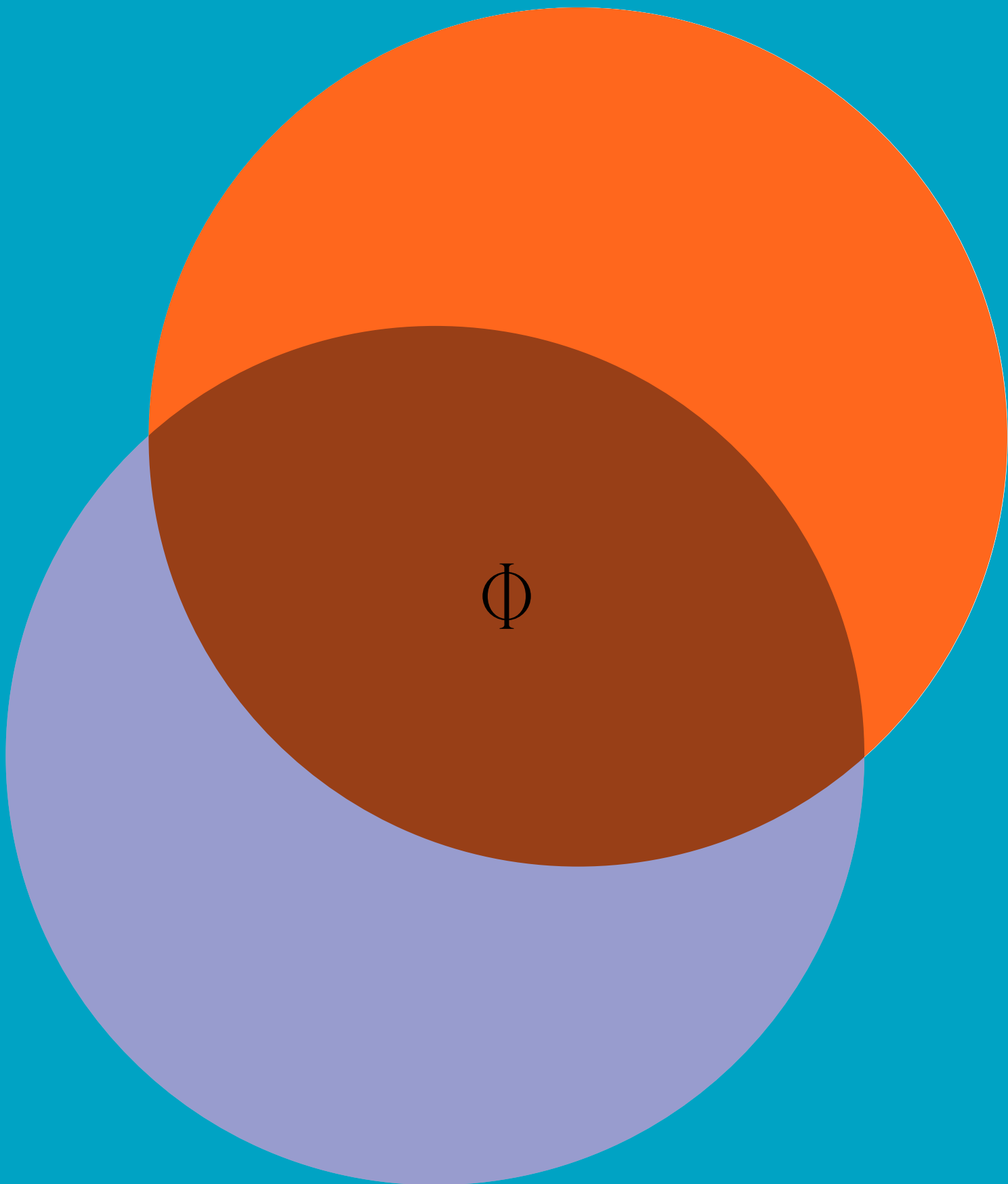




Phaidon – Nouveautés Automne 2026

Phaidon – Nouveautés Automne 2026

Cuisine et gastronomie

Mory Sacko : Cuisinier
Vietnam : Le Livre de cuisine
Viandes : Recettes contemporaines à faire chez soi
La Cuillère d'argent : Toscane
Mon Lapin : De toute beauté
Odette : Du terroir à la table, du cœur à l'assiette

Photographie

Photographie au féminin
Sanlé Sory

Design

Mathieu Lehanneur

Architecture et décoration d'intérieur

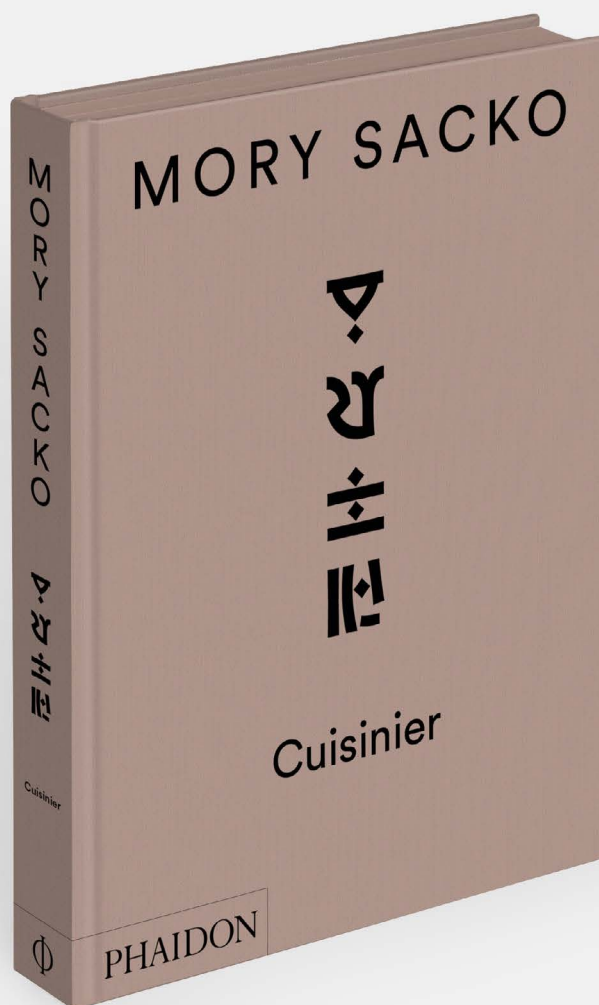
Maisons d'architectes
Habiter une maison japonaise
Mésamérique moderne : Influences du passé
dans les intérieurs contemporains mexicains

Art et nature

Champignons : Le Monde des fonges

Jardins

Jardins cachés : Havres de verdure à travers le monde



Les recettes et le parcours de Mory Sacko, prodige de la gastronomie française, dont la cuisine, unique et audacieuse, invite au voyage entre la France, l'Afrique et le Japon

Mory Sacko, figure de la gastronomie française et chef du restaurant Mosuke à Paris, dévoile son premier livre. Faisant dialoguer l'Afrique subsaharienne, la France et le Japon, sa cuisine se caractérise par les produits et la technicité de la gastronomie française associés aux recettes africaines et assaisonnements japonais.

Avec plus de 60 recettes classées par saison, à partir des ingrédients préférés du chef, comme le wasabi, la patate douce ou les algues, ce livre présente également certains de ses plats signatures, dont sa réinterprétation du poulet yassa et sa très appréciée *Pepe Soup* inspirée d'une soupe de poisson ivoirienne. Mory Sacko livre ses techniques culinaires et dévoile à travers des textes personnels sa philosophie de la cuisine, ses valeurs, son parcours professionnel, ses origines et ses inspirations.

Les convives qui ont la chance de s'attabler chez Mosuke le savent : Mory les accueille personnellement,

avec son immense sourire, comme s'ils étaient chez lui. Sa personnalité chaleureuse illumine chaque page de ce premier livre très attendu.

Né en 1992 en Seine-et-Marne, **Mory Sacko** est l'une des étoiles montantes de la gastronomie française. En 2020, il ouvre son premier restaurant, Mosuke (récompensé d'une étoile au guide Michelin après seulement deux mois d'ouverture) où il sert une cuisine singulière, mêlant influences africaines et japonaises. Avec Mosugo, sa marque de *comfort food*, il développe son univers culinaire.

