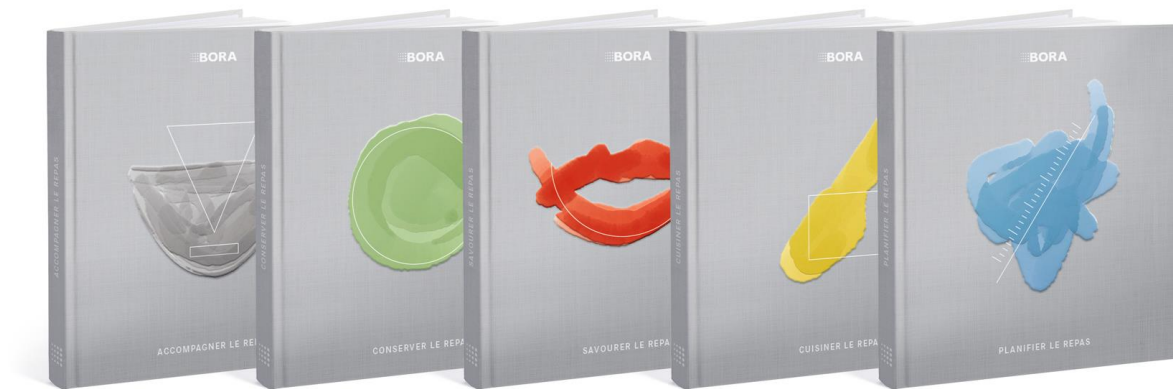


**La nourriture rassemble. La nourriture renforce.
BORA consacre toute une série de livres à ce thème**

Spécialiste de l'électroménager encastrable haut de gamme, BORA est non seulement attentif à l'aménagement des cuisines, mais s'intéresse également depuis près de deux décennies les multiples aspects de la préparation des repas. Beaucoup de moments se produisent dans l'espace de vie qu'est la cuisine. Les gens font la fête et se retrouvent, des familles se créent, les enfants apprennent et grandissent, et les idées naissent et s'affinent. La cuisine et les repas sont des éléments fédérateurs qui évoquent des émotions et permettent de les vivre. Le partage des repas rapproche les gens du monde entier. BORA a créé une série de cinq livres sur l'un des sujets les plus centraux de nos vies.



La série de livres « Alimentation » en cinq parties de BORA présente des exemples pratiques, des conseils spécifiques et une multitude d'expertises sur l'un des sujets les plus centraux de la table. Photos: BORA

Le thème de l'alimentation va bien au-delà du simple acte de manger. Il s'agit de planifier et de choisir une alimentation saine en tant qu'élément fondamental de la vie, ou encore de l'attention portée à la préparation et à au stockage des aliments. Dans les cultures d'Europe centrale, la présentation des plats et des boissons a également son importance. Sujet beaucoup trop vaste pour un seul volume, le monde du bon goût est le thème d'une série de livres sur les joies de la cuisine, de la préparation et de la présentation.

À travers cinq volumes, BORA met en valeur toutes les facettes de la cuisine en tant qu'espace de vie. Couvrant l'intégralité des sujets, des repas seuls ou en grand comité, des repas quotidiens aux occasions spéciales, les divers aliments et boissons comme la viande, le poisson et les légumes, l'eau, le vin ou les cocktails, ces livres emmènent les lecteurs dans un voyage culinaire alléchant. BORA propose dans cette série des conseils utiles à tous au quotidien, aussi bien aux responsables de magasin qu'aux chefs amateurs et aux organisateurs de fêtes. Avec des recettes, des exemples pratiques, des conseils spécifiques et une richesse d'expertise, les guides et le livre de cuisine offrent de nombreuses informations pour aider les lecteurs à faire de leurs propres rêves culinaires une réalité. Des informations supplémentaires en version numérique sont également disponibles sur certains sujets. Ainsi, les lecteurs peuvent scanner les QR codes sur les pages concernées pour accéder à plus de contenu et de vidéos de recettes.

