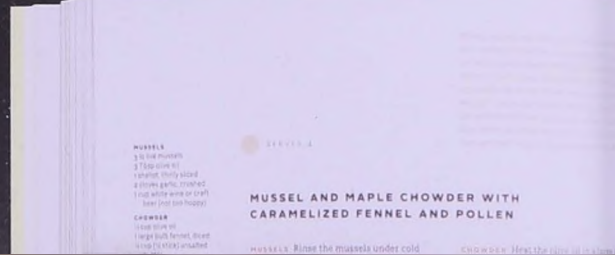
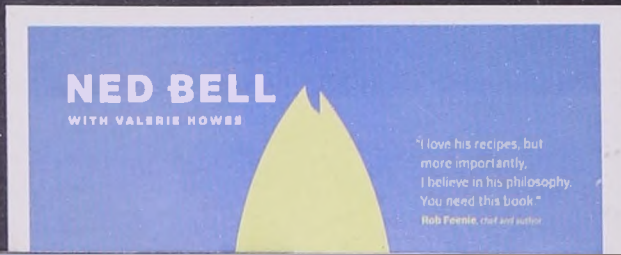
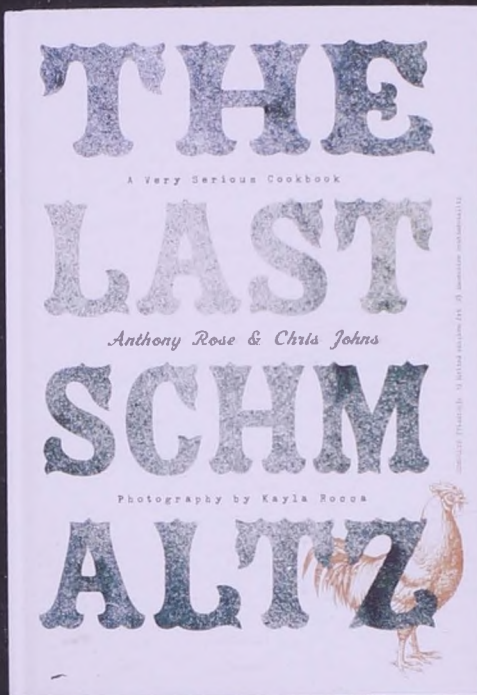
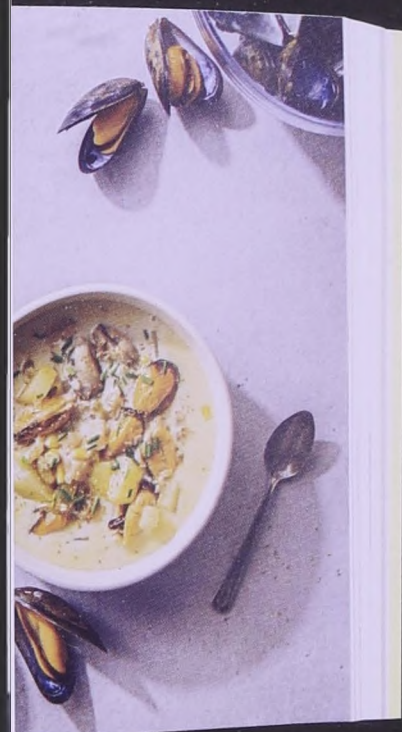
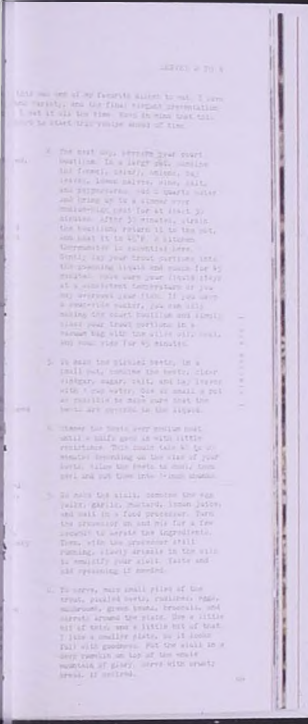


Reference



Ouvrages de référence



NED BELL
WITH VALERIE HOWES

"I love his recipes, but more importantly, I believe in his philosophy. You need this book."
Rob Feenie, chef and author

LURE

SUSTAINABLE SEAFOOD RECIPES FROM THE WEST COAST

MUSSELS AND MAPLE CHOWD
CARMELIZED FENNEL AND

MUSSELS
1 lb of mussels
2 tablespoons butter
1 shallot, finely sliced
2 cloves garlic, crushed
1 cup white wine or craft beer (not too hoppy)

CROWDER
1 cup olive oil
1 large bulb fennel, sliced
1 cup (1 1/2 cups) cracked barley
1 onion, chopped
2 shallots, finely chopped
2 cloves garlic, crushed
1 1/2 cups salt
1 1/2 cups dry ground chickpea flour
1 cup white wine or craft beer (not too hoppy)
2 cups whipping cream
2 cups whole milk
1/2 lb Yukon gold potatoes, peeled and cut
1 cup fresh or frozen corn kernels
1/2 cup extra virgin olive oil
1/2 cup salt
1/2 cup parmesan cheese
1/2 cup whole milk
1/2 cup whole milk
1/2 cup whole milk
1/2 cup whole milk

MUSSELS Rinse the mussels under cold water, and discard any that are open and won't close when tapped or that have broken shells. Scrub off any debris and pull off the beard.