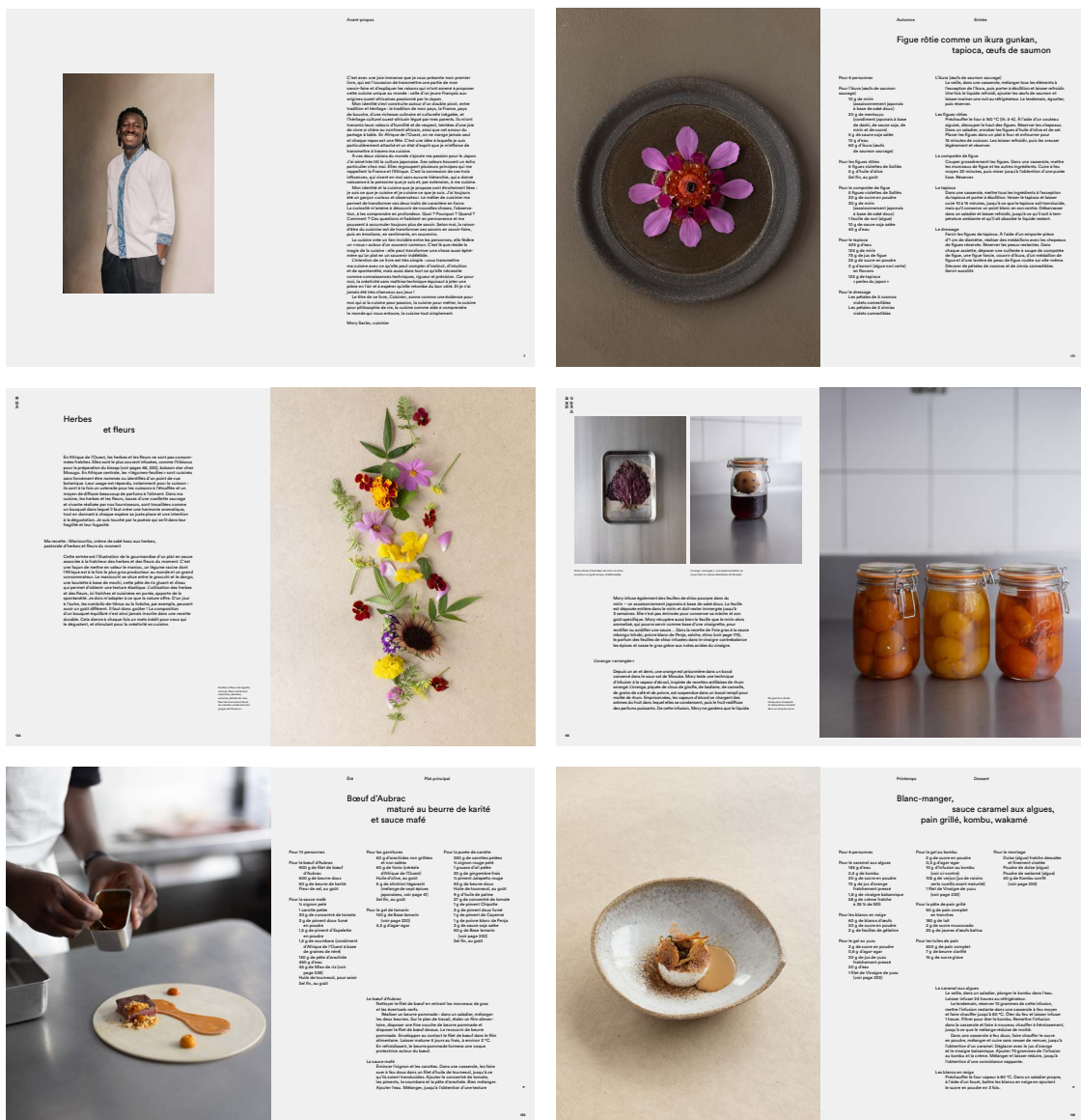
Bénédicte Bortoli est une autrice et éditrice parisienne spécialisée dans la gastronomie et formée en œnologie.

Émilie Rouquette est l'épouse de Mory Sacko, qu'elle soutient depuis le tout début. Elle est aujourd'hui une partenaire indispensable et la directrice générale du groupe Mory Sacko, qui comprend Mosuke et plusieurs adresses de son enseigne de *comfort food*, Mosugo.

Relié
214 x 290 mm
240 pages
Illustrations : 100 couleur
Parution
Octobre 2026
49,95 €

978 1 83729 159 5





Mory Sacko bénéficie d'une vaste couverture médiatique : révélé en 2020 avec l'émission *Top Chef*, il a présenté l'émission *Cuisine ouverte* sur France 3 pendant 5 ans et a fait la couverture du TIME100 Next en 2023 en tant que l'une des cent personnalités les plus influentes au monde. Il est l'un des seuls chefs français, avec Alain Ducasse et Paul Bocuse, à être apparu en couverture du *Time*

- Plus de 60 recettes de l'entrée au dessert et des gestes et techniques expliqués

Une cuisine créative et originale d'inspiration africaine et japonaise

- Une invitation à entrer dans l'univers accueillant de ce chef qui a contribué à mettre en lumière les cuisines du continent africain

- À propos de Mory Sacko :

« Mory Sacko est devenu la nouvelle coqueluche de la gastronomie française avec ses plats qui mêlent cuisines française et africaine rehaussées de saveurs venues du Japon. » – *Le Monde*

« Auréolé d'une première étoile au Guide Michelin en 2021, Mosuke a fait d'un lieu calme du 14^e arrondissement une adresse incontournable. Depuis, Mory Sacko est devenu la coqueluche du monde de la mode et il collabore avec des marques comme Louis Vuitton, Ralph Lauren et GOAT. »

– *Le Guide Michelin*

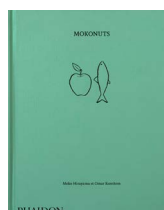
Egalement disponibles



La Cuisine africaine d'aujourd'hui : Recettes familiales des plus grands chefs africains

39,95 €

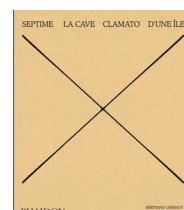
978 1 83866 901 0



Mokonuts

39,95 €

978 1 83729 007 9



Septime, La Cave, Clamato, D'une île

49,95 €

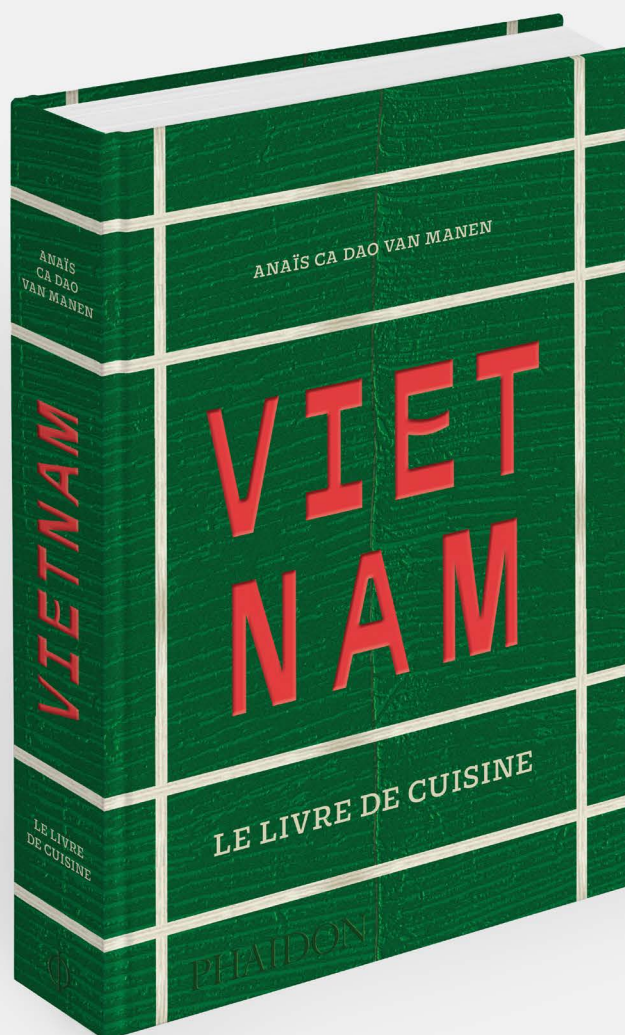
978 1 83866 219 6



Vietnam

Le Livre de cuisine

Anaïs Ca Dao van Manen



450 recettes authentiques réalisables chez soi qui témoignent de la richesse de la gastronomie vietnamienne

Vietnam : Le Livre de cuisine explore les trésors de la cuisine vietnamienne du quotidien, mais aussi les plats les plus authentiques et traditionnels issus de toutes les régions de ce pays d'Asie du Sud-Est, depuis Hanoï jusqu'à Hô Chi Minh-Ville.

Classées par méthodes de préparation et ou de consommation au Vietnam, les recettes vont des plats les plus populaires et emblématiques, comme le *bánh mì* (sandwich vietnamien) et la soupe pho, aux spécialités locales dénichées par Anaïs Ca Dao van Manen à travers le pays. Toutes les sortes de préparations figurent dans cet ouvrage, des encas aux entrées, en passant par les salades, les grillades, les plats sautés, les rouleaux de printemps et les nems, les fondues, les plats de nouilles et de riz, les bouillons, les gâteaux et les desserts – sans oublier les condiments, sauces, assaisonnements et autres recettes de base.

Proposant une brève histoire culinaire du Vietnam, ainsi que des centaines de recettes savoureuses illustrées de splendides photos prises dans le pays, ce livre est la référence ultime pour tous les amateurs de cuisine vietnamienne.

Anaïs Ca Dao van Manen est une cheffe et consultante qui a travaillé dans le monde entier. Née à Paris dans une famille néerlando-vietnamienne, elle a vécu et travaillé à Londres avant de s'installer au Vietnam, où elle vit toujours aujourd'hui. Elle a démarré sa carrière dans les cuisines de Bones à Paris, de l'Auberge de Chassignolles (Haute-Loire) et de Trullo, à Londres. Ses vidéos sur Instagram illustrent la diversité de la cuisine vietnamienne.

Relié
180 x 270 mm
496 pages
Illustrations : 150 couleur
-
Parution
Septembre 2026

49,95 €

978 1 83729 330 8





Avec plus de 450 recettes, cet ouvrage offre un aperçu exhaustif de la cuisine domestique vietnamienne : rouleaux de printemps et *bánh mì* (sandwich vietnamien), boulettes de riz gluant salé aux haricots mungo, gâteau rayon de miel au sucre de palme...

- Chaque recette est introduite par un texte présentant son contexte culturel et culinaire

- 150 photographies, prises au Vietnam, donnent vie à la gastronomie du pays

Ce livre s'inscrit dans la collection des « bibles » de cuisine Phaidon, au succès mondial, qui comprend notamment *Japon : Le Livre de cuisine*

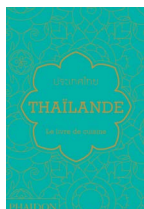
« Influencée par son passé colonial français (comme en témoigne le *bánh mì*), mais aussi par ses voisins – Chine, Laos, Cambodge et Thaïlande –, la cuisine vietnamienne est un amalgame des coutumes culinaires de ces pays qui a tout de même su préserver son identité. »

– *Condé Nast Traveler*

« La cuisine vietnamienne est réputée dans le monde entier pour l'attention qu'elle porte aux ingrédients frais, son utilisation avisée des épices et l'équilibre de ses plats. » – *Bon Appétit*

« Ces dernières années, le Vietnam est de plus en plus populaire comme destination culinaire et culturelle. » – *The World's 50 Best*

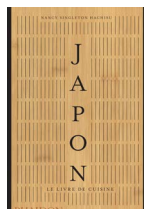
Également disponibles



Thaïlande : Le Livre de cuisine

49,95 €

978 0 7148 6999 5



Japon : Le Livre de cuisine

49,95 €

978 0 7148 7770 9

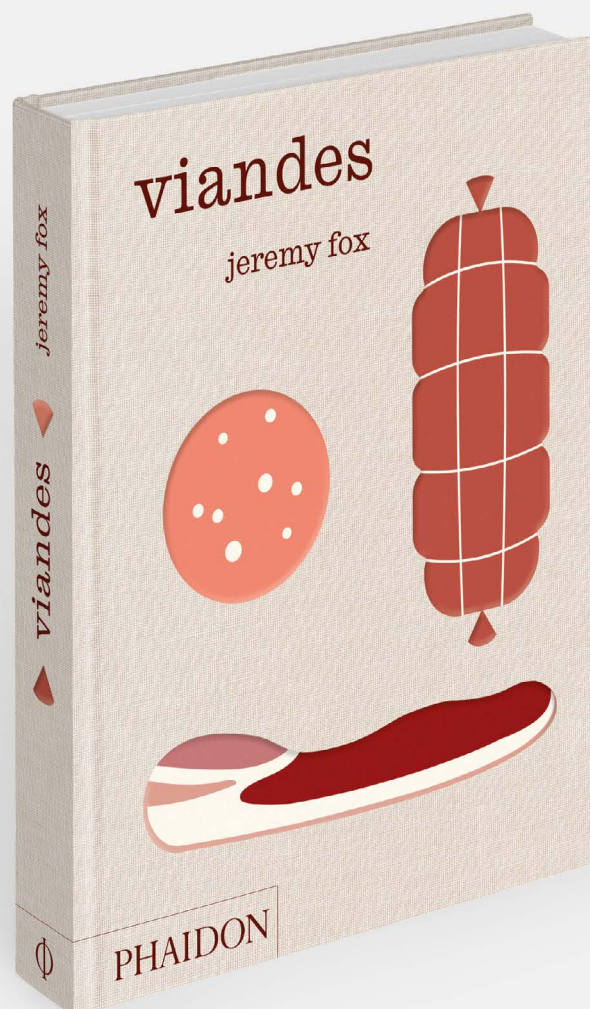


Chine : Le Livre de cuisine

49,95 €

978 0 7148 7456 2





Après *Légumes*, véritable succès en librairie, le chef américain Jeremy Fox revient avec 160 nouvelles recettes pour les amateurs de viande

La passion de Jeremy Fox pour la cuisine remonte à ses 9 ans, lorsque sa grand-mère juive lui cuisinait de la langue de bœuf. Dans ce nouveau livre, il reste fidèle à sa conception de la cuisine : ses 115 plats de viande démontrent sa créativité et son approche durable et anti-gaspillage. Ses recettes sont accompagnées d'anecdotes, de conseils pratiques ou de réflexions sur le métier de chef et la vie en général.

Chaque chapitre est consacré à un type de viande : porc, volaille et lapin, bœuf et agneau. Le premier chapitre se concentre sur les charcuteries : les terrines et les pâtés, les salaisons, les viandes pochées ou à trancher, les saucisses et les viandes fumées. Enfin, un dernier chapitre présente plus de 50 recettes de sauces, de condiments ou de mélanges d'épices pour mettre en valeur chaque plat de viande.

Jeremy Fox a travaillé dans plusieurs restaurants en Europe et aux États-Unis, notamment le Rubicon à San Francisco et le De Snippe à Bruges. À Londres, il a travaillé chez Gordon Ramsay et au St. John du chef Fergus Henderson. En Californie, Fox a créé Ubuntu, qui lui a valu d'être nommé meilleur jeune chef par le magazine *Food & Wine* et de décrocher la première étoile Michelin décernée à un restaurant végétarien. Après trois années de pause – qu'il raconte dans son livre *Légumes* –, il ouvre le Rustic Canyon et le Birdie G's à Santa Monica. Depuis 2026, il est directeur culinaire au The Restaurant at Edna, dans la vallée viticole californienne.

- **Rachael Sheridan**, l'épouse de Jeremy Fox, est autrice et actrice.

