

<<塞尚的餐桌>>

图书基本信息

<<塞尚的餐桌>>

前言

<<塞尚的餐桌>>

内容概要

对于塞尚来说，普罗旺斯不止是生之偶然。它是一位可能是其所处世纪最伟大画家的宿命。终其一生，塞尚都忠于自己的故乡，坚定地抵抗着来自巴黎的各种诱惑。本书远离华丽却没有内涵的旅游宣传，还原了普罗旺斯最真实的一面，它简单、质朴，是那个塞尚曾经深爱过，并画过的普罗旺斯。

在普罗旺斯的埃克斯，对家乡地产情有独钟的保罗·塞尚品尝着他的母亲或是管家布雷蒙夫人为他准备的传统食物。通过这50道画家喜欢的菜肴，本书将带我们重新找回普罗旺斯的味道。

<<塞尚的餐桌>>

作者简介

阿莱·杜卡斯

世界级大厨，曾携摩纳哥路易十五餐厅和巴黎阿莱杜卡斯-雅典娜广场餐厅两次获评“米其林指南”三星级厨师，自1999

年以来，他还是法国古堡餐厅连锁主席。

他的才华举世公认，他开的美食餐厅遍及世界，特别是英国（阿莱杜卡斯在多切斯特）和纽约（阿杜尔-

阿莱杜卡斯在圣雷吉）。

作为一位味道的探索者，阿莱·杜卡斯潜心烹饪教学，在阿让特伊成立了一所烹饪学校。

此外，他著述颇丰，其中包括《阿莱·杜卡斯的烹饪宝典》《世界之旅和烹饪宝典：地中海》。

吉勒·普拉吉

作家，他曾与人合著了《塞尚和纯粹的绘画》《关于塞尚》和“艺术的侧影”书系。

让·贝尔纳·诺丁享誉世界的摄影师，跟多家国际性装饰类杂志有合作关系。

与人合著过多本关于生活艺术的书，大多为橡树出版社出版：《私访：巴黎的独特酒店》《猎豹时代的西西里》《一位

贵族的日常生活》《雷洛瓦——在一位印象派画家的餐桌前》《莫奈的厨房手记》《普鲁斯特：重新寻回美食的和一个私密的法国》。

雅克琳娜·索尼尔³⁰

多年来她曾负责撰写《嘉人marieclaire》的美食专栏，并出版了多部关于烹饪的图书，其中包括《保罗·塞尚的普罗旺斯的味道》《法兰西的味道》。

<<塞尚的餐桌>>

书籍目录

阿莱·杜卡斯的序言

菲利普·塞尚的前言

在热德布芳

在城市

关于写生

雷罗威画室

菜谱

鸣谢

菜谱表

参考书目

图片来源

<<塞尚的餐桌>>

章节摘录

插图：

<<塞尚的餐桌>>

编辑推荐

《塞尚的餐桌》是一本以画家塞尚为主线，将烹饪和绘画放在一起。诠释的是混合、试验性和感官的表达，从而更好地分享这两门艺术。通过菜肴讲述普罗旺斯，讲述那些橄榄田在阳光中成熟的水果及蔬菜，讲述在密斯拉风中变清凉的鱼，讲述那片生活悠闲的土地……

<<塞尚的餐桌>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>