

---

# Nouvelle Cuisine Japonaise Recettes Pour Le Corps

---

Livres de France

La cuisinière de la campagne et de la ville; Ou nouvelle cuisine économique

Japanese Farm Food

Asiatique

Les Livres disponibles

SIMPLISSIME Les recettes asiatiques les + faciles du monde

Eat Japan

Asia Gourmet

Livres hebdo

Contes du temps présent

Le Japon illustré

Point de repère

Les Annales politiques et littéraires

Secrets santé et minceur du Japon

Géographie culturelle

Guide des 50 meilleurs restaurants de France

Preserving the Japanese Way

Repère

Les fastes de Bacchus et de Comus

Lutsubook

Le Japon contemporain

La cuisinière de la campagne et de la ville, ou nouvelle cuisine économique...

A table !

Japanese Cuisine

Critique

Tokyo Cult Recipes

Le livre du thé  
Japon - NED  
Japan: The Cookbook  
Pâtisseries japonaises  
Sushis Lovers  
TECHNO CULINAIRE  
The Art of Sushi  
Dis-moi ce que tu manges  
À Tokyo et au Japon  
□□□□□□□□□□□□□□100□□□  
Autrement  
Japan Cantina  
Un an de nouveautés  
Japon

*Nouvelle Cuisine Japonaise Recettes  
Pour Le Corps*

Downloaded from [intra.itu.edu](http://intra.itu.edu) by guest

---

## **RAY HOOPER**

---

*Livres de France* Psicom Publishing Inc

Bien au-delà de nos repas quotidiens, notre assiette raconte les idéologies qui nous traversent. Nos manières de manger disent nos manières d'être ensemble ou de ne plus l'être. Depuis la Libération, nous avons vécu le mirage de l'électroménager et le sacre de l'agroalimentaire, l'invention des terroirs et la planète food, la gloire des grands chefs et l'avènement du burger, la quête sans fin du produit bio, éthique et local... Loin d'être anecdotiques, ces changements sont l'écho des aspirations - mais aussi des tensions - de la société française. Un récit

passionnant, à la croisée de la mémoire et de l'histoire, qui prouve que manger est tout sauf anodin dans une France en recomposition permanente. Jean-Louis André est normalien, il a collaboré au Monde et travaille comme reporter pour le magazine Saveurs. Réalisateur de documentaires diffusés sur Arte et France Télévisions, il décrypte nos modes de vie à travers l'architecture et l'alimentation. Outre des récits de voyages culinaires, il a publié chez Odile Jacob *Au cœur des villes* et, avec Ricardo Bofill, *Espaces d'une vie*.

[La cuisinière de la campagne et de la ville; Ou nouvelle cuisine économique](#) Éditions Leduc

Technologie Culinaire est le livre de référence de la culture professionnelle du cuisinier. Véritable bible de la connaissance produit et du matériel de cuisine, ce livre accompagne tous les

professionnels du début de leur formation à la fin de leur carrière. Conçu de façon claire et pédagogique, cet ouvrage regroupe 40 thèmes principaux allant du personnel hôtelier aux desserts en passant par les différents procédés de cuisson, les produits de la pêche ou encore les pâtes alimentaires. Illustré par plus de 400 photos en couleur et de nombreux tableaux, c'est l'ouvrage qui vous permettra d'apprendre mais surtout de comprendre les produits et outils que vous utilisez au quotidien. De la fabrication à la consommation en passant par la production et la commercialisation, les fiches techniques vous accompagnent pas à pas dans la compréhension de votre produit. L'ouvrage s'est vu décerné le Grand Prix du meilleur ouvrage de l'Académie Nationale de Cuisine !