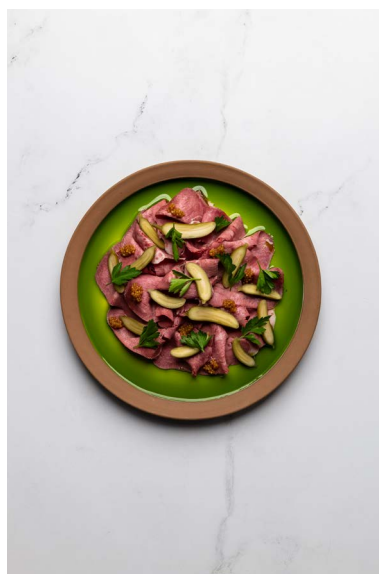
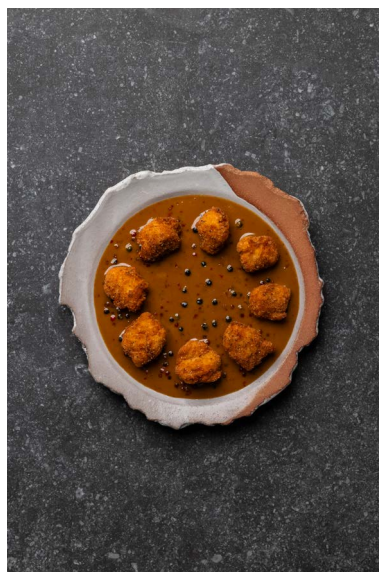
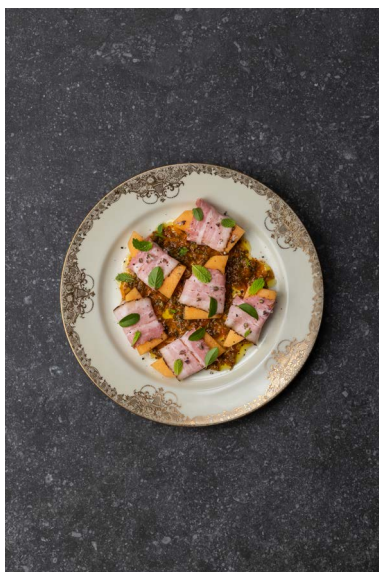
- **Paul Bertolli** est chef et auteur de *Cooking by Hand*. Véritable artisan culinaire, il est réputé pour son travail au sein des établissements Chez Panisse et Oliveto, en Californie. Il défend la cuisine italienne, la saisonnalité et les produits faits maison. En créant Fra' Mani, son entreprise de salumi, il a donné une seconde vie à la charcuterie artisanale aux États-Unis.

Relié
205 × 270 mm
352 pages
Illustrations : 120 couleur
-
Parution
Septembre 2026

39,95 €

978 1 83729 318 6





Jeremy Fox, célèbre chef étoilé et auteur du best-seller *Légumes*, jouit d'une grande reconnaissance dans le monde de la cuisine

- En 2024, *Légumes* a été cité par le magazine *Food & Wine* comme l'un des 35 meilleurs ouvrages de cuisine de tous les temps

- Chaque recette est illustrée par des photographies de Jim Sullivan

-

À propos de *Viandes* et de Jeremy Fox :

« Le chef chouchou des végétariens, qui a révolutionné la cuisine à base de légumes. » – *Le Nouvel Obs*

« Une figure culte parmi les chefs et amateurs de bonne cuisine. » – *New York Times*

« Jeremy Fox montre ce qu'un grand chef expérimenté peut transmettre au travers de ses plats : la modération, l'ingéniosité, l'artisanat, l'humilité et

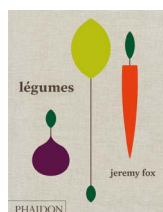
un point de vue affirmé. Il donne aux plats de viande, classiques comme modernes, une nouvelle interprétation tout en respectant et en rendant hommage à leurs origines. »

– Chris Cosentino, chef et personnalité de la télévision

« Un cours magistral et visuel sur la cuisine de la viande. *Viandes* de Jeremy, c'est la gourmandise à l'état pur. »

– Nancy Silverton, cheffe, restauratrice et autrice

Également disponibles



Légumes

39,95 €

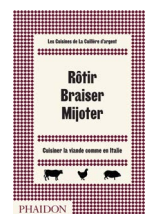
978 0 7148 7626 9



Barbecue : Grillades et plats fumés du monde entier

49,95 €

978 1 83729 082 6

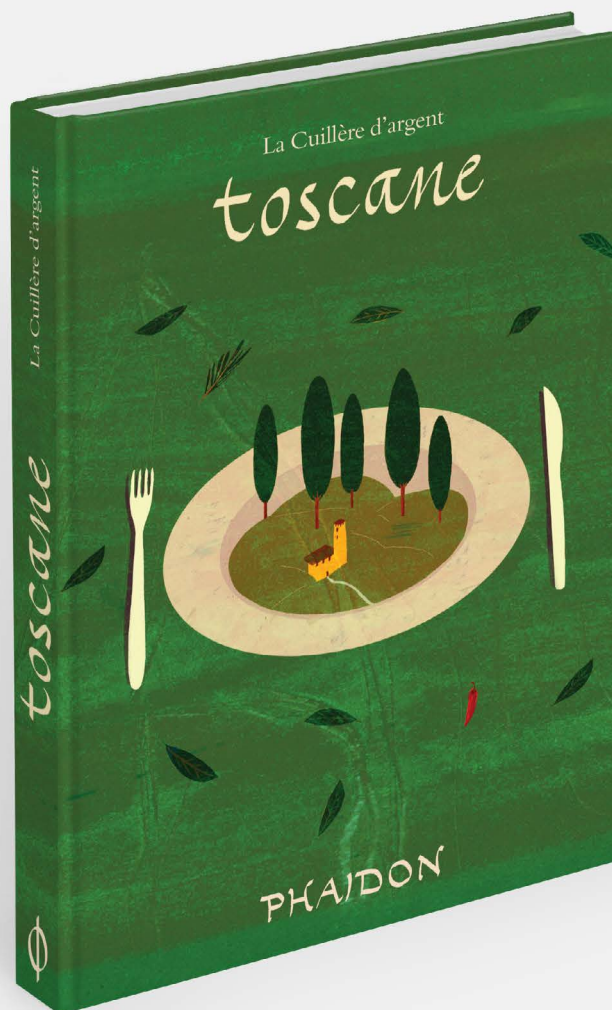


Rôtir, braiser, mijoter : Cuisiner la viande comme en Italie

39,95 €

978 0 7148 7615 3





De nouveau disponible, un ouvrage rassemblant 50 recettes toscanes authentiques et simples à réaliser chez soi par les équipes de La Cuillère d'argent

Ce recueil de plus de 50 recettes authentiques et faciles à suivre invite à un voyage gastronomique à travers l'une des régions les plus prisées d'Italie.

Sous la conduite experte de l'équipe de La Cuillère d'argent, le lecteur explore les traditions gastronomiques, les producteurs et les vins locaux, dont le Chianti, ainsi que les ingrédients régionaux comme les truffes, le salami artisanal et le *lardo di Colonnata* (un type de lard).

Au-delà du paysage rural vallonné ponctué de cyprès et de fermes traditionnelles, la Toscane est réputée pour sa remarquable tradition culinaire. Illustré de plus de 150 photographies, ce livre présente un aspect de la région et de sa cuisine que beaucoup de touristes ignorent.

Organisées selon les 10 provinces de la région, les recettes sont resituées dans leur cadre géographique

pour révéler leurs origines. Les plats présentés incluent les *Pappardelle all'Anatra* (pappardelle au canard), la *Pappa col Pomodoro* (soupe à la tomate et au pain) et le *Castagnaccio alla Pistoiese* (gâteau aux châtaignes à la mode de Pistoia).

Chaque recette est accompagnée d'instructions claires et concises, ce qui en fait le compagnon idéal du cuisinier amateur comme du chef expérimenté.

Initialement publié en 1950, *Il Cucchiario d'Argento* a été édité par Phaidon en français sous le titre **La Cuillère d'argent**. Collection incontournable de recettes traditionnelles à cuisiner à la maison, best-seller mondial aux nombreuses déclinaisons, ce livre met à la portée des cuisiniers du monde entier les classiques de la gastronomie italienne.

