



MADAME MO

LES FRUITS ET LÉGUMES DU JAPON

DOC ➡ Dans le restaurant Motchiya, Norio et Yoko servent des fruits et des légumes qui constituent l'ingrédient principal de leurs menus. Au fil des saisons, le lecteur découvre comment ils cuisinent les pousses de bambou, l'armoise, les asperges, les feuilles de sanshō ou les racines de bardane. Alternant recettes de cuisine, bricolages et petits récits, ce livre rusé est une entrée gourmande dans le quartier Yanaka de Tokyo.

D'Agnès Lafaye et Pascale Moteki,
éd. Picquier Jeunesse, 17,50 €.