#### **Japanese Farm Food** Hachette Pratique

The complete companion to Japanese culinary culture Whether it's rubbing your chopsticks together, handing money to a sushi chef or setting your foot directly on the floor when removing your shoes, we'll tell you exactly what not to do to avoid looking like an ignorant tourist. Brush up on restaurant etiquette, local customs and what ingredients to expect in Lonely Planet's Eat Japan. To help you feel prepared for the Japanese food scene we'll cover how, when and where to eat, etiquette dos and don'ts, and what classic regional specialties are a must try. You'll find the best places to eat in every region as well as what to order when you're there and how to eat it. If you are looking for an authentic and immersive foodie experience but don't know where to start, Eat Japan is your answer. In-depth background on local food and traditions Practical info on popular food neighborhoods The visually appealing layout will help first-time food lovers get the

most from their trip About Lonely Planet: Lonely Planet is a leading travel media company, providing both inspiring and trustworthy information for every kind of traveler since 1973. Over the past four decades, we've printed over 145 million guidebooks and grown a dedicated, passionate global community of travelers. You'll also find our content online, on mobile, video and in 14 languages, 12 international magazines, armchair and lifestyle books, eBooks, and more.

#### **Asiatique** FeniXX

Le guide ultime pour réaliser une farandole de sushis maison sans effort Bienvenue dans la grande famille des sushis (et assimilés) ! Des futomakis aux chirashis, en passant par les nigiris, sans oublier toutes les déclinaisons modernes - burgers, donuts et compagnie -, vous trouverez forcément LA recette pour émerveiller vos papilles et celles de vos convives. Retrouvez dans ce livre: toutes les techniques en pas à pas, des pièces les plus classiques aux twists les plus graphiques ; plus de 60 recettes de sushis variés (traditionnels, créatifs, déstructurés...) ; plein d'astuces et de conseils pour sélectionner vos ustensiles et vos ingrédients.

#### *Les Livres disponibles* FeniXX

Les manières d'habiter, de travailler, de se distraire et de prier reflètent la spécificité des groupes humains. Elles changent d'un lieu à l'autre et marquent profondément les paysages. L'action humaine est modelée par les codes et les représentations que les individus apprennent au cours de leur enfance ou tirent de leur expérience. Les processus de transmission des savoirs, de construction des identités et d'établissement des normes conditionnent les répartitions géographiques. La présente édition

souligne le caractère souvent radical de la recherche la plus contemporaine. Après un rappel de l'évolution des idées en ce domaine, cet ouvrage montre comment la culture pèse sur la structure spatiale des sociétés en analysant la communication, la construction de l'individu, de la société et du territoire et l'élaboration des valeurs. La culture fournit aux hommes les moyens de s'orienter, de découper l'espace et d'exploiter les milieux. Elle modèle le paysage et structure les sociétés. Les cultures connaissent de longues phases de stabilité interrompues par des crises de restructuration. La révolution des communications exacerbe les sentiments identitaires et les tensions qui en résultent sont au cœur des débats du monde actuel. Cet ouvrage pionnier, qui présente de manière synthétique les grands thèmes de la géographie, s'adresse aux étudiants en géographie, ethnologie, sociologie, histoire et science politique. Paul CLAVAL, professeur émérite à l'université Paris-Sorbonne, consacre ses recherches à l'histoire et à l'épistémologie de la géographie, à la géographie économique, sociale et politique, à la logique des systèmes territoriaux et aux problèmes culturels.

**SIMPLISSIME Les recettes asiatiques les + faciles du monde** Editions BPI

Réimpression inchangée de l'édition originale de 1858. La maison d'édition Anaposi publie des livres historiques en réimpression. En raison de leur âge, ces livres peuvent présenter des pages manquantes ou une qualité moindre. Notre objectif est de préserver ces livres et de les rendre accessibles au public afin qu'ils ne se perdent pas.

Eat Japan Hachette Pratique

Fly to Japan and come discover all there is to know about sushi. After revealing the secrets of chocolate to us, Franckie Alarcon offers a gourmet panorama of this exceptional dish that has conquered the planet! But do you really know sushi? The author traveled to Japan to meet all the players involved in the making of this true work of culinary art. From the traditional starred chef to the young cook who is shaking up the rules, including all the artisans and producers involved, this book covers the most emblematic of Japanese products from A to Z. A fascinating journey of discovery that, along the way, tells a lot about Japan itself. You'll never believe the precision and detailed obsession with quality ingredients involved.