Cette série de guides détaillés, consacrée à l'expérience culinaire sereine, est publiée par la propre maison d'édition de BORA. Disponibles en six langues, les livres sont conçus comme des outils de communication pour aider les partenaires commerciaux internationaux dans leurs connaissances en cuisine et pour offrir de l'inspiration aux clients finaux. Ces livres haut de gamme sont disponibles pour tous les passionnés de cuisine et de gastronomie, individuellement ou en série complète auprès des partenaires commerciaux BORA, sur la boutique en ligne [BORA shop.bora.com](https://shop.bora.com) ainsi que sur Amazon.

Récapitulatif de chaque volume

Volume 1 : Planifier le repas (166 pages, € 24,95)

Planifier le repas : le prélude d'un voyage culinaire

Dans ce livre, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour planifier et préparer vos repas de manière efficace et sans stress : des connaissances de base sur la cuisine saine et sur les différentes formes d'alimentation, ainsi que des conseils précieux pour appliquer ce savoir dans votre quotidien. Découvrez comment une planification intelligente de vos repas peut faciliter votre vie, que ce soit pour vous seul, votre famille, vos amis ou des convives, au quotidien comme lors d'occasions spéciales.

Grâce à des indications pratiques sur la création de menus hebdomadaires et l'organisation de fêtes, mais aussi à des astuces pour acheter malin, stocker vos aliments et utiliser les restes, ce livre vous accompagne dans votre quotidien. Tout cela est associé à des idées recettes diverses et variées qui peuvent s'intégrer facilement à n'importe quel menu personnel. Vous trouverez notamment le risotto aux champignons et bœuf émincé, les filets de poulet accompagnés d'une salade de semoule ou les filets de truites sur lit de pousses d'épinard.

Pour de superbes moments en cuisine et à table.



Volume 2 : Cuisiner le repas (350 pages, € 44,95)

Cuisiner le repas : le cœur culinaire de la collection « Le repas »

Bien plus qu'un livre de recettes. Les experts culinaires BORA ont imaginé un principe unique intitulé « Mix & Match » qui vous permettra de varier au maximum vos menus, tout en tenant compte de certains aspects comme les associations de saveurs et l'utilisation des restes.

Découvrez combien de repas différents vous pouvez créer à partir des mêmes ingrédients, comme les pommes de terre, les fruits de mer, le bœuf, les fruits rouges ou le riz. Vous pourrez notamment savourer un gratin crémeux de pommes de terre au parmesan, des gnocchis ou bien une soupe de pommes de terre traditionnelle. À la fin de chaque recette et dans une liste détaillée située à la fin de ce livre, vous trouverez des idées pour combiner vos différents ingrédients de multiples façons et créer des plats délicieux, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous en cuisine et comment vous pouvez combiner facilement et cuisiner durablement.

Votre compagnon pratique pour une cuisine saine et variée.



Volume 3 : Savourer le repas (126 pages, € 19,95)

Savourer le repas : on mange avec les yeux

L'art de la mise en scène parfaite : pour un dîner aux chandelles romantiques ou une table richement décorée, l'atmosphère est déterminante pour que votre soirée soit inoubliable. Dans ce livre, vous découvrirez comment vous pouvez mettre vos repas en valeur et créer une véritable atmosphère de bien-être.

Vous trouverez également des instructions détaillées pour choisir la vaisselle et les couverts adaptés, des idées créatives pour une décoration de table sur un thème choisi, ainsi que des trucs et astuces pour un éclairage optimal qui mettra parfaitement vos repas en lumière. Ce livre contient également des conseils pratiques pour créer une atmosphère agréable et conviviale, que ce soit pour un cercle restreint ou pour une grande fête. Vous découvrirez quelles boissons se prêtent aux différentes occasions et profiterez de nombreuses idées pour un dressage élégant, bien évidemment accompagné de recettes appropriées, comme les chips de parmesan et les torsades au romarin, ainsi que la truite saumonée fumée accompagnée de cœurs de laitue et les boulettes d'abricot.

Créez des moments qui resteront dans les mémoires.



