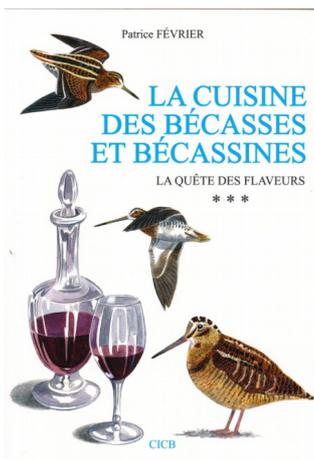


LA CUISINE DES BÉCASSES ET BÉCASSINES

LA QUÊTE DES FLAVEURS



Le président du CICB n'est pas seulement spécialiste de la bécassine pour la chasse de cet oiseau capricieux, mais aussi pour la gastronomie de cet excellent gibier auquel il a consacré deux livres comportant respectivement : 141 et 220 recettes, toutes différentes.

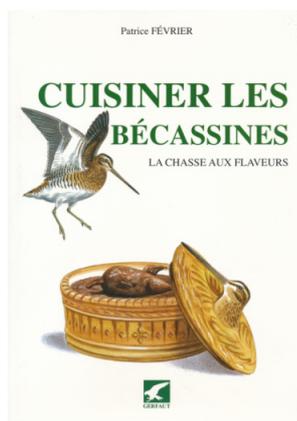
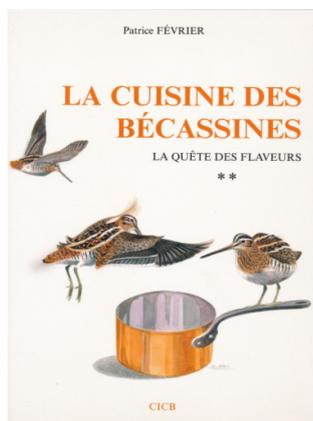
Pour compléter ses recherches, il a décidé d'écrire un troisième *opus* consacré à la gastronomie de la bécasse et de la bécassine, en prenant soin d'indiquer pour chaque recette si l'application à l'une pouvait convenir à l'autre. Le résultat est ce livre de 242 recettes dont 153 pour la bécasse, 73 pour la bécassine et 16 qui conviennent indifféremment aux deux espèces.

Entre la fin du XIV^e siècle et le début du XV^e, parut *Le Viandier* de Guillaume Tirel, dit Taillevent, maître cuisinier des rois Charles V le Sage et Charles VI le Fol. Depuis cet écrit médiéval, jusqu'à la formidable *Cuisine du gibier à plume d'Europe* de Benoît Violier paru en 2015, Patrice Février ouvre avec cet éventail de recettes un panorama historique, géographique et pratique de la cuisine française qui s'appuie sur ces gibiers dont les préparations ont varié au fil des modes et des usages.

Les amateurs de ces oiseaux y trouveront selon leur goût, les lieux et les circonstances, les recettes qui les inspireront.

Un livre 14,5 x 20,8 cm – 338 p. Prix 19 € + participation au port 6 €
Chèque adressé à Patrice Février - 55 rue Cortambert 75116 Paris

Les 2 premiers tomes ci-dessous : 6 € pièce ou 10 € les deux
(+ participation au port 6 €).



Les 3 tomes : 30 € (port compris).