

La Cuisine Des Antilles

Toutes les saveurs de cette cuisine colorée, parfumée et souriante sont réunies dans cette ouvrage de référence. Picorez quelques acras avec un verre de ti punch, laissez-vous tenté par un colombo, dégustez un blanc-manger coco... Laissez-vous porter par ce voyage culinaire, subtil et savoureux. Plus de 240 recettes guadeloupéennes et martiniquaises, classées par type de plats (apéritifs, potages et soupes, entrées, poissons et crustacés, viandes et volailles, accompagnements, plats uniques, desserts, condiments, confitures, sorbets, confiseries, liqueurs et cocktails) ; un cahier consacré à la cuisine de l'arc des Caraïbes dans son ensemble: plus de 80 recettes hors Antilles françaises à découvrir ; plus de 100 photos de plats et de paysages des Antilles pour un enchantement visuel autant que gustatif ; une carte complète des Antilles, un glossaire des plats et des produits pour s'imprégner des goûts et des saveurs...

Découvrez plus de 900 recettes authentiques et savoureuses pour faire le tour du monde dans votre assiette ! Faites voyager vos papilles grâce à des recettes issues de chaque continent, pour ne plus jamais vous ennuyer en cuisine ! Feijoada (Brésil), tiep bou dienn (Sénégal), tandoori de poulet (Inde), porc teriyaki (Japon), bar à la cantonaise (Chine), agneau aux citrons confits (Maroc), saltimbocca (Italie), fried chicken (États-Unis), Yorkshire pudding (Grande-Bretagne), waterzoï de poulet (Belgique), rollmops (Allemagne), gravlax (Scandinavie)...

Choisissez votre destination, elle n'attend que vous ! Et pour chaque pays, retrouvez également : Les produits locaux typiques : gombo, tofu, fenugrec, tamarin, miso, pitaya... Des conseils pour varier les saveurs et maîtriser les tours de main. Des suggestions de boissons pour accompagner au mieux chaque plat. Des sélections de recettes incontournables, inratables ou rapides pour trouver en un clin d'œil celle qu'il vous faut ! De nombreuses photos de produits et de recettes.

Synonyme d'exotisme, la cuisine créole se caractérise par une diversité de plats, aussi colorés qu'épicés, aux parfums subtils et délicats. Avec ce livre, qui répertorie plus de 300 recettes, Roselyne Ribère nous invite à la gourmandise en nous dévoilant les secrets de préparation des spécialités guadeloupéennes et martiniquaises telles que crabes farcis, ouassous à la nage, féroce, blaff de poissons, trempage, colombo de cabri, mais aussi de plats plus inédits comme les œufs gratinés au lambi, le assoulet des îles, la choucroute à l'antillaise ou le gigot de porc farci au lambi ; et, pour terminer en apothéose, de succulents desserts tels les sorbets à la noix de coco, aux

fruits de la Passion, les bananes flambées au rhum, le tourment d'amour et autres douceurs locales. L'auteur nous offre également, bien sûr, quelques recettes de punches et de liqueurs pour nous mettre en appétit ou nous permettre de conclure agréablement le repas. Enfin, pour aider les métropolitains, Roselyne Ribère présente, en fin d'ouvrage, une liste de magasins où ils peuvent acheter produits et épices permettant de cuisiner créole, ainsi qu'un lexique pour connaître la signification de certains termes et de certains produits.

The Taste of Empire

Paysages et végétations des Antilles

Tout un poème

La Cuisine mexicaine, avec recettes de l'Amérique latine et des Antilles : un trésor de recettes de l'Amérique du Sud, du Mexique et des Antilles

Les Antilles et la Guyane à travers leur cuisine ...

HORIZONS is a complete elementary French program that makes learning French easier through its step-by-step skill-building methodology, flexible and accessible approach to grammar and new vocabulary, and creative and sophisticated coverage of Francophone culture. Through varied interactive activities and clear grammar explanations, the text helps students communicate effectively in French while culturally connecting them to the Francophone world. HORIZONS features a clear, easy-to-follow structure that is ideal for instructors with any level of teaching experience. HORIZONS carefully guides students Competence by Competence, through their first year of elementary French. Important Notice: Media content referenced within the product description or the product text may not be available in the ebook version.

Soixante recettes pour voyager très loin dans votre assiette. Quelle que soit l'île où il s'est formé, chaque style culinaire des Antilles a été créé à partir d'ingrédients produits localement : fruits tropicaux, poulet, poisson ou légumes. Si l'on y ajoute les tubercules (ignames, manioc), les épices, les piments et la noix de coco, le panorama gastronomique des Antilles prend tout son caractère. Retrouvez chez vous toutes les saveurs de ces îles lointaines.

