



Les meilleures recettes italiennes sélectionnées par les chefs d'Eataly, la prestigieuse épicerie transalpine

Après le succès en librairie lors de sa parution, les éditions Phaidon rééditent le livre iconique des recettes d'Eataly. Plus qu'un beau livre sur la cuisine italienne, ce véritable « bible » est un indispensable dans toute bibliothèque culinaire. Cet ouvrage qui rend la gastronomie italienne accessible à tous, avec plus 300 recettes revisitées et faciles pour convenir à notre style de vie contemporains. Une réédition qui tombe à point nommé pour combler nos envies de dolce vita à l'approche des beaux jours....

Conçu en partenariat avec Eataly, la plus grande enseigne de gastronomie italienne au monde, ce livre présente 300 recettes savoureuses et simples à réaliser. Richement illustré, ce livre nous offre des recettes modernes, familiales, créatives et claires, qui sont accompagnées de fiches techniques précises, d'astuces et d'un glossaire illustré. L'occasion parfaite pour apprendre à manger comme un Italien d'aujourd'hui et reproduire à la maison des plats originaux et conviviaux.

À l'image de son enseigne, l'ouvrage rend la cuisine accessible à tous. Car même si la cuisine italienne est ancrée dans la tradition et la culture, Eataly a su mettre au goût du jour des recettes emblématiques, en les réadaptant à notre mode de vie actuel. À base d'ingrédients frais, locaux et de saison, les recettes de l'ouvrage s'intègrent à la philosophie du mouvement Slow Food, afin de valoriser un mode de vie sain basé sur les traditions culinaires locales et de la consommation de produits artisanaux. Un allié de taille pour nous guider vers des choix responsables et raisonnés dans notre alimentation.

Titre : Eataly, La cuisine italienne contemporaine

Auteur : Eataly

Parution : Mars 2023

Prix : 49,95€

Reliure : Relié

Page(s) : 568 pages

Illustration : 300 couleur

Format : 270 x 180 mm

À PROPOS D'EATALY

La plus grande enseigne de spécialités italiennes au monde. La chaîne, qui travaille en collaboration avec le mouvement Slow Food, est implantée dans le monde entier. Chaque magasin rassemble des comptoirs spécialisés où l'on peut boire et manger, un marché et une école de cuisine.

Proposant un large éventail de préparations, chaque chapitre est accompagné d'une introduction comportant les informations essentielles sur les méthodes de cuisson, le choix d'accompagnement, les alternatives aux intolérances, etc. De précieux conseils qui vont vous donner l'impression d'avoir un expert à vos côtés, notamment grâce à son glossaire illustré, véritable richesse du livre, qui offre un guide détaillé des produits utilisés dans les recettes. Il vous aidera à choisir les meilleurs produits, et faire croire que vous êtes vous-même un Italien de naissance. *Eataly : La Cuisine contemporaine* invite les amateurs de la « boîte » à une véritable immersion culinaire : « Appeto vien mangiando ! ».

À PROPOS DE PHAIDON

Depuis 1923, Phaidon a publié plus de 1500 livres qui mettent en lumière le travail créatif de personnalités qui innovent dans les domaines de l'art, de l'architecture, du design, de la photographie, des voyages, de la cuisine et des livres pour enfants.

