

Cuisine Ni ç oise

From the award-winning food writer: “ A fascinating collection of recipes and folklore that shows how the year used to be structured around feasts ” (The Telegraph). From all over Europe—Scotland to the Mediterranean, Hungary to Cornwall—Elisabeth Luard has collected descriptions of traditional feasts and festivals, many of which she has experienced first hand, and hundreds of recipes for the dishes appropriate to them. As well as being a unique and wonderfully readable cookbook, Seasonal European Dishes (previously published as European Festival Food) is written with the scrupulous attention to detail and authenticity that is the hallmark of Elisabeth Luard ’ s food writing. The recipes are peppered with hundreds of fascinating anecdotes and little known facts about local history and folklore. Starting with December, the book is organized according to the months of the year, and so it importantly also reminds us of the cycle of seasonality that is now once again regarded as the natural and much more enjoyable way to shop and eat.

'I get fed up with the number of cookbooks that promise quick and easy meals, those that promise a three-course dinner that can be knocked up in thirty minutes. Most cooking, and certainly most enjoyable cooking, takes a little longer. I can knock something up in a hurry if I have to – there are plenty of quick and easy recipes in this book – but that ability was a long time in the acquisition, and I still prefer to take my time, in order to do it better than I did it last time.' These recipes and essays, first published in the Financial Times, are a distillation of Rowley Leigh ’ s forty years as both a professional chef and a home cook. They detail with precision and wit how to cook and enjoy both unusual and familiar ingredients through the seasons. With Leigh ’ s succinct wine recommendations and over 120 recipes, this is a book to get messy with overuse in the kitchen and to pore over in an armchair with a glass of the author ’ s beloved Riesling close to hand.

Fifteen of the very best chefs this unique region has to offer, this cookbook offers 60 of their most inspired recipes, tailored for the home cook with simple, easy-to-follow instructions. This cookbook also explores the history and beauty of Provence, in a fascinating, full-color photographic sojourn. Insight Explore Guides: pocket-sized books to inspire your on-foot exploration of top international destinations. Now with free eBook. Practical, pocket-sized and packed with inspirational insider information, this will make the ideal on-the-move companion to your trip to Nice and the French Riviera Enjoy 14 irresistible Best Routes to walk, from Nice and its famous food market, to glitzy Monaco and the exquisite perched villages of ze and Roquebrune Features concise insider information about landscape, history, food and drink, and entertainment options Invaluable maps: each Best Route is accompanied by a detailed full-colour map, while the large pull-out map provides an essential overview of the area Discover your destination’s must-see sights and hand-picked hidden gems Directory section provides invaluable insight into top accommodation, restaurant and nightlife options by area, along with an overview of language, books and films Includes an innovative extra that’s unique in the market - all Insight Explore Guides come with a free eBook Inspirational colour photography throughout About Insight Guides: Insight Guides has over 40 years’ experience of publishing high-quality, visual travel guides. We produce around 400 full-colour print guide books and maps as well as picture-packed eBooks and apps to meet different travellers’ needs. Insight Guides’ unique combination of beautiful travel photography and focus on history and culture together create a unique visual reference and planning tool to inspire your next adventure.

Alles Wissenswerte um Baguette, Croissant, Wein und Co.

La cuisine proven ç ale et ni ç oise

La cuisine ni ç oise

Recipes from a Mediterranean Kitchen

Sardine

MARCO POLO Reisef ü hrer Nizza, Antibes, Cannes, Monaco

A collection of stories and 100 sweet and savory French-inspired recipes from popular food blogger David Lebovitz, reflecting the way Parisians eat today and featuring lush photography taken around Paris and in David's Parisian kitchen. In 2004, David Lebovitz packed up his most treasured cookbooks, a well-worn cast-iron skillet, and his laptop and moved to Paris. In that time, the culinary culture of France has shifted as a new generation of chefs and home cooks(most notably in Paris!)incorporates ingredients and techniques from around the world into traditional French dishes. In My Paris Kitchen, David remasters the classics, introduces lesser-known fare, and presents 100 sweet and savory recipes that reflect the way modern Parisians eat today. You'lll find Soupe à l'oignon, Cassoulet, Coq au vin, and Croque-monsieur, as well as Smoky barbecue-style pork, Lamb shank tagine, Dukkah-roasted cauliflower, Salt cod fritters with tartar sauce, and Wheat berry salad with radicchio, root vegetables, and pomegranate. And of course, there's dessert: Warm chocolate cake with salted butter caramel sauce, Duck fat cookies, Bay leaf poundcake with orange glaze, French cheesecake...and the list goes on. David also shares stories told with his trademark wit and humor, and lush photography taken on location around Paris and in David's kitchen reveals the quirks, trials, and joys of life in the culinary capital of the world.

