

les recettes des bout'choux

> Nouveauté

Parution 21 juin 2008

La tomate ç'est le bon plan

Septième titre de la collection **Les recettes des bout'choux**, **La tomate ç'est le bon plan** fait découvrir de manière ludo-éducative le plaisir d'une cuisine authentique et gourmande à vos enfants.

Un lexique, un historique et une ribambelle de saveurs pour la rentrée.

Le chef Benoît Thin

Après un apprentissage passionné dans les plus grandes maisons : Lucas Carton, Lenôtre, Apicius... Benoît Thin concocte pour son plaisir des recettes simples à partir de produits du quotidien.



> À partir de 5 ans - 21 x 21 cm - 28 pages
PRIX PUBLIC : 9,80 EUROS

L'illustrateur Seb Jarnot

Seb Jarnot travaille en freelance depuis une dizaine d'années. Après des collaborations avec des journaux et magazines tels que les Inrocks, Coda et Libération, il travaille pour le label F Communications (Paris), et crée des pochettes de disques pour, entre autres, Laurent Garnier, St Germain, Llorca, et Manu le Malin.

En 2002, Wieden + Kennedy (Amsterdam) le contacte en vue de réaliser une série de visuels pour Nike. Ses travaux acquièrent une visibilité internationale, paraissent dans de nombreuses publications (Sampler2, Graphic, Neo2, Hand to Eye, Übersee1, Romantik...).



Le goût des **mo#s**

5-7 rue du Croissant - 75002 Paris

T. 01 42 61 38 82 - Amandine Labrune

contact@legoutdesmots.com - www.legoutdesmots.com

Relation Presse : Christine Labrune

> Demande de visuel haute définition sur demande
c.labrune@wanadoo.fr



La tomate c'est le bon plan

9 Recettes salées et sucrées créées par Benoit Thin pour les enfants à partir de 5 ans.

De Benoit Thin
Illustrations de Seb Jarnot
Editeur Amandine Lbrune

Parution le 21 juin 2008

Format 21 x 21 cm
Broché, dos carré cousu et collé.
28 pages
Prix public : 9,80 euros

Diffusion (liste non exhaustive)

La Grande épicerie, Le Bon marché, Bonton, Not so big, La librairie gourmande, Galerie Fraich' attitude, Chantelivre, Lilli Bulle, La cocotte, Chapitre.com, Fnac montparnasse, les Halles, Ternes...

sites web

www.contes-et-delices.com
www.madamelamarchande.com
www.lacocotte.net

Tout les points de ventes sur:
www.legoutdesmots.com

Contacts Presse

Relation Presse : Christine Labrune
41 bld saint jacques
75014 PARIS
T 01 40 26 06 41
email : c.labrune@wanadoo.fr

> Visuel haute définition sur demande

> Concept de la collection

Les livres se présentent comme une initiation gastronomique qui allie ludique et éducatif. Un lexique des principaux ustensiles de cuisine utilisés est suivi d'une double page d'historique présentant l'ingrédient, et d'une dizaine de recettes. Un concept atypique qui permet au *Goût des mots* de se démarquer de l'offre actuelle sur le marché de l'édition du livre de cuisine jeunesse.

L'originalité de la collection est de faire appel à un illustrateur de renom, différent pour chaque livre. Ainsi, la singularité et l'univers de ces artistes rendent compte d'une jolie et attrayante diversité pour l'ensemble de la collection. Le format, le choix du papier, la mise en page et la participation d'un seul chef pour les recettes font le trait d'union entre chaque livre et la charte qualité de la collection.

Les recettes

A base de l'ingrédient principale La Tomate, décliné en 9 recettes.

Les illustrations

Chacune des recettes est illustrée par Seb Jarnot, il travaille en freelance depuis une dizaine d'années. Après des collaborations avec des journaux et magazines tels que les Inrocks, Coda et Libération, il travaille pour le label F Communications (Paris), et crée des pochettes de disques pour, entre autres, Laurent Garnier, St Germain, Llorca, et Manu le Malin.

L'auteur

Après un apprentissage passionné dans les plus grandes maisons : Lucas Carton, Lenôtre, Apicius... Benoît Thin concocte pour son plaisir des recettes simples à partir de produits du quotidien.

