

"Soul Kitchen 65"
Nous cuisinons franco-allemand !



BOUILLABAISSE & LABSKAUS

FRANZBROTCHEN & NAVETTES,
ALSTERWASSER & PASTIS ...

65 kulinarisch-partnerschaftliche Köstlichkeiten
65 délices culinaires en partenariat



AUSGEWÄHLTE LIEBLINGSREZEPTE * RECETTES PRÉFÉRÉES
AUS HAMBURG UND MARSEILLE * DE HAMBURG ET MARSEILLE



Laissez Sie sich überraschen!
Laissez- vous surprendre !

JEDES REZEPTE KOMMT AUF DEUTSCH UND/ODER FRANZÖSISCH GESCHRIEBEN VON DEN AUTOREN

ALLES GIBT ES IN HAMBURG UND MARSEILLE
SIE WÜNSCHEN SICH EIN REZEPTE AUS HAMBURG ODER MARSEILLE
DANN WIR SIND FREI ZU WÄHLEN
WELCHES REZEPTE WIR FÜR DIESE ANTHEILE
WÄHLEN WÜNSCHEN



UN LIVRE DE CUISINE ORIGINAL POUR LE 65ÈME ANNIVERSAIRE JUMELAGE HAMBURG & MARSEILLE

**TYPIQUE DE L'ALLEMAGNE DU NORD?
TYPIQUE DU SUD DE LA FRANCE?**

DÉCOUVREZ NOS RECETTES ORIGINALES DES DEUX RÉGIONS!



Chaque recette pouvait être écrite en allemand et/ou en français chacun*e comme il/elle le voulait !



écrit par des personnes sympathiques de Hamburg et Marseille !



malgré de charmantes fautes d'orthographe et de grammaire, chaque recette a été préparée avec passion !

COMMANDER MAINTENANT

LA MAISON ALLEMANDE MARSEILLE - 1, rue Docteur Jean-Fiolle - 13006 MARSEILLE



+33 6 42 01 69 67

lamaisonallemande@gmail.com





DATE DE PARUTION

fin octobre
2023



65 *kulinarisch-partnerschaftliche Köstlichkeiten* 65 *délices culinaires en partenariat*

TYPISCH NORDEUTSCH ? TYPISCH SÜDFRANZÖSISCH ?
TYPIQUE DE L'ALLEMAGNE DU NORD ? TYPIQUE DE LA FRANCE DU SUD ?

PRIX

25 €

TABLE DES...

- ✓ Special: le marché aux poissons de Hambourg et de Marseille
- ✓ 65 entrées, plats principaux, desserts
- ✓ Glossaire: Spécificités culinaires de Hambourg et de Marseille - Le "TOP 4" informel
- ✓ avec les allocutions de bienvenue des Consulats généraux de Marseille et Hambourg

VOULEZ-VOUS PARTICIPER ?



Écrivez-nous un message avec votre recette et un photo portrait pour notre édition en ligne !

lamaisonallemande@gmail.com

Prenons nos ustensiles de cuisine franco-allemande et célébrons le 65ème anniversaire du partenariat dans les deux villes avec des recettes individuelles du nord de l'Allemagne et du sud de la France !

Viel Spaß & Bon Appétit !

WHEN BEANS & SPECK
PORES, HARICOTS & LARD
Vaita!

Préparation

Ingredients

Vaita!
Préparation

Ingredients

VAILLES DE MARSEILLE
BOOTSKEKSE AUS MARSEILLE
Vaita!

Préparation

Ingredients

Martine Bonnaud