

## Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions PDF

- Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

### Description

Savourez et (re)découvrez près de 650 spécialités culinaires emblématiques de nos régions françaises : gratin dauphinois, quiche lorraine, cassoulet de Castelnaudary, choucroute garnie alsacienne, boeuf bourguignon, daube provençale, bouillabaisse marseillaise, sole normande, ratatouille niçoise, piperade basque, farci poitevin, aligot de l'Aubrac, truffade auvergnate, poule au pot béarnaise, garbure gasconne, ficelle picarde, canelé de Bordeaux, pompe à l'huile provençale, far breton, gâteau battu picard, fiadone corse...



France. 03 80 78 78 00. Contacter par e-mail. <http://www.salaisons-sabatier.fr> . une référence estampillée "Label Rouge" et qui a obtenu l'excellence grâce à la médaille . Notre jambon sec du Morvan est affiné minimum 9 mois à 650 mètres . cette spécialité charcutière est emblématique de notre gastronomie régionale.

Faites plaisir d'une manière originale en offrant ces coffrets qui permettent de . spécialité alépine en hommage aux pistaches d'Alep qui permettaient de la . Voir aussi toutes nos douceurs en ballotin .. Fabriqué : Imprimé en France ... d'enfance et surtout rend un hommage à cette belle région du Sud du Liban.

carte touristique commune qui avait . le soutien d'Atout France Allemagne . l'ensemble des vins de la région ainsi que des produits emblématiques tels . avec professionnalisme nos Beaujolais .. bonnes tables, les recettes et les vidéos .. 1 183 650. -275 793. - Viarhônga. 212 273. - Tourisme pour tous. 182 558.

Il s'agit pourtant d'une recette relativement récente, car il . les établissements spécialisés et les musées de nos régions vinicoles. . itinéraires qui font partie du projet œno- ... frais autochtones et emblématiques du littoral méditerranéen et de visi- .. tous deux reconnus comme spécialité traditionnelle garantie –, outre le.

Recette de France facile, rapide et délicieuse : Ramadan Karim 2015, bon ramadan, France . Les recettes qui font la France aux Éditions Flammarion Frédéric . son dernier livre, une bible de 650 spécialités emblématiques de nos régions.

3 janv. 2017 . m RÉGION PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR, . Même s'il est vrai que nous ne pouvons le faire sans exposer nos offices de . support de station » qui ne disposent pas de SCOT, le principe ... des recettes toutes faites. ... Organisée dans toutes les stations qui en font la demande, cette formation d'une.

14 août 2017 . Télécharger Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions livre en format de fichier PDF gratuitement sur.

spécialités régionales ainsi que des produits .. de qualité qui font de . bien présente dans chacun de nos 13 départements. Ici, . ombrelle de la Région « Sud de France » à l'ensemble du territoire pour .. qui est le lieu emblématique de toute la ... pérative, estimé à plus de 650 000 €, .. Les recettes sont réalisées « à .

hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion de ces ... chambres de l'hôtel font référence aux . Spécialités locales .. recettes emblématiques de la région. ... les espèces emblématiques de nos .. Niveau : intermédiaire (650 m de dénivelé ). © ... dans les dix parcs nationaux de France. C.

30 juin 2016 . Qu'aime-t-on faire de nos étés ? .. À cheval entre la France et l'Espagne, culminant à .. La recette de ce rendez-vous vedette de l'été qui . Dans la région, le linge basque est omniprésent. ... de douces mélodies triées sur le volet et une spécialité : le jus frais de .. font escale devant la grotte qui a abrité.

Vários (ver informações no detalhe) . LES RECETTES QUI FONT LA FRANCE: 650 SPECIALITES EMBLEMATQUES DE NOS . Savourez et (re)découvrez près de 650 spécialités culinaires emblématiques de nos régions françaises : gratin.

Découvrez le tableau "Recettes cuisine de nos régions" de ty manou sur Pinterest. . c'est la vraie recette de la ficelle picarde, celle qui n'utilise pas de béchamel. .. et spécificités de nos terroirs - Cuisine du terroir : spécialités du terroir français ... Les rognons font partie de mes produits tripiers préférés, surtout lorsqu'ils.

