

LUNCH IN THE LOFT

Les déjeuners clandestins de Claudia Cabri





27 euros – 192 pages 21 x 29,7 cm Mise en vente le 04 octobre 2012 http://www.lunchintheloft.com/ Twitter: @NewsMissLunch Facebook: MissLunchParis Claudia Cabri est la créatrice du « Lunch in the loft », cette table clandestine pour laquelle elle se transforme en Miss Lunch.

Elle ouvre sa porte et sa cuisine à des convives inconnus, venus se délecter, avec d'autres gourmets des quatre coins du monde, des découvertes culinaires qui enchantent la table de leur mystérieuse hôte.

Dans ce très bel ouvrage, le lecteur devient un invité de marque à la table de Claudia Cabri et découvre l'art de recevoir et de composer un menu complet autour de 6 recettes raffinées et inédites, en harmonie de l'entrée au dessert jusqu'à la mignardise et le choix du vin.

Ce sont au total 16 menus d'exception imaginés par Claudia Cabri et composés, saison après saison, à partir de 100 recettes originales :

Velouté de petits pois frais et seiches croustillantes ; Médaillons de lapin farcis aux câpres, herbes et moutarde de poire ; Turban de sole et coquillages ; Crespelle d'oignons des Cévennes et crème de truffe blanche ; Tuiles au vin rouge et sorbet à la framboise ; Lemon curd et groseilles ; Truffes au poivre...

Des rubriques présentent toutes les astuces de l'auteur pour organiser soimême un repas raffiné entre amis : les tours de main et astuces techniques pour réussir toutes les recettes, les conseils de Claudia pour choisir le meilleur produit au bon moment, la suggestion du vin pour tous les plats, des indications de temps pour gérer au mieux l'organisation du repas et une liste des courses par type de commerçant.

Un délice d'initiés pour gourmets avertis ou palais curieux!

Contacts presse:

Agence Ligaris 41 rue Greneta - 75002 Paris

Marie Auzias-El Kadiri 01 53 00 73 66 – m.auzias@ligaris.eu Stéphanie Lacaille

01 53 00 73 67 – <u>s.lacaille@ligaris.eu</u>

Chef et hôtesse lors de ses très prisés Lunch in the Loft, Claudia Cabri alias Miss Lunch est également plasticienne. Véritable « artiste-cuisinière », elle revendique des inspirations culinaires très cosmopolites, de l'Egypte à l'Italie, en passant par l'Afrique du Sud, et bien sûr, Paris.