



Livre du mois – Romandie Sucrée de S. Calame et V. Gerhard

Romandie Sucrée, aux éditions Slatkine, vous invite à un voyage gourmand à travers la Suisse romande, où les meilleurs pâtisseries de la région dévoilent leurs secrets sucrés.

2024-11-05, Redaction NOW Village

Sous la plume des journalistes Siméon Calame et Virginie Gerhard, et avec les magnifiques photos du talentueux Gabriel Monnet, doublement primé aux Swiss Press Photo Awards, le livre Romandie Sucrée propose 30 recettes, de 15 chefs talentueux, accessibles à tous, accompagnées d'interviews enrichissantes et d'astuces de professionnels.

Plus qu'un simple recueil, Romandie Sucrée est une immersion au cœur des vergers, des champs et des fromageries locales. Des pâtisseries de Sierre à Genève, en passant par Yverdon-les-Bains, La Tour-de-Peilz et Rougemont, partagent leur passion pour les produits de leur terroir et les sources de leur inspiration. Crème double, agrumes, miel, avoine, framboise, fleur de sureau... Chaque ingrédient devient un voyage sensoriel à travers une région riche en saveurs et en savoir-faire.

Les recettes sont classées par niveaux de difficulté, allant des madeleines au citron aux desserts plus sophistiqués comme la mousse fraise-menthe ou la tartelette au colza. Que vous soyez un pâtissier amateur ou chevronné, Romandie Sucrée vous invite à redécouvrir une région et un patrimoine culinaire d'exception à travers des créations sucrées authentiques.

Retrouvez tous nos livres du mois par ici.

