Le chef Claude Guignard nous fait visiter les Halles de Niort à travers 27 recettes

dimanche 16 décembre 2018, par lpe

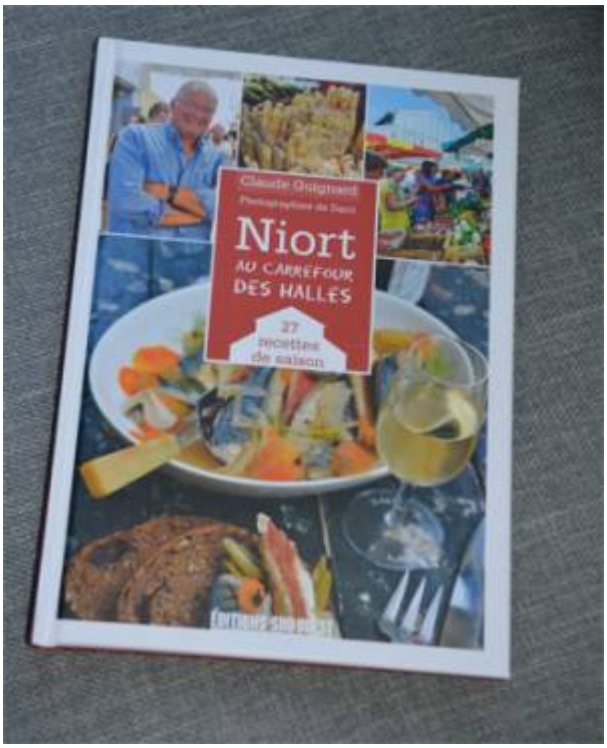
9 ans après « Au Carrefour des Chefs », Claude Guignard, chef fondateur du restaurant La Belle Etoile à Niort et président du Carrefour des Métiers de Bouche, a choisi de raconter la magie des Halles de Niort avec son ami photographe Darri, dans un livre intitulé « Niort au Carrefour des Halles ».

A travers ses 27 recettes de saison, vous allez par exemple tout apprendre sur la tête de veau, vous régaler avec une côte de bœuf de race parthenaise ou des moules de Charron au curcuma… Puis après un caillé de chèvre de Gâtine, pourquoi pas une galette à l'angélique ?

Claude Guignard, en plus de nous livrer ses recettes, fait le guide car il connaît bien les hôtes des Halles et leurs produits. D'ailleurs, à la fin de l'ouvrage, il s'est essayé à quelques portraits illustrés des photos de Darri.

Petit bonus à noter, au milieu du livre, un plan des Halles de Niort avec l'emplacement de chaque professionnel… pour mieux le retrouver lors de votre prochain passage au Marché !

Retrouvez également d'autres informations dans notre dossier alimentation du magazine de l'hiver.



En pratique :
Livre "Niort au Carrefour des Halles"

27 recettes de saison
Editions Sud Ouest
15€ TTC
90 pages