

La passion de Dodin-Bouffant

La Passion de Dodin-Bouffant / Mathieu Burniat ; librement adapté du roman de Marcel Rouff "La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet".



Dodin-Bouffant, le plus fin des gourmets, doit trouver une nouvelle cuisinière. Cette quête, qui lui semble tout bonnement impossible, pourrait bien prendre la forme d'une délicieuse histoire d'amour. Dodin-Bouffant est un passionné de cuisine. Fin gourmet, arbitre reconnu des saveurs, il voue à l'art culinaire un véritable culte qu'il pratique avec la complicité ? de sa talentueuse cuisinière, Eugénie Chatagne. La disparition inopinée de cette dernière advient comme une catastrophe qui ébranle jusqu'au sens même de sa vie. La recherche d'une remplaçante l'entraîne dans une trépidante saga dont les péripéties dévoilent combien la cuisine est une œuvre de choix qui veut beaucoup d'amour... Mathieu Burniat réussit avec brio la libre adaptation d'un classique de la littérature gastronomique. Une délicieuse histoire d'amour pour les fins gourmets.

Cuisine et Vins de France / Arnaud de Contades.

Pour cultiver tous les plaisirs de la convivialité. Des recettes aussi originales que simples, associées à des sélections de vins de qualité pour réunir petits et grands.

Le Dimanche des chefs : Thierry Marx, Alain Ducasse, Guy Martin, Cyril Lignac, Ghislaine Arabian, Anne-Sophie Pic, Michel Rostang : 40 recettes ultra-faciles de grands chefs à faire chez-soi / Rémi Dechambre.

Que mangent les chefs le dimanche ? Loin des grands restaurants étoilés où ils cuisinent au quotidien, quand ils sont chez eux les chefs aiment aussi faire dans la simplicité. Rémi Dechambre est parti à la rencontre de plus de 40 grands chefs français qui lui ont livré leurs recettes fétiches du dimanche. L'oeuf benedict de Thierry Marx, les coquillettes d'Alain Ducasse, la carbonnade flamande de Ghislaine Arabian, les sardines grillées de Gérard Passedat, l'île flottante d'Anne-Sophie Pic, le pain perdu de Cyril Lignac ou la tatin de Michel Rostang, 41 chefs français nous dévoilent la recette qu'ils préparent pour leur famille ou leurs amis. En plus de la recette, chaque chef nous révèle l'histoire du plat ou du dessert qu'il a choisi et nous fait entrer l'espace d'un instant dans sa cuisine intime. Il ne vous reste plus qu'à passer à table avec eux !

L'Extraordinaire Noël des pâtisseries : 90 recettes de fête / Christophe Felder & Camille Leseq ; photographies, Laurent Rouvrais ; stylisme, Sarah Vasseghi ; une histoire de Noël, Philippe Toinard.

L'Extraordinaire Noël des pâtisseries, c'est comme un hiver enneigé ou le renne sur le gâteau : un rêve d'enfant. Un Noël aux parfums de biscuit et de chocolat chaud, de vin chaud aux épices pour les plus grands. Christophe Felder et Camille Leseq pâtissent en Alsace, où le sapin illumine les marchés de Noël garnis de spécialités envoûtantes. Dans ce livre consacré à Noël, ils parent nos tables de bredele, pains d'épice, stollen et autres brioches, bûches, sucreries, desserts glacés, chocolats, boissons, et même de recettes salées. On y découvre aussi les temps forts de Noël, ses personnages et ses ingrédients magiques, des chants au calendrier de l'Avent, en passant par les traditions régionales. Voici 90 recettes de fête et au-delà, tout ce qui procure des souvenirs heureux et une délicieuse attente.

Tables de fêtes : décorer, cuisiner, créer / Emilie Guelpa.



Un livre organisé autour de 19 tables décorées selon des thèmes variées : table bohème, table de printemps, table de Noël, table New York, table retour de voyage, table de fiançailles, table retour du potager, table des vendanges... Des thèmes classiques et d'autres moins mais tous traités avec des idées neuves : - Des tables entièrement dressées - Des idées de déco à faire soi-même - Une ou deux recettes de cuisine pour chaque table.

Grand précis des fruits à éplucher : et leurs recettes sans pépins / Stéphane Lagorce.

Le Grand Précis des fruits à éplucher est un ouvrage entre botanique, cuisine et humour pour tout comprendre du monde ô combien sucré et végétal des fruits en 4 chapitres : Inventaire partial avec 30 fruits des plus connus aux plus mystérieux, Structures inouïes pour découvrir et connaître la nature intime des fruits, Cuisson et autres tortures pour savoir comment mixer, couper, surgeler les fruits, 30 travaux pratiques pour apprendre à cuisiner "au coeur des fruits".

Les recettes de Noël les + faciles du monde / J.-F. Mallet.

Des recettes lues en un coup d'oeil, réalisée en un tour de main!- 2 à 6 ingrédients par recette, présentés visuellement- Temps de préparation réduit- Une recette très courte, simple, claire et précise- Une belle photo du plat, explicite et gourmande Super Bon - Super rapide - Sans vaisselle (ou presque)

Cuisine et fêtes en Provence / Marion Nazet.



Les recettes provençales des jours de fêtes sont les treize desserts de la Noël, le repas bohémien des fêtes votives aux Saintes-Maries-de-la-Mer, le gratin de poires de la Saint-Jean ou bien encore le repas marquant le temps des vendanges, les fêtes de l'aïoli ou celles de l'Oursinade.

Sel, gras, acide, chaleur : apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand, même sans recettes ! / par Samin Nosrat ; illustrations de Wendy Mac Naughton.

Apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand, sans recette ! L'événement éditorial paru aux États-Unis enfin disponible dans sa version française aux Éditions du Chêne ! Dans cette véritable bible de vulgarisation, la chef et critique culinaire Samin Nosrat explique et démontre que la réussite d'une recette de cuisine tient seulement à 4 éléments : sel, gras, acide et chaleur. Des dépliants explicatifs, des schémas, des recettes ultra simple : un livre à s'offrir pour passionnés de cuisine mais aussi pour les débutants. SEL GRAS, ACIDE CHALEUR est un best-seller, vendu à plus de 700 000 exemplaires aux États-Unis et plus de 100 000 en Grande Bretagne ; il est en cours de traduction en plus de 6 langues. Le livre a donné naissance à une série sur NETFLIX, conduite et animée par l'auteure Samin Nostrat. Disponible sur NETFLIX France.
