

《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

《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·索妮尔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》

精彩短评

- 1、有品味的好书 值得收藏，慢慢看。
- 2、可读性不强，一般般，4分
- 3、名画和美食,都是视觉盛宴,应该很诱人.不过纸张和印刷能再好点就好了
- 4、不会摄影的作家不是好厨师.....三颗星都给各种摆姿势的苹果了
- 5、非常有趣的一本书
- 6、法国菜比中国菜难做多了啊
- 7、画好看~~
- 8、(上图借书)文字部分有些零散，画作部分可以看看但作品收录的不太多。相比高更会更喜欢塞尚一些。后半部分菜谱略过。
- 9、塞尚的一生真是随性，艺术家应该都希望有他那样衣食无忧、随心所欲的生活吧。有钱，任性！
- 10、对于热爱莫奈绘画并想了解他的生活背景、饮食习惯的读者，此书再好不过了，配的照片也非常美。但菜谱部分比较简单，新手真要照着做是有困难的，有一定西餐烹饪基础的人可以从中汲取灵感。
- 11、简单传记加菜谱。图片不错。
- 12、一半邋邋遢遢的传记，一半食谱。。。
- 13、这书半本菜谱呐！图片摄影极好，很有油画感。
- 14、[with Litanei,D.343] Beautiful.美好的講述，意味深長.適合天朗氣清時與青山相伴，正如塞尚永遠無法忘懷的普羅旺斯與聖維克多山.
- 15、我喜欢这样的菜谱。
- 16、风光摄影，塞尚画作，米其林菜谱，奇书，奇书~~
- 17、这样的生活真美好
- 18、还行吧
- 19、这本书读了有点一头雾水。也可能我学术不精吧。时间穿插有点乱。配图可以看出大师的用光真的很赞。菜谱表示材料买不齐。
- 20、图片看来好吃的样子，与塞尚无关。
- 21、从塞尚喜欢吃煎土豆这道菜，看到他性格里简单而实在的一面，呵呵。他的餐桌和莫奈的餐桌不同，后者喜欢大家庭式样的满桌铺满的美食。

《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：www.tushu000.com