Relié
180 x 270 mm
272 pages
Illustrations : 150 couleur
-
Parution
Septembre 2026
24,95 €

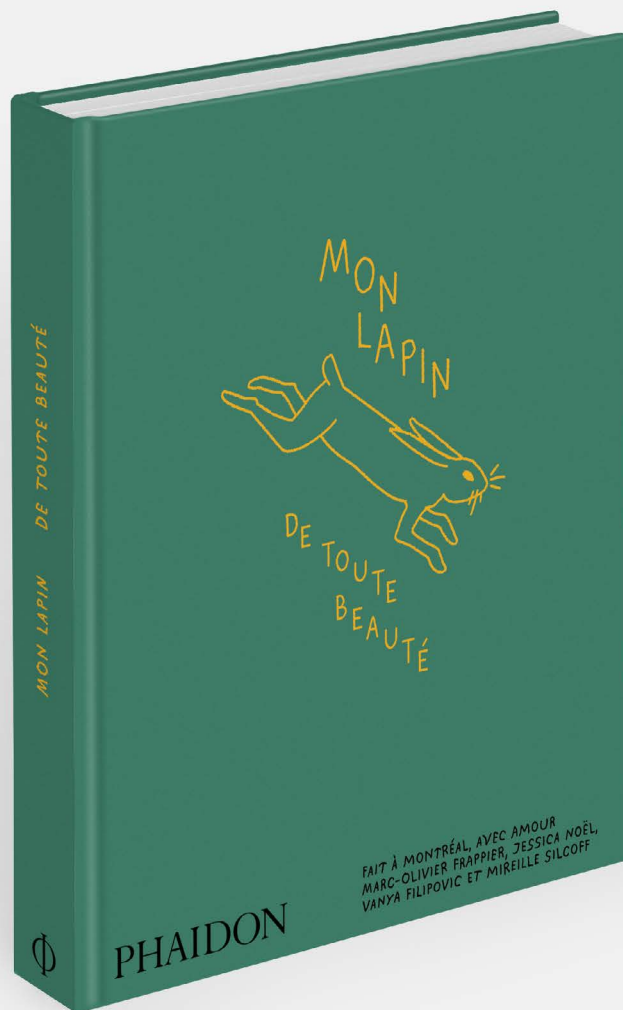
978 1 83729 298 1



Mon Lapin : De toute beauté

Fait à Montréal, avec amour

Marc-Olivier Frappier, Jessica Noël, Vanya Filipovic et Mireille Silcoff, avec une préface de Riad Nasr



Le Mon Lapin, restaurant et bar à vin montréalais de renom, dévoile son premier livre avec plus de 100 recettes enrichies de commentaires, de photographies, d'essais et de réflexions autour du vin

Avec des recettes magnifiquement illustrées et des essais sur la gastronomie, le vin et la restauration, ce livre de cuisine reflète l'esprit ludique et la géniale simplicité qui font l'âme du Mon Lapin, à Montréal.

Nommé en hommage au vigneron Jean-François Ganevat, connu dans le monde du vin pour surnommer ses amis « mon lapin », ce petit bar à vin de quartier ouvre ses portes en 2018 avant de devenir un restaurant à part entière. Les cinq amis fondateurs y travaillent encore chaque jour. Pour eux, ce livre est « une invitation personnelle à entrer chez nous – au cœur de notre restaurant montréalais. »

Chacun des sept chapitres s'accompagne d'un essai consacré au vin, rédigé par Vanya Filipovic, copropriétaire et sommelière du Mon Lapin, dont l'influence a profondément marqué la scène viticole nord-américaine. Parmi les délicieuses recettes, on retrouve : le Kitchen-

Ade (leur boisson-remède universelle), les Tagliatelle, ragu de calmar de Terre-Neuve, le Poulet au Levain, le Lapin entier au four alla Marco et des desserts comme le Gâteau Célébration au Sarrasin.

À la fois livre pratique et plaisir de lecture, cet ouvrage est une véritable déclaration d'amour à l'art de manger dans l'une des plus belles villes du monde.

-

Le chef **Marc-Olivier (Marco) Frappier** est originaire de Montréal et a travaillé dans de nombreux restaurants à travers le monde.

-

La cheffe **Jessica Noël** a étudié la cuisine à Montréal et a travaillé en Europe et à New York.

-

Vanya Filipovic, directrice des vins et responsable de salle, faisait partie de l'équipe d'ouverture de Joe Beef et a reçu de nombreuses distinctions en sommellerie.

-

Mireille Silcoff est une autrice à succès et une essayiste pour *The New York Times*.

-

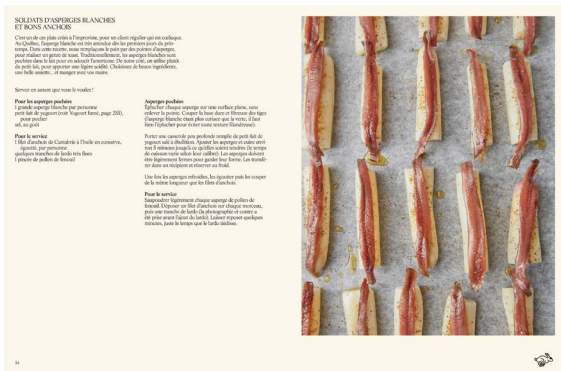
Riad Nasr est un chef et un restaurateur né à Montréal et installé à New York.

Relié
205 x 270 mm
272 pages
Illustrations : 120 couleur
-
Parution
Octobre 2026

39,95 €

978 1 83729 336 0





Idéal pour les passionnés de gastronomie, les foodies, les cuisiniers amateurs, les chefs et les adeptes de restaurants, *Mon Lapin : De toute beauté* est le parfait reflet du restaurant : à la fois raffiné et accessible, perfectionniste dans les assiettes mais toujours convivial, avec une approche espiègle de la tradition culinaire

Cet ouvrage se compose de sept chapitres : C'est quoi un bar à vin, au juste ?, Quand les vitres sont embuées en février, La 5^e saison, Tout en saison, en même temps, Primi, une lettre d'amour, Cuisiner avec des petits animaux et Les essentiels

Mon Lapin s'est imposé sur la scène culinaire canadienne, se classant récemment 2^e de la première édition des 50 Best Restaurants pour l'Amérique du Nord en 2025, qui a également nommé Nanya Filipovic, meilleure sommelière d'Amérique du Nord. En 2023, Mon Lapin a été élu meilleur restaurant du Canada par Canada's 100 Best

Les superbes images de la photographe Dominique Lafond donnent vie au livre

Le graphisme du livre a été conçu par Joanne Lefebvre, du studio Paprika

À propos de Mon Lapin :

« S'il y a un resto à ne pas louper, c'est bien Mon Lapin... Mais rien ne sert de courir : il faut booker à point pour s'offrir un dîner à cette adresse reconnue comme l'une des meilleures de la ville, menée par un quintet hors pair. » – *Le Fooding*

« Un lapin peu commun. Pas de grandes oreilles, mais une grande réputation ! » – François-Régis Gaudry, *Très très bon*

