



Le Livre du thé Kakuzô Okakura

Il fallait bien un japonais, qui plus est descendant d'une famille de samouraïs, pour nous parler du thé, de son art, introduction des plus subtiles à la vie et au mode de pensée asiatiques. Il est ici question d'harmonie, de respect, de pureté, de sérénité et de sagesse car « la voie du thé est bien plus qu'une cérémonie ».

Il s'agit d'une réédition de cet ouvrage écrit initialement en anglais, en 1906, traduit par Corinne Atlan et Zéno Bianu, et resté une référence.

Editions Philippe Picquier.
144 Pages. 13€

irratables pour recevoir
d'une simplicité de lecture enfantine, indique le temps de préparation, grand dessin montre le produit fini, et le déroulé de la recette. Facile, pratique, ludique... mais il manque de précision (J'ai vu deux recettes et il manquait l'ajout au four par exemple). Apéritifs, salades et volailles, poissons et plats végétariens, desserts, toutes les recettes de ce livre ne sont pas forcément faciles à réaliser.

même série: Apéritifs, dîners et desserts irratables
prix: 19,95€

OKAKURA Kakuzô
LE LIVRE DU THÉ