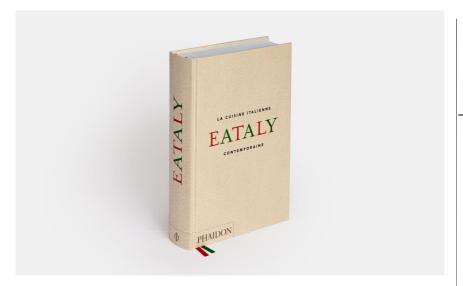
## **EATALY: LA CUISINE ITALIENNE CONTEMPORAINE**





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

Après le succès en librairie lors de sa paru0on, les édi0ons Phaidon rééditent le livre iconique des rece8es d'Eataly. Plus qu'un beau livre sur la cuisine italienne, ce8e véritable « bible » est un indispensable dans toute bibliothèque culinaire. Cet ouvrage qui rend la gastronomie italienne accessible à tous, avec plus 300 rece8es revisitées et faciles pour convenir à notre style de vie contemporains. Une réédi0on 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 rece8es savoureuses et simples à réaliser. Richement illustré, ce livre nous offre des rece8es modernes, familiales, créa0ves 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 tradi0on et la culture, Eataly a su me8re au goût du jour des rece8es embléma0ques, en les réadaptant à notre mode de vie actuel. À base d'ingrédients frais, locaux et de saison, les rece8es de l'ouvrage s'intègrent à la philosophie du mouvement Slow Food, afin de valoriser un mode de vie sain basé sur les tradi0ons culinaires locales et de la consomma0on de produits ar0sanaux. Un allié de taille pour nous guider vers des choix responsables et raisonnés dans notre alimenta0on.

**Titre**: Eataly, La cuisine italienne contemporaine

Auteur : Eataly

Parulon: Mars 2023

**Prix :** 49,95€ Reliure : Relié

Paginalon: 568 pages Illustralon: 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 collabora:on avec le mouvement Slow Food, est implantée dans le monde en:er. 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 prépara0ons, chaque chapitre est accompagné d'une introduc0on comportant les informa0ons essen0elles sur les méthodes de cuisson, le choix d'accompagnement, les alterna0ves 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 u0lisés dans les rece8es. 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 « bo8e » à une véritable immersion culinaire : « Appe0to vien mangiando ! ».





## À PROPOS DE PHAIDON

Depuis 1923, Phaidon a publié plus de 1500 Itres qui meKent en lumière le travail créalf 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.