Egalement disponibles

Mokonuts

39,95 €

978 1 83729 007 9

Septime, La Cave, Clamato, D'une île

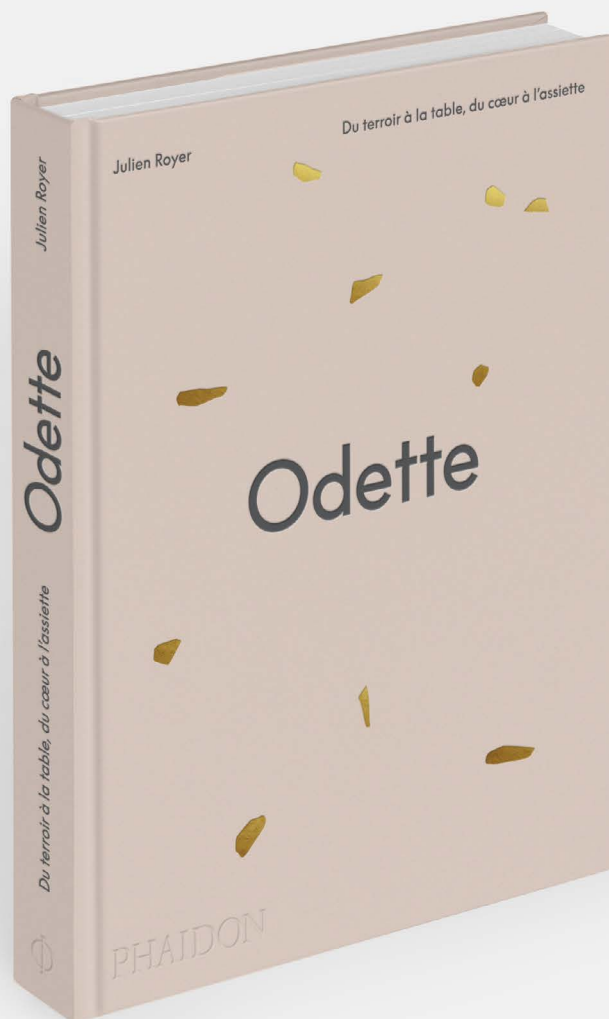
49,95 €

978 1 83866 219 6

BRAS Le goût de l'Aubrac

49,95 €

978 1 83866 275 2



Célébration de l'héritage familial, de la saisonnalité et du terroir, *Odette*, la première monographie du chef de renommée internationale Julien Royer, reflète l'esprit élégant de son restaurant triplement étoilé au Guide Michelin, niché dans la National Gallery de Singapour

Dans ce premier livre, Julien Royer rend hommage aux personnes, aux lieux et aux philosophies qui ont façonné son parcours culinaire. Chef et propriétaire d'Odette à Singapour – du nom de sa grand-mère adorée et désormais l'un des restaurants les plus reconnus d'Asie –, Julien Royer propose une cuisine définie par la grâce, la clarté et la puissance émotionnelle. Il s'est fait connaître pour sa cuisine délicate alliant technique française et accents asiatiques, basée sur les ingrédients et la saisonnalité, ainsi que sa méthode de travail collaborative.

Les 80 plats reflètent la légèreté et l'élégance emblématiques du chef, mélange de maîtrise technique et d'imagination. Bien qu'ambitieuses, ces recettes présentées sont une source d'inspiration pour les

professionnels expérimentés et les cuisiniers amateurs avertis. Outre les recettes, le livre invite à se plonger dans la pratique créatrice de Royer, ancrée dans les souvenirs, l'émotion et la quête de l'excellence.

Cadeau idéal pour les passionnés de cuisine et les collectionneurs sensibles au design, *Odette* est un livre-objet à part entière. Faisant écho au moment de relatif calme qui précède un repas, un interlude introductif offre au lecteur un espace de réflexion avant de pénétrer dans le cœur du livre. Les photographies font plus qu'immortaliser les plats ; elles révèlent le processus, l'intention et la chorégraphie intime en cuisine. *Odette* étudie l'équilibre entre passé et présent, douceur et précision, émotion et maîtrise.

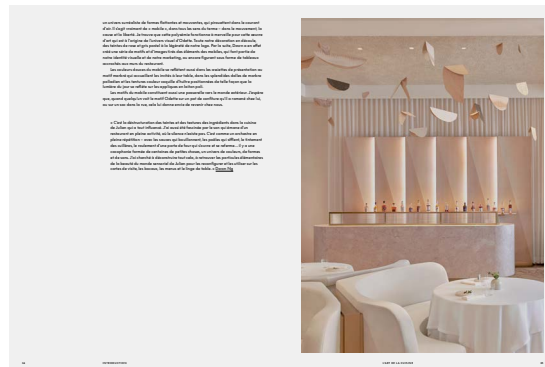
Julien Royer est le chef propriétaire d'Odette, restaurant singapourien triplement étoilé au Guide Michelin. Figurant régulièrement sur la liste du World's 50 Best, il a reçu les prix Art of Hospitality et Chefs' Choice. Originaire du Cantal, Royer est également le chef de Claudine à Singapour et de Louise à Hong Kong. Il est considéré comme l'un des chefs les plus influents du monde.

Relié,
avec marquage doré
214 × 290 mm
272 pages
Illustrations : 120 couleur
-
Parution
Octobre 2026

54,95 €

978 1 83729 414 5





Daniel Boulud est un chef français renommé et propriétaire de restaurants à New York, Palm Beach, Miami, Toronto, Montréal, Singapour, aux Bahamas et à Dubaï.

Dominique Crenn est une célèbre cheffe française. Elle est devenue en 2018 la première cheffe aux États-Unis à obtenir trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant Atelier Crenn, à San Francisco.

Odetta est l'un des restaurants les plus reconnus d'Asie

Présente une série d'essais très personnels qui explorent les fondements de l'expérience proposée au restaurant : l'enfance de Royer dans le Cantal rural en France, les influences culinaires qui l'ont formé, et les valeurs sur lesquelles repose son restaurant

La deuxième partie du livre présente plus de 80 recettes où se mélangent maîtrise technique et imagination culinaire

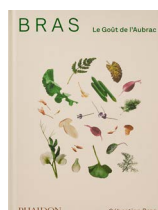
La couverture est réhaussée de feuilles d'or abstraites, reflets de la beauté visuelle des ingrédients bruts

Cette monographie ravira les chefs, les collectionneurs de livres de cuisine, les amateurs de cuisine d'exception et tous les passionnés de gastronomie

Les photographies font plus qu'immortaliser les plats ; elles révèlent le processus, l'intention et la chorégraphie intime en cuisine

Avec des préfaces des chefs renommés Daniel Boulud et Dominique Crenn

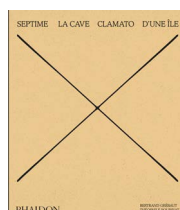
Également disponibles



Bras : Le goût de l'Aubrac

49,95 €

978 1 83866 275 2



Septime, La Cave, Clamato, D'une île

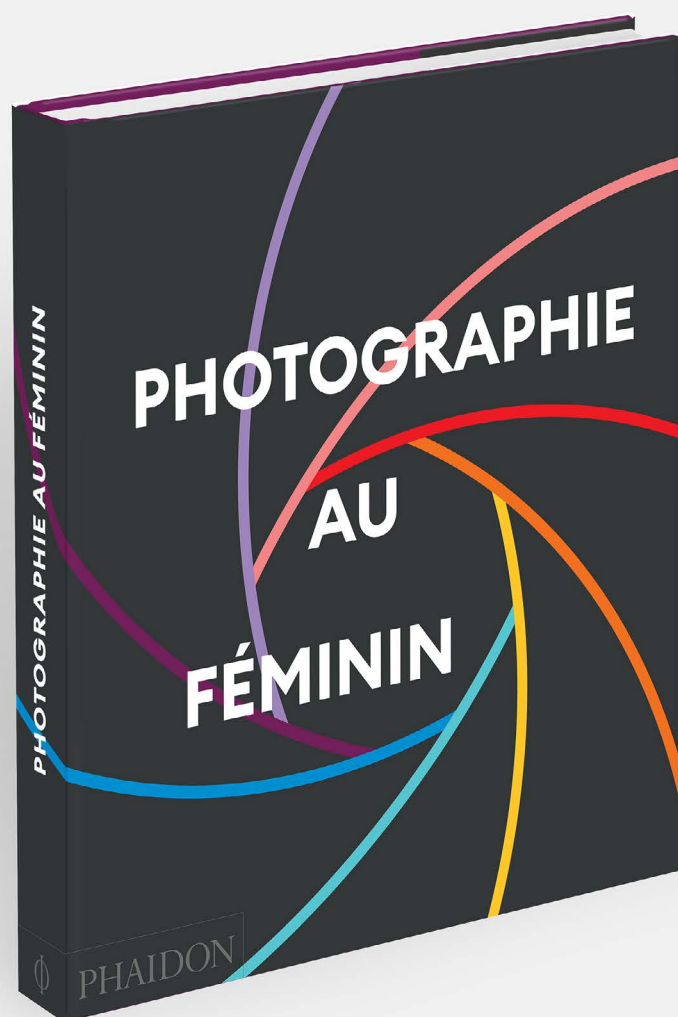
49,95 €

978 1 83866 219 6



Photographie au féminin

Par les éditeurs de Phaidon, avec une introduction de Fiona Rogers



Plus de 250 femmes photographes, dont les images marquent ou ont marqué l'histoire de la photographie, réunies dans un même ouvrage

Complet et ambitieux, cet ouvrage met en lumière les contributions des femmes à la photographie depuis ses origines au XIX^e siècle jusqu'à aujourd'hui.

