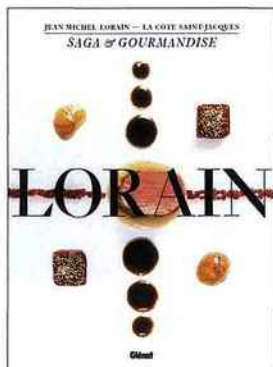




## À LIRE SÉLECTION DE LA RÉDACTION



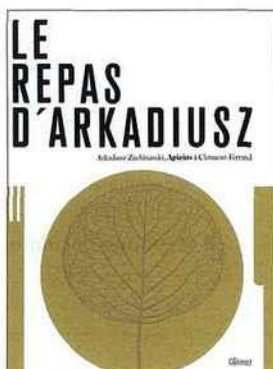
Jean-Michel Lorain (Recettes) :  
Patricia Khenouna ; Serge Detalle (Photographe)  
Éditions Glénat, 49.00 €

### Jean-Michel Lorain, La Côte Saint-Jacques - Saga et gourmandise

À Joigny en Bourgogne, Jean-Michel continue d'écrire la saga gourmande des Lorain en leur maison prestigieuse de La Côte Saint-Jacques. Sa signature, unique, se lit jusque dans les photos de ses recettes, qu'il réalise lui-même, et des tours de main qu'il a élégamment associés à ce livre précieux. La saga a été initiée par sa grand-mère, Marie, et poursuivie par Michel, son père, qui lui ont transmis une véritable institution, dont Jean-Michel Lorain a fait l'une des étapes Relais-Châteaux les plus exquises de Bourgogne, avec son restaurant gastronomique et un hôtel-spa étoilés.

Sur ces bords de l'Yonne où il fait bon vivre, et jusqu'en Thaïlande où il trouve nouvelles inspirations et liberté d'expression, Jean-Michel Lorain a imprimé sa marque personnelle, sa touche unique.

Sa sensibilité artistique s'exprime dans ses assiettes, mais aussi dans les photographies de ses recettes qu'il ne laisse à nul autre le soin de réaliser. Elles signent l'originalité de ce livre, tout comme le cahier de tours de main qu'il a voulu dans cet ouvrage, traduit sa rigueur quasi scientifique, une exigence d'artisan et l'envie de transmettre à son tour le savoir dont il est dépositaire.

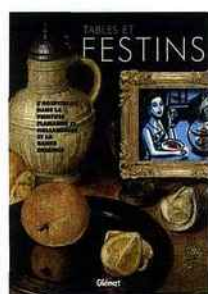


Éditions Glénat, 39.00 €  
À paraître en Novembre 2015

### Arkadiusz Zuchmanski - Le repas d'Arkadiusz

À Clermont-Ferrand, le chef polonais Arkadiusz Zuchmanski crée une cuisine originale, étoilée par le guide Michelin, inspirée par ce repas gastronomique des Français classé patrimoine de l'humanité par l'UNESCO. Cet art du « bien manger », impliquant un choix attentif des mets et un rituel dans leur service, veut que les festivités de la table commencent par un apéritif et se terminent pas un digestif, avec la dégustation d'au moins quatre plats, un accompagnement de légumes, fromage et dessert. Le repas d'Arkadiusz, tout entier voué à la convivialité et à la curiosité gustative propose neuf étapes : l'apéritif est suivi par les amuse-bouche ; viennent ensuite l'entrée, puis le poisson et/ou la viande ; des pains variés accompagnent chaque assiette, jusqu'au fromage ; un entremets précède le dessert et des mignardises mettent une touche finale à cette célébration du goût.

Arkadiusz Zuchmanski fait vivre la grande tradition gastronomique française dans la modernité et avec l'originalité que lui insuffle sa culture polonaise. Apicius, le nom de son restaurant étoilé, dit sa passion de l'histoire et des maîtres. C'est à Clermont-Ferrand que ce compagnon cuisinier du tour de France des devoirs unis s'est enraciné. La ville l'a adopté et lui a même accordé en 2015 une place en son cœur, adossée au marché Saint-Pierre.



Éditions Glénat, 25.00 €  
À paraître le 25 novembre 2015

### Tables et festins

L'hospitalité dans la peinture flamande et hollandaise du xvii<sup>e</sup> siècle... et la bande dessinée : c'est le thème de la très belle exposition qui se tiendra au couvent Sainte-Cécile à Grenoble du 26 novembre 2015 au 26 février 2016. Un régal pour les yeux et l'esprit ! La prochaine exposition organisée par le fonds Glénat se déploiera en une trentaine de chefs-d'œuvre flamands et hollandais du xvii<sup>e</sup> siècle, issus de la collection de la Fondation Glénat, de collections privées et de grands musées européens, auxquelles feront écho autant de créations d'auteurs de bande dessinée réalisées pour l'occasion. Plus qu'un catalogue d'exposition, un beau livre sur la gastronomie et l'art de recevoir d'hier et d'aujourd'hui. peinture de l'exposition Tables et Festins.

## À venir en 2016 aux Éditions Glénat



**Frédéric Doucet**  
Hôtel de la Poste  
à Charolles



**Nicolas Masse**  
Les Sources  
de Caudalie  
à Bordeaux-Martillac



**Rémy Chamba**  
Les étangs  
de Corot -  
Ville d'Avray  
à Paris