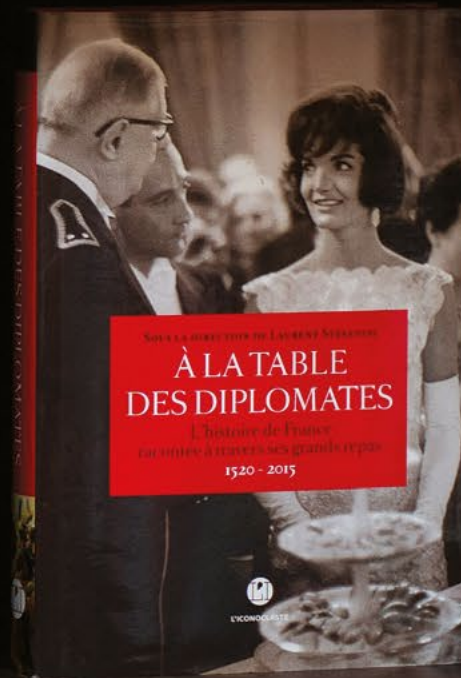


DU CÔTÉ DE

LA LIBRAIRIE GALIGNANI

Texte Danielle Cillien Sabatier
Photographies Kevin Métallier





L'ART ET LA TABLE

PATRICK RAMBOURG, CITADELLES & MAZENOD

Un livre délicieusement sublime qui raconte la table et la cuisine à travers la peinture avec des tableaux de Véronèse, Bruegel, Monet, Picasso, de manière chronologique pour ce qui est des traditions gastronomiques tout en parlant des différentes cultures et pratiques culinaires, de la Mésopotamie à l'Occident.

A deliciously sublime book that recounts the table and cuisine through paintings in works by Veronese, Bruegel, Monet, Picasso, in chronological order in terms of gastronomic traditions all while taking into account different cultures and culinary practices, from Mesopotamia to the West.

L'ESPRIT DE CHÂTEAU - LE LUDE

BARBARA DE NICOLAÏ, ÉDITIONS FLAMMARION

Un château familial avec jardin et potager où l'on a l'habitude de faire ripaille et où la table est toujours délicate et fleurie. Petits pots de mousse au chocolat, menus calligraphiés, recettes de Pavlova, images de poires, raisins et autres merveilles du verger ou de l'orangerie vous raviront les sens.

A glimpse of life in a family-owned *château* with a garden and orchard where feasts are frequent and the table is always exquisite and laden with flowers. From the little pots of chocolate mousse to menus in calligraphy, recipes for meringue-based Pavlova and images of pears, grapes and other marvels from the garden and *orangerie*, this book is a delight for the senses.

L'ART DE LA FÊTE

GUENDALINA LITTA, ÉDITIONS D'ART GOURCUFF GRADENIGO

Les plus jolies fêtes et tables sont ici racontées et fort joliment illustrées par une experte en la matière. De Venise à l'Irlande, du brunch champêtre aux nuits enchantées, d'une montagne de fraises aux dîners monochromes, un art de la gourmandise sous toutes ses formes et ses déclinaisons, de lieux et de fleurs.

The prettiest parties and table *décor* recounted and beautifully illustrated by an expert. From Venice to Ireland, bucolic brunches to enchanted evenings and a mountain of strawberries to monochrome dinners, this book offers up a paradise for food lovers, from gourmet presentations to flowers and locales.

LA PREMIÈRE GORGÉE DE BIÈRE ET AUTRES PLAISIRS MINUSCULES

ILLUSTRÉ PAR JEAN-PHILIPPE DELHOMME
PHILIPPE DELERM, ÉDITIONS GALLIMARD

L'exquis dessin de Jean-Philippe Delhomme revisite de manière irrésistible un grand classique de la gourmandise absolue. Des gâteaux du dimanche matin à l'odeur des pommes ou au plaisir d'écosser les petits pois, on passe par toute la gamme de bonheurs simples à savourer au quotidien.

Irresistible, exquisite illustrations by Jean-Philippe Delhomme revisit the great food lovers' classic. From Sunday morning cakes to the scent of apples or the pleasures of shelling peas, this book reviews a range of small delights to savor every day.



L'IMPOSSIBLE COLLECTION DES VINS

ÉDITIONS ASSOULINE

Réunir dans un coffret spectaculaire et monumental, présenté comme une caisse de vin, la plus extraordinaire collection de grands crus, quel défi ! Le meilleur sommelier du monde, Enrico Bernardo, présente ici les plus importants crus *vintage* des plus anciens cépages avec pour chacun son étiquette d'origine.

Gathering together, in a spectacular and monumental gift set presented like a case of wine, the most extraordinary collection of *grands crus*: what a feat! The world's best sommelier, Enrico Bernardo, presents the most important vintage *crus* from the oldest grape varieties with the original labels.

À LA TABLE DES DIPLOMATES

LAUREN STEFANINI, L'ICONOCLASTE

Un formidable ouvrage sur les grands repas qui ont fait l'histoire, éclairant le rôle diplomatique de la gastronomie française. Du souper royal de 1747 où Louis XV reçoit la nouvelle Dauphine à Jacques Chirac accueillant la Reine d'Angleterre en 2004 jusqu'au déjeuner de la COP21 au Bourget, que de douceur apportée par les mets dans les instants de haute tension.

A wonderful book on the great banquets that marked history, illuminating the diplomatic role of French gastronomy. From the royal supper in 1747 when Louis XV received the new Dauphine to the reception Jacques Chirac held for the Queen of England in 2004 and the COP21 luncheon at Le Bourget, a roundup of the dishes that brought a gentle touch to moments of high tension.



BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT
OLE LYNGGAARD
COPENHAGEN

SINCE 1963

THE SNAKES COLLECTION

FLAGSHIP STORES · PARIS, 4, RUE DU 29 JUILLET · COPENHAGEN, NY ØSTERGADE 4 · COPENHAGEN AIRPORT, NYTORV
SYDNEY, NSW, 89 MARKET STREET · STOCKHOLM, GREV TUREGATAN 14 · WWW.OLELYNGGAARD.COM