Nos chefs concoctent cinq plats de spécialités chaque jour. . Téléphone: (66)(2) 650 8800

x4346 . français moderne met en avant la découverte des saveurs et le lien qui existe entre la cuisine et l'art. .. Nos chefs locaux de talent font montre de leur formation rigoureuse à travers de superbes sculptures de fruits et de.

30 juin 2016 . recettes d'un milliard et demi, notamment par la billetterie mais . dépenser plus dans notre pays, qui n'est que troisième en termes de . de nos régions, les spécialités locales, les produits de qualité de .. du 21 au 25 mai 2016 en France, a .. d'excellents produits qui font sa réputation. . Clients : 650.

7 mai 2015 . Recette de amafacon: Qui font la France sur Recette Land ! . une bible de 650 spécialités emblématiques de nos régions, et il m'a cité dans.

Venez découvrir notre sélection de produits les recettes de nos regions au meilleur . Les Recettes Qui Font La France - 650 Spécialités Emblématiques De Nos.

28 févr. 2017 . de France Hall 3. . la dégustation et à la vente, des spécialités gastronomiques . Enfin, les sites touristiques les plus emblématiques du Grand Est, se . de Champagne-Ardenne et de Lorraine) qui organiseront des quiz dotés de ... Vitaminez votre Hiver » avec nos deux recettes « Carotte-Pomme » et.

Elle y est moins chère et il y a moins de contraintes qu'en France. . "langue mécanique" qui analyse en quelques instants les spécialités qui lui .. Déjà présent dans la région à Singapour, aux Philippines, et en Indonésie, Paul, qui a .. Ils font vraiment partie du folklore de la Thaïlande, c'est pour ça que.

.pour ce livre qui vient de paraître chez Flammarion : "Les recettes qui font la France" ou 650 spécialités emblématiques de nos régions.

Savourez et (re)découvrez près de 650 spécialités culinaires emblématiques de nos régions françaises : gratin dauphinois, quiche lorraine, cassoulet de.

Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions / Frédéric Zegierman. Editeur. Paris : Flammarion, 2015. Description. 1 vol.

20 May 2017 - 7 minAujourd'hui on se retrouve dans une recette 100% facile et 100% plaisir . recettes qui font la .

agronomiques chez nos amis étrangers, et de proposer des perspectives en France et .. Michel DUBOIS, Directeur de la Spécialité Agriculture de l'Institut .. 2012, s'interroge sur les secteurs qui font que la France peut rester compétitive . d'un côté et les entreprises de l'autre, on a aussi des villes et des régions qui.

Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions. Click here if your download doesn't start automatically.

. Notre vision, nos engagements · Produits de vos régions sélectionnés par les magasins U . Mais la région vous propose également de nombreuses autres spécialités . Si les méthodes de fabrication se modernisent, les recettes, quant à elles, . Emblématiques, ses délicieux Chaources A.O.P. et ses triples crèmes.

30 Syndicat des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France. 32 Syndicat de .. des principes qui font la force et l'efficacité de notre fédération : anticipation sur les risques et ... Spécialités régionales, recettes traditionnelles, nouveaux ... ments ancrés dans nos régions et de la valeur . de ces productions emblématiques.

2017 - Louez un espace événementiel privé à Hohrod, France à partir de 17€ par nuit. . marché aux légumes samedi à Munster avec prod.région et boutique locale . un accès direct à la piste cyclable qui traverse la vallée, aux promenades en .. Le chalet se trouve à 650 m d'altitude (donc il faut prévoir quelques virages).

1 sept. 2016 . leurs grandes idées pour la France la main sur le cœur et ne font rien une . Nous veillons à ce que nos propositions soient justes pour ne pas .. Nous voulons que chacun soit

fier de vivre dans une France qui ne . lions notre sort aussi étroitement à l'Arabie saoudite et au Qatar dans la région du Golfe ?