In France, people take pride in preserving the recipes of their regional heritage and deeply rooted traditions. What has remained true over time is that the French have a determined hold on their beloved regional classic dishes, the ones they grew up with that their mothers and grandmothers and grandmothers before them made!French comfort food. Collected here are recipes from friends and acquaintances Hillary Davis has made while living in France, recipes handed down through the years as well as modern family remakes of the originals. With these resources, plus referring to her hundreds of well-worn cookbooks, Davis has brought together her favorite comfort food recipes from France, with a hope that they will inspire and charm you, showing just how fabulous good home-cooked food from France can be. Hillary Davis , food journalist, cooking instructor, and writer and creator of the popular food blog Marche Dimanche, is a long-time food columnist and restaurant critic for New Hampshire Magazine, and her work has been featured in many national and international magazine and website articles. She is also the author of Cuisine Nicoise and has been a food and travel lecturer on Royal Caribbean and Celebrity cruise lines. She lives in New Hampshire.

A quirky, entertaining, and insightful collection of hip travel guides for young travelers brings a fresh perspective to Old World destinations to offer helpful tips on the hottest cities and regions, accommodations, and eateries for a variety of budgets, the hottest things to see and do, detailed city maps, activities and nightlife, outdoor adventures, and no-cost museums, complementary entertainment, and free bar food.

Made for English-speaking people looking for good tips and good addresses in French Riviera, ⓁBest of French RivieraⓁ by Petit Futé is an essential how-to guide to find an accommodation, a restaurant, to organize your visits and outings to be sure you will not get lost in this major city of France.

Sun-kissed Cooking from the French Riviera

30 typische Speisen, ein Blick in die Töpfe und Tipps für Märkte und Restaurants in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur

inklusive Insider-Tipps, Touren-App, Events&News und praktische Kartendownloads

Reisen mit Insider-Tipps

Nice

THE Cuisine Niçoise

La collection historique du Petit Futé a fait peau neuve et vous propose le CityBook : le livre de votre ville ! Il a adopté un format mini-magazine et vous propose des rencontres avec des interviews, des découvertes pour mieux vivre au quotidien et ses coups de coeur : des restaurants qui se distinguent, des adresses insolites, d’ateurs qui viennent d’ouvrir et qui sont de véritables pépites en devenir. Des personnalités sont également mises à l’honneur et bien sûr, vous retrouvez la base d’un Petit Futé : les bons plans. Que ce soit pour se régaler à une bonne table, s’amuser, sortir, faire du sport ou prendre soin de soi en faisant du shopping, la ville est passée au peigne fin et vous en retrouvez le meilleur dans cette édition. Petit Futé, vous allez re-découvrir votre ville et vous aurez des bons plans et des expériences à partager !

Wer träumt nicht davon, in der Provence Urlaub zu machen und das französische savoir-vivre zu genießen: Lavendel-Duft, ein gutes Glas Wein, wunderschöne Landschaften und das spezielle Flair von Südfankreich. Im vierten Band der Provence-Krimis von Pierre Martin ermittelt Madame le Commissaire wieder vor traumhafter Kulisse. Auch Isabelle Bonnet, die das Kommissariat für besondere Angelegenheiten in dem Örtchen Fragolin in der Provence führt, steht kurz vor dem Urlaub. Doch es kommt anders: Isabelle begleitet Kunstsammler Rouven Martinac zu einer Abendeinladung, bei der ein neu entdecktes Matisse-Gemälde stolz zur Schau gestellt wird. Das Bild des berühmten Malers ist jedoch offensichtlich eine Fälschung – und nicht nur das. Ein eilig herbei gerufener Sachverständiger macht mit Hilfe raffinierter Technik eine schockierende Entdeckung: Unter der Oberfläche des Bildes verbirgt sich ein verzweifelter Hilferuf! Während ihrer Ermittlungen stoßen Isabelle Bonnet und ihr liebenswert-verschrobener Assistent Apollinaire auf ein Dickicht von falschen Gutachten, undurchsichtigen Kunsthändlern und eine bisher unentdeckte Entführung. Von Urlaub in der Provence also keine Spur, denn Isabelle bekommt von ihrem Pariser Mentor außerdem noch einen Sonderauftrag: Sie soll den rätselhaften Tod eines Politikers klären, der beim Joggen zusammengebrochen ist. Ein atmosphärisch dichter Provence-Krimi, der in die schönsten Urlaubs-Gegenden Südfrankreichs führt – mit spannendem Showdown um eine Bande von Kunstfälschern! Ein turbulenter Kunstkrimi – nicht nur für Liebhaber der Provence – der mit viel Charme und Witz erzählt wird. provence-info.de Unterhaltsam mit Provence-Atmosphäre. Krimi-liebe.de Weitere Provence-Krimis – nicht nur für den Urlaub: Madame le Commissaire Band 1 ... und der verschwundene Engländer Band 2 ... und die späte Rache Band 3 ... und der Tod des Polizeichefs Band 4 ... und das geheimnisvolle Bild Band 5 ... und die tote Nonne Band 6 ... und der tote Liebhaber

