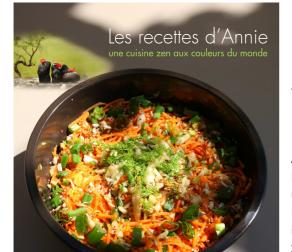
CONTACT PRESSE Virginie Couviller Tél. 04 92 65 52 25

presse@souffledor.fr



Les recettes d'Annie

Une cuisine zen aux couleurs du monde Annie d'Aulan Domaine du Taillé

Au pied des monts d'Ardèche, dans un havre de verdure, le Domaine du Taillé fut un monastère zen avant de devenir un lieu de stages et de ressourcement.

La double culture franco-japonaise s'y est tout de suite incarnée dans la cuisine d'Annie d'Aulan à l'origine du lieu. Sa préférence pour une approche végétarienne d'inspiration macrobiotique s'allie à une cuisine à tendance provençale où les épices ont toute leur place. Elle puise aussi ses sources dans des classiques français,

méditerranéens, indiens...

La beauté et l'esprit du lieu ont donné naissance à une synergie créative, inspirant une démarche photographique sensible accompagnée de citations philosophiques.

Si l'expression "art de vivre" a un sens, elle trouve ici une très belle interprétation.

« La macrobiotique telle que l'a enseignée Georges Ohsawa est [...] à la base même des plats qui parviennent jusqu'à notre table. Annie qui en a saisi toute la philosophie, sait en découvrir aussi toute la subtilité et le raffinement dans le choix des légumes et des légumineuses, des céréales et des racines, des fruits mêmes et des épices qui interviennent dans cette alchimie.

«Les Recettes d'Annie», un succulent programme, un art de vivre qui a fait ses preuves! Le Yin et le Yang, aspects indissociables de la cuisine extrême-orientale, n'ont plus de secret pour elle, pas plus que les cinq saveurs qu'elle sait marier harmonieusement, jouant avec le doux et le salé, l'acide, l'amer et le piquant. » Extrait de la préface de Jacques Pialoux

Beau livre en quadrichromie

Mas alto! Devise familiale



Après de longs séjours au Japon où elle s'est imprégnée de la culture zen, Annie d'Aulan fonde avec son mari le Domaine du Taillé, où elle organise des stages macrobiotiques. Plus tard, le centre, géré par ses deux fils, est transformé en monastère zen. Annie D'Aulan a alors la responsabilité de s'occuper de la cuisine et de faire découvrir à son public la cuisine zen avec laquelle elle a élevé ses enfants. Ce livre est le fruit de cette expérience.

Livres en couleurs - Photo de Michel Leynaud et Simon Bugnon - 21 x 24 cm à la française 23.90 € - 978 2 84058 447 6