

Notes de lecture

Les fêtes de fin d'année approchent. Elles sont l'occasion d'offrir quelques beaux livres. Je vous propose ainsi une sélection de livres parus en 2007 pour compléter votre bibliothèque ou celle du CDI :

Titre : Hôtels insolites

Auteur : Steve Dobson

Editeur : éditions Jonglez

Prix : 24,90 €

Extrait de la 4^{ème} de couverture :

« Plongez avec des bouteilles à oxygène pour rejoindre votre hôtel sous-marin, dormez dans un radar désaffecté de l'US Air Force au cœur de la forêt équatoriale, ouvrez le plafond de votre chambre avec une manivelle pour regardez les étoiles (...) dormez dans une chaussure géante, dans un décor de science-fiction, un igloo, un cube rouge perdu dans la campagne... »

Titre : Images cuisinées des grands lacs des Savoie

Auteur : Laurent Petit

Editeur : Autre Vue

Prix : 25 €

Avant propos de l'auteur :

« Ce premier livre est entièrement consacré aux poissons des lacs savoyards, selon deux interprétations : la recette dite classique, raconte l'histoire d'hier, celle sans qui rien ne serait permis aujourd'hui, puis la recette contemporaine avec les techniques culinaires du XXI^{ème} siècle par lesquelles tout est imaginable »

Titre : Foie Gras

Auteur : André Bonnaure

Editeur : Montagud Editores

Prix : 99 €

Extrait de la 4^{ème} de couverture :

« Le foie gras est considéré comme un des principaux joyaux de la gastronomie occidentale. Pour la première fois, un ouvrage transmet au cuisinier professionnel toutes les informations relatives à cet éminent produit en vue de le travailler sans crainte (...) »

Prix du meilleur livre de cuisine française du monde, lors des « *Gourmand world cookbook awards* », à Pekin.

Titre : Tour du Monde

Auteur : Alain Ducasse et 60 chefs

Editeur : Les Éditions Alain Ducasse

Prix : 215 €

Propos d'Alain Ducasse :

« J'aime que d'autres chefs reprennent mes recettes et les arrangent selon leur goût, leurs connaissances, leur propre approche de la cuisine. Comprenez : mon plus grand plaisir est de me manger, de m'apprécier sans me reconnaître ! L'inspiration en cuisine est réciproque. Avec leur jeunesse, leurs différentes origines, ils ont un œil neuf sur les produits, les techniques, les recettes. »

Jean-Philippe Barret

Professeur agrégé d'économie-gestion

Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)