Summer Cooking - first published in 1955 - is Elizabeth David's wonderful selection of dishes, for table, buffet and picnic, that are light, easy to prepare and based on seasonal ingredients. Elizabeth David shows how an imaginative use of herbs can enhance even the simplest meals, whether egg, fish or meat, while her recipes range from a simple salade niçoise to strawberry soufflé. Finally, Summer Cooking has chapters on hors d'oeuvres, summer soups, vegetables, sauces and sweets that are full of ideas for fresh, cool food all summer long. 'Not only did she transform the way we cooked but she is a delight to read' Express on Sunday 'Britain's most inspirational food writer' Independent 'When you read Elizabeth David, you get perfect pitch. There is an understanding and evocation of flavours, colours, scents and places that lights up the page' Guardian 'Not only did she transform the way we cooked but she is a delight to read' Express on Sunday Elizabeth David (1913-1992) is the woman who changed the face of British cooking. Having travelled widely during the Second World War, she introduced post-war Britain to the sun-drenched delights of the Mediterranean and her recipes brought new flavours and aromas into kitchens across Britain. After her classic first book Mediterranean Food followed more bestsellers, including French Country Cooking, Summer Cooking, French Provincial Cooking, Italian Food, Elizabeth David's Christmas and At Elizabeth David's Table.

Nice has been part of France only since 1860 - so it is not surprising that its cuisine has no particular affinity with the traditions of the French cuisine. The Nicois cook believes in simplicity, not disguise, eschews rich sauces, nourishes a penchant for fish, fruit and vegetables and appreciates the importance of careful, subtle seasoning. The author, and mayor of Nice, offers an enthusiastic guide to the cookery of his city. As well as explaining how to make genuine salad niçoise (the most betrayed of Nicois dishes), he lures the reader into the world of stockfish, tians, panisses, socca, rabbit with fruit in aspic, stewed pork with capers and gherkins, ganses and Christmas bread.

Mes 106 recettes

Simple seasonal Provençal cooking

Nizza - Die Küche Frankreichs

A Fresh Approach to the Classics

NICE 2019 Petit Futé

My Paris Kitchen

MARCO POLO E-Books sind besonders praktisch für unterwegs und sparen Gewicht im Reisegepäck! Ab sofort sind Sie noch besser für Ihre nächste Reise ausgerüstet - alle Karten aus dem E-Book lassen sich jetzt mit einem Klick downloaden, ausdrucken, mitnehmen oder für später speichern. Weitere Zusatzfunktionen: - Einfaches Navigieren durch praktische Links - Weblinks führen direkt zu den Websites der Tipps - Offline-Karten und Google Maps-Links - zur schnellen Routenplanung Tipp: Erstellen Sie Ihren persönlichen Reiseplan durch Lesezeichen und Notizen... und durchsuchen Sie das E-Book mit der praktischen Volltextsuche! E-Book basiert auf: 6. Auflage 2018 Kompakte Informationen, Insider-Tipps, Erlebnistouren und digitale Extras: Erleben Sie mit MARCO POLO die entspannte südfranzösische Metropole intensiv vom Frühstück bis zum Nightcap. Mit dem MARCO POLO Reiseführer kommen Sie sofort in Nizza an und wissen garantiert, „wohin zuerst“. Erfahren Sie, welche Highlights Sie neben dem MAMAC und den Museen für Marc Chagall und Henri Matisse nicht verpassen dürfen, wo Sie am Cap Ferrat herrlich spazierengehen können und dass Sie im Café de Turin die schmackhaftesten Meeresfrüchte genießen können. Die Insider-Tipps der Autorin lassen Sie Nizza individuell und authentisch erleben, und mit den Low-Budget-Tipps sparen Sie bares Geld. Die Extrakapitel zu Antibes, Cannes und Monaco eröffnen Ihnen die Möglichkeit, auch diese Perlen an der Côte d'Azur zu entdecken. Erkunden Sie Nizza in all seinen Facetten mit den maßgeschneiderten MARCO POLO Erlebnistouren. Die kostenlose Touren-App führt Sie digital (und ohne Roaminggebühren) auf den besonderen Wegen der Erlebnistouren. Ud Events&News mit aktuellen Veranstaltungen (Ausstellungen, Konzerten, Festivals, Sportevents ...) für die nächsten 3 Monate, brandaktuellen Informationen zu den Inhalten und zusätzlichen Insider-Tipps hält Sie immer auf dem neuesten Stand.

