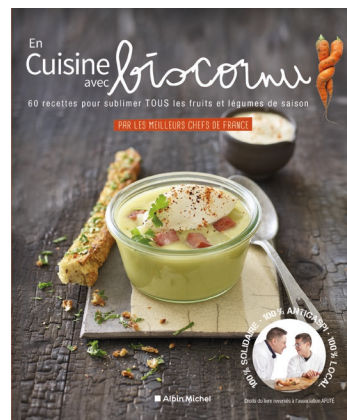




EN LIBRAIRIE
le 10 novembre 2021



En cuisine avec Biscornu

99 % des personnes autistes et 19 % des personnes porteuses d'un handicap sont au chômage.
45 % de fruits et légumes sont jetés car ils ne correspondent pas aux normes.

En juillet 2020, Olivier Tran, fort de ce constat, a décidé de créer *Biscornu*, une entreprise de restauration solidaire, engagée et antigaspi. *Biscornu* récupère tous les fruits et légumes dits « moches », habituellement jetés car hors calibre, pour en faire de délicieuses recettes en bocaux consignés. **Les recettes sont imaginées par des chefs prestigieux, puis préparées par une brigade d'apprentis porteurs de handicap.**

Biscornu c'est :

- Donner une place à ces enfants et adolescents porteurs de handicap qui sont exclus de la société
- Permettre à chacun d'eux de percevoir leur richesse et leur talent
- Participer à bâtir sur le long terme une économie vertueuse qui ne dégrade pas l'environnement et antigaspi
- Rassembler au-delà de la différence grâce à la gastronomie française et son excellence



LE LIVRE

Un livre de 60 recettes faciles à faire chez soi, imaginées par des chefs prestigieux
autour des fruits et légumes de saison délaissés...

Droits reversés à l'association *Afuté*

Eric Trochon, Guillaume Gomez, Grégory Cuilleron, Johanna Le Pape, Omar Dhiab... Autant de chefs de talent qui se sont mobilisés et ont imaginé pour *Biscornu* **60 recettes d'entrées, plats et desserts en bocaux**. Les fruits et légumes de chaque saison sont mis en valeur dans des préparations originales et faciles à réaliser à la maison.

Découvrez également dans cet ouvrage des astuces antigaspi, les conseils d'un maraîcher et d'un nutritionniste pour tirer le meilleur des fruits et légumes ainsi que les coulisses de *Biscornu* et le sourire des apprentis passés de l'exclusion à l'excellence. Une belle façon de cuisiner solidaire, puisque les droits seront reversés à l'association *Afuté* !

L'ASSOCIATION AFUTÉ

L'Association pour la Formation Universelle aux Tâches Élémentaires a pour objectif de proposer des formations aux métiers de la restauration pour les jeunes de 14 à 18 ans en situation de handicap.

Cette formation repose sur la méthode des **FUTÉ** : Fiches Universelles de Tâches Élémentaires qui offre à toute personne, quelle que soit sa différence, **les moyens d'apprendre : plus besoin de savoir parler, lire ou écrire pour apprendre un métier !**

L'AUTEUR

Après avoir laissé un matin de plus Alexandre, son fils de 15 ans atteint d'autisme sévère, sans occupation à la maison, après avoir ravalé ses principes écologiques pendant toute sa journée de travail, **Olivier Tran**, alors cadre dirigeant dans l'aérospatial, a décidé de tout quitter pour fonder **Biscornu, une entreprise solidaire et écologique** qui propose aux collectivités comme aux particuliers, des verrines (entrées, plats, ou desserts) préparées par des personnes handicapées.

176 pages | format 190 x 230 cm | 19,90 €

ATTACHÉE DE PRESSE Marion Lecuyer 06 35 48 03 43 marion@bibichpresse.fr