plus de 600 photos
Prix public : 29.90 €
ISBN 978-2-369370-58-1



29,90€





LA ROUTE DES PEINTRES EN MÉDITERRANÉE

ITINÉRAIRES ARTISTIQUES ET TOURISTIQUES

**La méditerranée représentée par les grands peintres
et les sites qui les ont inspiré.**

La Méditerranée est le creuset de notre culture occidentale, les trois plus importantes religions de notre planète y sont nées...

La couleur si changeante de ses eaux et de son ciel ont toujours attiré les artistes, en particulier aux 19^e et 20^e siècles. Les plus célèbres des peintres d'alors n'ont pu résister à ses charmes...

Découvrez leurs œuvres et les sites qui les ont inspirés depuis le golfe du Lion jusqu'au golfe de Gênes, des Pyrénées aux Alpes françaises, de Banyuls à Menton.

Au sommaire :

- Du Roussillon à la Camargue
- La Provence, de l'Estaque à Saint-Tropez
- La Côte d'Azur, de Saint-Tropez à Menton

Les auteurs : Monique et Georges Lucenet.

224 pages illustrées en couleur
20 x 25 cm - plus de 200 photos
Prix public : 26.90 €
ISBN 978-2-369370-18-5



«ITINÉRAIREMENT VOTRE», UNE ANIMATION À VOTRE ENSEIGNE

Vous souhaitez faire une animation autour d'un titre de la collection «La route du...» avec un de ses partenaires/auteurs/rédacteurs ? Que vous soyez débutant, amateur ou connaisseur, nos partenaires professionnels sauront partager et transmettre simplement leur passion aux lecteurs. Accroître son savoir permet de décupler son plaisir : c'est en se basant sur ce principe que nous élaborons nos rencontres en librairies. Un large choix de thématiques (pain, fromage, charcuterie...) vous permettra de trouver la formule qui correspond à vos attentes.

