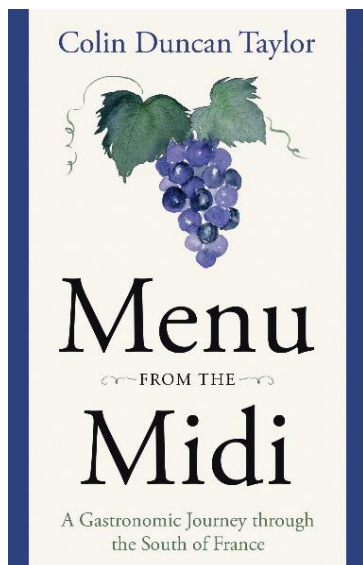


**VIENT DE PARAÎTRE - UN NOUVEAU LIVRE :
LA GASTRONOMIE OCCITANE EN ANGLAIS !**



Menu FROM THE Midi

**A Gastronomic Journey through
the South of France**

*(Un voyage gastronomique dans
le sud de la France)*

Colin Duncan Taylor

L'écrivain britannique Colin Duncan Taylor nous présente un menu bien équilibré et littéraire, une bonne association de gastronomie, d'Histoire, de légende et de culture.

Il écrit en anglais, mais il a composé son menu avec des spécialités emblématiques de l'Occitanie. À titre d'exemples :

- le carnaval et la blanquette de Limoux ;
- la charcuterie du porc noir de Bigorre ;
- le cassoulet de Carcassonne, Castelnaudary ou de Toulouse ;
- les pigeons, si important autrefois, abrités dans de magnifiques pigeonniers ;
- le célèbre fromage, les légendes et les caves de Roquefort ;
- le mesturet, dessert traditionnel du Tarn.

Les saveurs de chaque plat sont accentuées par des rencontres avec des producteurs et des passionnés de la gastronomie Occitane.

Ce banquet délicieux se termine avec un verre d'Armagnac comme digestif parce que, comme Grimod de La Reynière le disait il y a deux siècles : « *En province et surtout dans les bonnes villes du Midi...un grand dîner est une affaire d'Etat. On en parle trois mois d'avance et la digestion en dure six semaines* ».

Publié par « Troubador » (une maison d'édition anglaise) le 28 septembre 2021, cet œuvre est en vente sur Amazon.fr et chez d'autres commerçants. Prix 15€ – broché – 344 pages. Disponible aussi en format ebook.

Pour en savoir plus:

Email: colinduncantaylor@gmail.com

Tél: 06 41 69 46 62

Site: www.colinduncantaylor.com



Résident de l'Occitanie depuis 20 ans, Colin Duncan Taylor est adhérent de la Société d'Histoire de Revel Saint-Ferréol et il partage sa passion pour notre région par son écriture. Son premier livre (2018), « *Lauragais : Steeped in History, Soaked in Blood* », raconte neuf grands thèmes tirés de mille années de notre Histoire.