

莫內的盛宴



[莫內的盛宴 下载链接1](#)

著者:Claire Joyes

出版者:積木

出版时间:2017-1-12

装帧:平裝

isbn:9789865865771

由莫內親筆寫下的180道神祕食譜，終於公開在世人面前。

作家克萊兒．喬伊斯（Claire Joyes），在莫內的曾孫尚－馬利．圖勒古瓦（Jean-Marie Toulgouat）的協助下，為21世紀的我們揭露了這位印象派畫家畢生摯愛的美食與人生。

「為了這麼多的創意、如此的慷慨，為了這些見證那真切存在、貪戀美食的舊日美味食譜，這些珍貴的手札，為了這樣一種日常的生活藝術。」——米其林三星主廚喬埃．侯布雄（Joël Robuchon）

莫內，一個活在當下的畫家，也許沒注意到自己正在創造歷史。從他的烹飪手札裡，我們可以窺見法國從第二共和跨到第三共和之際，人們日常生活中習以為常或趨之若鶩的食物。然而與他熱愛下廚的朋友小仲馬和惠斯勒不同，莫內從不進廚房，卻偏好用筆記下令他動情動心的料理、將其發揚光大。在努力擺脫窮困的畫家生涯中，莫內與妻子阿麗絲在吉維尼小鎮聯手打造了他們理想而簡約的家，餐桌上的菜餚，多來自自家的菜園和雞舍。手札中的料理，也有許多是到不同朋友家作客時，或是光顧了高級餐廳後所記下的。

作者克萊兒為我們娓娓道來，原是富家千金的阿麗絲，如何離開名門婚姻，投向窮畫家莫內的懷抱，與他一同在吉維尼創造兩人與八個孩子們的世界。他們將一切心力投注在家門前的菜園、果園，莫內也在這裡擁有了湖畔的畫室。隨著印象派畫作漸漸受到重視與貴人的出現，莫內與阿麗絲種植和圈養的食材也愈發講究。我們將追隨著莫內維吉尼家中的餐桌，體會十九世紀末直到第一次世界大戰後，這個家族的興衰、愛戀與對美食的熱情。

作者介绍:

克萊兒．喬伊斯 Claire Joyes

克萊兒．喬伊斯已撰寫過多本關於克勞德．莫內的書。這一次，得力於莫內的曾孫尚一馬利．圖勒古瓦（Jean-Marie Toulgouat）提供的文件資料，建議及協助，結合她生動的筆觸，將帶領我們一起回溯莫內一家的「日常美食」。

喬埃．侯布雄 Joël Robuchon

喬埃．侯布雄自十五歲開始展開職業生涯。他曾擔任環法賽隨行廚師，獲得法國最佳職人（Meilleur Ouvrier de France，簡稱MOF）的榮譽，在三十八歲時即摘下米其林美食指南三星。1990年，Gault-Millau美食指南將他譽為「世紀名廚」，1994年，國際先驅論壇報（International Herald Tribune）稱他的餐廳是「世界上最好的餐廳」。現在，他在巴黎擁有L'Atelier de Joël Robuchon與La Table de Joël Robuchon（米其林二星）兩家餐廳，其餐飲版圖亦擴展到國外。2000至2009年間，他在法國第三電視台主持Bon appétit bien sûr美食節目，此外他也寫了不少書比如Les Dimanches de Joël Robuchon、Tout Robuchon以及Best of Joël Robuchon（大師之最喬埃．侯布雄）等。

攝影者簡介

尚一貝納．諾丹 Jean-Bernard Naudin

國際知名的攝影家，長年與諸多法國及外國的裝飾雜誌合作，亦是眾多生活藝術書籍的共同作者，如：Visite privée : hôtels particuliers de Paris、La Sicile au temps des Guépards : vie quotidienne d'une aristocratie、Renoir, à la table d'un impressionniste、Le Goût de la Provence de Paul Cézanne、Une France intime。在這本書裡，他在設計師娜努．比洛特（Nanou Billault）的協助下，透過鏡頭呈現了重建出莫內在吉維尼的飲食，使我們得以從中尋回那個已逝的年代難以觸及的氛圍與魅力。

譯者簡介

陳文瑤

生於澎湖，臺南藝術大學史評所畢業，法國高等社會科學院藝術與語言科學系之博士候選人，現從事法文翻譯及藝評寫作。

目录:

[莫內的盛宴_下载链接1](#)

标签

the_yellow_submarine

français→汉语

[歐美]

ClaudeMonet

@译本

@台版

@BD

=j=

评论

作者进去就着菜谱做了几盘菜，发表了一大堆感慨...

[莫內的盛宴_下载链接1](#)

书评

[莫內的盛宴_下载链接1](#)