

Pour votre information

Depuis sa désormais classique Cuisine au fromage de chèvre, Marie Fougère a beaucoup participé à renouveler la littérature culinaire.

Elle vient de publier deux ouvrages aux Editions Utovie dans la collection *Les Bonnes Choses* :

-Les Bons pains à faire à la maison : cet ouvrage contient les meilleures recettes traditionnelles, folkloriques ou modernes d'ici ou d'ailleurs. Les débutants y découvriront quelques conseils pour acquérir le bon tour de main et réussir son pain à la maison. Différentes formes de cuisson sont présentées, de la plus ancienne, dans un four à bois, aux plus récentes, à l'électricité.

-La cuisine à la bière : comment peut-on utiliser la bière en cuisine : quelques astuces et conseils pour relever et colorer toutes sortes de plats, de l'entrée au dessert. Une mine de recettes incluant de la bière, bio de préférence, qui devient une précieuse alliée pour agrémente les mets. Elle est aussi connue pour alléger la pâte à crêpes et remplacer le lait de façon délicieuse dans les crèmes ou les sabayons.

• Les Bons pains à faire à la maison

• La cuisine à la bière

De Marie Fougère, Collection *Les Bonnes Choses*, 96 p. chacun. Ces ouvrages sont disponibles par correspondance aux Editions Utovie 40320 Bats, au prix de 60 F franco l'unité.

Le Republicain Lorrain

11/05/2001



EDITIONS D'UTOVIE
40320 - BATS

Monte-Carlo, jeudi 21 juin 2001

Objet : Annonce livres dans "SUD"

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous apprendre que nous avons fait l'annonce de l'ouvrage
"LA CUISINE A LA BIÈRE " de Marie FOUGERE paru aux éditions d'UTOVIE.

En effet, cet ouvrage a été présenté lors de l'émission "SUD", présentée par Michel CARDOZE, le Dimanche 24 Juin 2001.

Pour votre information, sachez que cette émission est également rediffusée le Mardi 26 à 22h15 et le Vendredi 29 Juin 2001 à 10h10.

Je profite également de ce courrier pour vous rappeler que MONTE-CARLO TMC a fait le choix d'annoncer le plus grand nombre d'ouvrages relatifs à notre région.

Aussi, je vous invite à nous faire parvenir divers livres ayant un rapport avec le Sud, du point de vue du thème de l'ouvrage ou des origines de l'auteur, afin que nous puissions les présenter dans notre émission "**Sud**"

Dans l'attente de vous lire, je vous prie de bien vouloir accepter, Madame, Monsieur, l'expression de toute ma considération.

Jean-Robert CHERFILS
Directeur Délégué

MONÉGASQUE DES ONDES - TMC

s.a.m. au capital de 30.000.000 de francs - R.C. Monaco 90 S2641 - S.S.E.E. 921 F05196

6 bis, quai Antoine-I^{er} - 98000 Monaco - Tél.: 00 377 92 16 54 80 - Fax: 00 377 92 16 54 81

e-mail: tmc@montecarlo-tmc.com

NOTES DE LECTURE

Le système Mora ou le rationnel en médecine énergétique, Jean-Marie DANZE, *Encre*. 190 F

Un fidèle membre du Mouvement nous a envoyé ce livre en précisant qu'il permet d'entrevoir les mécanismes qui expliquent le comment des choses en homéopathie et en bio-dynamie concernant la préparation de silice de corne (dilution et dynamisation). Cet ouvrage relate les recherches de 9 équipes différentes qui confirment le phénomène de la mémoire de l'eau et permettent d'aider à comprendre au plan matériel, moléculaire, l'effet des préparations comme la silice de corne. On parvient à se représenter comment, sur le plan matériel, une si faible quantité de substance (une pointe de couteau par 1/4 d'ha peut imprégner toute l'eau dans laquelle on la brasse et transmettre ses qualités aux plantes pulvérisées). Des essais particuliers montrent aussi que l'eau peut fixer des signaux électromagnétiques artificiels ambiants ce qui ouvre de nombreuses perspectives pour améliorer les conditions de brassage des préparations bio-dynamiques. Une intéressante source d'informations. Malheureusement quelques erreurs d'impression ne facilitent pas la lecture de cet ouvrage scientifique assez ardu.

ABC de la diététique chinoise, du Dr Robert ALLARD, aux éditions *Grancher*. «Fais en sorte que ton aliment soit ton médicament, et ton médicament ton aliment». HIPPOCRATE. Voilà ce que le Dr Robert ALLARD essaie de nous faire découvrir tout au long de son livre. Il n'y figure ni régime, ni recette car la médecine traditionnelle chinoise tient compte de plusieurs facteurs pour adapter l'alimentation à chaque individu suivant la saison, le tempérament, la pathologie

dont il souffre. Un rappel judicieux de quelques éléments d'hygiène de vie que nous négligeons trop souvent et des conseils pratiques pour combattre quelques affections courantes nous font apprécier ce livre rempli d'une sagesse ancienne.



La cuisine à la bière,

de Marie FOUGÈRE, aux éditions *Utovie*.

Le travail artisanal d'Utovie mérite d'être remarqué, ce livre tout à fait original est dans la lignée du travail éditorial d'Utovie. La bière, qu'on peut donc utiliser ailleurs qu'au jardin (contre les limaces) et à d'autres moments qu'à l'apéritif, permet de réaliser des sauces et des repas excellents.

Guide de la bio en Alsace

Plus de 200 adresses pour vous fournir en produits issus de l'agriculture biologique en Alsace, vente à la ferme, sur les marchés, magasins de produits biologiques, restaurants, boulangers, bouchers... Un guide utile, qui vous permettra d'aller à la rencontre des acteurs de la bio. en Alsace. Consommer les produits de l'agriculture biologique, permet de s'engager dans le soutien d'une agriculture qui préserve la fertilité des sols, respecte l'environnement et les animaux d'élevage et de soutenir les producteurs et les transformateurs, qui défendent une autre manière de voir leur vie et celle des autres.

Ce guide de la bio. en Alsace est disponible auprès de : OPABA 2, rue de Rome 67309 SCHILTIGHEIM Cedex. (10F + 5 F de frais d'expédition)