



Les moules : 53 recettes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les moules : 53 recettes

Christophe Wasser

Les moules : 53 recettes Christophe Wasser

 [Télécharger Les moules : 53 recettes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les moules : 53 recettes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les moules : 53 recettes Christophe Wasser

111 pages

Extrait

Introduction

La baie du Mont-Saint-Michel, et ses plus grandes marées d'Europe, est un lieu de légende et de patrimoine non seulement pour la beauté de ses paysages et son aspect mystique, mais aussi pour sa culture des moules de bouchot. Enclavé dans cette baie, le petit port du Vivier-sur-Mer était sur le déclin dans les années 1950, ce qui entraîna, grâce à une forte volonté locale, l'arrivée massive de Charentais, emmenant avec eux leur savoir-faire pour la culture des moules sur bouchot.

À partir de 1960, l'activité mytilicole prit de l'ampleur et les producteurs de l'époque définirent ensemble les fondements de ce qui deviendra, presque cinquante ans plus tard, la future AOC, en prenant à chacune de leurs décisions des orientations qualitatives plutôt que quantitatives.

La moule de la baie du Mont-Saint-Michel s'élève sur bouchot, ce grand piquet en bois planté dans le sol qui, par le phénomène des marées, permet à la moule d'être aussi bien dans l'air que dans l'eau pendant une durée de 12 à 18 mois. Cette technique de production, utilisée sur une bonne partie du littoral français, permet d'obtenir une moule de taille moyenne (environ 4 cm) mais résistante et avec une saveur particulière. Chaque baie donne donc, avec une même technique, un produit différent. Et c'est dans le respect de cette baie du Mont-Saint-Michel que notre produit a gagné ses lettres de noblesse, avec une moule à la chair jaune orangé, fondante et onctueuse, avec une saveur légèrement sucrée : un produit inégalable. Les conditions étaient donc toutes réunies pour obtenir l'Appellation d'origine : un produit, un terroir et des hommes. La consécration est arrivée en juillet 2006 avec la naissance du premier produit de la mer en Appellation d'Origine Contrôlée : la moule de bouchot AOC de la baie du Mont-Saint-Michel. Riche en calcium, fer et iode, dépendant entièrement de «Dame Nature», notre moule AOC garnit vos assiettes de juillet à février.

La volonté des producteurs de moules de la baie fut, certes, de donner une identité au produit, pour le consommateur, mais aussi pour les futures générations de producteurs afin qu'ils gardent en mémoire le travail accompli par leurs prédécesseurs. Moi-même producteur et petit-fils de producteur, je m'investis corps et âme dans cette appellation car j'ai le sentiment que le consommateur d'aujourd'hui et de demain se lasse de cette «standardisation» des produits et qu'il recherche à nouveau la qualité en prenant en compte sa saisonnalité. Présentation de l'éditeur

Très faciles à cuisiner, les moules sont à inviter aux menus de toutes les tables dès la belle saison. Celles élevées dans la baie du Mont-Saint-Michel possèdent des qualités gustatives exceptionnelles qui leur permettent de prétendre chaque année à l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Au fil des 53 recettes de cet ouvrage, Christophe Wasser, maître restaurateur du restaurant L'Ormeau à Cancale, revisite ce produit sain et bon marché. En apéritif, en entrées, en soupes ou en plats, les moules offrent ici un large éventail d'idées nouvelles.

Christophe Wasser est le chef cuisinier de l'hôtel-restaurant Le Continental à Cancale. Les produits de la mer, et notamment la moule AOC de la Baie du Mont-Saint-Michel, font partie de ses produits fétiches.

Download and Read Online Les moules : 53 recettes Christophe Wasser #VLXTMZ4GC97

Lire Les moules : 53 recettes par Christophe Wasser pour ebook en ligneLes moules : 53 recettes par Christophe Wasser Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les moules : 53 recettes par Christophe Wasser à lire en ligne.Online Les moules : 53 recettes par Christophe Wasser ebook Téléchargement PDFLes moules : 53 recettes par Christophe Wasser DocLes moules : 53 recettes par Christophe Wasser MobipocketLes moules : 53 recettes par Christophe Wasser EPub

VLXTMZ4GC97VLXTMZ4GC97VLXTMZ4GC97