



L.O.V.E. FOODBOOK

 Télécharger

 Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

L.O.V.E. FOODBOOK

Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz

L.O.V.E. FOODBOOK Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz

 [Télécharger L.O.V.E. FOODBOOK ...pdf](#)

 [Lire en ligne L.O.V.E. FOODBOOK ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne L.O.V.E. FOODBOOK Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz

224 pages

Extrait

EMILIE BALTZ

La nourriture, c'est l'histoire d'amour qui a donné un sens à ma vie.

Ma mère est française, mon père américain. Ils se sont rencontrés le jour de Thanksgiving, célébration ultime de la bonté en Amérique. Mon père a expliqué à ma mère comment faire des conserves de tomates. Elle n'a jamais regardé en arrière.

Si je ne goûte pas le monde, je ne le comprends pas.

J'ai besoin de toucher, lécher, écouter et sentir mes expériences. La nourriture est mon point d'entrée dans ces espaces intimes. Demandez à n'importe qui d'évoquer ses repas d'enfance préférés et vous serez le témoin d'un déluge d'émotions, de souvenirs et de ressentis inconnus. Goûtez les mets ou les boissons préparés par l'être aimé et vous accéderez à une intimité indicible. Privez-vous de nourriture et vous constaterez l'état psychologique d'épave dans lequel cela vous mettra. Munissez-vous d'un appareil photo et tout à coup, vous avez la permission de regarder, de pointer et de révéler cet incroyable aspect immatériel de l'humanité. Sans jamais dire un mot.

Pour moi, c'est «l'être» humain : le moment où nous nous arrêtons de parler et où nous commençons à ressentir. Le moment où nos mots, les saveurs, les odeurs, les goûts et le toucher en deviennent un.

Il est parfois heureux, il est parfois violent, il est parfois difficile.

C'est le sentiment que j'appelle l'amour.

Et c'est ce qu'est la nourriture, de mon point de vue.

Les images sont ici des tentatives pour capturer cet amour. Des images uniques qui offrent un moment de sensations, un aperçu des passions et des émotions qui inspirent certains des artistes culinaires que je connais.

Bon appétit !

Emilie Baltz

*

CAROLE-ANNE BOISSEAU

Un appel, Tal Lancman, il souhaite me présenter une artiste américaine. Le lieu de notre rencontre, l'ancien atelier, rue Dantin, de Maurizio Galante. J'arrive dans cette pièce lumineuse toute de rouge vêtue. Je me souviens avoir été saisie la première fois que j'ai découvert ces murs, ces meubles et ces rideaux, rouge passion, mais très vite une certaine quiétude m'a enveloppée. J'aime être dans ce lieu qui, à la fois m'apaise et m'apporte force et énergie.

Ma première rencontre avec Emilie : elle se tenait assise sur Aura, le soleil inondait la pièce et éclairait sa chevelure rousse flamboyante. Je ne voyais que le vert de son pantalon qui contrastait violemment avec la tonalité ambiante. C'était magique, intense et d'une beauté surprenante !

J'ai immédiatement aimé ce qui se dégageait de cette femme magnifique, douceur, énergie, harmonie et contraste. Son regard d'acier semblait capter chaque détail, chaque mouvement. Nous avons commencé à discuter et très vite, nous nous sommes découvert une passion commune, la chère et ses plaisirs. L'état d'extase dans lequel je me trouve parfois lorsque je respire le parfum enivrant d'une truffe blanche. L'expérience orgasmique que mon corps, tout entier, vit lorsque je déguste, tel un rituel sacré, un marron glacé...

J'ai été bercée, tout au long de mon enfance, par les effluves du boeuf bourguignon et par le parfum réconfortant du délicieux far aux pruneaux de ma grand-mère Colette. Je la revois, peser, mélanger, éplucher, ficeler...