Dementia is now the primary cause of death in many developed nations. While the search for an effective treatment continues, the question is: can anything be done to protect ourselves from Alzheimer’s and other brain disorders? Esteemed scientist Preston W. Estep presents a revolutionary plan to maximize the lives of both our bodies and our minds. He upends many of long-held beliefs about nutrition and ageing, revealing a new enemy and putting wine, bread and pasta back on the menu. Featuring seventy delicious recipes to sample and easy-to-follow dietary tips, The Mindspan Diet shows that you can enjoy the richest flavours life has to offer and remain lean, healthy and brain fit for a very long time.

“Delightful . . . like the distilled essence of the Mediterranean, fresh with basil, lemons, red millet, pine nuts, garlic, saffron and olive oil.” —The Times (London) Though Nice may conjure up the very essence of sophisticated chic—The Promenade des Anglais, the Hôtel Negresco, and the casinos—its culinary traditions are all about simplicity. And its delicious dishes are known to have many health benefits, as its recipes are in tune with the natural cycle of the year using in-season fruits, herbs, and vegetables, as well as plenty of fish. With recipes offering a relaxed flexibility with ingredients and seasonings, and suited to cooks of all levels of experience, this cookbook shows you how to make the best use of a Niçoise pantry stocked with the best quality extra virgin olive oil, sea salt, fresh garlic, and pots of aromatic herbs such as rosemary, thyme, and basil—and discover the wonderful, enticing world of tians, panisses, socca, and ganses. While not everyone will be able to dine al fresco under an olive tree, the way they do in Nice, this classic cookbook will at least allow you to recreate the city’s best-loved dishes.

From the James Beard award–winning author of Sauces a new classic on French cuisine for today's cook His award-winning books have won the praise of The New York Times and Gourmet magazine as well as such culinary luminaries as chefs Daniel Boulud, Jeremiah Tower, and Alice Waters. Now James Peterson brings his tremendous stores of culinary knowledge, energy, and imagination to this fresh and inspiring look at the classic dishes of French cuisine. With a refreshing, broad-minded approach that embraces different French cooking styles-from fine dining to bistro-style cooking, from hearty regional fare to nouvelle cuisine-Peterson uses fifty "foundation" French dishes as the springboard to preparing a variety of related dishes. In his inventive hands, the classic Moules à la marinière inspires the delightful Miniature Servings of Mussels with Sea Urchin Sauce and Mussel Soup with Garlic Puree and Saffron, while the timeless Duck à l'orange gives rise to the subtle Salad of Sautéed or Grilled Duck Breasts and Sautéed Duck Breasts with Classic Orange Sauce. Through these recipes, Peterson reveals the underlying principles and connections in French cooking that liberate readers to devise and prepare new dishes on their own. With hundreds recipes and dazzling color photography throughout, Glorious French Food gives everyone who enjoys cooking access to essential French cooking traditions and techniques and helps them give free reign to the intuition and spontaneity that lie in the heart-and stomach-of every good cook. It will take its place on the shelf right next to Julia Child's Mastering the Art of French Cooking.

Seasonal European Dishes

French Comfort Food

Provence

Speiseführer Südfrankreich

Reise Know-How Reiseführer Provence & Côte d'Azur

Kochbuch: 80 Sehnsuchtsrezepte aus dem Süden Frankreichs. Kulinarische Genüsse aus Südfrankreich: von der Cote d'azur, aus St.Tropez oder Cannes.

Chapitre Nice, Guide Ulysse Nice, Visiter Nice, Les attraitis de la ville de Nice, Partez à la découverte de la ville de Nice, Voyage vers la ville de Nice, Carnet d'adresses de la ville de Nice Découvrez Nice à l'aide de ce chapitre extrait du guide Ulysse Explorez Nice et la Côte d'Azur. Ville méditerranéenne ouverte sur la mer, Nice jouit avec ses 300 jours d'ensoleillement par an, d'un microclimat exceptionnel. Avec ses 7,5 km de plages, ses commerces, sa vie nocturne animée et sa gastronomie de qualité, la métropole niçoise ne manque pas de séduire. Ce chapitre propose une liste descriptive et détaillée des différents attraitis de cette ville de la Côte d'Azur, chaque site étant coté par un système d'étoiles pour vous aider dans vos choix de visites. Pour les informations pratiques, un carnet d'adresses vous indique les meilleurs restaurants et cafés, une sélection d'hôtels et de gîtes, des bons plans pour le magasinage et les sorties.

From easy weeknight meals to more elaborate Sunday dinners, learn the recipes and cooking style from the "other" French cuisine--the one that forms the foundation of the Mediterranean diet and celebrates local, fresh and light. Cuisine NiCoise is designed with olive oil, rather than butter and cream; is light, rather than bathed in rich sauces. And it uses fresh, locally sourced produce. Hillary Davis--food writer, cooking instructor, creator of the popular food blog MarchÉ Dimanche, and resident of the NiCoise area for over eleven years--introduces us to Cuisine NiCoise the cooking from the south of France, from the region surrounding the city of Nice, in her compelling new cookbook. Filled with information, tips, stories and recipes--Cuisine NiCoise is a complete guide with more than 100 recipes and gorgeous color photographs. Praise for Cuisine NiCoise: "Bright colors, sun-splashed days, fun, sybaritic pleasures--Hillary Davis captures on the plate everything delightful we associate with Nice. This food is extraordinarily fresh, delicious, and a feast for the eye as well. What a joy to be able to bring the good life into your own kitchen!" --Frances Mayes, best-selling author, Under The Tuscan Sun, The Tuscan Sun Cookbook "I am impressed! Hillary Davis has a unique perspective on cooking for which she makes a persuasive case in her new book. She believes that we learn how to cook not just from books but also from family, friends, restaurants, markets, and even from the dishes our food is served upon and the pots in which it's cooked." ----Paula Wolfert, best-selling author, The Cooking of Southwest France, The Food of Morocco "With this ode to NiCoise cooking, put together lovingly by Hillary Davis, you will bathe in the aromas of the NiCoise countryside, from the warm pungency of wild herbs, to the sweet, fresh melons and peaches at farmers' markets dotted throughout the countryside. Ms. Davis fell in love with the hilltop village of Bar-Sur-Loup, where she lived, cooked, ate and absorbed all that was around her. In Cuisine NiCoise she has made liberal use of everything she experienced and tasted; she has filled the book with tips and traditions; she has opened up a sun-kissed world for all to share. All of it will make you want to hop on an airplane and land in the center of the NiCoise countryside, at a table set for lunch! Photos by Steven Rothfeld make the book come alive with color. Bravo!!" ---Susan Herrmann Loomis, author of On Rue Tatin "I think this book might just be the next best thing to living on the French Riviera! It is more than just a beautiful book filled with glorious tales and remarkable recipes. It is a love story of food, tradition and culture."----Monica Bhide, author Modern Spice: Inspired Indian Flavors for the Contemporary Kitchen "Her recipes are simple and appealing, evidence of her love for the food and customs of this very special place." --Michele Scicolone, best-selling author The Mediterranean Slow Cooker, The French Slow Cooker, The Italian Slow Cooker, 1000 Italian Recipes Hillary Davis "take a bow!!" --Monica Bhide

Entdecken Sie die traditionelle Küche der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur Zwischen Camargue und Alpen finden Sie eine mediterrane Küche, wie sie ihresgleichen sucht. Traditionelle Gerichte wie die Bouillabaisse oder die Salade niçoise verdeutlichen eindrucksvoll die geschmackvollen Wurzeln der Region, während zeitgleich moderne Küchen die Klassiker neu interpretieren. Neben exzellenter Produktqualitäten verbindet die Region die Liebe zum Genießen und das offene Herz für alle, die sich mit an den Tisch setzen möchten. Erleben Sie mit dem Speiseführer 30 Highlights der authentischen südfranzösischen Küche und erfahren Sie, wo Ihnen die vermutlich beste Daube provençale serviert wird, was es mit dem Riz de Camargue auf sich hat und warum sich allein für eine Tarte Tropézienne die Reise in den Süden lohnt. Begeben Sie sich auf kulinarische Entdeckungsreise: Die 30 authentischsten Speisen der provenzalischen Küche Unterteilt in drei Kategorien: »Fisch, Fleisch und mehr«, »Gemüse und mehr« und »Gebäck, Dessert und mehr« Eine Liste der wichtigsten Märkte der Insel Hintergrundinformationen zur Küchenkultur, zu Nachhaltigkeit und Erzeugern Mit Übersichtskarte und vielen Fotos Mit Tipps fürs Nachkochen und Nacherleben zu Hause