"Le dixième d'une série de 10 volumes totalisant près de 400 recettes. Au sommaire : punch, cocktails, liqueurs, amuse-gueules, entrées, fruits de mer, poissons, volaille, porc, légumes, entremets, desserts, gâteaux, boissons chaudes. Toutes les recettes sont illustrées et accompagnées d'un paysage des Antilles : un régal pour le palais et les yeux !"

Recettes et rencontres

La bonne cuisine des Antilles

La Littérature des Antilles-Guyane françaises: Les choix contemporains

Voyage aux Antilles

Cuisines des Antilles

Iles à la végétation luxuriante inextricable, sauvages par leurs futaies entremêlées de lianes, envoûtantes par leurs senteurs exotiques, fascinantes par l'originalité de leurs fleurs éclatantes, telles sont dépeintes les indes occidentales par les "découvreurs émerveillés" du XVe siècle et les premiers voyageurs. Si, aujourd'hui, la végétation antillaise conserve des traces de son caractère originel, plus souvent défrichements, déforestation et érosion l'ont dégradée et définitivement transformée. Cet ouvrage, où l'auteur allie connaissances historiques et scientifiques pour reconstituer l'évolution du paysage et de la végétation des Antilles, montre la transformation du milieu végétal antillais sous l'influence des facteurs naturels non maîtrisables - tremblements de terre, volcanisme, bouleversements climatiques, mouvements tectoniques ou encore incendies -, qui ont sévi depuis la naissance des Antilles au Secondaire, mais aussi des facteurs humains : politiques, économiques, démographiques, technologiques et sociaux. Il relate la longue et tumultueuse évolution du paysage antillais, depuis l'apparition des savanes dans les Grandes Antilles, le développement des immenses forêts denses aux feuillages éternellement verts, la multiplication des espèces comestibles et économiquement intéressantes par les Amérindiens jusqu'à l'extension des surfaces cultivées et l'exploitation des richesses naturelles. Une grande partie de l'histoire naturelle et agricole actuelle des Antilles trouve son explication dans ces bouleversements. Cette peinture chronologique met en lumière l'évolution de la composition floristique et de la répartition spatiale des formations végétales "originelles" qui a conduit aux paysages actuels.

Un livre dédié à la cuisine africaine et créole pour partager en famille ou entre amis des plats généreux, sains et conviviaux. Découvrez et redécouvrez les saveurs traditionnelles et insolites du Magreb, de l'Afrique de l'Ouest, de l'Afrique de l'Est, de l'Afrique centrale, de l'Afrique australe, de l'océan Indien et des Antilles. Plus de 250 recettes réparties en 3 thématiques : appétitifs et entrées ; plats à base de viandes, de poissons, de crustacés, de légumes ; desserts et gourmandises.

Cette boîte contient 48 recettes réalisées par Mme Monique Domoison du traiteur Jean et Brassac, spécialités antillaises. Une pochette plastifiée et une ventouse permettent d'accrocher les fiches partout dans la cuisine.

La cuisine antillaise

Les Antilles et la Guyane

Plus de 70 recettes faciles et plus de 300 photographies à travers leur cuisine

Antilles

Durant les années quatre-vingt, les bals populaires des Antillais suscitaient l'engouement de nombreux clients qui venaient y goûter une ambiance tropicale rythmée par la musique des Antilles. Ces manifestations, qui s'enracinent dans l'histoire des sociétés antillaises, constituent des lieux d'échanges où se met en œuvre un processus de recomposition de l'identité socioculturelle des Domiens à travers de nombreux éléments symboliques comme la musique, la danse, la cuisine, les rapports entre les sexes, la religion, etc.

Cette 3e édition présente 310 recettes de la cuisine créole illustrées et accompagnées de 330 photos de l'archipel antillais. Le lexique est également illustrée de 34 photos. Un vrai régal pour le palais et les yeux !

Archipel composé de plusieurs îles dont la Guadeloupe et la Martinique, les Antilles bénéficient de conditions climatiques exceptionnelles favorables à la diversité de leurs produits phares. Si l'on ajoute à cela les influences des différents peuples qui y ont fait escale, il en résulte une cuisine riche et délicate. Le chef Jérôme Bertin nous fait découvrir les meilleures recettes antillaises, grands classiques ou créations originales, et nous emmène pour un voyage gourmand exotique et chaleureux, où se mêlent parfums et couleurs. Découvrez les caractéristiques de cette cuisine, les spécialités incontournables, le placard idéal, ainsi que des recettes d'entrées, de plats, d'accompagnements, de boissons et de desserts. Et comme personne n'évoque mieux la cuisine que ceux qu'elle a bercés, des personnalités nous parlent de leurs plats favoris, de leurs souvenirs de cuisine aux Antilles et de ce que cela représente pour elles aujourd'hui. Une ode à la convivialité, à la générosité, à la positivité !

Recettes de cuisine et cocktails des Antilles

La cuisine africaine et antillaise

117 recettes de cuisine antillaise

Les Antilles à travers leur cuisine

La bonne cuisine de Babette

Une famille authentique vous invite à découvrir toute la richesse de son patrimoine gastronomique. Clin d'œil à l'incontournable "jeu des 7 familles", ce concept original, gourmand et ludique vous entraîne à la découverte de la cuisine d'une région du monde. Ici, la Guadeloupe! Daniela, la mère, André, le père, Samuelle, la fille, Brice, le fils, Anestine, la grand-mère et Saint-Louis, le grand-père présentent leurs meilleurs recettes, les secrets de leur préparation et les traditions qui s'y attachent. Ils vous convient chaleureusement à leur table après une visite guidée haute en couleurs et en saveurs. Régaliez-vous sans réserve de leurs plats et de leurs anecdotes 100% famille.

La pêche occupe une place de choix aux Antilles mais fait face à des difficultés croissantes qui l'obligent à relever un certain nombre de défis portant aussi bien sur la gestion des ressources ou la modernisation de la profession que sur son

int égration dans les politiques des pêches de la région caraïbe et de l'Union européenne. Cet ouvrage se propose de faire le point sur la question à partir des travaux réalisés à la Martinique et à la Guadeloupe par le Pôle de recherche océanologique et halieutique caraïbe, créé en 1986 par l'Institut de recherche pour le développement (IRD), l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) et l'Université des Antilles et de la Guyane (UAG). Réalisé à l'initiative de l'IRD et avec l'appui du Conseil régional de la Martinique, il dresse un état des lieux à partir des informations disponibles et s'interroge sur les problèmes en suspens. Cet ouvrage doit servir de référence aux scientifiques, aux décideurs et aux enseignants, mais il s'adresse également à tous ceux qu'intéresse la pêche et les ressources marines de la région caraïbe. Structured for student success and organized for instructional flexibility, QUANT A MOI...: TÉMOIGNAGES DES FRANÇAIS ET DES FRANCOPHONES, 5th Edition is written for intermediate courses that emphasize meaningful in-class communication and in-depth exploration of Francophone cultures. Thoroughly updated, the Fifth Edition offers an easy-to-follow structure that facilitates lesson planning and ease of progression through each chapter. The accompanying MANUEL DE PRÉPARATION offers independent grammar review and practice, allowing class time to be devoted to the culturally rich communicative activities found in the student textbook, MANUEL DE CLASSE. The new edition includes engaging new cultural readings. Important Notice: Media content referenced within the product description or the product text may not be available in the ebook version.

Cuisine d'Afrique et des îles

Les fameuses recettes de la cuisine antillaise

A l'école de la cuisine antillaise

Horizons

Colonial Food in Interwar Paris

Cuisiner antillais, c'est mettre du soleil et de l'exotisme dans son assiette, c'est restituer à travers des fruits aux mille couleurs, des poissons et des épices variés, toute la douceur de vivre des Antilles. Calalou, Colombo, acras, matoutou, blaff, blanc-manger, tourment d'amour, chaudéau, ces noms seuls suffiront à éveiller vos papilles... et quand vous goûterez ces recettes traditionnelles ou originales, c'est un véritable voyage que vous entreprendrez. Voyage auquel vous invite Couribatt qui, de ses jeunes années passées aux Antilles, a conservé et perpétué l'héritage culinaire familial. Un savoir-faire et une veine des sens que l'auteur vous transmet à la fois dans cet ouvrage et dans son restaurant " L'Escale Caraïbe ". Et même si ces recettes sont dignes des plus grands chefs antillais, elles sont le plus souvent très simples à réaliser et bien sûr, délicieuses à déguster !

Société duale, composite, souffrant de l'exil de ses enfants vers l'Europe, la société antillaise est souvent condamnée, et condamne les autres, à avoir d'elle-même une image éparpillée. À son propos, il est souvent question de crise, d'impasse, de vide politique. À tel point que certains souhaiteraient voir leur île prendre le large. Recherche d'une raison d'être ? Fuite ? Lucidité ?

