



# le chocolat s'invite dans la cuisine

*Le plaisir des sens est ici incarné* dans des créations classiques et canailles. Thierry Barot réinvente le chocolat en cuisine et enjolive les desserts en les parant de nouvelles saveurs acidulées. Il orchestre les herbes, les épices et le cacao avec subtilité dans un livre tant sucré-salé que salé-sucré. Au travers d'une simplicité qui se retrouve aujourd'hui dans cet ouvrage pédagogique, facile d'accès où dialoguent cuisine, pâtisserie et gourmandise.

préfaces MICHEL ROTH & MICHEL CLUIZEL  
présentation GILLES BROCHARD

THIERRY BAROT  
PRÉFACE MICHEL ROTH

## cuisinez chocolat

ÉPICES & CHOCOLAT | HERBES & CHOCOLAT | FRUITS & CHOCOLAT | LÉGUMES & CHOCOLAT



photo MOUSSA ELIBRIK  
stylisme SOPHIE FERT

LES ÉDITIONS DE L'IF