

Modernist Cuisine l'ouvrage de référence débarque à l'automne 2011

Avec [Modernist Cuisine](#): art et science culinaire, un ouvrage de 2 438 pages en six volumes et un poids de 20 kilos, Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet – scientifiques, inventeurs et cuisiniers accomplis – traitent d'un domaine encore très peu exploré: la cuisine moderne avec ses techniques, ses outils et ses ingrédients.

En recourant à l'utilisation de bains-marie, d'homogénéiseurs, de centrifugeuses ou encore d'ingrédients comme les hydrocolloïdes, les émulsifiants et les enzymes, ces auteurs et leur équipe d'une vingtaine de collaborateurs du Cooking Lab sont parvenus à créer des saveurs et des textures nouvelles.

Avec cet ouvrage, vous découvrirez:

- *des phénomènes scientifiques étonnants, qui sous-tendent les méthodes traditionnelles de préparation comme la cuisson au gril, le fumage et les sautés;
- *le guide le plus complet à ce jour sur la cuisine sous vide, indiquant les meilleurs choix pour les bains-marie, les emballages et les appareils à sceller;
- les stratégies de cuisine; les conseils en cas de problème;
- *des centaines de recettes paramétriques et de techniques en pas à pas pour préparer la viande et les produits de la mer (plus de 250 pages), ainsi que les fruits, les légumes et les céréales (130 pages) ;
- *des chapitres détaillés pour obtenir des résultats surprenants grâce à l'emploi de liants, de gelées, d'émulsions et de mousses, complétés de recettes et de formules pratiques ;
- *plus de 300 pages de recettes à l'assiette inédites adaptées aux grands restaurants, ainsi que d'autres inspirées de grands chefs comme Grant Achatz, Ferran Adrià, David Chang, Heston Blumenthal, Wylie Dufresne, David Kinch et bien d'autres

Modernist Cuisine, est décomposé en 6 volumes :

Volume 2 : Techniques et Équipement

Volume 3 : Animaux et Plantes

Volume 4 : Ingrédients et Préparations

Volume 5 : Recettes à l'assiette

Volume 6 : Manuel de Cuisine accompagné d'exemples de recettes et d'un index exhaustif, imprimé sur papier lavable

Modernist Cuisine est sans doute l'un des livres à avoir dans sa bibliothèque pour tous ceux qui veulent comprendre ce qu'il se passe dans un bain marie ou les fumages. Cet ouvrage vient compléter les [Essentiels de Jean Pierre Gabriel](#).

En pré-commande à la [Librairie Gourmande](#) prix 399 €

