

Confidences sucrées

De Pierre Hermé et Julie Andrieu.

Photographie Fabrice Subiros.

Agnès Viénot Editions.

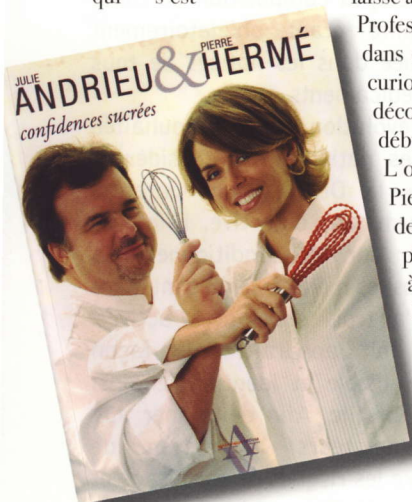
Pierre Hermé, talentueux pâtissier français mondialement connu n'a de cesse d'inventer de nouveaux goûts et de nouvelles douceurs signées par son originalité d'appréhender la pâtisserie moderne.

Julie Andrieu, journaliste culinaire, a sans complexe « cuisiné Pierre » qui s'est laissé aller à quelques confidences.

Professionnel confirmé vous trouverez dans ce livre de quoi satisfaire votre curiosité. Amateur ou novice vous découvrirez de solides bases pour débiter.

L'organisation du livre, se présente sous forme de dialogue, Pierre ou Julie propose une recette, une méthode, l'autre fait des remarques ou des commentaires, au passage on prend plein d'idées, plein de trucs et astuces très utiles pour mener à bien sa tâche.

Plus de 100 recettes sont organisées en chapitre : au fil des pages en commençant par les macarons, suivis des mousses, puis des feuilletés et des croustillants etc., pour terminer avec les bases, vous trouverez un choix assez achevé du savoir faire de l'auteur.



InSensé

De Jacques et Laurent Pourcel.

Et Sébastien Bonnefoi.

Photographie : Olivier Maynard.

Édition Solar.

Les frères Jacques et Laurent Pourcel, cuisiniers restaurateurs étoilés, et Sébastien Bonnefoi l'inventif concepteur de cocktail du Bar Rouge à Shanghai, ont bousculé dans ce livre les genres et l'ordre établi.

InSensé au thème, quelque peu inattendu est le trait d'union entre la cuisine sophistiquée et alambiquée de nos meilleurs restaurants et les cocktails inventifs des bars et des boîtes de nuit à la mode. Ces lieux ont largement inspiré nos auteurs. Force est de constater que les fous de tendance qu'ils soient à New York, Paris, ou encore, Shanghai, Tokyo, Casablanca, Rome et Marrakech, ne conçoivent pas leur nuit blanche sans découverte du bien manger et du bien boire. L'excitation de la musique électrique n'empêche pas celles des papilles gustatives.

Toutes les recettes, sont illustrées par des photos qui ne sont jamais figées, couleurs saveurs et lumière donnent un mouvement, une tendance : En parcourant cet ouvrage vous palperez une ambiance.

Nouveau look, structure audacieuse, réveil des sens, télescopage des saveurs, tout ce choc et s'entrechoque.

Les mariages sont osés comme : le cocaïne Champagne tube, l'œuf de petits pois au caviar, le fondant de foie gras de canard aux mangues et oignons, le cornet de homard au citron vert, l'huître et perles du japon à la framboise, le chocolat à boire fine gelée de menthe poivrée, le Tataki de thon mariné sorbet concombre.

A noter que InSensé est édité en format bilingue français anglais.