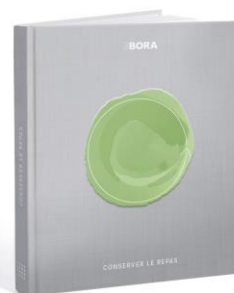
Volume 4: Conserver le repas (142 pages, € 19,95)

Conserver le repas : conserver et stocker les aliments

Que faut-il ranger dans le réfrigérateur et où, quels sont les aliments qu'il est préférable de congeler, qu'est-il possible de mettre en conserve ? Avec les connaissances nécessaires, vos provisions restent fraîches et peuvent également être sublimes de multiples façons. Découvrez les procédés de conservation qui remontent au temps de nos grand-mères comme les confits, la fermentation ou le séchage, et apprenez à maîtriser la mise sous vide, la déshydratation et bien plus encore.

Dans ce livre, vous trouverez des conseils pratiques pour une conservation optimale de vos aliments frais et déshydratés, des instructions étape par étape pour la mise en conserve et la fermentation, des informations sur la durée de conservation et la préservation des nutriments présents dans différents aliments, et bien évidemment des recettes simples qui vous permettront de transformer vos provisions en repas délicieux : a limonade fermentée aux fruits rouges, la poudre de champignons et la truite saumonée marinée ne sont que quelques exemples savoureux des façons dont vous pourrez mettre vos nouvelles connaissances en pratique.

Devenez un professionnel de la conservation.



Volume 5 : Accompagner le repas (142 pages, € 19,95)

Accompagner le repas : l'apogée d'un voyage culinaire

Mocktail effervescent en entrée, vin blanc léger pour accompagner la truite : une association judicieuse entre plats et boissons transformera à coup sûr un bon repas en expérience inoubliable. Plongez dans le monde des accords mets-boissons et découvrez comment vous pouvez sublimer votre menu en choisissant vos boissons en fonction des plats.

Vin, bière, boissons sans alcool, eaux ou boissons chaudes : ce livre vous dévoile toutes les informations nécessaires sur les bases de l'accompagnement du repas, ainsi que des conseils pratiques pour associer vos breuvages avec vos différents plats. Laissez-vous inspirer par nos idées recettes pour réaliser des boissons créatives ou cuisiner en utilisant certains breuvages, comme la selle de chevreuil grillée en croûte de café, le smoothie céleri et fruit de la passion ou le sirop d'aspérule maison.

Découvrez l'immense univers de la boisson.



Volumes 1 – 5 de la série de guides (€ 69,95)

Avec notre collection exclusive BORA intitulée « Le repas », redécouvrez l'espace de vie de la cuisine et devenez un véritable expert en cuisine et à table, que ce soit au quotidien ou à l'occasion d'une fête, pour savourer un repas seul ou accompagné, pour déguster de la viande, du poisson ou des légumes, autour d'un verre d'eau, de vin ou de cocktail.



Laissez-vous embarquer dans un voyage culinaire savoureux au cours duquel vous découvrirez toutes les facettes de la planification, de la préparation, de la conservation et de la présentation des aliments et des boissons. Riche en astuces pratiques, en conseils concrets et en connaissances utiles, la collection « Le repas » vous donne les moyens de réaliser tous vos rêves culinaires. Plongez dans l'univers des saveurs et profitez de la joie de cuisiner, de planifier et de dresser au quotidien.

À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine encastrables innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le *statu quo*. La mission : Nous révolutionnons l'espace de vie de la cuisine. Avec des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Nous travaillons constamment notre gamme et notre live experience afin de continuer à offrir la meilleure expérience culinaire aux fans et clients BORA à l'avenir. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée. BORA emploie aujourd'hui plus de 650 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les Flagship Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 40 pays du monde.

Le groupe BORA est un employeur attrayant lauréat de nombreux prix, dont les produits ont remporté de nombreuses récompenses de design plébiscitées à l'international.

Pour plus d'informations, accédez à bora.com

Contact presse

Alexandra Renaud
alexandra@relationpresse.com

Delprat Relation Presse
33, rue du Faubourg Saint-Antoine
75011 Paris, France 01 71 70 38 38

bora.com