



Éditions
de La Martinière

L'ART DU SAKÉ

Toshiro Kuroda, Iris L Sullivan



Senteurs d'agrumes, rondeur sensuelle, arômes de sous-bois, douceur florale... le saké peut exprimer une multitude de goûts et de parfums. De grands chefs nous livrent leurs recettes pour associer des mets savoureux avec les meilleurs sakés.

ART DE VIE

220 x 285 mm - 224 pages

10 octobre 2013 - 9782732456546

25 €

Toshiro Kuroda est avant tout un intellectuel, un grand voyageur, un bec fin... un passionné. Tour à tour économiste, fonctionnaire dans un ministère, patron d'une agence de presse, Toshiro Kuroda est une personnalité unique au parcours étonnant. Depuis 2004, avec sa femme Sumiko, il a racheté le restaurant gastronomique japonais Issé (la cantine de son ami Kenzo), puis ouvert deux autres restaurants et une épicerie-restaurant. Sakéologue averti, il passe aujourd'hui beaucoup de temps à communiquer et faire connaître le saké.

Le reportage photographique d' **Iris L. Sullivan**, exceptionnel, est à l'image de son travail. Sa connaissance et son amour du Japon renforcent la subtilité et la puissance de ses photographies (livres publiés : *Japon, intime et gourmand*, *La Truffe*, *Le Dôme* ; presse : *M*, *le magazine du Monde*...).

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr