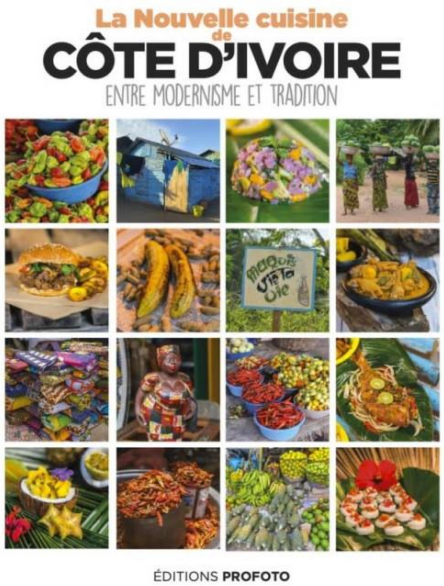
Date : 27/01/2022
Pays : Côte d'Ivoire
Nature : Article de fond
Tonalité: 😑
Lien : https://www.fratmat.info/ar...

Sous la direction du photographe ivoiro-Libanais et passionné de tourisme, Nabil Zorkot, les Éditions Profoto viennent de publier « La nouvelle cuisine de Côte d'Ivoire : Entre tradition et modernisme.

Dédicace : Nabil Zorkot présente les « 50 délicieuses recettes faciles à réaliser » de la Côte d'Ivoire



Sous la direction du photographe ivoiro-Libanais et passionné de tourisme, Nabil Zorkot, les Éditions Profoto viennent de publier « La nouvelle cuisine de Côte d'Ivoire : Entre tradition et modernisme. 50 délicieuses recettes faciles à réaliser ». La dédicace aura lieu ce samedi 29 janvier 2021, à partir de 15h, à la Fnac de la galerie Cap Sud.

Une occasion de revisiter la destination Sublime Côte par sa gastronomie. Et qui estampille une autre oeuvre de référence à la foisonnante bibliographie de Profoto à la promotion de la destination touristique ivoirienne. Un bréviaire insoupçonné pour (re) découvrir, en famille ou entre amis, la beauté de la Côte d'Ivoire dans votre assiette. Avec des ingrédients du terroir, entre fruits, légumes, épices et autres féculents ou semoules qui revisitent la cuisine de Mamie à la sauce 3.0. Des entrées (chaudes ou froides) aux desserts et breuvages exquis en passant par les plats de résistance (braisés ou sauces). Avec en prime, des goûters pour ramener les plus grands en enfance et les mômes à des après-midi enjouées. Fruits de mer, viandes, crudités, plats mythiques tout est servi dans le livre avec des notes pour les apprentis cuistots et leurs convives.Ne dit-on pas, sur l'intérêt de ce beau-livre de 126 pages, que la gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur ? Riche, divers et varié, l'art culinaire ivoirien, y est en effet, dévoilé sous un air de jouvence qui s'arrime à l'ambition du ministre du Tourisme et des Loisirs, Siandou Fofana, d'édicter des standards et labelliser la gastronomie ivoirienne aux normes internationales. Avec une nouvelle génération de chefs étoilés, de cuisiniers et pâtissiers bien formés, ainsi que de fins gourmets et cordons bleus passionnés et imprégnés des saveurs de nos terroirs, dans nos chaumières, dans nos hôtels et restaurants. Et qui ont à coeur, dans le moule de la stratégie Sublime Côte d'Ivoire, de proposer une codification de la gastronomie ivoirienne.

À l'instar de Nabil Zorkot et son équipe à travers cette publication livresque. Dont la qualité des photographies à elles seules, suffiraient à satisfaire les palais des gourmands et férus de l'art de la bouche.

Source : Sercom de Nabil Zorkot

Tous droits de reproduction réservés