

NEW!

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 185

Code	Prix HT
816066	

FOIE GRAS
de Michel Tanguy

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.



Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Code	Prix HT
816030	

CUISINIER, LA GRENOUILLE
d'Alexandre Gauthier.

Ce livre dévoile comment Alexandre Gauthier parvient à retranscrire dans sa cuisine le patrimoine visuel qu'il s'est forgé depuis son enfance dans son village de la Madelaine-sous-Montreuil. Les vibrations des feuillages, le reflet de la Canche, la végétation sauvage et abondante se retrouvent plat après plat. Dans son restaurant La Grenouillère, Alexandre Gauthier nous donne à voir et à goûter les images intégrées dans son inconscient. Chevalier des Arts et des Lettres, Alexandre Gauthier compte parmi les leaders de la jeune cuisine européenne. Dans ce livre, il nous offre plus de 100 recettes.

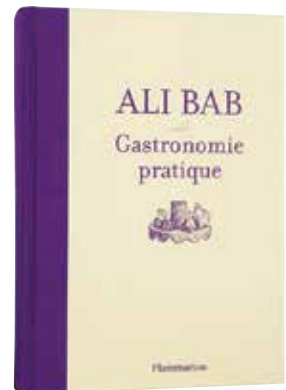


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code	Prix HT
816056	

LAROUSSE DES CUISINES DU MONDE

Un véritable tour du monde gourmand des cuisines et des saveurs. Plus de 950 recettes pour découvrir produits et saveurs d'ailleurs. Une source d'inspiration pour les chefs qui souhaitent orienter leur carte vers la "world" cuisine. 900 recettes. 800 photos.



Format (mm) : 185 x 260
Pages : 1288

Code	Prix HT
816018	

ALI BAB : GASTRONOMIE PRATIQUE

Henri Babinski, ingénieur sorti de l'école des Mines en 1874, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali Bab sa "Gastronomie Pratique". Conçue au cours de ses séjours à l'étranger au cours desquels il se passionne pour l'art culinaire dont il a une appréhension à la fois technique et historique. Cet ouvrage contient plus de 5000 recettes détaillées. Il fait figure avec le "Guide culinaire" d'Escoffier, paru en 1903, d'ouvrage de référence de la cuisine française du début du XX^e siècle.



Format (mm) : 272 x 245
Pages : 463

Code	Prix HT
816028	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

- **250 gestes expliqués pas à pas**
- Toutes les techniques indispensables : réussir les pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
- **8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates** accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
- **120 recettes illustrées fondamentales** de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisù.
- **Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques** Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
- **Une auteure pédagogue et passionnée**
Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, **Mia Mangolini** s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.