Reflétant l'esprit d'innovation qui a façonné l'histoire de la photographie, ce livre corrige une vision historique, injustement dominée par les figures masculines, qui fait l'impasse sur les pionnières du genre et toutes celles qui ont mené leurs propres expérimentations.

D'Anna Atkins, qui a créé le premier livre de photographies en 1843, à Felicia Ewurasi Abban, la première femme photographe dans le Ghana des années 1950, ces photographes ont repoussé les frontières de leur art avec une sincérité remarquable, non seulement à travers des innovations techniques, mais aussi en faisant de la photographie un outil d'engagement social, d'expression personnelle et de recherche documentaire. Classées par ordre alphabétique, ces artistes, de Berenice Abbott à Maryam Zandi, sont présentées avec l'une de leurs

images les plus marquantes, accompagnée par des textes inédits de spécialistes du domaine.

Quatrième volume de la série consacrée aux grandes femmes artistes par Phaidon, ce livre reproduit des œuvres qui s'étalent sur près de deux siècles, dans tous les domaines de la photographie – documentaire, portrait, mode, art conceptuel ou photocollage –, formant un ouvrage essentiel dans lequel les femmes qui ont façonné notre culture visuelle sont enfin à l'honneur.

-

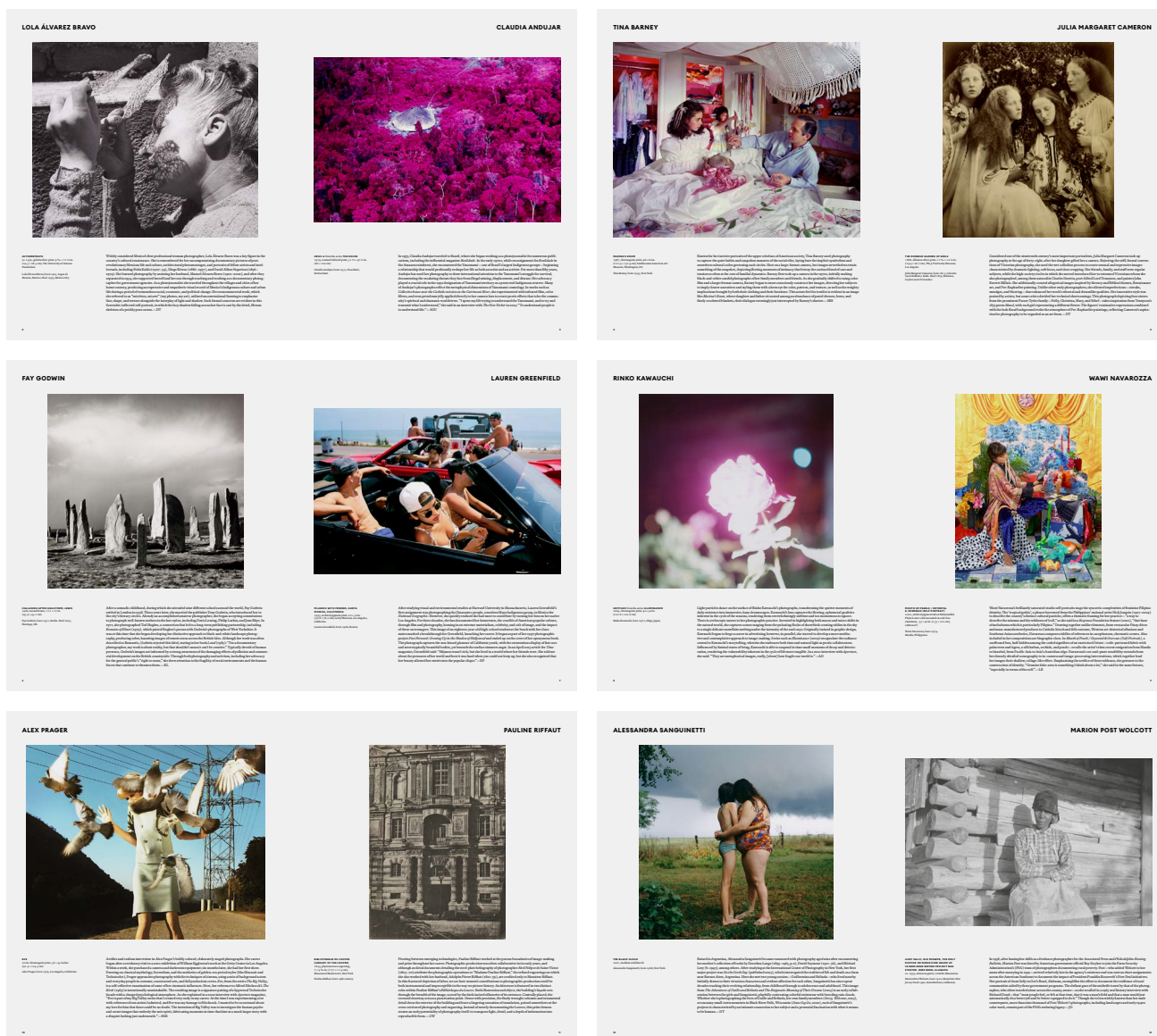
Fiona Rogers est la première conservatrice de la collection « Women in Photography » du Victoria & Albert Museum à Londres, soutenue par la Parasol Foundation. En 2011, elle crée Firecracker, une plateforme numérique de soutien et de promotion des femmes photographes. En 2017, elle publie avec Max Houghton le livre *Firecrackers: Female Photographers Now*.

Relié
250 × 290 mm
288 pages
Illustrations : 250 couleur
et noir et blanc
-
Parution
Octobre 2026

59,95 €

978 1 83729 331 5





Parmi les artistes représentées :

Berenice Abbott, Laura Aguilar, Lola Álvarez Bravo, Diane Arbus, Anna Atkins, Letizia Battaglia, Zaida Ben-Yusuf, Myriam Boulos, Anne W. Brigman, Claude Cahun, Julia Margaret Cameron, Claudée Cox, Imogen Cunningham, Marie-Laure de Decker, Rineke Dijkstra, Paz Errázuriz, Lalla Essaydi, VALIE EXPORT, Nona Faustine, Format Photographers Agency, Gauri Gill, Nan Goldin, Rula Halawani, lady Clementina Hawarden, Hannah Höch, Evelyn Hofer, Liz Johnson Artur, Rinko Kawauchi, Justine Kurland, Dorothea Lange, Deana Lawson,

An-My Lê, Dora Maar, Sally Mann, Sarah Moon, Cristina de Middel, Tina Modotti, Pushpamala N., Shirin Neshat, Martha Rosler, Collier Schorr, Shirana Shahbazi, Cindy Sherman, Lorna Simpson, Dayanita Singh, Newsha Tavakolian, Carrie Mae Weems et Francesca Woodman

À propos de 400 femmes artistes :

« Jamais un livre consacré aux femmes n'avait été aussi complet. [Il] offre une vision différente de l'histoire de l'art en démontrant la légitimité des femmes artistes tout en mettant en lumière leurs

créations, leurs combats et la place qu'elles occupent sur le marché. »

– *Connaissance des arts*

« Les femmes effacées de l'histoire de l'art [...] sont enfin réhabilitées, et les artistes contemporaines évaluées à leur juste valeur. » – *The Sunday Times*

À propos de 300 femmes peintres :

« Un ouvrage fondateur et complet [...] une source d'inspiration qui devrait figurer dans toute collection d'histoire de l'art. » – *Booklist*

