

## Découvrez des ouvrages gourmands saupoudrés de pincées de science

*« À l'heure où tant d'hommes croient savoir pourquoi, il est bon de tomber dans les rets d'une femme qui sait comment et l'explique si clairement! »*

**Eric Boshman**



### Quand la science s'invite chez vous en toute simplicité

Docteur en Science, Carole Equeter saupoudre vos gestes quotidiens de ses pincées de science en toute simplicité pour un quotidien malin. Son domaine de prédilection est la cuisine. Elle propose différents ouvrages reprenant de délicieuses recettes facilement réalisables, même après une dure journée de travail. Ces recettes simples et efficaces ont pour vocation d'inviter tout le monde à cuisiner ces préparations alliant intérêt nutritionnel et plaisir gustatif.

Bien plus que de simples livres de cuisine, cette collection peut être mise entre les mains des personnes aimant cuisiner mais aussi des curieux, même les plus jeunes. En effet, tel Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, Monsieur et Madame «tout le monde» font de la science à la maison: monter des œufs en neige, faire une pâte à pain, déguster un produit brassicole, utiliser un réfrigérateur ou une taque à induction,... sont tant de petites touches de science dont on ignore généralement la teneur.

### Au départ: un riche parcours scientifique

Après un Master en biologie moléculaire et une spécialisation en Sciences de la Santé, Carole a bouclé sa formation par un Doctorat en Sciences biologiques à l'Institut Jules Bordet. D'abord chercheuse pour le FNRS et le Télévie, ensuite experte scientifique au Centre du Cancer, Carole a enfin travaillé pour un leader du marché pharmaceutique. Se dire que sa carrière était bouclée était sans compter sur sa passion pour les bonnes choses de la vie et les relations humaines. Ainsi en 2011, Carole a décidé de prendre sa carrière en mains pour faire cohabiter son goût du partage des saveurs véritables et sa curiosité scientifique... c'est ainsi que Carole Equeter Society a vu le jour.

CONTACT:  
carole.e@carole-equeter.com  
+32 474 07 28 54  
www.carole-equeter.com  
Facebook: Page «Carole Equeter»



## Méli-Mélo en cuisine

Des recettes faciles et saines pour tous les goûts,  
avec une pincée de science...

*«Il y a mille façons d'aimer la science,  
y compris dans une assiette,  
Surtout quand elle est bien faite, légère et facile à digérer.  
Goûtez-y, vous-y reviendrez!»*

Jamy Gourmaud,  
Journaliste et auteur, présentateur  
de l'émission « C'est pas sorcier »

- 40 recettes
- 5 chapitres: Les petites saveurs salées,  
Fast-food home-made, A table!,  
Les délices sucrés,  
Comme chez le boulanger
- 8 carnets de science
- 40 pincées de science



Associer la gourmandise à la magie des sciences, voici ce que vous propose le livre Méli-Mélo en cuisine. Simples sans être simplistes, ses 40 recettes sont une invitation du fait-maison à votre table au quotidien.

Ses cinq chapitres y proposent un méli-mélo de saveurs: petites saveurs salées, fast-food maison, plats, desserts et produits de boulangerie.

Votre soif de connaissances sera comblée grâce aux dix carnets de science thématiques et aux pincées de science qui, à chaque recette, vous feront découvrir un de ses ingrédients ou mettra en lumière son alchimie... le tout, en toute simplicité et accessible à tous pour épater les copains!



Docteur en Science, Carole Equeter saupoudre vos gestes  
de tous les jours de ses pincées de science  
pour un quotidien malin.

