**新 书 推 荐**



**中文书名：《我的食味之旅：反主流文化厨师爱丽丝·沃特斯》**

**英文书名：COMING TO MY SENSES: THE MAKING OF A COUNTERCULTURE COOK**

**作 者：****Alice Waters**

**出 版 社：Clarkson Potter**

**代理公司：McCormick/ANA/Nina Yang**

**页 数：320页**

**出版时间：2017年9月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：传记回忆录**

**内容简介：**

这是一部令人期待已久的自传体回忆录，记录了文化偶像和烹饪界领军人物爱丽斯·沃特斯的传奇经历，如何历经混乱年代、在百转千回峰回路转中，开始经营这家美国最具影响力的餐厅——潘尼斯之家餐厅(Chez Panisse Restaurant)。

1971年，27岁的爱丽丝·沃特斯(Alice Waters)拉开了她位于加州伯克利的“小法国餐厅”(little French restaurant)的大门，没有人预料到它会在烹饪方面留下不可磨灭的印记——包括爱丽丝本人在内。怀着天真的想法，以及对美好和纯粹味蕾的追求，她将自己最初充满热情的计划，成功演变为一个标志性机构，为后辈厨师和美食爱好者们重新定义美国美食文化提供标准。

在本书中，爱丽丝回顾了将她引向沙塔克大道1517号(1517 Shattuck Avenue)的几个重要事件，并记录了那段混乱骚动的年代，既是方便性与大同小异的主流饮食文化一统天下，又给了她无穷勇气，告诉她作为厨师应该发出自己的声音。

 时间回溯到1964年，爱丽丝从她高压式、古板的家中搬到伯克利定居，当时正值“言论自由运动”(Free Speech Movement) 和大学学潮运动(campus unrest)的顶峰时期，她被卷入了一个波西米亚名人圈，认识了其中极具魅力的几位人物，他们对设计、政治、电影和饮食有独特的看法，并最终影响了潘尼斯之家餐厅独特的饮食标准及其独特的文化。

 书中点缀着故事、菜谱、照片和私人信件，是一部深涉隐私又谨慎低调的作品，悄然揭示了一位女性如何从一个离经叛道的追随者，蜕变为令人尊敬的社会活动家，以食物为纽带，影响了全球范围内的社会及政治变革。

**作者简介：**

**爱丽丝·沃特斯(Alice Waters)** 早在加州伯克利开办举世闻名的“潘尼斯之家” (Chez Panisse)之前，爱丽丝是新泽西州查塔姆著名的“假小子”，作为典型的婴儿潮一代，她钟爱膨化食品以及纽约时代广场的自动售货机。本书中，她回顾了自己从美国郊区女孩的进化，从漠视烹饪、到60年代的学生激进分子，成长为一位亲法主义者、主厨、和对新鲜食材、当地取材以及简单配料的提倡者。她的第一本书《简单食物的艺术》(2007)被翻译成9种语言。潘尼斯之家的官网：<http://www.chezpanisse.com/about/alice-waters/>

**谢谢您的阅读！**

**请将回馈信息发至：**

**杨娜（Nina Yang)**

安德鲁·纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室，100872

电 话：010-82449260

传 真：010-82504200

Email:  Nina@nurnberg.com.cn

网 址: <http://www.nurnberg.com.cn>

新浪微博：<http://weibo.com/nurnberg>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

微信订阅号：安德鲁书讯