L'éditeur

Amandine Labrune, diplômée avec mention de l'ESAG, a été maquettiste pour le magazine Elle, graphiste à Barcelone. En 2000, elle a créé, avec Stéphane Juteau, « L'œil à visé », une agence de communication visuelle, puis en mai 2001, sa propre agence « Studio421 ». En octobre 2004, elle dépose les statuts de sa maison d'édition : « Le goût des mots » et publie en janvier 2005, son premier livre : « Le chocolat c'est trop bon ». Depuis ce lancement, 7 ouvrages ont été édités et ce n'est pas fini !

Sommaire



Les recettes traditionnelles, c'est encore plus imaginaire quand ce sont les enfants qui les font. **Paloma et Eliot** c'est avec gourmandise qu'ils cuisinent.

Qu'est-ce qu'une tomate ?	6
Tomates provençales	7
Solade aux deux tomates, mozzarella	9
Gaspocho	11
Tarte feuilletée	13
Tien à la tomate et aux pommes de terre	15
Quiche à la tomate	17
Velouté de tomate	19
Crumble à la tomate	21
Tomates farcies de mamillou	23



une bouchée de nouveaux mots

Hacher. Réduire, couper en petits morceaux avec un instrument tranchant.

Mixer. Mélanger des éléments ensemble à l'aide d'un appareil électrique.

Émietter. Détacher une à une les feuilles.

Octroyer. Une expression datée et moche qui signifie l'ajoute d'un objet ou d'un élément à une situation existante.

Rincer. Nettoyer un élément sous l'eau pour enlever les saletés et les produits d'entretien qui se sont déposés dessus.

Équeuler. Dépouiller un fruit de sa queue ou de son pédoncule.



des ingrédients plein les placards

Tomates
Mozzarella
Pâte feuilletée
Huile d'olive
Oignons
Sel
Poivre
Crème liquide
Purée de maïs
Vinaigre de xérès
Thym
Basilic
Cervelas



une louche d'ustensiles

1 petit couteau
1 planche à découper
1 couteau
1 sal.
1 plat à gratin
1 moulin à café



Attention : Javel de ménage et les produits ménagers à éviter.
Pour obtenir une température optimale de cuisson, réalisez la cuisson de préférence sur feu moyen-élevé (à 80-100 degrés).
Un verre = 25 cl. Toujours plier les tomates avec les queues, puis les retirer avant de les cuisiner.

Salade aux deux tomates et mozzarella



3 tomates rouges/jaunes
2 tomates jaunes/oranges
2 tomates de Mozzarella
10 g de "fleur" de 125 g/100g
8 tomates sèches de paprika
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 piques de fleur de sel
2 cuillères de miel (à l'option)



recette des bout'choux



- * **Laver** les tomates soigneusement avec la queue et retirer-la après.
- * **Découper** les tomates en rondelles, avec le coupe tomate, dans le sens indiqué, ne garde pas le extrémités de la tomate.
- * **Couper** la mozzarella en tranches, le plus grand de tranches de mozzarella et en tranches de tomates.
- * **Déposer** sur le plat, en rond, une tranche de tomate rouge, puis une tranche de tomate jaune puis, une tranche de mozzarella. Jusqu'à remplir le plat.
- * **Déchirer et émietter**, avec le bout de tes ongles, les feuilles de basilic sur la salade.
- * **Peler**, verser sur la salade l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre.
- * **Saler** la salade tout de suite ou mets-la au réfrigérateur pendant 1 heure si tu la préfères plus fraîche !

les petits+ de mamillou

Rais d'ye d'herbes
Bâches ma fleur c'est !
Tu peut ajouter de la ciboulette, du cerfeuil.
Si tu a mes les plats chouchou, le poivre gratter la saucade ou four quelques tomates.
C'est super bon !



Les recettes des bout'choux



La tomate c'est le bon plan

Recettes Bennit Thin
Illustrations Seb Jarnot

Le goût des **mo's**

5-7 rue du Croissant - 75002 Paris

T. 01 42 61 38 82 - Amandine Labrune

contact@legoutdesmots.com - www.legoutdesmots.com

Relation Presse : Christine Labrune
c.labrune@wanadoo.fr

les recettes des bout'choux

> Déjà paru

Jeanne Fontaine



> Paru en Janvier 2005

Les recettes des bout'choux s'inaugurent sous le trait de Jeanne, diseuse de belles aventures, peintre d'humeur et collectionneuse de rêves.... Styliste de mode, elle s'est reconvertie dans l'illustration pour enfants. Elle travaille actuellement pour la rubrique recettes d'enfants du magazine *Cuisine by Cyril Lignac*.