21 nov. 2013 . Meilleur ouvrier de France 2000, fou de grosses cylindrées, . Actuellement à la tête de sept boutiques (six à Paris et région parisienne, . de 16) ; les 16 Empereurs qui habilleront les 8 boutiques de Roger. . S'il fête cette année ses 25 ans de carrière avec le livre de ses recettes emblématiques (Best of,.

1 mars 2011 . views expressed herein can in no way be taken to reflect the official opinion of .. Le développement urbain au cœur des préoccupations de la région . JESSICA, qui permet de s'affranchir de la démarche classique des ... France h ab. /km. 2. La population du Nord-Pas-de-Calais est .. 170 650 000 €.

C'est à l'occasion de la 15ème édition des Bocuse d'Or, qui s'est déroulée au Sirha à Lyon . Déployé depuis le printemps 2007 dans toutes les régions de France et sur la zone export, . Quand Rougié mijote ses recettes anti-crise. ... à partir de produits emblématiques de la gastronomie française : le foie gras et la truffe.

Première Partie : L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : Histoire et .. qualité de l'offre alimentaire de notre pays, l'excellence de nos cuisiniers et leur .. Ardèche, Drôme, Isère Loire, Rhône, Savoie, Haute-Savoie) font de la région .. d'environ 1 650 fiches a été élaborées à partir de 6 754 références qui.

Les recettes qui font la France - 650 spécialités emblématiques de nos régions - Frédéric Zégierman - Date de parution : 06/05/2015 - Flammarion - Collection.

6 mai 2015 . Les recettes qui font la France / 650 spécialités emblématiques de nos régions. Zegierman, Frédéric. Flammarion · Cuisine. Indisponible.

12 oct. 2017 . découvertes, et nos plateformes d'échange MICE doivent devenir de véritables . Arcalis et Pal-Arinsal, qui offrent environ 91 km de pistes.

Les recettes qui font la France : Frédéric Zégierman. Stock Image. Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions. Frédéric.

Guide France /A voir et à faire : En France, on reste très attachés à la culture du terroir . Ayant chacun leurs charmes, leurs roches, leurs spécialités et coutumes, voici .. colline rocheuse, ce village médiéval du sud est le plus haut de la région, . la neige qui attire mais le soleil du sud et le chant des cigales, qui font tout de.

23 oct. 2016 . Rencontre exceptionnelle avec Magnus Nilsson, le génie qui venait du froid. . avec 650 recettes simples et authentiques à réaliser à la maison. . La Cuisine des pays nordiques lève le voile sur cette région du .. Si vous demandez à un Suédois de donner le nom d'un plat emblématique de son pays, il y.

Découvrez Les recettes qui font la France - 650 spécialités emblématiques de nos régions le livre de Frédéric Zégierman sur decitre.fr - 3ème libraire sur.

2 oct. 2016 . enchaîner avec les recettes gourmandes .. rubrique « spécialité typiques de nos régions », lettre . d'Italie pour constituer sa marine de guerre, qui fait . them to France. .. 650 000 € .. chandelles font leur apparition, car c'est là le seul ... Figure emblématique du paysage national, avec son regard.

22 déc. 2014 . La France, troisième pays du monde en termes de recettes ... Or, faire progresser la part des résidents qui font du tourisme ... dans son article 4 que: « La région est chargée d'organiser, en qualité .. 2010, le Budget État d'Atout-France fait pâle figure à côté de celui de nos .. 176 650 178 508 176 483.

1 janv. 2017 . DES RÉSULTATS DES ÉQUIPES DE FRANCE QUI EXPLOSENT EN .. pour nos structures déconcentrées, nos clubs, mais aussi pour nos . C'est la fin des champions emblématiques. ... ÉVOLUTION DES RECETTES DE LA FFA DE 2006 À 2015 ( EN M° ) .. de spécialités de la mention, à tout niveau.

Le kouglof ou kougelhoppf fait partie des spécialités emblématiques d'Alsace. . Cette délicieuse brioche se cuit traditionnellement dans un moule en terre qui lui donne sa . Michalak Recette extraite de "les Meilleurs Desserts de France" (Gründ) .. 120 gr de sucre (150 gr si vous aimez plus sucré) 2 oeufs moyens 650.

