

# BIO, SAIN & VÉGÉTARIEN - RECETTES D'ORIENT ET D'OCCIDENT

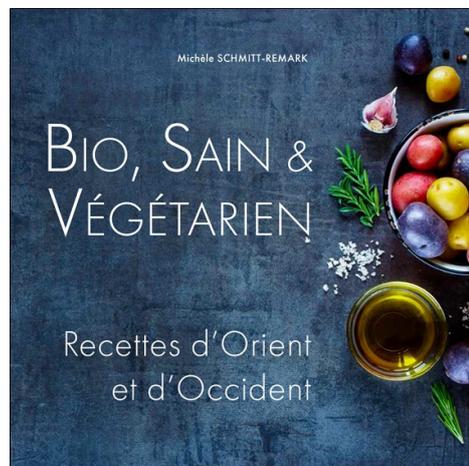
**Michèle Schmitt-Remark**

Pour en finir avec l'image d'une cuisine végétarienne fade et inodore, goûtez les succulentes recettes de ce livre et vous apprécierez le souci qu'a Michèle Schmitt-Remark de combiner des aliments de qualité pour nous surprendre par des associations subtiles de goûts, de parfums et de couleurs.

La chef sait concilier à travers ses méthodes et les produits qu'elle propose, aussi bien le respect de la planète que celui de la nature humaine, dans ses composantes aussi bien physiologiques que psychiques...

Ce livre de recettes répondra aux attentes des gourmets et gourmands et permettra à beaucoup de découvrir les délices d'une cuisine saine, végétarienne.

ÉDITIONS  
**EccE**



Réf. 63770

Précommande n° : L99114

**12/02/2018**

18 €

Livre Broché • 160 pages • 21 x 21 cm

Photos couleur

Santé - Bien-être

Cuisine - Recettes - 025

Cuisine santé  
Cuisine gourmande  
Bien-être  
Respect de la nature



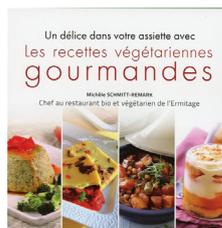
Bas-Rhin

*Michèle Schmitt-Remark est chef au restaurant de l'Ermitage au Hohwald en Alsace. Elle y anime en parallèle des formations à la nutrition qui s'adressent aussi bien aux cuisiniers de métier qu'aux professionnels de santé ou encore à ceux qui souhaitent retrouver la vitalité à l'aide d'une alimentation certes gastronomique, mais également saine et équilibrée. Elle a à cœur de concilier respect de la vie et de l'environnement et respect de la nature humaine, en cultivant la sérénité et la bienveillance qui transparaissent jusque dans les plats qu'elle prépare avec amour et créativité.*

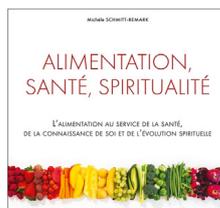
## Une cuisine savoureuse, saine, respectueuse de l'homme et de la nature.

L'auteur est chef au restaurant de l'Ermitage au Hohwald en Alsace.

Du même auteur :



Réf. 56490



Réf. 62179



DG DIFFUSION – La distribution alternative – Z.I. de Bogues – 31750 Escalquens  
Tél. : +33 (0)5 61 000 999 – Fax : +33 (0)5 61 00 23 12