Quelle que soit l'île où il s'est formé, chaque style culinaire carabe se fonde sur les

ingrédients locaux : fruits tropicaux, poulet, poisson et légumes frais. Si l'on y ajoute les tubercules (ignames, manioc), les épices, les piments et la noix de coco, le tableau gastronomique des Caraïbes prend tout son caractère. Découvrez plus de 60 recettes pour retrouver facilement, chez vous, toutes les saveurs des Antilles.

Les incontournables de la cuisine Antillaise

Les recettes de cuisine et les cocktails des Antilles

Cuisine créole

Cinquante recettes de cuisine créole traditionnelle et leurs compléments les rhums des Antilles

Afrique Subsaharienne, Maghreb, Océan Indien, Antilles

Babette de Rozières, chef de cuisine, auteur. chroniqueuse culinaire à la télévision, vous livre dans cet ouvrage tous les secrets de ses recettes des plus traditionnelles aux plus créatives : Fricassée de poulet caramélisé non sucré aux épices douces, Cuisse de pintade roussie au parfum de thym et mijotée au coca cola, Curry d'espadon à la noix de coco, Osso bucco de lotte à l'orange sanguine et épices brûlantes, Compote de kaki ananas et carambole aux épices, Banane aux zestes de citron et d'orange flambée au vieux rhum. etc... Un florilège de saveurs subtiles pour aiguïser vos papilles, vous mettre en appétit et ravir vos amis. Babette vous propose ici un voyage gourmand à travers les différentes recettes qu'elle a créées, faciles à réaliser et accessibles à tous. Finis les complexes en cuisine... Finie l'angoisse des fourneaux... Que vous soyez cuisinière, cuisinier, amateur, avec cet ouvrage, Babette vous guide et vous prend par la main étape par étape pour que vous puissiez réussir vos plats facilement et en toute sérénité. Ce livre a été écrit pour vous permettre de mieux apprécier ses petits plats simples qu'elle a créés pour votre bonheur et celui de ceux que vous aimez.

Retrouvez les recettes incontournables de la cuisine Antillaise ! Ce livre contient 40 recettes réparties en 5 catégories : Les entrées (9 recettes) Les plats (10 recettes) Côté sucré (8 recettes) Repas de fêtes (7 recettes) Les boissons (6 recettes)

In the wake of the First World War, in which France suffered severe food shortages, colonial produce became an increasingly important element of the French diet. The colonial lobby seized upon these foodstuffs as powerful symbols of the importance of the colonial project to the life of the French nation. But how was colonial food really received by the French public? And what does this tell us about the place of empire in French society? In *Colonial Food in Interwar Paris*, Lauren Janes disputes the claim that empire was central to French history and identity, arguing that the distrust of colonial food reflected a wider disinterest in the empire. From Indochinese rice to North African grains and tropical fruit to curry powder, this book offers an intriguing and original challenge to current orthodoxy about the centrality of empire to modern France by examining the place of colonial foods in the nation's capital.

La pêche aux Antilles

Goûts d'Antilles

Madou Sirop et bons épices

Larousse des cuisines du monde

Les bals populaires des antillais en région parisienne

Synonyme d'exotisme, la cuisine créole se caractérise par une diversité de plats, aussi créoles qu'épicés, aux parfums subtils et délicats. Avec ce livre, qui répertorie plus de 300 recettes, Roselyne Ribère nous dévoile les secrets de préparation des spécialités guadeloupéennes et martiniquaises telles que crabes farcis, ouassous à la nage, blaff de poissons, colombo, cabri, mais aussi de plats plus inédits comme les œufs gratinés au lambi, le cassoulet créole ou le gigot de porc farci au lambi ; et, pour terminer en apothéose, de succulents desserts : les sorbets aux fruits de la Passion, les bananes flambées au rhum ou le tourment d'antilles, et autres douceurs locales. L'auteur nous offre également, bien sûr, quelques recettes de liqueurs et de liqueurs pour nous mettre en appétit ou nous permettre de conclure agréablement un repas. Enfin, pour les métropolitains, Roselyne Ribère présente une liste de magasins où l'on peut acheter produits et épices permettant de cuisiner créole, ainsi qu'un lexique pour connaître la signification de certains termes et de certains produits.

Un conte pour faire découvrir aux enfants les différents produits de la cuisine antillaise : le sirop de canne, les gousses de vanille, la morue, la farine de manioc, etc.

La cuisine des Antilles

Cuisine des Antilles

Cuisine créole végétarienne

Quant a moi

Caraïbes