

ANKA MUHLSTEIN
**GARÇON,
UN CENT D'HUITRES !**
BALZAC ET LA TABLE



Garçon, un cent d'huîtres !
Balzac et la table

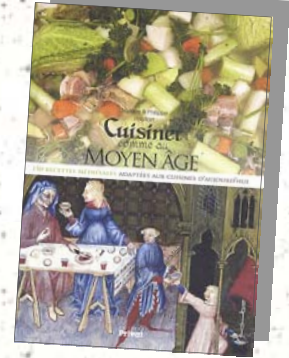
Par Anka Muhlstein

Voici un étonnant essai de " **gastronomie littéraire** " (14,5x22, 215 p., 23,90 €), mariant les plaisirs du texte et ceux de la chère. Relisant Balzac, des restaurants à la mode aux sombres estaminets, des festins mondains aux mesquineres de la petite-bourgeoise, c'est toute la France à table au XIX^e siècle qu'Anka Muhlstein nous fait redécouvrir. Et surtout, à travers toute *La Comédie humaine*, c'est notre imaginaire gourmand dont elle nous donne à retrouver les sources.

Car c'est vraiment Balzac, avant Flaubert, Zola ou Maupassant, qui, en France, a fait entrer la table en littérature.

Editions Odile Jacob

L'HISTOIRE ET LA TABLE



Cuisiner comme au Moyen Âge
150 recettes médiévales adaptées aux cuisines d'aujourd'hui

Par Mylène & Philippe Pouillart

Copieuse, mais aussi raffinée et élaborée, la cuisine du Moyen Âge est avant tout un art de la table.

Mariage des épices, saveurs acidulées, arômes d'amande, sont autant de promesses de réjouissances pour vos papilles. Et pour votre santé ! Car à cette époque, du médicament à l'aliment il n'y a qu'un pas : les chefs médiévaux sont les nutritionnistes d'aujourd'hui. Par leur maîtrise de la chimie culinaire, ils révèlent les secrets d'une gastronomie qui est aussi diététique.

Ces 150 recettes de ce livre (17,5x24,5, 142 p., 25 €), faciles à réaliser et d'une originalité à toute épreuve, raviront la curiosité de vos invités.

Ce livre, magnifiquement illustré, est aussi une belle idée cadeau...

Editions Privat

**La Grande Cuisine Arabe
du Moyen Âge**
Livre d'histoire et de recettes

de Lilia Zaouali

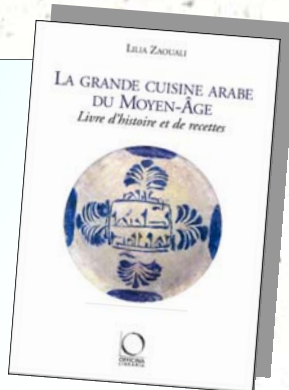
La grande cuisine arabe du Moyen Âge est un voyage dans l'univers des délices de l'Orient qui commence avec l'âge d'or de la cuisine arabe, au IX^e siècle, grand moment de la formation et de la codification d'une « nouvelle cuisine » dans les palais des califes abbassides, en Irak. Il se poursuit en Syrie, en Égypte et en Andalousie, à travers la lecture (et la réalisation) des livres de cuisine composés entre le X^e et le XIII^e siècle, le plus ancien étant le Kitâb al-tabîkh d Ibn Sayyâr al-Warrâq.

Ce livre (15x21, 207 p., 18 €) de Lilia Zaouali (chargée du cours d'anthropologie du monde musulman à l'université de Paris-VII et à l'Académie Sarah Lawrence à Paris) offre tout **d'abord un récit historique** documenté et riche en anecdotes et citations littéraires. En remontant aux tablettes culinaires babyloniennes et au traité du gastronome romain Apicius, on découvre ce qui semble être les ancêtres de recettes arabes médiévales comme les sauces aigres-douces ou aux fruits secs, et le murrî de poisson qui ne serait rien d'autre que le garum romain. À partir de l'époque abbasside, le goût évolue, tiraillé entre la sobriété dictée par la tradition bédouine et le faste de la cuisine persane. Ces nouvelles saveurs créées et codifiées dans les cuisines de Bagdad circulent de l'Orient à l'Occident musulman, enrichissant les patrimoines culinaires régionaux que sauvegardent les livres de cuisine rédigés au XIII^e siècle en Syrie, en Égypte et en Espagne. Sont également abordés les modes de cuisson, les épices et les condiments, les règles d'hygiène alimentaire, les manières de table, les ustensiles et la vaisselle, les conseils pour la dégustation du vin.

On passe **ensuite** à la pratique avec une sélection de **145 recettes médiévales** traduites de l'arabe (inédites en français) et suivies de commentaires. Certaines sont attribuées au prince abbasside Ibrahim Ibn al-Mahdi (779-839) comme le « Poisson noyé dans le jus de raisin ». Les saveurs douces et aigres-douces dominent, dans la « Muruziyya aux cerises », le poulet aux fruits secs et lait d'amande, la dorade au miel et marmelade de raisins, mais il y a aussi les potages, le couscous, les pâtes, le riz, les omelettes, les douceurs et les boissons sucrées, ainsi que des recettes pour faire le fromage et le vin.

Enfin une trentaine de **recettes contemporaines** évoque encore l'esprit des saveurs médiévales.

Editions Officina Libraria (Milano)



**Souvenirs gratinés
d'une restauratrice**

Par Isabelle Daulard
Préface, par Macha Mériel

Souvenirs, souvenirs... C'est pour éviter que la cuisine de votre restaurant n'offre la vision apocalyptique de la couverture de ce livre (tirée d'un poster de Roger Blachon) qu'Isabelle Daulard l'a écrit (16,5x25, 135 p., 19 €).

D'une plume trempée dans l'humour, elle y évoque ses **souvenirs d'ancienne restauratrice**, bonheurs ou déboires toujours savoureux. Ils régaleront les apprentis restaurateurs en quête de précieux conseils, mais aussi les clients des restaurants et tous les bons vivants, friands d'anecdotes sucrées salées.

Au Menu : souvenirs du chef, du serveur, du commis, du plongeur, des tables et des chaises, du linge, de la décoration, de la vaisselle, de l'atmosphère ambiante, des tenues, des salaires, des vins, de la cuisine régionale, des clients, de l'accueil, des touristes et souvenirs de tout le reste...

Editions Les Petites Vagues

