



Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace

Gabriel Flecher

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace
Gabriel Flecher

40 Recettes de cuisine alsacienne. Gabriel Flecher, ancien propriétaire de la "Vieille Auberge" à Ohnenheim, vous dévoile ses meilleures recettes de spécialités alsaciennes, mais aussi des plats qui ont fait la renommée de son restaurant.

 [Telecharger Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine tra ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine t ...pdf](#)

Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace

Gabriel Flecher

Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace Gabriel Flecher

40 Recettes de cuisine alsacienne. Gabriel Flecher, ancien propriétaire de la "Vieille Auberge" à Ohnenheim, vous dévoile ses meilleures recettes de spécialités alsaciennes, mais aussi des plats qui ont fait la renommée de son restaurant.

Téléchargez et lisez en ligne Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace Gabriel Flecher

153 pages

Extrait

Préface de Gabriel Flécher

Tante Eugénie aimait cuisiner. Elle notait ses recettes dans un cahier, qui, au soir de sa vie, était devenu bien volumineux et fragile de manipulation.

Plus tard, ces recettes ont contribué au succès et à la renommée de «La Vieille Auberge». Lorsque j'ai cessé mon activité de restaurateur il m'a semblé nécessaire de les sauvegarder ; j'ai commencé par les transmettre lors de démonstrations culinaires avant de me décider à les réunir dans cet ouvrage.

Tante Eugénie m'a fait partager très tôt sa passion de la cuisine. Elle m'a appris la rigueur dans le choix des produits, la minutie dans l'utilisation des denrées, à cuisiner vrai et avec simplicité. Elle m'a enseigné que la cuisine peut être un art à condition de faire ce travail avec de la bonne volonté et avec amour. Elle m'a fait comprendre qu'il fallait observer quelques règles nécessaires, sans chercher trop de complication et qu'en aucun cas il ne fallait farder et dénaturer les plats.

Je lui suis reconnaissant de m'avoir enseigné l'essentiel. À mon tour, très cordialement, j'aimerais vous transmettre quelques bribes de son savoir et vous aider dans votre travail de cuisinier ou cuisinière.

Ce livre, écrit à votre intention, doit vous permettre de réussir facilement diverses recettes. Vous y trouverez en toute clarté, les quantités nécessaires des différents ingrédients, les temps de cuisson et les différentes étapes de préparation, ainsi que des conseils pour le service des vins en accompagnement.

Bien manger n'est plus actuellement un luxe. Tous les produits ou presque se trouvent souvent à des prix abordables dans les magasins spécialisés voire dans les grandes surfaces. Les seules exigences sont de cuisiner avec de bons produits et de suivre les indications de ce livre de recettes.

Ne vous découragez pas si lors d'un premier essai les résultats ne sont pas à la hauteur de vos espoirs. Souvent il faut s'y reprendre à plusieurs fois pour obtenir «le bon tour de main». Le moral, l'humeur de la cuisinière ou du cuisinier peuvent influencer le travail mais l'origine, la qualité des produits utilisés jouent un rôle déterminant dans la réussite d'une recette.

La cuisine n'est pas une routine ; vous pourrez donc, avec l'expérience, améliorer ces recettes, la présentation des plats et personnaliser vos réalisations. Vous aurez plaisir à réunir la famille, à inviter les amis et à partager avec eux des moments d'amitié et de convivialité.

Je vous souhaite à toutes et à tous, amis de la bonne cuisine, de belles réussites culinaires. Présentation de l'éditeur

Gabriel Flécher, ancien propriétaire de la «Vieille Auberge» à Ohnenheim, vous dévoile ses meilleures recettes de spécialités alsaciennes, mais aussi des plats qui ont fait la renommée de son restaurant. Se souvenant des bons moments aux côtés de sa chère tante Eugénie dans la cuisine familiale, il lui est reconnaissant de lui avoir enseigné l'essentiel : la rigueur, la minutie et la simplicité. Entrées, poissons, viandes, accompagnements, légumes, gâteaux et desserts, vous trouverez des recettes complètes, simples à réaliser et toujours savoureuses.

Né le 7 mai 1942 à Ohnenheim, en Alsace. Son père était meunier et restaurateur.

Lorsqu'il a neuf ans, sa tante Eugénie, restée célibataire, doit remplacer avec beaucoup de cœur et de dévouement une mère absente.

Après sa scolarité, il apprend les métiers de cuisinier et de boulanger. Il effectue une carrière militaire dans l'Intendance et exerce sa profession dans de nombreux pays. Il se spécialise à l'ERGMS de Saint-Cyr-l'École et prépare sa reconversion.

Il enseigne durant quelques années dans un Centre de Formation pour Apprentis et forme des jeunes aux métiers de l'alimentation.

Enfin, il ouvre à Ohnenheim une auberge alsacienne dont la renommée dépassera rapidement les frontières de la région.

Aujourd'hui retraité, il soigne avec plaisir un potager aux mille plantes et herbes, un verger avec des variétés fruitières anciennes, un petit élevage et quelques ruches.

Toujours passionné de cuisine, il met avec bonheur son talent au service de sa famille et de ses amis.

Gabriel Flécher a publié un roman autobiographique aux Petites Vagues : «L'enfant du Moulin», dans lequel il se remémore les principales étapes de sa vie. Biographie de l'auteur

Né le 7 mai 1942 à Ohnenheim, en Alsace. Son père était meunier et restaurateur. Lorsqu'il a neuf ans, sa tante Eugénie, restée célibataire, doit remplacer avec beaucoup de cœur et de dévouement une mère absente. Après sa scolarité, il apprend les métiers de cuisinier et de boulanger. Il effectue une carrière militaire dans l'intendance et exerce sa profession dans de nombreux pays. Il se spécialise à l'ERGMS de Saint-Cyr-l'École et prépare sa reconversion. Il enseigne durant quelques années dans un Centre de Formation pour Apprentis et forme des jeunes aux métiers de l'alimentation. Enfin, il ouvre à Ohnenheim une auberge alsacienne dont la renommée dépassera rapidement les frontières de la région. Aujourd'hui retraité, il soigne avec plaisir un potager aux mille plantes et herbes, un verger avec des variétés fruitières anciennes, un petit élevage et quelques ruches. Toujours passionné de cuisine, il met avec bonheur son talent au service de sa famille et de ses amis. Gabriel Flecher a publié un roman autobiographique aux Petites Vagues : " L'enfant du Moulin ", dans lequel il se remémore les principales étapes de sa vie.

Download and Read Online Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace

Gabriel Flecher #ZDQFKJAGPH8

Lire Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher pour ebook en ligne Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher à lire en ligne. Online Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher ebook Téléchargement PDF Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher Doc Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher Mobipocket Les secrets de Tante Eugénie : Recettes de cuisine traditionnelle d'Alsace par Gabriel Flecher EPub

ZDQFKJAGPH8ZDQFKJAGPH8ZDQFKJAGPH8