



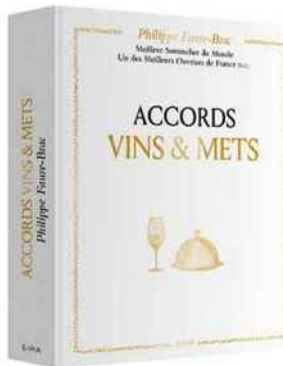
SHOPPING

3 livres à mettre AU PIED DU SAPIN



ACCORD VINS & METS DE PHILIPPE FAURE-BRAC

Qui d'autre que Philippe Faure-Brac, à la fois sommelier (Un des Meilleurs Ouvriers de France H. C. et Meilleur Sommelier du Monde) et restaurateur, pour célébrer les plus beaux accords entre le vin et les mets. Philippe Faure-Brac propose, en 100 duos, les accords les plus réussis, traditionnels, géographiques, ou plus créatifs, inattendus, accords évidents ou subtils. Pour chaque duo, il propose la recette, l'explication de l'accord, une alternative - les autres vins qui sauront accompagner le mets - , et d'autres plats qui valoriseront le vin, ainsi qu'une petite fiche technique sur le vin.



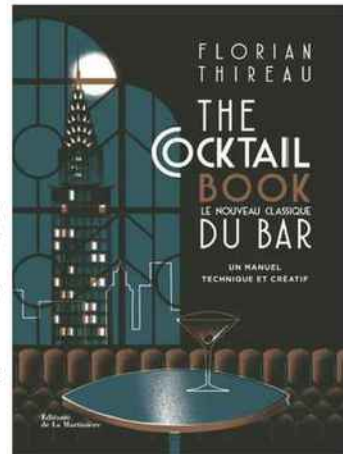
Who else but Philippe Faure-Brac, who is both sommelier (One of the Best Craftsmen in France H. C. and Best Sommelier of the World), and restaurateur, to celebrate the most beautiful matches between wine and food. Philippe Faure-Brac proposes, in a 100 duos, the most successful pairings, traditional, geographical, or

more creative, unexpected, obvious or subtle combinations. For each duo, he proposes the recipe, an explanation of the pairing, an alternative - other wines that will accompany the meal - and other meals that will enhance the value of the wine, as well as a short technical information sheet on the wine.

Éditions E/P/A - 404 pages - 45 euros

THE COCKTAIL BOOK DE FLORIAN THIREAU

Au menu : découverte des fondamentaux de la mixologie, de l'équipement du bar et du laboratoire, ou encore de la technique et de l'expertise de l'auteur au travers d'un manuel de fabrication unique. On découvre également l'histoire et les recettes de cocktails, avant de se laisser enivrer par les créations de Florian Thireau. Avec près de 60 recettes, il nous offre à déguster une vision contemporaine du cocktail, devenu l'expression liquide de l'art gastronomique.



On the menu: discover the fundamentals of mixology, bar and laboratory equipment, or the author's technique and expertise through a unique manufacturing manual. We also discover the history and recipes of cocktails, before getting carried away by Florian Thireau's creations. With almost 60 recipes, he offers us a modern vision of cocktails, which have become the liquid expression of the gastronomic art.

Éditions de La Martinière
384 pages - 35 euros

HISTOIRE(S) DE VIN par ERIC GLATRE

De l'invention du tonneau par les Gaulois à celle du bouchon de champagne et de la bouteille en verre, des premières lois des Burgondes à la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855, Éric Glatre, historien et écrivain champenois, a sélectionné 33 dates parmi celles qui façonnèrent les vignobles français tels que nous les connaissons aujourd'hui.

From the invention of the barrel by the Gauls to that of the champagne cork and the glass bottle, from the first laws of Burgundy to the official classification of Bordeaux wines in 1855, Éric Glatre, historian and writer from Champagne, has selected 33 dates among those that shaped French vineyards as we know them today.

Éditions du félin - Collection : histoire & sociétés - 344 pages - 25 euros