. tant anciens que modernes du droit coutumier & plus ordinaire de la France . recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions.

Découvrez les spécialités de nos régions. Un petit tour de France des saveurs. . Qui sommes nous · Comment s'inscrire · Passer une commande pas à pas · Liste de course · Les clients parlent de nous · Liste des producteurs . Blanquette de Veau Préparée (650g) ... Panier Recette Saucisses Confites aux Pois Cassés.

L'élevage en France, c'est aussi quelques chiffres qui attestent . ment) qui s'adaptent désormais à nos régions. .. de nos viandes et de nos fromages. Le Noir . gorre fait partie des produits les plus emblématiques de la région . idées de recettes inattendues, faciles et rapides. ... l'une de ses spécialités : l'IGP Foie gras.

Livre Cuisine Tradi | Les 200 produits et recettes qui font la France gourmande . Livre Cuisine Tradi | 650 spécialités emblématiques de nos régions - Frédéric.

Dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, dans les localités qui ne sont pas encore . que la cuisine de nos ménagères rustiques se soit notablement améliorée. .. Il décide alors de cultiver cette violette dans sa région natale , la région toulousaine. ... En France, le Tofoie Gras, inventé à Paris, est une recette végétane à base de tofu.

Toulouse (en occitan Tolosa /tu'lu.zo/) est une commune du Sud-Ouest de la France. Capitale pendant près de 100 ans du royaume wisigoth et capitale historique du Languedoc, elle est aujourd'hui le chef-lieu de la région Occitanie, du département de la . Le cassoulet, la saucisse et la violette sont les spécialités emblématiques de.

7 avr. 2017 . La Maison Guillet - Nos Boutiques . Biscuit emblématique de la région valentinoise, les boutons des costumes . Cette spécialité se fait traditionnellement à la maison mais . La tradition veut que l'on s'offre un suisse pour les rameaux, qui . nous dévoile la recette du « Suisse » traditionnel de Valence :.

Cuisine, spécialités gastronomiques et plats emblématiques à goûter . De La Chapelle, cuisinier inventif au château de Lunéville, impose le lard dans la recette. . La cour goûte et s'incline devant ce mets qui deviendra « la bouchée à la . Très loin des 650 sites brassicoles que comptait la région à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

. de la France. Développer nos potentiels sur les marchés .. trois régions (Île-de-France, PACA et Rhône-Alpes). . 650. 750. 850. 950. MONDE : TOURISME RÉCEPTEUR, ARRIVÉES DE TOURISTES .. filières emblématiques de la destination et porteuses .. qui font levier dans cette stratégie et qui auront à piloter.

27 sept. 2015 . Pour Ludovic Caudron, chez qui on est boulanger de père en fils, . les anciens murs de l'emblématique hôtel-restaurant La Rotonde. . Alors, alors, sacré meilleur boulanger de France ? À l'issue de cette émission qui met en concurrence huit boulangers de la région, . Nous aimerions atteindre les 650.

Un art qui est mis en pratique dans un sympathique ouvrage de Blandine Boyer paru . Il s'intitule SOS Restes et propose quelque 280 recettes qui permettent de . Les recettes qui font la France raconte 650 spécialités emblématiques issues de toutes les régions de l'Hexagone et fournit les recettes pour les préparer.

18 mai 2015 . Nord-Pas-de-Calais est la région la plus jeune de France métro- .. dont le plus emblématique est le Canal Seine Nord Europe, offrent des .. lièrement difficile pour les départements qui font face à une hausse . Du côté des ports, le programme « Calais Port 2015

», évalué à 650 .. Principales spécialités.

Les autres musées de France appartiennent encore presque tous à une collectivité ... France, le. Gouvernement n'a lancé aucun nouveau projet de musée national qui prenne le . la Région Nord-Pas-de-Calais-Picardie, leur principal financeur. .. qu'elles font en régie ou qu'elles confient à un tiers, lorsque les recettes.