Charlotte Gastaut



> Paru en Octobre 2005

Diplômée de l'ESAG, elle travaille régulièrement avec Flammarion, le Père Castor, Gallimard, Hachette, Thierry Magnier, Albin Michel... Elle puise son inspiration des peintures, des tissus, des peintures et des jardins de sa mère, des contes et de la douceur enfantine.

Marjolaine Brillant



> Paru en avril 2005

Après l'obtention de son diplôme de design graphique à l'ECV de Paris, elle s'installe comme illustratrice graphiste en free lance. Ses illustrations au trait simple et épuré sont réhaussées de collages et de matières diverses. Elle a travaillé pour de nombreux projets web, événementiels et presse.

Doris Hemar



> Paru en avril 2006

Après quelques années d'étude de design à l'Ecole Olivier de Serres, Doris se lance dans l'illustration. Elle dessine pour la presse (Nova, Wad, Milk, Régala...) et l'édition (la collection Enfants Gourmands de Guy Martin aux Editions du Seuil). Elle a réalisé sa première exposition, en 2004, Des personnes et des gens à la galerie Elais. Elle participe en été 2005 à la mise en scène graphique du picnic en scène graphique du picnic de la galerie Fraïch' attitude.

Cassandra Montoriol



> Paru en juin 2005

Diplômée à l'ESAG, elle participe à la nouvelle génération d'illustrateurs. Elle travaille pour la presse féminine et quotidienne (*Libération*, *Trésor magazine*...), illustre des livres pour enfants (Thierry Magnier, Flammarion...), puis s'oriente vers la mode en illustrant les catalogues Hermès, United-Arrows au Japon, Commons&Sense...

Anne Thierry



> Paru en septembre 2007

Anne Thiery travaille pour la presse (*Elle*, *Glamour*, *Neuf mois*...) et la publicité (L'artisan parfumeur, Le petit marseillais, Colgate, ...). Elle a également exposé pour le nouveau design du Cub or, Filofax et à la galerie Antoine.

Le goût des **mo's**

5-7 rue du Croissant - 75002 Paris

T. 01 42 61 38 82 - Amandine Labrune

contact@legoutdesmots.com - www.legoutdesmots.com

Relation Presse : Christine Labrune
c.labrune@wanadoo.fr

les recettes des bout'choux

> Présentation de la collection

Créés en 2004, à l'initiative du plaisir gourmand d'Amandine Labrune (directrice artistique du Studio 421), les éditions **Le goût des mots**, publient leur première collection **les recettes des bout'choux** destinée aux cuisiniers en herbe, (à partir de 5 ans). Au fil des saisons, un ingrédient, une couleur, une typographie, un illustrateur font l'assaisonnement de cette collection forte à ce jour de sept titres :

Le chocolat c'est trop bon

L'œuf c'est pas dur

La Fraise c'est pas de la tarte

La pomme de terre ça roule

La pomme c'est trognon

La carotte ça me botte

La tomate ç'est le bon plan

Une pincée de recettes alléchantes, quelques grammes de nouveaux mots, une bonne dose d'illustrations... La collection **les recettes des bout'choux** fait découvrir aux tout-petits et aux plus grands le plaisir d'une cuisine gourmande et authentique à partir d'un ingrédient simple.

N'oublie pas :

la gourmandise, c'est bon, mais c'est meilleur quand c'est toi qui la fais.

> Concept de la collection

Les livres se présentent comme une initiation gastronomique qui allie ludique et éducatif. Un lexique des principaux ustensiles de cuisine utilisés est suivi d'une double page d'histoire présentant l'ingrédient, et d'une dizaine de recettes. Un concept atypique qui permet au **Goût des mots** de se démarquer de l'offre actuelle sur le marché de l'édition du livre de cuisine jeunesse.

L'originalité de la collection est de faire appel à un illustrateur de renom, différent pour chaque livre. Ainsi, la singularité et l'univers de ces artistes rendent compte d'une jolie et attrayante diversité pour l'ensemble de la collection. Le format, le choix du papier, la mise en page et la participation d'un seul chef pour les recettes font le trait d'union entre chaque livre et la charte qualité de la collection.

Le goût des **mo's**

5-7 rue du Croissant - 75002 Paris

T. 01 42 61 38 82 - Amandine Labrune

contact@legoutdesmots.com - www.legoutdesmots.com

Relation Presse : Christine Labrune

> Demande de visuel haute définition sur demande
c.labrune@wanadoo.fr