



CUCINA BRUTA

Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec

22 x 27,5 cm - brossura

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 86988 599



9 788886 988599

La cucina del nuovo secolo ha dato fin troppo rilievo ai piatti leggeri, raffinati e creativi, snobbando invece i sapori forti e le ricette semplici di una volta, caratterizzate dal gusto dell'amaro, dell'essiccato, del salato, del pepato, del marinato e dell'affumicato.

Eppure sono tanti gli estimatori dei cibi di sapore deciso, che sanno apprezzare le feste organizzate all'ultimo momento e in modo semplice. Incontri fatti di tartare preparate secondo ricette personalissime, uova alla coque cotte sotto la cenere, frutti di mare cucinati alla brace, zuppe all'aglio o riso al latte. In questo libro Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec offrono 124 ricette per riavvicinare l'uomo moderno a questi cibi antichi, selvaggi e magici che nella nostra memoria formano l'alfabeto primordiale del gusto.

Jérôme Dumoulin è il direttore delle redazioni di *Elle Décoration* e di *Elle à table*. È stato lui ad avere l'idea di realizzare questo libro e a proporre a Nicolas Le Bec di scrivere le ricette.

Nicolas Le Bec è un astro nascente della nuova generazione di chef francesi, tanto da essere stato premiato come miglior cuoco del 2002 da una delle più insigni guide gastronomiche francesi. Nicolas Le Bec ha trent'anni e dirige un prestigioso ristorante a Lione.

Marie-Pierre Morel, autrice delle fotografie di questo volume, è un'apprezzatissima fotografa indipendente specializzata in arredamento e cucina. Oltre a collaborare con numerose riviste europee e agenzie di pubblicità, Marie-Pierre Morel ha firmato anche gli scatti di numerosi libri editi da prestigiose case editrici. Vive e lavora a Parigi.



Guido Tommasi Editore