Heat the olive oil in a large pot over medium heat. Add the shallots, and sauté for 3 minutes or until softened. Add the garlic and sauté for another minute. Add the wine (or beer) and bring to a boil. Add the mussels, cover, and cook for about 2 minutes or until the shells just open up. (Do not overcook. Mussels cook very quickly. You know they're ready when the shells are open.) Use a slotted spoon to transfer the mussels to a baking sheet to cool. Discard any that are unopened. Strain the cooking liquid through a fine-mesh sieve and reserve. Remove the mussels from their shells and place in a bowl.

137 SHELLFISH

Petits déjeuners autour du monde

VANESSA LEWIS

Les 4 coups

Ji

Jordanie

En Jordanie, lorsque vous avez terminé votre café, vous devez remuer votre tasse d'un côté à l'autre pour signifier que vous en avez eu assez. Si vous pouvez simplement votre tasse sur la table, votre hôte pensera que vous en voulez plus et remplira votre tasse encore et encore.

Falafels

Végétarien

PRÉPARATION
Égoutter et rincer les pois chiches. Les rincer. Mettre les légumes, le persil, l'ail et les herbes dans un bol. Ajouter la farine, les bicarbonates de soude et le poivre de Cayenne. Bien mélanger. Ajouter les pois chiches égouttés et bien mélanger. Former la préparation dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une épaisse pâte unie. Ajouter une cuillère à soupe de farine et mélanger en galettes de 2 cm x 4 cm. Chauffer l'huile dans une marmite à fond épais. Faire les falafels à feu moyen 2 à 3 minutes de chaque côté à moins qu'ils soient bien dorés.

Servir avec du tzatziki, des pâtes vertes ou des tomates ciselées.

Mot du chef — Si les falafels se brûlent dans la marmite, c'est qu'il y a trop de bicarbonate de soude. Ajouter un peu de farine avant de les faire pour résoudre le problème.



THE LAST

A Very Serious Cookbook

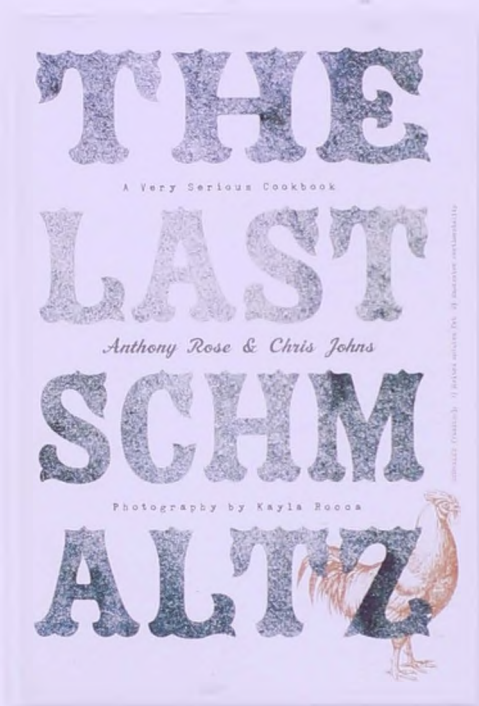


Reference
First Prize (tie)

Ouvrages de référence
Premier prix (ex aequo)

Title | Titre
The Last Schmalz:
A Very Serious Cookbook

Designers | Conception graphique
CS Richardson & Andrew Roberts



The image-within-text cover is an interesting approach, and the warm photos of the restaurant create a vivid sense of place. The judges questioned the decision to artificially age the backgrounds rather than using a cream paper stock, but the overall package is consistent and well done.

La couverture dissimulant des images dans le texte est une approche intéressante, tandis que les photos chaleureuses du restaurant créent un sentiment vivant d'appartenance. Les juges ont mis en doute la décision de vieillir artificiellement l'arrière-plan plutôt que d'utiliser un papier couleur crème, mais l'ensemble est cohérent et bien fait.



