



## Tapas : Petites bouchées

*Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Tapas : Petites bouchées** Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard

 [Telecharger Tapas : Petites bouchées ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Tapas : Petites bouchées ...pdf](#)

# **Tapas : Petites bouchées**

*Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard*

**Tapas : Petites bouchées** Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard

## Téléchargez et lisez en ligne Tapas : Petites bouchées Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard

---

121 pages

Extrait

Le mangeur du XXI<sup>e</sup> siècle ne peut ignorer l'origine géographique des tapas, qui nous viennent d'Espagne, comme la paella, le plat préféré des Français avec le couscous - adieu steak frites, purée et frites bien grasses ! Qui niera que les manières de table s'imprègnent des effets de la mondialisation ? Faut-il s'en réjouir ? Vaste sujet.

L'étymologie nous renseigne sur l'histoire des tapas : c'est l'art de manger debout, tapear, c'est-à-dire d'aller de taverne en taverne pour goûter des tapas et boire des chats, simples verres de vin blanc, rouge ou rosé. C'est le moment de l'apéritif, avec sangria ou pas.

L'historien gastronome Xavier Domingo indique dans son bel ouvrage *Le Goût de l'Espagne* (Flammarion, 2002, admirable préface de Jean-François Revel) «Au commencement, dans les tavernes d'Andalousie, on recouvrait (tapar) les verres ou les flûtes de vin (Fino ou Manzanilla) de tranches de jambon, de lard, de filet de porc ou de chorizo, coupées en rondelles afin de conserver tout l'arôme du vin. Quelle sagesse, celle du peuple andalou !» Sachez que le couvercle se dit tapadera.

En France, le rituel des tapas exclut ce lent cheminement de bistrot à vin en estaminets choisis, même si la station debout s'impose quand les tapas sont alignées sur le zinc du bar ou sur des plateaux disposés ici et là, mais le vagabondage ciblé, en quête de bouchées salées ou sucrées, est de rigueur si l'on veut pister, piquer, picorer le meilleur de ces offrandes de bouche. Ah ! une belle tranche de jabugo sur du pain tiédi à l'ail.

Faut-il être sudiste pour se régaler de tapas ? Pour en apprécier les multiples textures et saveurs ? Sûrement. Rares sont les queues de taureau proposées dans les bonnes adresses d'Amsterdam ou d'Oslo...

Faut-il s'étonner que les jumeaux Jacques et Laurent Pourcel, enfants de Montpellier, créateurs du Jardin des Sens, de La Compagnie des Comptoirs, de la nouvelle Maison Blanche, avenue Montaigne à Paris, aient été parmi les pionniers des tapas à la française. Présentation de l'éditeur

La mode des tapas nous vient d'Espagne, un pays frère pour Jacques et Laurent Pourcel dont la cuisine inventive est orientée «Plein Sud». La Méditerranée est la mer nourricière de leur gestuelle et elle inspire la composition de ces bouchées gourmandes qui titillent les papilles et préparent au repas. Pour les talentueux jumeaux du Jardin des Sens de Montpellier, on peut confectionner des tapas avec la quasi-totalité des produits de la terre et de la mer. Il n'y a pas de limite à la créativité culinaire dans la mesure où ces petites portions, servies en rafale, se déclinent à l'infini poissons, crustacés, charcuteries, escargots, légumes, aromates, fruits, fromages, oeufs que l'on escorte d'un bon verre de vin ou de sangria. Il s'agit de se nourrir d'une façon inattendue et ludique : ces petites bouchées sont comme un jeu de bouche. L'artisanat des tapas appartient à la cuisine populaire, tout comme le mezze du Liban, la bruschetta d'Italie, les verrines solides-liquides des chefs français d'aujourd'hui, qui vont bien au-delà de l'omelette aux pommes de terre, la tortilla de ces bouchées fondantes. Dans cet ouvrage, illustré de photos. Biographie de l'auteur

Qui est Jacques, qui est Laurent ? Nés à Agde (Hérault) en 1964, les frères Pourcel sont de vrais jumeaux, et seuls les amis intimes et les collaborateurs proches sont à même de distinguer l'identité de chacun. Fils d'un modeste vigneron du Languedoc, ils ont eu, très jeunes, la passion de la cuisine et des bonnes choses. Sans relations dans le métier de la restauration de qualité, ils ont réussi à se faire engager chez de grands maîtres de cuisine : Marc Meneau à Vézelay, Pierre Gagnaire à Saint-Etienne, Alain Chapel à Mionnay, Michel Bras à Laguiole, Michel Trama à Puymirol. Grâce à cette formation hors pair et à ce bagage culinaire, ils ont ouvert en 1988 à Montpellier Le Jardin des Sens dans un ancien squat qu'ils ont su rénover et transformer en

restaurant d'allure moderne avec le concours de l'ami Olivier Château, le fidèle, alors sommelier. En 1998, ils ont obtenu trois étoiles au Michelin, pour leur cuisine à la fois créative et raffinée. Depuis, les jumeaux ont déployé une activité de création de restaurants dans le monde, à Tokyo, Bangkok, Shangai, Londres, Marrakech, sans négliger deux implantations à Paris, à la Maison Blanche, avenue Montaigne, à Sens, non loin des Champs-Élysées, sans oublier les tables du Sud de la France, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, Marseillan, Sète. Devenus des experts du développement culinaire, les Pourcel ont maintenu leurs racines sudistes, présentes à la Compagnie des Comptoirs, concept décliné à Montpellier, en Avignon, La Grande-Motte, Paris, Londres, approchant des secteurs différents : Sens Eat NoMad (restauration rapide), InSenSé (Epicerie fine), Saveurs Sucrées (Boulangerie-Pâtisserie), et une école de cuisine. Fervents méditerranéens, ils ont développé un étonnant savoir-faire et une créativité jaillissante. Jacques et Laurent Pourcel vivent leur passion en offrant une cuisine originale, sensible proche de leur personnalité.

Download and Read Online Tapas : Petites bouchées Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard #W54P6LFMAY8

Lire Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard pour ebook en ligne Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard 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 Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard à lire en ligne. Online Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard ebook Téléchargement PDF Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard Doc Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard Mobipocket Tapas : Petites bouchées par Jacques Pourcel, Laurent Pourcel, Olivier Maynard EPub

**W54P6LFMAY8W54P6LFMAY8W54P6LFMAY8**