

Mêler les plaisirs de la cuisine et de la langue dans les livres illustrés pleins d'humour

La langue et la cuisine françaises ont un rayonnement international indéniable et participent à la renommée de la France à l'étranger. Par exemple, la gastronomie française est, selon un sondage de 2010, la troisième cuisine la plus appréciée d'Europe, et elle a fait son entrée la même année au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Quant à la langue française, elle reste la seconde langue la plus apprise après l'anglais. Ainsi, il n'est pas surprenant de voir une telle passion entourer la culture française, avec en fer de lance sa gastronomie, et la langue française.

Pour tous ces bons vivants amoureux de la France, il existe des cadeaux parfaits : *"Cooking with french expressions"* et *"More cooking with french expressions"*, deux livres de cuisine ponctués d'expressions et d'anecdotes linguistiques, et illustrés de manière à lui donner une ambiance unique et décalée, édités chez [Hatobooks](#).

La France : une langue et un art culinaire à part

La richesse de la cuisine française se ressent en voyageant dans le pays, tant chaque région a ses propres spécialités et des saveurs si différentes, qui tranchent totalement avec celles des autres régions. De plus, le pays a su profiter de son influence culturelle et de l'immense succès de certaines de ses recettes pour asseoir son expertise gastronomique.

Grâce à cette diversité et cette richesse du territoire, de nombreuses recettes uniques et spécialités du terroir se sont peu à peu élevées au rang de célébrités culinaires. On peut notamment citer le foie gras dans le Sud Ouest, ou encore la trilogie méditerranéenne dans laquelle s'inscrit le Sud Est avec les olives, les vignes et le blé.

La langue française est aussi très célèbre, car elle est perçue comme la langue de l'amour, des poètes et des écrivains. De même, son passé est prestigieux : à une époque, il était d'usage de s'exprimer en français dans les cours de toute l'Europe, car elle était considérée comme une langue noble et royale. Aujourd'hui, elle rayonne dans le monde entier grâce à des organismes comme l'Organisation Internationale de la Francophonie, qui entretient cette aura à travers la langue, mais également la culture française.



Allier les plaisirs de la cuisine et de la langue par les mots et l'humour

Ces livres de cuisine sont donc les cadeaux parfaits pour tous les fins gourmet et bons vivants enthousiasmés par la culture française.

Chaque recette est illustrée avec originalité et humour, et accompagnée d'une expression qui est littéralement traduite en anglais puis expliquée, ce qui permet parfois de mettre en évidence le manque total de sens de certaines d'entre elles. Un bon moyen de s'amuser des expressions françaises qui paraissent parfois si étranges une fois passées en anglais.

C'est sous un angle décalé et humoristique que l'auteure a donc décidé de rendre hommage à la culture française, à travers 17 recettes délicieuses, mais simples à réaliser, et revisitées à l'occasion par l'auteure-illustratrice. Chacune d'entre elles s'inspire de l'expression moquée et illustrée : par exemple, "poser un lapin" sera littéralement traduit par "put a rabbit", et la recette portera sur du lapin au citron et aux olives noires. Cuisiner des plats typiques et se délecter des petites anecdotes qui les accompagnent ravira tout amoureux de l'hexagone.

Les deux livres plaisent et attirent les passionnés de cuisine française et plus généralement, de la culture, parlant anglais et français. Les recettes sont proposées dans les deux langues.

Fiche technique du livre

Format : 210 x 210 mm

Finition : Dos carré

Livre cartonné

40 pages,

17 illustrations

17 recettes en français et anglais,

Impression quadri.

Prix 24 € TTC

Rabbit with lemon and black olives

Serves 4

Ingredients: • 1 whole rabbit, cut • 3 lemons
• 3 onions • 3 cloves garlic • some sprigs of thyme
or oregano • 100g black olives, pitted
• 200ml stock • 5 tbsp olive oil • 1/2 tsp fennel
seeds, crushed • salt and pepper

Preparation:

Marinade: Rub the rabbit with a mixture of salt,
pepper, crushed garlic, and fennel seeds.

*Pour over it the juice of 2 lemons, and 3 tbsp
of the olive oil. Cover with plastic film and let it
marinate 2h to 24h in the refrigerator.*

*Drain the rabbit pieces, saving the marinade,
and brown them in a pan with the remaining
2 tbsp olive oil over high heat.*

*Add the thinly sliced onions and cook 5 min
until the onions become translucent.*

*Pour the marinade and the broth into the pan,
add the sprigs of thyme, and sprinkle with salt
and pepper. Bring to a boil and simmer for
about 45 min. Cut the remaining lemon into thin
slices and add 20 min before the end of cooking,
then add the olives in the last 5 min.*

*Arrange the rabbit and the garnish on plates,
drizzle with juice and sprinkle with thyme.*

Serve with fresh pasta or steamed potatoes.

POSER UN LAPIN.

Ne pas honorer un rendez-vous.

Put a rabbit.

To not show up at an appointment.



Malheureusement, il n'est pas là.

À propos de l'auteure



Française d'origine polonaise Hanna Skupniewicz-Tolbinski est designer graphique et illustratrice à Paris. Elle est diplômée de l'ENSAD, l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs-Paris, et a été successivement graphiste puis directrice artistique, ce qui lui a permis d'acquérir une riche expérience dans de multiples agences parisiennes.

Depuis, elle est indépendante et a créé son propre studio : Hatobooks.

Elle est passionnée par la France, les différentes langues et cultures, la cuisine et le dessin. Avec ces deux livres: "*Cooking with french expressions*" et "*More cooking with french expressions*", Hanna Skupniewicz-Tolbinski allie "le plaisir des mots et

des papilles".

En savoir plus

Site web : <http://hatobooks.fr> et <https://hatobooks.bigcartel.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/hatobooks/>

Contact presse

Hanna Skupniewicz-Tolbinski

E-Mail : hatobooksparis@gmail.com

Tél. : 06 66 00 23 44