

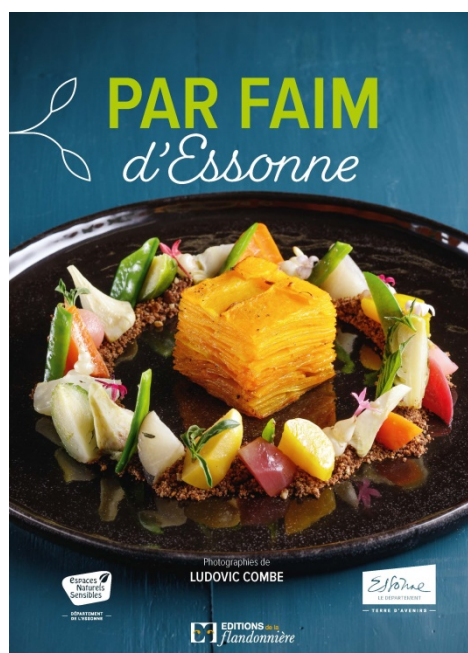
26 août 2020

Le terroir essonnien met l'eau à la bouche

Potirons d'Étampes, raisin de Grigny, cresson, reine-des-prés, menthe poivrée, asperges sauvages... Voici quelques-uns des ingrédients qui ont inspiré les deux chefs cuisiniers essonniers Aymeric Dreux et Yannick Lefort pour élaborer les 16 recettes du livre *Par faim d'Essonne* à partir de produits locaux. La réalisation de cet ouvrage, disponible dès septembre, a été soutenue par le Département de l'Essonne dans le cadre de sa politique des Espaces naturels sensibles.

À partir de légumes et fruits anciens, mais aussi de végétaux naturels issus de la flore sauvage locale, Aymeric Dreux, à la tête de son restaurant gastronomique « Le Bouche à Oreille » et Yannick Lefort chef-pâtissier bien connu pour ses Macarons Gourmands proposent ainsi des recettes salées et sucrées, accessibles et attrayantes dans ce livre, illustré par le photographe Ludovic Combe.

Les lecteurs y puiseront également des conseils de préparation, des explications sur les différents produits utilisés, des informations sur les Espaces naturels sensibles et sur les domaines départementaux de Méréville, capitale du cresson de fontaine et jardin remarquable, et de Montauger avec son potager et son verger conservatoire.



L'objectif est ainsi de mettre en lumière les richesses du terroir essonnien et le savoir-faire des producteurs locaux.

Cet ouvrage sera disponible à partir de septembre à la boutique du Domaine départemental de Montauger, dans les autres sites départementaux (domaines de Chamarande et Méréville, Maison-atelier Foujita, musée français de la Photographie) et dans les librairies et les principaux lieux touristiques de l'Essonne. Il se commande aussi sur www.editionsdelaflandonniere.com (19 euros).

« Avoir faim d'Essonne, c'est avoir faim de son terroir et de ses savoir-faire locaux si riches et pourtant souvent méconnus. Ce livre réjouira les lecteurs avides d'en savoir plus sur les plantes sauvages et leur utilisation en cuisine. Plus largement, il permet de rappeler l'importance des actions du Département en faveur de la préservation du patrimoine naturel et de la biodiversité à travers la création et l'aménagement d'espaces naturels sensibles sur l'ensemble du territoire. »

François Durovray, Président du Département de l'Essonne

« Nos espaces naturels et notre territoire regorgent de végétaux et de produits incroyables. Cet ouvrage propose un véritable voyage culinaire fait de saveurs et de talents en Essonne. Nous espérons ainsi donner envie aux Essonniens de découvrir ces pépites et de se tourner vers les productions locales. »

Brigitte Vermillet, vice-présidente déléguée à la transition écologique et à la croissance verte

Contact presse : Luce Margonty

lmargonty@cd-essonne.fr

06 08 10 50 84