The ultimate gift for the food lover. In the same way that 1,000 Places to See Before You Die reinvented the travel book, 1,000 Foods to Eat Before You Die is a joyous, informative, dazzling, mouthwatering life list of the world’s best food. The long-awaited new book in the phenomenal 1,000 . . . Before You Die series, it’s the marriage of an irresistible subject with the perfect writer, Mimi Sheraton—award-winning cookbook author, grande dame of food journalism, and former restaurant critic for The New York Times. 1,000 Foods fully delivers on the promise of its title, selecting from the best cuisines around the world (French, Italian, Chinese, of course, but also Senegalese, Lebanese, Mongolian, Peruvian, and many more)—the tastes, ingredients, dishes, and restaurants that every reader should experience and dream about, whether it’s dinner at Chicago’s Alinea or the perfect empanada. In more than 1,000 pages and over 550 full-color photographs, it celebrates haute and snack, comforting and exotic, hyper-local and the universally enjoyed: a Tuscan plate of Fritto Misto. Saffron Buns for breakfast in downtown Stockholm. Bird’s Nest Soup. A frozen Milky Way. Black truffles from Le Périgord. Mimi Sheraton is highly opinionated, and has a gift for supporting her recommendations with smart, sensuous descriptions—you can almost taste what she’s tasted. You’ll want to eat your way through the book (after searching first for what you have already tried, and comparing notes). Then, following the romance, the practical: where to taste the dish or find the ingredient, and where to go for the best recipes, websites included.

Recipes From a Mediterranean Kitchen

Recipes and Stories [A Cookbook]

A Food Lover's Life List

French Provincial Cooking

The Mindspan Diet

New Provençal Cuisine

Pures Provence-Feeling für zu Hause: Dieses ultimative Kochbuch stellt 80 leicht nachzukochende Sehnsuchtsrezepte aus dem Süden Frankreichs vor. Sommerliche Porträts und authentische Fotografie sorgen für Urlaubsfeeling pur und bringen die provenzalische Küche auf den heimischen Esstisch. Die Frankreich-Kennerin Murielle Rousseau stellt Landsleute rund um die typischen Produkte der Region vor. Die Kombination von authentischen Rezepten, Geschichten und einzigartigen Fotografien weckt Appetit und Urlaubsträume gleichermaßen.

S'envoyer en l'air... une lubie terrienne ! Nombreux sont les aviateurs-amateurs qui consacrent leurs temps libres à leur passion, et le ciel les accueille avec plaisir et imagination. De la voltige aux rallyes aériens, des cours de pilotage aux parades célestes, de la restauration d'avion aux vols à voile : il y aurait autant de façon de tutoyer les cieux que d'étoiles ! Bienvenue à bord de ce guide qui retrace toute la cartographie des loisirs aériens : clubs, sites incontournables, musées, fédérations, équipements & accessoires. Finis les turbulences, vous tenez un manuel de haut vol.

Nice has been part of France only since 1860 - so it is not surprising that its cuisine has no particular affinity with the traditions of the French cuisine.

Cécile ist als junge Wirtin einer kleinen Pension in Nizza einiges gewohnt. Aber so einen seltsamen Gast hatte sie noch nie zu betreuen. Er scheint ihren Reizen gegenüber völlig

unbeeindruckt, er schreibt wie besessen an etwas völlig Unverständlichem, er leidet schwer an seinem Kopfschmerz und ist doch auch immer wieder auf einmal so leichtfüßig, so heiter. Er hat, soviel versteht Cécile, Großes vor. Ob sie, Cécile, diesem kauzigen Mann namens Nietzsche dabei wohl behilflich sein kann? Aus den realen Ereignissen um Nietzsches Aufenthalte in Nizza spinnt Christian Schärf einen klugen und witzigen Roman. Geistesgröße trifft Sehnsuchtslandschaft: eine nicht immer glücksverheißende, aber immer interessante Kombination.

Glorious French Food

Summer Cooking

Madame le Commissaire und das geheimnisvolle Bild

MTV France

Ein Winter in Nizza

Profondément ancrés à Nice, toujours à l'affût des nouveaux projets et des nouvelles tendances, nos auteurs passent chaque année au banc d'essai les adresses-clés de la vie locale dans tous les domaines. Restaurants, sorties, commerces, loisirs, hébergements et bons plans, rien ne leur échappe ! Que vous soyez habitant de Nice de longue date, nouvel arrivant ou visiteur occasionnel, ce City Guide vous facilitera la vie !

