

Promotion → Le Maroilles Fauquet édite un livre de recettes.

Le Maroilles, tout un menu

C'est à quelques pas du théâtre Sébastopol et du Palais des Beaux-arts de Lille, dans le restaurant le Sébastopol que le Maroilles Fauquet a lancé son dernier livret de recettes. Ce livret gourmand a été réalisé avec la complicité de Jean-Luc Germond. Ce maître cuisinier de France exerce sa passion au restaurant étoilé au guide Michelin, Le Sébastopol. Jean-Luc Germond a imaginé 12 recettes où le Maroilles se déguste avec originalité, goût et simplicité. Mais rassurez-vous, les recettes sont rapides et faciles à réaliser. De la mise en bouche au plateau de fromages, « le plus fin des fromages forts » se décline à l'infini : gaufres, paupiettes, papillotes en forme de bonbon, volaille, poisson... « Le Maroilles est un produit d'excellence en cuisine. Il est passé du plateau de fromages à l'assiette avec une aisance incroyable. C'est en le cuisant



Jean-Luc Germond, chef cuisinier du Sébastopol entouré de Patrick De Coatpont, directeur des fromagers de Thiérache (à sa droite) et Dominique Duquesnoy, responsable de la fromagerie (à sa gauche).

qu'il révèle toute sa subtilité et son goût, explique, l'eau à la bouche, Jean-Luc Germond. »

MARIANNE BOUTRY

Se procurer le livret :

Écrivez à l'adresse suivante : Fauquet - 28 rue de la Croix - 02 170 Le Nouvion-en-Thiérache Participation au frais d'envoi : joindre à votre demande 3 timbres de 0,54 euro.