**Asia Gourmet** Lonely Planet

Pour comprendre le Japon, il faut d'abord partir à la découverte de ses deux capitales. Tokyo, tentaculaire cité de verre et d'acier, n'est en fait qu'une multitude de villages tranquilles, collés les uns aux autres comme des grains de riz dans un bol de laque. Quant à Kyoto, capitale spirituelle de l'archipel, elle renferme dans ses temples, ses jardins et ses sanctuaires près du quart des trésors du Japon. Le guide Visa propose : des approches sur l'histoire, la culture traditionnelle et le Japon d'aujourd'hui ; un savoureux chapitre sur la cuisine, enrichi de commentaires sur les hauts lieux de la gastronomie ; une vingtaine de plans en couleurs et des balades à Tokyo, Kyoto et leurs environs, Osaka et ses tours de science-fiction, Nara dont les temples renferment d'incalculables trésors ; de multiples conseils qui, des bains publics aux usages, en passant par les fêtes et les « love hotels », vous livrent les clés du quotidien à la japonaise, et plus de 500 adresses d'hôtels, de restaurants, de bars et de boutiques «

made in Japan ».

Livres hebdo Hachette Pratique

Au-delà des sushis et des makis, découvrez la vraie cuisine japonaise : soupe miso au tofu, fondu japonaise au bœuf, saumon teriyaki, pot-au-feu de poisson, boulettes de poulet, porc sauté au gingembre, glace au thé vert... 80 recettes pour inviter le Japon à votre table ! Des pas à pas techniques expliqueront clairement comment découper le poisson, comment faire cuire le riz à la japonaise ou encore comment préparer des tempuras.

Contes du temps présent Andrews McMeel Publishing

500 recettes asiatiques pour se régaler et voyager. Nems impériaux, soupe tonkinoise au bœuf, bouchées vapeur aux légumes, dan dan miam, saumon teriyaki, zaru soba, beignets de crevettes, mochi daifuku à l'amande, pad thaï, nouilles de riz sautées aux asperges, crevettes et crabe, pho chay, salade de bœuf loc lac, japchae, bibimbap, poitrine de porc grillée au nuoc-mam et salade d'herbes, poulet au gingembre, gâteau de riz gluant à la mangue, tataki de bœuf, soba à la truite et au soja, ramen à la poitrine de porc et piment, onigiris, banh baos au chou chinois, xiu mai... Découvrez dans ce livre 500 recettes asiatiques pour voyager de la Chine à la Corée, en passant par le Japon, la Thaïlande, le Cambodge et le Vietnam ! Les recettes salées de ce livre ne manqueront pas de vous inspirer, en laissant même un peu de place pour le dessert. Retrouvez également des techniques et recettes de base pour réussir vos découpes de poissons et légumes, mais aussi vos plis de gyozas et roulages de nems. La cuisine asiatique n'a pas fini de vous faire vibrer !

Le Japon illustré BoD - Books on Demand

Psicom Publishing Inc

**Point de repère** BoD - Books on Demand

Pour cet ouvrage, Jean-François Mallet nous livre près de 200 recettes asiatiques découvertes lors de ses multiples reportages en Asie et réaménagées en mode simplissime, sans geste technique, avec 6 ingrédients maximum facilement trouvables dans les rayons cuisine du monde des hypermarchés. Vous découvrirez les plats typiques et saveurs de la Chine, du Cambodge, du Laos, du Vietnam, de la Thaïlande, de la Corée, de l'Indonésie et du Japon. Exemples de recettes : Salade de bœuf à la thaïe, riz sauté aux noix de cajou, raviolis tièdes de canard, pad thaï à la crevette...

**Les Annales politiques et littéraires** □□□

« Claude Lebey est un marginal de la gastronomie. De ceux qui ouvrent des chemins de traverse, qui chahutent les convenances et les clans afin d'entraîner leur profession vers des rives nouvelles. Il m'a fait comprendre que la gastronomie n'était pas seulement une succession de bons petits plats savoureux mais bien un art de vivre, d'être auprès des autres, un art d'aimer qui ne pouvait se pratiquer sans rigueur ni culture. Il incarne à lui tout seul ce maillage de connaissances, de rites et de gestes qui font l'extraordinaire raffinement du « repas à la française », subtile association entre le culturel et le sensoriel. La marque de fabrique de Claude Lebey, son label, reste incontestablement sa capacité à soutenir les hérauts de la tradition aussi bien que les acteurs de l'avant-garde. Il est partout, il sait tout et pose un regard toujours plus incisif sur une gastronomie en mouvement perpétuel. Un goût du paradoxe et du grand écart qui l'amène à lancer le dictionnaire du fooding en même temps que