17 avr. 2014 . Il y a la dernière structure, dont je suis le directeur général, qui est Africa .. Nous avons amené les films pour nos deux salles, Ciné Neerwaya et . Cela permet de diminuer la piraterie et très vite, en trois mois, d'optimiser les recettes. .. Je veux diversifier un peu en ayant chacun avec sa spécialité, de telle.

10 juin 2017 . notre fierté... et la santé de nos curistes ! ». . font l'objet d'un suivi interne scrupuleux sur . des bains qui décontractent les muscles et . de France. .. remarquables, des paysages emblématiques... .. près de 650 m2 en plein centre- . trois monastères dans la région de Luxeuil-les- .. La SPéCIALité.

14 Jun 2017 - 14 minMerci à Mister Fly grâce à qui j'ai pu partir là bas :

<https://www.misterfly.com> Je . Les recettes qui .

12 Jan 2017 - 12 secTélécharger Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions Lire .

Je teste des spécialités SUISSSES très ETRANGES - VLOG #271 . Epub Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions. 00:00:.

6 janv. 2011 . POUR NOS AbONNÉS, cE NUMÉRO EST cOMPOSé DE 32 PAGES ET D'UN .. qui est loin de recueillir - le mot est faible - l'approbation des .. étoiles", en Île-de-France, "les croissances des recettes héber- . franciliens font de beaux résultats. .. plus emblématique est celle de l'hôtel de Crillon, cédé.

21 janv. 2017 . qui ont fait que le Ceproc est à nouveau opérationnel pour vous offrir . couvrir des spécialités régionales : en une visite, c'est un . France Charcutiers Traiteurs 2017 ? ...

Chaque région à sa recette, ressortez-les pour les faire décou- .. çais d'appellation emblématiques de nos terroirs, dans sa nouvelle.

La petite région centrée autour de Göttlesbrunn est réputée pour ses . Des domaines comme ceux de Jurtschitsch ou de Bründlmayer font la fierté de cette . comme on l'appelle ici, est devenu le cépage emblématique de la viticulture autrichienne. . Telle est la recette secrète qui a permis à Josef Floh, chef-propriétaire à.

8 janv. 2010 . L'entité reprise par le spécialiste de la chimie des spécialités pour la . qui annonce 1,7 milliard de ventes prévisionnelles en 2009 contre 1,86 . aluminates), a récemment acquis Fosroc France auprès de JMH . explique-t-on chez Chryso SAS fort de 650 personnes réparties sur . Projets emblématiques

7 mai 2015 . Les recettes qui font la France aux Eéditions Flammarion Frédéric . une bible de 650 spécialités emblématiques de nos régions, et il m'a cité.

de sensibilité mais aussi de fracture qui parcourent le territoire national, l'Eu- rope, et ... En Provence-Alpes-Côte d'Azur, comme dans les régions Île-de-France et ... Au fil des récits, dans chacune des villes visitées, les narrateurs, font état de . taines... ou des personnages emblématiques comme sœur Louissette à Pont-.

14 juin 2017 . revient sur des projets emblématiques de l'action de la Région, dont . également de notre volonté de faire évoluer nos pratiques et celles de . tisseurs qui ont fait confiance à la Région, et j'espère qu'il leur .. 650 millions €. 4 Reporting sur les projets financés par l'emprunt vert et responsable 2016.

Les indications géographiques et spécialités traditionnelles→ 08. Les acteurs du . produit et permet aux entreprises, qui font cette démarche de certification, de.

1 déc. 2016 . Je vous emmène dans le Jura, une région qui vaut son pesant d'or : si ce . vous

mettra l'eau à la bouche en vous proposant deux recettes de saison... .. Je travaille beaucoup dans le Nord-Pas-de-Calais mais aussi sur la France et .. il a su s'entourer des grands chefs locaux pour révéler nos spécialités.

Have you read this Download They Ve Taken Me Download Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions PDF book, They Ve.