Recipes reflecting the rich traditions of twenty-five countries, passed down through generations. Peasant cookery offers healthy, real food—and is as relevant now as it was centuries ago. In this remarkable book, Elisabeth Luard sets out to record the principles of European cookery and to rediscover what has been lost in over-refinement. The recipes come from twenty-five countries, ranging from Ireland in the west to Romania in the east, Iceland in the north to Turkey in the south. This enormous compendium covers vegetable dishes; potato dishes; beans, lentils, polenta, and cornmeal; rice, pasta, and noodles; eggs, milk, and cheeses; fish, poultry, small game, pork, shepherd's meats; breads and yeast pastries; sweet dishes; preserves; and more. Filled with an authenticity rooted in Elisabeth Luard's years of living and cooking in Europe, these recipes are peppered with hundreds of fascinating anecdotes and little known facts about local history and folklore.

Ouvrage de référence de la cuisine niçoise, ce recueil des 106 recettes d'Hélène Barale reprend tous les plats qu'elle a servis durant sa longue carrière dans le fameux restaurant situé au 39 de la rue Beaumont. Des milliers d'exemplaires ont été vendus depuis juin 2006, date de la première édition ; et voici aujourd'hui la 10e, entièrement refondue.

'It's approachable, simple, conversational and absolutely delicious...his recipes transport you straight to the Med'

Côte d'Azur : perfekte Tage an der blauen Küste

A Long and Messy Business

Ein Provence-Krimi

La cuisine niçoise d'Hélène Barale

Rick Steves Best of Europe

European Peasant Cookery

Les propositions que vous trouverez dans ces recettes à la carte, remettent au goût du jour des habitudes oubliées ou bien s'appuient sur la Cuisine traditionnelle pour promouvoir des pratiques originales ou apporter des idées neuves. C'est donc un livre pour enrichir la Culture de quelques scénarios de plats, pour vous faire plaisir ou pour gâter vos invités. C'est un livre d'idées niçoises, pour vous donner envie d'essayer par vous-même d'autres préparations. C'est le fruit de plus de 20 ans d'essais et d'erreurs rectifiées que nous vous livrons là. à partir de de multiples autres possibilités qui vous pousseront vers d'autres pratiques culinaires.

Die Provence mit den Ausläufern der Alpen und der atemberaubenden Côte d'Azur ist nicht ohne Grund eines der beliebtesten Reiseziele Europas. Im Hinterland wartet die Region mit Natur-Highlights wie dem Mauren-Gebirge, den Verdon-Schluchten oder dem Mercantur-Nationalpark sich die vielfältige Landschaft in hügelige Weinberge, Olivenhaine und Lavendelfelder bis hin zu der flachen Landschaft der Camargue. Am Mittelmeer dann reihen sich herrliche Badestrände und die Perlen der Küstenstädte wie Saint-Tropez, Cannes und Nizza aneinander. Berge und Bodenständigkeit und Prunk fügen sich zu einem harmonischen Gesamtbild und machen die Region zum Sehnsuchtsziel für Reisende aller Art. Jedes Kapitel des Reiseführers beginnt mit einer Doppelseite, auf der die Inhalte mit einer Übersichtskarte der Region, Highlights und Seite Farblich auf die Kapitel abgestimmte Seitenzahlkästchen erleichtern die Orientierung im Buch. Natürlich enthält der Reiseführer die bewährten und praktischen Tipps zu Reisefragen von A-Z. In den Kapiteln geben die Autoren neben Unterkunftsempfehlungen für jeden Geschmack - Jugenderbergen bis hin zu Hotels - zahlreiche Tipps für Aktivitäten wie Wanderungen, Sportmöglichkeiten und kulturelle Veranstaltungen. Kulinarische Tipps von Kennern zeigen die ganze Vielfalt der provenzalischen Küche, deren Besonderheit in der Einfachheit liegt. Eine ausführliche Wissenswertes zu den einzelnen Regionen. Die kleine Sprachhilfe Französisch erleichtert oft die Verständigung vor Ort.

'Brilliant reading, enthralling and exciting, as well as great cookery. The ultimate book in every way' Gary Rhodes, The Times French Provincial Cooking - first published in 1960 - is the classic work on French regional cuisine. Providing simple recipes like omelettes, soufflés, soups and complex fare such as pâtés, cassoulets, roasts and puddings. Readable, inspiring and entertainingly informative, French Provincial Cooking is the perfect place to go for anyone wanting to bring a little France into their home. 'A joy to read. David's descriptions of France are so well written.' Jilly Cooper, Sunday Express Elizabeth David is the woman who changed the face of British cooking. She introduced post-war Britain to the sun-drenched delights of the Mediterranean and her recipes brought new flavours and aromas into kitchens across Britain.

