



**PARUTION :** 17 JUIN 2022  
19 x 28,5 cm – 256 pages  
39 €  
ISBN : 979-1-0401-1144-3

#### LES AUTEURS

Akrame Benallal, chef du restaurant gastronomique *Akrame* (1 étoile au guide Michelin), est également aux commandes de trois restaurants *Shirvan* à Paris, Marrakech et Doha.

Philippe Toinard est journaliste et chroniqueur gastronomique.

Il est notamment rédacteur en chef des revues 180 °C et 12°5, et journaliste pour BFM TV.

Valery Guedes est photographe culinaire.

## AKRAME BENALLAL SHIRVAN VOYAGE SUR MA ROUTE DE LA SOIE À TRAVERS 60 RECETTES

**Un beau livre de recettes célébrant les parfums de la Route de la Soie, symbolisant un esprit d'ouverture, de curiosité et de partage.**

Shirvan, c'est d'abord une province d'Azerbaïdjan, berceau de la cuisine azérie, un carrefour de la Route de la Soie. Le restaurant Shirvan est le produit de ce lacs de ruelles, de ce bazar magnifique, qui colorent les plats et y projettent des images d'un Orient chaleureux. Dans ce livre, Akrame Benallal nous guide le long de sa Route de la Soie, accompagné du photographe Valery Guedes et du journaliste Philippe Toinard. À travers de nombreux reportages, on découvre les parfums de l'Orient (grenade, cardamome, fleur d'oranger), mais aussi des gestes (cuisson au four tandoor, feuilletage filo) et des souvenirs qui nourrissent la création. Houmous au charbon végétal, chou-fleur rôti au citron noir d'Iran, daurade massala, côtelettes d'agneau confites à la harissa maison, pastilla de homard, millefeuilles à la fleur d'oranger... les 60 recettes d'Akrame Benallal reflètent

un voyage mythique et personnel, ainsi que tout le savoir-faire d'un grand chef, au service d'une cuisine qui rassemble au-delà des frontières et des cultures.

Rejoignez-nous sur



[www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)