l'association de sauvegarde de l'œuf mayo ! Si vous n'avez pas eu la chance de partager sa table, je vous invite à partager ses souvenirs, ils sont tout aussi savoureux. » Julie Andrieu  
*Secrets santé et minceur du Japon* Hachette Pratique  
 Depuis plus de cent années, "Le Livre du thé" offre une approche subtile et sensible d'une pensée japonaise entrée dans la modernité au début de l'ère Meiji (1868), comme du Japon contemporain de l'après-défaite de 1945. Composé à dessein en anglais par Okakura Kakuzo, il est devenu un classique de la littérature japonaise, ouvrant entre l'Orient et l'Occident une porte de compréhension jamais refermée. Le thé est ici une représentation symbolique de la vie et de la culture du Japon, exprimant jusqu'à son art de penser et d'être au monde, aujourd'hui dans le respect, la sérénité et la simplicité. La métaphore du thé est imprégnée du souffle du zen, et elle s'érige en accomplissement des plus petites choses de la vie ; la voie de sa perfection est une homologie des arts traditionnels du Japon, comme des arts martiaux. Ainsi toute recherche de perfection ne peut-elle aboutir qu'à la lumière intérieure ! La voie du thé, des fleurs et du Budo ouvre ici au lecteur une cérémonie du vivre dans la beauté et l'essentiel.

Géographie culturelle Phaidon Press

Cet ouvrage est une réédition numérique d'un livre paru au XXe siècle, désormais indisponible dans son format d'origine.

*Guide des 50 meilleurs restaurants de France* NBM

Archipel tard venu dans l'histoire, exigu, morcelé, sujet aux cataclysmes, dont la population a quadruplé depuis le XIXe siècle pour atteindre 1600 habitants par km<sup>2</sup> habitable, terrassé en 1945, le Japon a su jouer de ces contraintes pour devenir un «

modèle ». Le cycle qui commence à Hiroshima le 6 août 1945 a fait d'un pays rural, introverti et « féodal », l'une des références économiques et culturelles qui donnent aujourd'hui le ton à la globalisation, et de Tôkyô la mégapole postmoderne par excellence. Ruiné en 1945, le Japon est devenu un géant industriel et commercial, et la première puissance financière du globe, avant que le « miracle » soit mis à mal par la longue crise des années 1990. Mis un temps au ban d'une Asie qu'il avait cru dominer, tenu en tutelle par le vainqueur américain, l'archipel a su finalement recouvrer une formidable puissance diplomatique et militaire. Vingt-quatre spécialistes décryptent ici cette mutation, en passant au crible la vie politique, économique, sociale, religieuse et culturelle, les relations du Japon avec le monde, le rôle du crime organisé et de la police, la place de la classe ouvrière et celle du monde rural, le rôle de l'administration, la vie des communautés locales, la littérature, le cinéma, la culture populaire - télévision, chanson, loisirs, sport et manga -, l'éducation, les forces armées. Ils dressent un panorama captivant et donnent les clefs nécessaires à la compréhension des défis qui attendent le cool Japan du début du XXIe siècle - à l'heure où la mondialisation et la montée en puissance chinoise inaugurent un nouveau cycle de son histoire. Ont collaboré à cet ouvrage : Natacha Aveline, Anne Bayard-Sakai, Patrick Beillevaire, Nicolas Bergeret, Jean-Pierre Berthon, Jean-Marie Bouissou, Sylvie Chevallier, Christine Condominas, Philippe Dallais, Evelyne Dourille-Feer, Jean-Charles Esmein, Guy Faure, Anne Garrigue-Testard, Jérôme Hallier, Paul Jobin, Kaneko Masaru, Claude Leblanc, David-Antoine Malinas, Claude Meyer, Arnaud Nanta, Philippe Pelletier, Eric Seizelet, Régine Serra,



- [Never Never: A Romantic Suspense Novel Of Love And Fate](#)
- [Fourth Wing \(the Empyrean, 1\) By Rebecca Yarros](#)
- [Saved: A War Reporter's Mission To Make It Home](#)