

n° 4198600059 **Les épices : Exposition.**

Editeur(s) Paris, 2007. Notes Valeur d'assurance: 741€. - Elles viennent de pays lointains qui font rêver. Elles changent tout dans la cuisine. Qui sont-elles?

n° 3787460059 / **Ces épices qui nous guérissent** / Isabelle Brette. Editeur(s) Monaco : Alpen éditions ; Nice : Gilletta, 2009. Résumé A une approche historique des épices, de leurs origines à leur utilisation en phytothérapie, s'ajoute un tableau descriptif de 50 épices avec les propriétés, la posologie et la préparation.

n°3230090059 / **100 % épices : la saga des épices pimentée de 60 recettes relevées** / Katherine Khodorowsky ; recettes de Gilles Choukroun ; fotogr. Patrick Aufauvre ; stylisme Anouck Grumbach. Editeur(s) Paris : Solar, 2004. Résumé Retracer l'histoire des épices, de leur découverte et de leurs utilisations diverses et variées, de l'Orient à l'Occident. Propose également une soixantaine de recettes utilisant curry, réglisse, muscade ou encore clou de girofle, coriandre, cannelle...

n°3788770059 / **Le safran : l'or de vos plats** / Jean Thiercelin ; texte Ingrid Astier ; recettes Olivier Scola ; photographies des recettes Isabelle Rozenbaum et du reportage Maison Thiercelin ; préface de Eric Briffard ; introduction Enriqueta Thiercelin. Editeur(s) Paris : A. Viénot, 2007. Résumé Invitation à appréhender la quintessence du safran, épice issue du crocus, au travers des cinq sens. Evoque les mythes et légendes, la culture et récolte, les propriétés thérapeutiques, et rassemble les recettes originales et traditionnelles du restaurateur O. Scola.

n°3787510059 / **Le cuisinier et le parfumeur : 45 épices, 45 recettes, 45 accords parfaits** / Jean-Marc Notelet et Blaise Mautin ; photographies Carrie Solomon ; avec la collaboration rédactionnelle de Sophie Brissaud. Editeur(s) Genève (Suisse) : Minerva, 2008. Résumé B. Mautin, parfumeur, donne à partir d'un condiment ou d'une épice une décomposition olfactive simple. Le chef, J.-M. Notelet, s'appuie sur cette description sensorielle pour créer une recette. Une manière de comprendre la cuisine au premier sens du terme.

n°3788790059 / **Epices** / Fabienne Gambrelle ; photographies Sophie Boussahba. Editeur(s) Paris : Flammarion, 2008. Contient aussi : L'histoire des épices ; Le goût des épices. Résumé Pour tout connaître sur les épices : leur histoire, liée à celle des marins, des aventuriers et des colonies, leurs usages, le développement de leur culture, leurs goûts, leurs caractéristiques, comment s'en servir et avec quel type de plat, comment les associer...

n° 3814230059 / **La fabuleuse cuisine de la route des épices** : 60 recettes et histoires parfumées aux plantes, aux fleurs et aux épices du monde / textes d'Alain Serres ; en collaboration avec Laurana Serres-Giardi ; illustrations de Vanessa Hié. Editeur(s) Paris : Rue du Monde, 2009. Collection(s) (Cuisine, cuisines). Résumé Ce voyage culinaire propose des recettes sucrées et salées à base de cannelle, de curcuma, de réglisse, de paprika, de safran, de badiane, etc. Notes Bons lecteurs (à partir de 9 ans).