Authors | Auteurs Anthony Rose & Chris Johns Publisher | Maison d'édition Appetite by Random House
Photographer | Photographie Kayla Rocca Printer | Imprimerie C&C Offset Printing (Hong Kong)
Typefaces | Polices de caractères Helvetica, Machiarge, Minion Pro, P22 Typewriter, Times New Roman & ZebraWood
Trim Size | Format massicoté 180 x 267 mm ISBN 9780147530035

Reference

First Prize (tie)

Ouvrages de référence

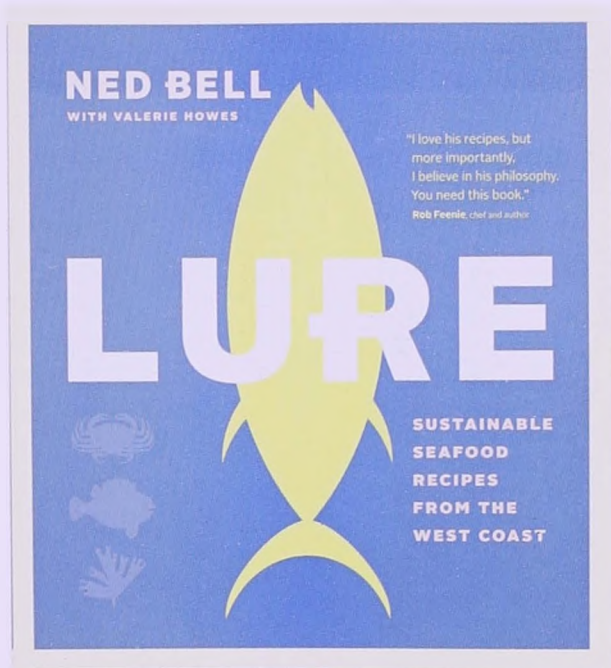
Premier prix (ex aequo)

Title | Titre

Lure: Sustainable Seafood Recipes from the West Coast

Designer | Conception graphique

Jessica Sullivan



Lure made a splash with its quality photography; the colour coordination of its graphic elements; its clear, accessible design; and the abundance of beautiful spreads. The strength of the interior makes up for a cover that the judges felt was overburdened with text to the detriment of its solid concept.

Lure fait un coup d'éclat avec sa photographie de haute qualité, la coordination des couleurs des éléments graphiques, sa conception nette et accessible, ainsi qu'avec l'abondance de belles doubles pages. La solidité de l'intérieur du livre compense pour sa couverture surchargée de textes, selon les juges, qui nuit à son solide concept.



Authors | Auteurs Ned Bell with Valerie Howes **Publisher | Maison d'édition** Figure 1 Publishing **Illustrator | Illustration** Dale Nigel Goble **Photographer | Photographie** Kevin Clark **Printer | Imprimerie** C&C Offset Printing (Hong Kong) **Typefaces | Polices de caractères** Alright Sans & Caecilia **Trim Size | Format massicoté** 230 x 254 mm **ISBN 9781773270876**

Reference
Second Prize

Ouvrages de référence
Deuxième prix

Title | Titre

Earth to Table Every Day: Cooking with
Good Ingredients Through the Seasons

Designer | Conception graphique

Lisa Jager



This book has a classic feel, excellent typography, and an overall clarity to the design that makes it enticing, something you “want to take home and use.”

Ce livre a une allure classique, une excellente typographie et une précision dans l'ensemble du concept qui le rend séduisant et qui fait que vous « voulez le ramener à la maison pour vous en servir ».



Authors | Auteurs Jeff Crump & Bettina Schormann Publisher | Maison d'édition Penguin Canada Photographer | Photographie Maya Visnyei Printer | Imprimerie C&C Offset Printing (Hong Kong) Typefaces | Polices de caractères Helvetica, Minion Pro, Montserrat, New Baskerville & Proxima Nova Trim Size | Format massicoté 198 x 254 mm ISBN 9780735233485

Reference
Third Prize

Ouvrages de référence
Troisième prix

Title | Titre
Petits déjeuners autour du monde
Designers | Conception graphique
Elena van Renen & Beatnik Design

The pages are well-managed, with excellent details like the bolded headings to aid in navigation. The overall look is fresh and different, with good pacing and a consistent approach throughout.

Les pages sont bien réalisées, empreintes de magnifiques détails comme des en-têtes en caractères gras pour faciliter le feuilletage du livre. Tout au long du livre, on constate son look frais et différent, avec un bon rythme et une approche cohérente.



Author | Auteure Vanessa Lewis Publisher | Maison d'édition Les 400 coups Photographer | Photographie
Vanessa Lewis Printer | Imprimerie CP Printing Typefaces | Polices de caractères Adobe Garamond Pro, Futura
Std, Garamond Premier Pro, Minion Pro, Trade Gothic & Euro Sans Trim Size | Format massicoté 209 x 209 mm
ISBN 9782895407270