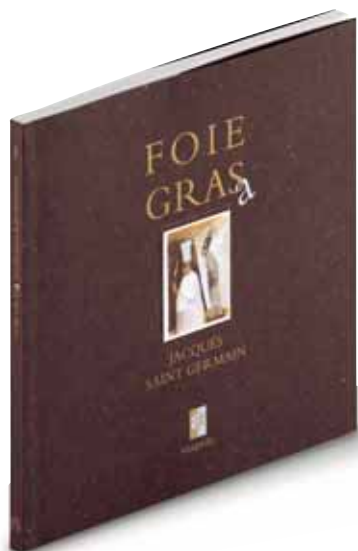




foie gras



2003

Andoni Luis Aduriz

Collection: cahiers mugaritz de gastronomie

22x22 cm. 112 pages Espagnol

Reliure rustique, cousu au fil végétal, bande de papier. Sous film rétractable

Photographie: J. L. López de Zubiria

Illustration : Alfredo Álvarez Plágaro

ISBN: 84-932288-1-8

PVP: 20€

Le livre reproduit l'ouvrage original du français Jacques Saint Germain, pseudonyme d'écrivain méconnu et gourmet de grand talent. Son titre complet est révélateur : Le foie gras, suivi de l'art de le servir et de l'appareiller, nouvellement publié à Paris aux dépens de la Compagnie des Bibliophiles Gastronomes. Le résultat est un thriller dans lequel tout est bon, un récit agréable sur l'histoire du foie gras et de ses protagonistes.

Des conseils pratiques de préparation et d'appareillage décrivent des principes tels que la consistance, l'aspect, le poids, l'origine ou les façons de dénerver le foie et répondent aux éternelles questions fondamentales sur sa présentation. Les recettes proposent un foie gras en brioche, foie gras à la financière, foie gras en soufflé, foie gras en escalopes, foie gras au naturel, foie gras en crépinettes ou foie gras de canard au raisin.

Toutes ces vieilles recettes sont pertinemment adaptées et interprétées par le génie d'Andoni Luis Aduriz.

Le design moderne, la disposition osée des textes et les dessins originaux, admirables, à la plume ou à l'aquarelle, sont autant d'éléments qui ne laissent pas indifférent et font de cette œuvre ce que nous pourrions appeler un «livre-objet». Sa lecture est un pur plaisir.



«Beste batzuek, sabelaldea eta burua lumatu eta hegaletako luma handiak erauzten dizkiete; areago, itsutzeko xedez, begiak ere erauzten dizkiete, gantzatsuago bihur daitezzen».



«Beste batzuek, sabelaldea eta burua lumatu eta hegaletako luma handiak erauzten dizkiete; areago, itsutzeko xedez, begiak ere erauzten dizkiete, gantzatsuago bihur daitezzen».