



Éditions
de La Martinière

CONFITURES

Lise Bienaimé, Sabrina Delattre



Délice irrésistible dans le creux d'une cuillère, nappage fruité sur une tartine croustillante ou cœur fondant d'un gâteau roulé...

La confiture, préparation intemporelle et déclinable à l'infini, a toujours su rythmer nos vies et nos envies. Mais elle est avant tout création. Sans savoir-faire, amour, humour et créativité, adieu coup de foudre, voyage et réminiscences.

Lise Bienaimé, fondatrice de **La Chambre aux Confitures**, délicieuse épicerie fine entièrement dédiée à cette gourmandise raffinée, et **Sabrina Delattre**, confiturière, nous dévoilent leurs secrets de fabrication afin d'éveiller nos sens et nous former à cet art si particulier.

La confiture, ici, se déguste sous toutes les coutures, à travers 150 recettes, des confections les plus classiques aux associations les plus étonnantes. Les parfums de framboise, abricot, orange, poire s'unissent aux épices et autres saveurs comme le thé, la rose, ou le chocolat, dans un mariage surprenant qui fait danser les papilles. Une collection festive et bigarrée, qui inspire et décomplexé tant qu'on en oublierait la cuillère pour y plonger directement le doigt.

ART DE VIE

220 x 285 mm - 416 pages

21 septembre 2017 - 9782732476797

45 €

La Chambre aux confitures est une épicerie fine entièrement consacrée à cette gourmandise fruitée. **Lise Bienaimé**, sa fondatrice, est aujourd'hui à la tête de 7 écrans sucrés (3 à Paris et 4 en province). Elle y imagine, avec **Sabrina Delattre**, confiturière, une collection de parfums d'une confection de haute qualité.



SAVEURS

"Un gros livre fruité et gourmand."

- Théo Torrecillas



VERSION FEMINA

« Dans leur bible "Confitures", Lise Bienaimé et Sabrina Delattre proposent 150 recettes qui donnent un coup de jeune aux marmelades et autres gelées. A vos bassines! »



CUISINE ET VINS DE FRANCE

« Des grands classiques aux mélanges les plus subtiles, voici la bible des confitures, gelées et confits. »

- Sophie Menut, Karine Valentin et Capucine Bonnant

www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr