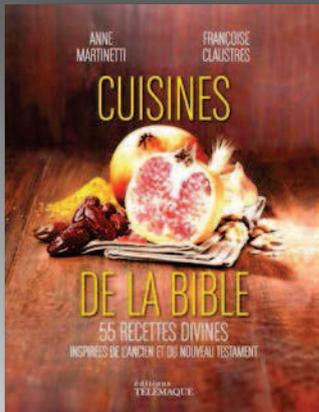


Les livres gourmands



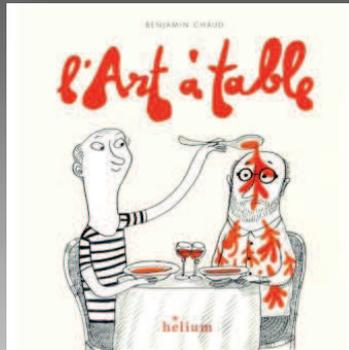
Cuisines de la Bible 55 recettes divines inspirées l'*Ancien et le Nouveau Testament*

Grandes tablées, repas symboliques ou secrets, aliments interdits ou délicieux, **la Bible** regorge de plats qui rejoignent aujourd'hui, par hasard ou à dessein - qui sait ? - nos préoccupations alimentaires et nos soucis d'alimentation équilibrée...

En **55 recettes** inspirées par *l'Ancien et le Nouveau Testament*, **Anne Martinetti** et **Françoise Claustres** nous cultivent et nous régalent : *veau du fils prodigue, pain des anges de Sodome et Gomorrhe, agneau de Pâques, herbes aromatiques et céréales rôties, gâteau de dattes ou cassolette au lait d'amande*, retrouvez **extraits de la Bible et textes illustratifs** dans un livre de cuisine pas comme les autres qui se veut réflexif autant que gourmand...

Un livre (20X26, 158 p., nombreuses photos couleurs, 25 €) qui **répondra par ailleurs à vos questions** : *pourquoi Esau vendit-il son droit d'aînesse contre un plat de lentilles ; Que servit Abraham aux anges venus lui rendre visite ; etc.*

Editions Télémaque



L'Art à table

Une « histoire de l'art » aussi pantagruélique qu'humoristique, croquée avec le rare talent de **Benjamin Chaud**, l'un des **auteurs-illustrateurs** phare d'hélium (éditeur).

Benjamin Chaud rend ici généreusement hommage aux plus grands artistes, de Henri de Toulouse-Lautrec à Vincent van Gogh, en passant par Frida Kahlo et Edward Munch. Tout public. 32 artistes croqués sur le vif par un illustrateur à l'humour carnassier. Un petit livre, (14x15, 64 p., joli format carré, avec un élégant rabat, 9,90 €) **vraiment très drôle et de bon goût...**

Editions Hélium



Recevoir selon Monet Les recettes d'un maître

Texte de **Florence Gentner**
Photographies signées
Francis Hammond

Ceux qui ont connu **Claude Monet**, et ont eu le privilège de s'asseoir avec lui devant une table bien garnie, évoquent l'attrait du peintre pour les bonnes choses.

Les recettes de cuisine pratiquées dans sa **maison de Giverny** sont révélatrices d'un art de vivre familial et bourgeois mais aussi d'un véritable art de recevoir : *goût pour les produits de qualité, plaisir d'accueillir, de donner et d'échanger...*

Pour la gastronomie, le peintre était aussi un maître.

Cet ouvrage propose **80 recettes** des carnets de cuisine de **Claude Monet**.

Retrouvez dans ce livre (21X27, 240 p., belles photos couleurs, 35 €) le **véritable art de vivre et de recevoir à la Française !**

Editions Chêne



LE PATRIMOINE EN BOUCHE, NOUVEAUX APPÉTITS, NOUVELLES MYTHOLOGIES

Un livre (13,5x21,5, 201 p., 20,50 € - version numérique [Pdf texte] 14,99 €) coordonné par **Sylvie Brodziak** et **Sylvie Catellin** avec la collaboration de **Vincent Marcilhac** / Préface de **Guy Savoy**

Dans un monde où les préoccupations environnementales sont devenues majeures, la nourriture est l'objet de toutes les attentions. Transformée, analysée, testée, calibrée, réglementée, mais aussi suspectée, mise en scène, célébrée, remémorée, elle est à la fois objet matériel et symbolique. Véritable marqueur patrimonial à la fois stable et en perpétuel mouvement, la cuisine ou « manière d'apprêter les aliments » accueille le terroir et l'ailleurs, le naturel et le synthétique, l'authentique et le transformé. Oscillant sans cesse entre tradition et innovation, le patrimoine culinaire mobilise de nouvelles ressources, engendre de nouvelles manières de dire et de faire, suscite de nouvelles postures qu'il est nécessaire de définir et d'interroger.

Editions L'Harmattan