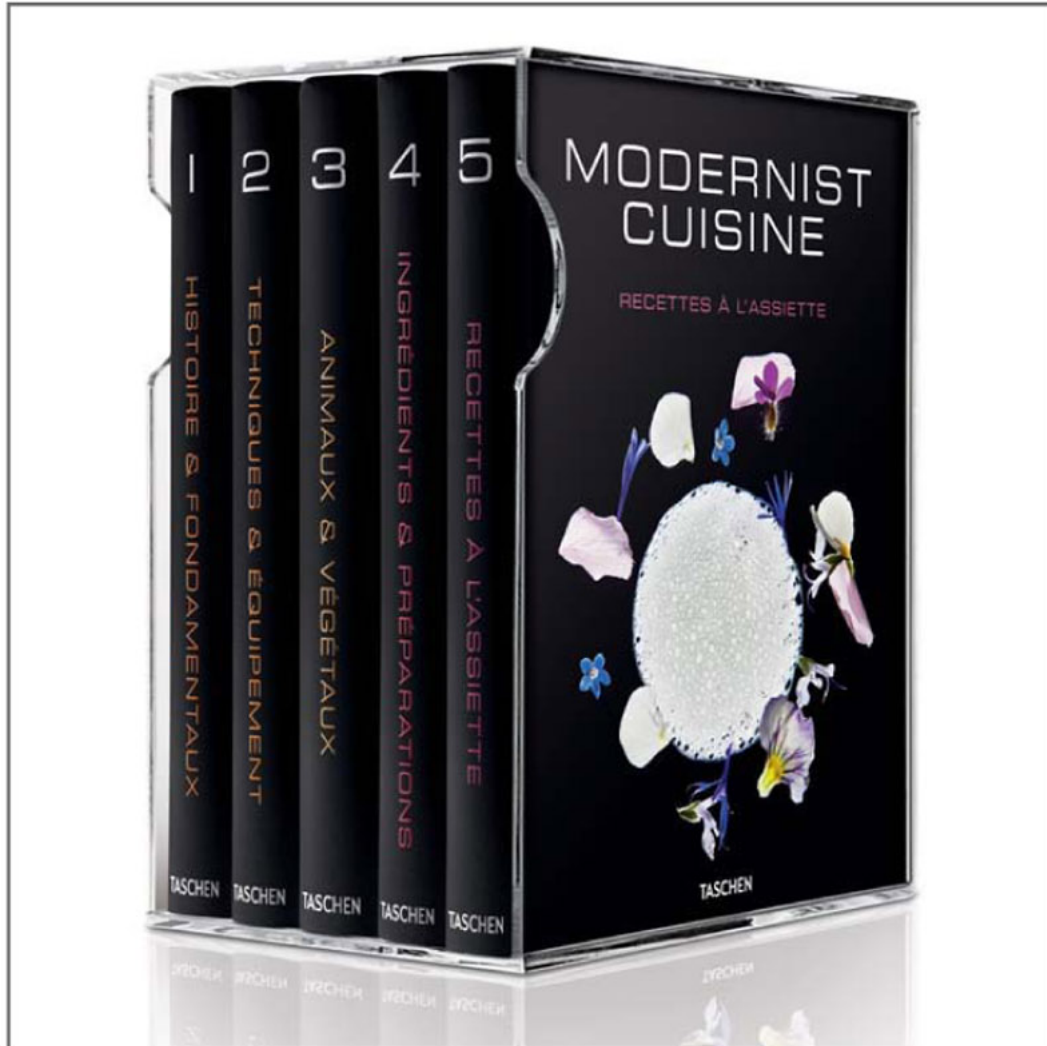


MODERNIST CUISINE, THE ART AND SCIENCE OF COOKING

le Jeudi 10 novembre 2011

Vous vous êtes toujours demandé comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur, riche et crémeuse à l'intérieur ? Comment réaliser des frites entourées d'une croûte croustillante, délicate et qui ne ramollit pas ? A quel moment la cuisson à l'eau bouillante est plus rapide qu'à la vapeur ? Ou encore pourquoi les aliments dorent mieux et sont meilleurs frites dans de la vieille huile ?



Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet, scientifiques, inventeurs et cuisiniers accomplis ont répondu à vos questions à travers **Modernist Cuisine**, un ouvrage de plus de 300 pages de recettes adaptées des grands restaurants et de grands chefs comme Grant Achatz, Ferran Adrià, David Chang, Heston Blumenthal, Wylie Dufresne, David Kinch et bien d'autres. Les trois hommes réinventent la cuisine dans les six volumes qui composent **Modernist Cuisine** : histoire et fondamentaux, techniques et équipements, animaux et plantes, ingrédients et préparations, recettes à l'assiette et un manuel de cuisine accompagné d'exemples de recettes ainsi qu'un index exhaustif, imprimé sur papier lavable. Illustré de photographies originales et de nombreux schémas, la science et la technologie des arts culinaires prennent véritablement vie grâce à de nouveaux procédés photographiques qui vous plongent au coeur même de la nourriture depuis les fibres de viande microscopiques jusqu'au gril Weber vu tout entier en coupe.

// **Modernist Cuisine**, Taschen Edition

6 volumes • 2 440 pages • 399€