Insider-Tipps und noch viel mehr: Erleben Sie mit MARCO POLO Nizza und seine drei berühmten Nachbarstädchen intensiv vom Frühstück bis zum Nightcap. Mit dem MARCO POLO Reiseführer kommen Sie sofort in Nizza an und wissen garantiert, "wohin zuerst". Erfahren Sie, welche Promenade des Anglais und dem Matisse-Museum nicht verpassen dürfen, dass Sie die Köstlichkeiten der Mittelmeerküche in Aude Bertaux' Cuisine sur Cours in ein- bis fünfstündigen Kursen selbst zuzubereiten lernen und dass Sie in den chambres d'artistes im Hotel Windsor im Zentrum von "Meerzimmer" bis zur Symphonie in Rosarot. Mit den MARCO POLO Stadtspaziergängen erkunden Sie Nizza auf besonderen Wegen und mit den Low-Budget-Tipps sparen Sie bares Geld. Die Insider-Tipps der Autorin lassen Sie Nizza individuell und authentisch erleben. In jedem der übersichtlichen Cityatlas und eine herausnehmbare Faltkarte, in die natürlich auch die Stadtspaziergänge eingetragen sind.

Insight Guides Explore Nice & French Riviera

Nizza, Antibes, Cannes, Monaco

FRANCE EN AVION 2017/2018 Petit Futé

Hawai

COOKING FROM THE FRENCH RIVIERA

ET VIVE LA CUISINE NIÇOISE - Livre d'idées

Hit Europe's can't-miss art, sights, and bites with Rick Steves Best of Europe! Expert advice from Rick Steves on what's worth your time and money Itineraries for one to four days in the top destinations in England, France, Germany, Italy, the Netherlands, Spain, and Switzerland Rick's tips for beating the crowds, skipping lines, and avoiding tourist traps The best of local culture, flavors, and haunts, including walks through the most interesting neighborhoods and museums Trip planning strategies like how to link destinations and design your itinerary, what to pack, where to stay, and how to get around Over 100 full-color maps and vibrant photos Experience Europe's Old World romance and New World excitement for yourself with Rick Steves Best of Europe! Rick Steves Best of Europe covers London, Paris, Provence, the French Riviera, Barcelona, Madrid, Rome, Venice, Florence, Cinque Terre, the Swiss Alps/Berner Oberland, Munich, Rothenberg and the Romantic Road, the Rhine Valley, Berlin, and Amsterdam

☐With recipes offering a relaxed flexibility with ingredients and seasonings, and suited to cooks of all levels of experience, this cookbook shows you how to make the best use of a Niçoise pantry stocked with the best quality extra virgin olive oil, sea salt, fresh garlic, and pots of aromatic herbs such as rosemary, thyme, and basil-and discover the wonderful, enticing world of tians, panisses, socca, and ganses. While not everyone will be able to dine al fresco under an olive tree, the way they do in Nice, this classic cookbook will at least allow you to recreate the city's best-loved dishes.

Bon Appétit "Cuisine française" Das Kochbuch für Liebhaber der französischen Küche Mit dem Wissen rum um Baguette, Coq au Vin und weitere französische Spezialitäten werden Sie in jeder Gesellschaft zum Mittelpunkt. Nicht nur dann, wenn es um gutes Essen und die französische Lebensart geht. Erfahren Sie alles über die große Vielfalt an regionalen Gerichten. Lassen Sie sich nichts mehr vormachen wenn es rund um den Weinbau in und Weine aus Frankreich geht. Neben unverzichtbaren Fun Facts, Beispielen, Geschichten und vielen nützlichen Tipps für den Restaurantbesuch gibt es als Bonus die 7 wirklich beliebtesten und besten Rezepte für die Gerichte, mit denen Sie in jedem Frankreich-Koch-Wettbewerb ganz vorne landen würden. Wie wäre es mal einfach die Bewunderung Ihrer Gäste geniessen zu können. Viel Spass beim Lesen und Nachkochen.

Roman

Cuisine Niçoise

Cuisine Nicoise

Côte d'Azur

BEST OF FRENCH RIVIERA 2016/2017 Petit Futé

Reduce Alzheimer's Risk, and Keep Your Brain Young