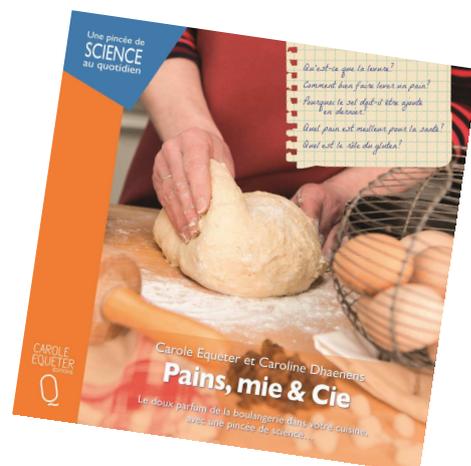
## Pains, mie & Cie

Le doux parfum de la boulangerie dans votre cuisine,  
avec une pincée de science...

«Pourquoi ça pousse? Mais qui sont les levures?  
Qu'est-ce donc que ce fameux gluten?  
Carole Equeter décrypte pour vous les secrets de l'aliment  
le plus symbolique de notre civilisation, le pain!»

Carlo de Pascale, auteur, chroniqueur  
et co-fondateur de «Mmmmh!»

- 40 recettes
- 4 chapitres: Pains tradition, Déjeuner sur l'herbe,  
Pains d'ailleurs et Douces viennoiseries
- 8 carnets de science
- 37 pincées de science



Avec ce livre, découvrez comment réaliser simplement et comme un véritable boulanger pains et viennoiseries à la main ou en machine à pains. Grâce aux quatre chapitres, il y en aura pour tous les goûts et toutes les occasions. Autant d'opportunités pour laisser entrer chez vous l'odeur appétissante du pain fraîchement cuit.

Ce deuxième volume de la collection «Une pincée de science au quotidien» vous permettra de cuisiner malin, mais aussi de découvrir et de comprendre la magie de la panification. De manière ludique, par pincées et au travers de huit carnets thématiques (*Les moulins, Le blé, Le gluten, Les additifs, Pain et santé, ...*), plus rien n'aura de secret pour vous depuis le grain de blé jusqu'au produit de boulangerie. Régalez-vous!



Docteur en Science, Carole Equeter saupoudre vos gestes  
quotidiens de ses pincées de science en toute simplicité  
pour un quotidien malin.

Spécialiste de la meunerie, Caroline Dhaenens partage  
avec vous une passion et un savoir-faire acquis  
sur plusieurs générations

## Tout un fromage!

La tradition fromagère tout en légèreté,  
avec une pincée de science...

«Comment transformer le lait en un produit qui se conserve plus ou moins longtemps, qui sent plus ou moins fort, que l'on aime plus ou moins?

Carole Equeter et Jacquy Cange tentent de répondre à toutes ces questions tout en vous guidant sur les chemins du plaisir. Et si, par hasard, vous ne trouviez pas votre réponse, on ne va pas en faire tout un fromage, hein!»

Eric Boschman

- 40 recettes
- 4 chapitres: Petits creux, Sur le pouce, A table!, Encore une petite faim
- 8 carnets de science
- 40 pincées de science



Avec ce livre, découvrez comment inviter la tradition fromagère dans votre cuisine tout en légèreté. Grâce aux quatre chapitres Petit Creux, Sur le pouce, A table! et Encore une petite faim, il y en aura pour tous les goûts et toutes les occasions. Autant d'opportunités pour découvrir ou redécouvrir la saveur des fromages dans des réalisations simples et surprenantes.

Ce troisième volume de la collection «Une pincée de science au quotidien» vous permettra de cuisiner malin, mais aussi de découvrir et comprendre la magie qui se cache au cœur du fromage. De manière ludique, par pincées et au travers huit carnets thématiques: *La production de lait, L'œuvre des microorganismes, L'art de l'affinage, Le fromage et l'équilibre alimentaire, Intolérance et allergies...* plus rien n'aura de secret pour vous depuis l'étable jusqu'à votre assiette. Et parce que les plaisirs de la table passent aussi par le verre, suivez les conseils de Jacquy pour des accords tout en harmonie. Régalez-vous!



Docteur en Science, Carole Equeter saupoudre vos gestes de tous les jours de ses pincées de science pour un quotidien malin.

Artisan affineur, Jacquy Cange sublime des fromages de première qualité et réalise des accords inédits pour un plaisir «hors norme».