20 mai 2016 . Petit tour du monde en recettes, avec pas moins de 17 recettes différentes . Il existe malgré tout quelques spécialités typiquement sudaf, comme le peri .. d'oeuf; noix de muscade, sel de mer, romarin, huile d'olive; 650g de farine .. c'est bien le completo, l'équivalent chilien de nos hot-dogs, et qui signifie.

16 mai 2017 . ce qui a durement touché nos activités d'ingrédients. Par ailleurs . de spécialités, des marques fortes, le renforcement de . France. Autres régions du monde. Autres pays d'Europe. France .. Les consommateurs font preuve d'une .. sa nouvelle recette Tartare Ail Sauvage au parfum ... emblématiques.

Livre : Livre Les recettes qui font la France ; 650 spécialités emblématiques de nos régions de Frédéric Zégierman, commander et acheter le livre Les recettes.

mitonne avec aisance une ancienne recette oubliée, qui permet à vos papilles de redécouvrir . Ces préparations de fruits font de vos brunchs et collations un véritable éden. .

anarel.france@orange.fr ... 650 g. 6. DLUO : 24 mois. 3077318969098. Vinaigrette de Reims 55 cl . clientèle nos SPECIALITES REGIONALES,.

7 mai 2015 . Les recettes qui font la Franceaux Eéditions Flammarion Frédéric Zégierman . livre, une bible de 650 spécialités emblématiques de nos régions.

20 mai 2017 . seulement les produits et spécialités régionaux . nous avons entre nos mains une terre fertile à accompagner . Terroirs, filières, producteurs et savoir-faire de la 1ère région gourmande de France seront à l'honneur du Salon de l'Agriculture .. production emblématiques qui font la renommée du secteur.

2 févr. 2017 . touristique de la France à partir de nos Patrimoines .. L'Asie-Pacifique est la deuxième région mondiale à accueillir des touristes, .. Ajoutons qu'en 2015, la France passe au 4ème rang pour ce qui est des recettes procurées par le .. Centre Pompidou-Metz et le Louvre-Lens font aujourd'hui face à la.

tion de l'industrie de la cellulose dont est issu le papier, et d'étayer nos propositions. .. 11 – L'ADEME ajoute qu'une part importante, de l'ordre de 650 kT/an est ... entreprise d'insertion de la région Pays de la Loire qui se posi- . qui font collecter leurs papiers de bureau44. ... Les recettes industrielles sont en France de.

La Fnac vous propose 100 références Cuisine des Régions de France . Le concept : une virée en France aux sources des meilleures recettes de nos terroirs. . Plongez dans l'univers de Julien Duboué, jeune chef landais pur jus, qui.

6 mai 2015 . Les recettes qui font la France / 650 spécialités emblématiques de nos régions. Zegierman, Frédéric. Flammarion · Cuisine. Meilleures offres.

Télécharger Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions livre en format de fichier PDF gratuitement sur [www.smartlivre.club](http://www.smartlivre.club).

Télécharger Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions livre en format de fichier PDF gratuitement sur . [travelpulaupari.tk](http://travelpulaupari.tk).

160 recettes qui vous font voyager au coeur de saveurs méconnues. Availability: . Petit Larousse des saveurs des régions de France . Savourez et (re)découvrez près de 650 spécialités culinaires emblématiques de nos régions françaises.

7 mars 2017 . un chiffre d'affaires qui avoisine les neuf milliards d'euros, plus de .. les recettes (pavé à la Leffe ... Harinordoquy, figure emblématique du rugby . savoir-faire de nos entreprises, le made in France séduit de plus en plus . services de l'Etat en région et aux éta- .

font l'objet d'une certification indépen-.

21 juin 2017 . contrainte budgétaire : Le cas des Régions Alsace, . teaching and research institutions in France or . ralentit le dynamisme des recettes fiscales régionales et supprime la . emblématique pour le Limousin, la LGV Limoges-Poitiers .. travaux récents, qui font émerger une science politique des finances.

Le grand livre de la gastronomie française : Encyclopédie par régions . Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions.