Tout me semblait être d'une précision d'orfèvre. J'aimais la regarder. J'apprenais ses gestes en silence. Je cherchais constamment à m'emparer de l'odeur furtive du chocolat en train de fondre, du rhum parfumant les crêpes tant méritées, après de longues heures de marche sur la plage de Boyardville ou bien encore, de la cannelle relevant à merveille une compote de pomme légèrement acidulée. Je tentais parfois de lui voler le secret de l'une de ses fabuleuses recettes, héritées de sa maman, comme ses nids d'hirondelle qui ont euphorisé mes papilles à de nombreuses occasions.

Je me réjouissais et attendais avec impatience le mardi soir et plus particulièrement ce moment précis, bref, où je franchissais la porte de son appartement et où j'étais alors immédiatement apaisée par la chaleur de ses fourneaux. Un moment d'amour intense...

J'ai en mémoire des souvenirs incroyables de repas de Noël chez mes grands-parents, du chapon trônant fièrement sur la table, de la purée de pomme de terre moulinée grossièrement mais au goût inimitable, légèrement parfumée de muscade. Mais surtout, tous ces éclats de rire autour d'un fromage au parfum un peu trop entêtant, ces regards pleins de tendresse que nous jetait parfois mon grand-père, heureux, d'avoir autour de lui sa famille réunie.

Ces moments de vie autour d'un gratin dauphinois ou d'un riz au lait sont gravés au plus profond de mon être. J'aime les amitiés qui naissent d'un moment gourmand, le monde que l'on refait, les langues qui se libèrent après quelques verres de vin.

La nourriture et moi vivons une passion dévorante. Une relation faite parfois d'excès. J'aime manger, j'aime le plaisir engendré par le contact d'un aliment avec ma langue. Reconnaître des arômes, identifier des saveurs, une véritable explosion d'émotions, de goûts, de sensations...

Un voyage onirique, sensuel, gourmand et provocant !

En feuilletant ces pages, vos papilles s'émoustillent, vos yeux caressent avec plaisir la chair charnue d'une huître, vous percevez l'acidité et le croquant du citron caviar, vos doigts cherchent à s'emparer brutalement de cette rondelle de clémentine gorgée de sucre, votre langue s'agit d'espérément à la recherche de la pulpe délicate et goûteuse de ce fruit de la passion, vous salivez...

Vous avez atteint l'état orgasmique... d'un regard !

Carole-Anne Boisseau Présentation de l'éditeur

Frédéric Vardon (Le 39V), Claire Heitzler (Lassere), Kobe (In de Wulf), David Rathgeber (L'Assiette), Rob Mc Hardy (Le Silencio), Homaro Cantou (Moto)... français ou américains, ces grands chefs étoilés et mixologistes reconnus ont accepté de croiser leurs regards et de créer des recettes gourmandes et sensuelles en exclusivité pour ce livre. Un choc culturel et gastronomique pour un ouvrage qui se revendique comme un véritable livre d'art, à la croisée des univers de la haute gastronomie, du design culinaire et de la photographie. Biographie de l'auteur

Émilie Baltz est photographe et créatrice de tendance. Franco-américaine, elle a notamment travaillé sur l'identité de marque de Baccarat, du Musée du Sexe à New-York, de Puma, du New York Park department ; ses photos sont régulièrement publiées par "Vogue", "Apicius Magazine", "Good Magazine", le "London Financial Times"... Spécialisée dans la photographie culinaire avant-gardiste, elle est l'auteur de "Junk Foodie", paru chez Adams Media aux États-Unis. Auteur et packageuse indépendante, spécialisée dans le beau livre et la haute gastronomie, Carole-Anne Boisseau a notamment réalisé "Maurizio Galante - Regard transversal", "101 Créations" de Yannick Alléno, "Frédéric Anton, le Pré-Catelan" (World Cook Book 2008)...

Download and Read Online L.O.V.E. FOODBOOK Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz #AB3107S68GY

Lire L.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz pour ebook en ligneL.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz à lire en ligne.Online L.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz ebook Téléchargement PDFL.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz DocL.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz MobipocketL.O.V.E. FOODBOOK par Carole-Anne Boisseau, Emilie Baltz EPub

AB3107S68GYAB3107S68GYAB3107S68GY