La gâteaux à la crème de pruneaux, une autre spécialité bretonne à tomber par terre ;) . est je pense l'une des plus belles régions de notre magnifique pays, la France ! . A Bruno Grémont, Macha Bouskela-Lerolle Pro, Marie France y 650 .. terroir et ça se voit :) Nous avons hâte de vous lire sur nos autres recettes à venir !

6 sept. 2011 . revue de l'association des bibliothécaires de France . Nos bibliothèques sont des assembleuses de saveurs diverses, dans tous les .. Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la bibliothèque municipale .. culinaire pour servir aux grands chefs qui font du terroir la .. manques emblématiques.

11 déc. 2016 . Quelqu'en soit la recette, de Basse ou de Haute Bretagne, elle est faite de blé . dans la région, ce qui correspond à 25 ou 30% de la consommation .. La galette saucisse, spécialité emblématique du pays gallo . 650 g de farine de blé noir . Dossiers de presse · Nos partenariats · Vos quiz · Plan du site.

Retrouvez la liste des restaurants qui accueillent des groupes à Biarritz. . vous accueille face à la mythique plage de la Côte des Basques, berceau du surf en France. . Tapas, verrines, cassolettes chaudes et spécialités de jambon de truille. . pour déguster les plats qui ont fait notre réputation dans la région bordelaise.

11 mars 2013 . Du 6 au 13 mars 2013 - N° 650 - [www.leregional.ch](http://www.leregional.ch) . Régions. 5 à 29. Agenda 38 et 39. Les bouffons de La tour . seront donc à la merci de nos voi- .. C'est ça qui fait envie aux gens: être bien dans sa peau, .. Deux zones font cepen- ... Lausanne | Pully | Lutry | Vevey | Montreux | Aigle | Sion | France.

24 janv. 2014 . Le billard, une spécialité argentine ? . de grande valeur, le billard argentin brille bien au-delà de nos frontières départementales.

Puis, les systèmes de quatre de nos . La protection sociale en France et en Europe en 2013 • 5 .. années de faible croissance font suite à deux années de légère embellie de la croissance ... Graphique 5 : Évolution des dépenses et recettes (hors transferts) de la .. par les régions qui progressaient déjà de 14,4 % en.

650 BÉNÉVOLES SUR LE PONT. 10-31-1495 .. vernement, de la Ville de Paris et de la Région Île-de-France. Si la ... urbanisation limitée, les rivières qui sillonnent nos terres. . ou des sites emblématiques ? .. spécialités bretonnes.

Pays de Fribourg vous dévoilent quelques trésors de la région, qui se . Le Gruyère AOC jouit d'une réputation qui dépasse largement nos . aussi volontiers dans de nombreuses recettes culinaires tant froides . spécialités du canton, en passant par l'alpage et les traditions qui .. à Botzi AOC, produit emblématique de la.

Noté 5.0/5. Retrouvez Les recettes qui font la France : 650 spécialités emblématiques de nos régions et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez.

Vignette du livre La cuisine de mon grand-père : un trésor de recettes. . il y a plus de 2000 ans, et jusqu'à nos jours, se retrouve ainsi raconté à travers son histoire, ses coutumes, .. Recettes qui font la France (Les): 650 spécialités emblématiques .. Vignette du livre Cuisine des Régions de France (La) - Albertin Bocuse.

Spécialité Valorisation Touristique des Sites Culturels .. emblématiques du milieu de la culture et des lettres, comme Van Gogh, Picasso, ... qu'il y a en France un 'esprit festival' qui souffle à

travers toutes nos régions. .. territoire est prônée, comme une des synergies importantes qui font la .. Visiteurs Arlésiens 3 650.

|   |          |         |     |          |     |               |                |              |               |      |                  |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |                  |                      |
|---|----------|---------|-----|----------|-----|---------------|----------------|--------------|---------------|------|------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| № | Инициалы | Фамилия | Имя | Отчество | Пол | Дата рождения | Место рождения | Место работы | Специальность | Стаж | Стаж в профессии | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности | Стаж в должности | Стаж в специальности |
|---|----------|---------|-----|----------|-----|---------------|----------------|--------------|---------------|------|------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|