Egalement disponibles



400 femmes artistes
(Format compact)

24,95 €

978 1 83729 161 8



Sculpture au féminin

59,95 €

978 1 83866 892 1

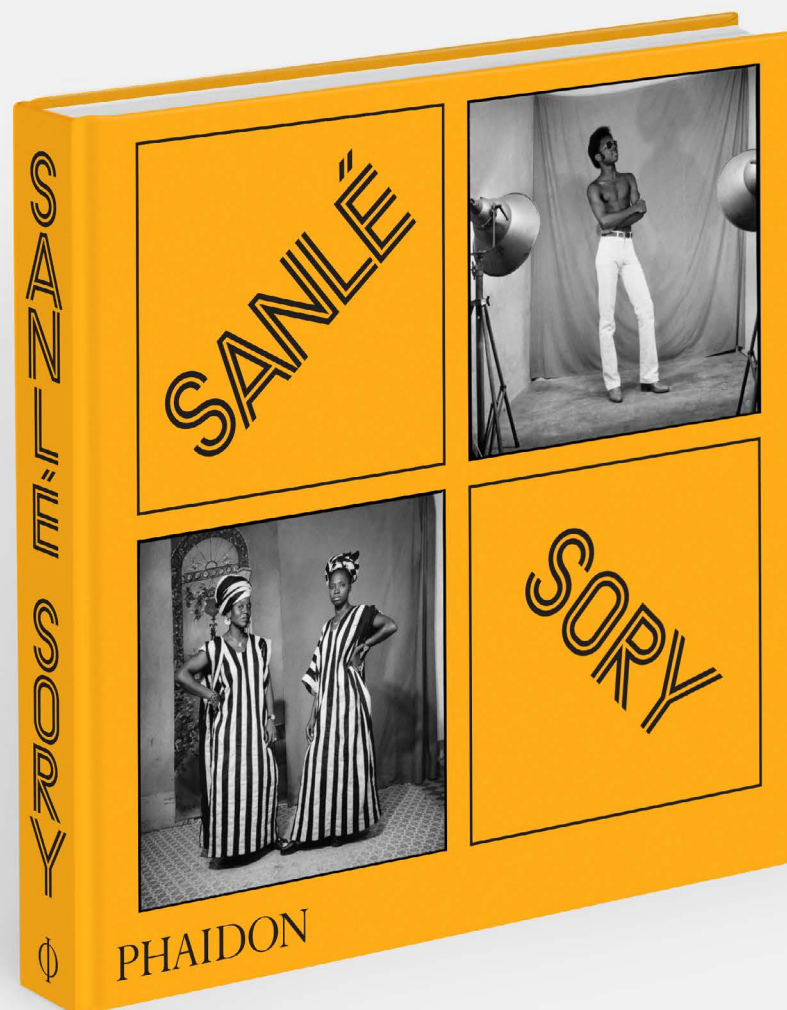


300 femmes peintres

55 €

978 1 83866 589 0





La première monographie consacrée au photographe burkinabé dont les portraits et les images de la vie nocturne immortalisent toute une époque de l'Afrique de l'Ouest et un pays à l'aube de son indépendance

Ce magnifique ouvrage, toute première monographie consacrée à l'œuvre de Sanlé Sory, rassemble plus de 200 de ses saisissants clichés, qu'il s'agisse de portraits de studio ou d'images de la vie nocturne.

En 1957, Sanlé Sory arrive dans la ville de Bobo-Dioulasso en Haute-Volta, l'actuel Burkina Faso. Frappé par le prix élevé des photos d'identité, il devient l'apprenti d'un photographe ghanéen qui lui enseigne le métier. En 1960, à seulement 17 ans, Sory ouvre son propre studio, Volta Photo. Pour attirer la clientèle, il équipe son espace de travail d'accessoires et de décors grâce auxquels il réalise des photos d'identité et des images moins formelles qui révèlent la richesse culturelle de la jeunesse burkinabé au début de l'ère postcoloniale.

Sory chronique également la foisonnante vie nocturne de Bobo-Dioulasso : il organise des bals en plein air

et photographie la joie de vivre des jeunes faisant la fête. Il devient bientôt l'un des photographes les plus réputés et respectés d'Afrique de l'Ouest. Il offre des images du quotidien dans un paysage politique et social en pleine évolution, témoignant également de la culture des jeunes marquée par la tension entre tradition et modernité.

Sory, dont l'œuvre apparaît dans les collections de musées comme le MoMA, le V&A, le musée du quai Branly ou la Maison européenne de la photographie, revient sur sa vie et sa carrière dans l'un des huit textes de cet ouvrage ; les autres essais mettent en lumière différents aspects de son travail et de la culture qui l'entoure.

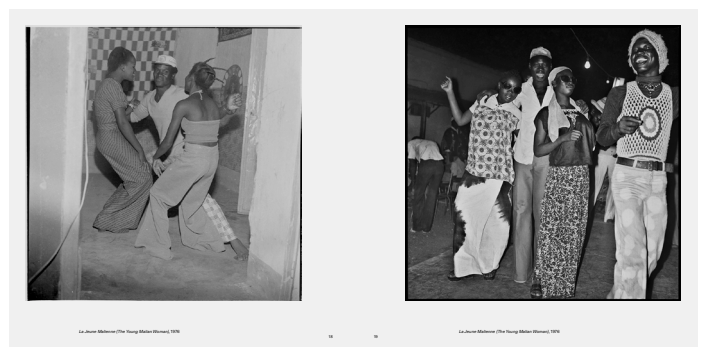
Réalisé sous la direction de Florent Mazzoleni, un historien de la musique et écrivain français qui supervise les archives de Sory, ce livre est indispensable aux inconditionnels et collectionneurs du photographe burkinabé (qui comptent Beyoncé, Colman Domingo, ainsi qu'Alicia Keys et Swizz Beats). Il rassemble aussi des images qui plongeront un public nouveau dans le monde animé de l'Afrique de l'Ouest postcoloniale.

Relié
250 x 250 mm
240 pages
Illustrations : 200 couleur
et noir et blanc
-
Parution
Octobre 2026

49,95 €

978 1 83729 327 8





Florent Mazzoleni est un auteur et producteur français spécialisé dans la musique d'Afrique de l'Ouest. Il a collaboré avec Sanlé Sory pendant plus de dix ans afin de faire découvrir l'œuvre du photographe.

Sanlé Sory (né en 1943) est un photographe burkinabé. En 1960, l'année où la Haute-Volta, obtenant son indépendance de la France, est devenue le Burkina Faso, Sory a fondé Volta Photo, son atelier de portraits photographiques. Pendant plus de trois décennies, il a immortalisé et chroniqué la vie urbaine de Bobo-Dioulasso, offrant ainsi un témoignage sensible de ses

habitants et de la culture ouest-africaine qui ont fait la renommée de la ville.

- Basée à Londres, **Taous Dahmani** est une historienne de l'art et conservatrice franco-britannico-algérienne spécialisée dans la photographie.

- **Hiroshi Egaitsu** est DJ, écrivain et enseignant. Il partage son temps de travail entre Tokyo et Kyoto.

- **Charlotte Flint** est une conservatrice et écrivaine basée à Londres. Elle est également éditrice chez Phaidon.

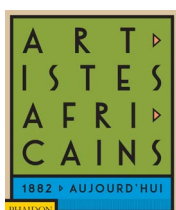
Esther Hien est une conservatrice, archiviste et céramiste franco-burkinabé. Elle est également la fondatrice de wā dé, une plateforme en ligne consacrée à l'Afrique de l'Ouest.

- **David Hill** a ouvert en 2015 la galerie qui porte son nom. En 2017, il a été le premier à exposer les photographies de Sanlé Sory.

- **Nicolas Niarchos** est journaliste free-lance.

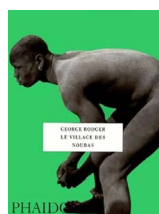
- **Aurélia Niat Toundji** est conservatrice, chercheuse et directrice artistique.

Egalement disponibles



Artistes africains :
1882 à aujourd'hui

59,95 €
978 1 83866 342 1



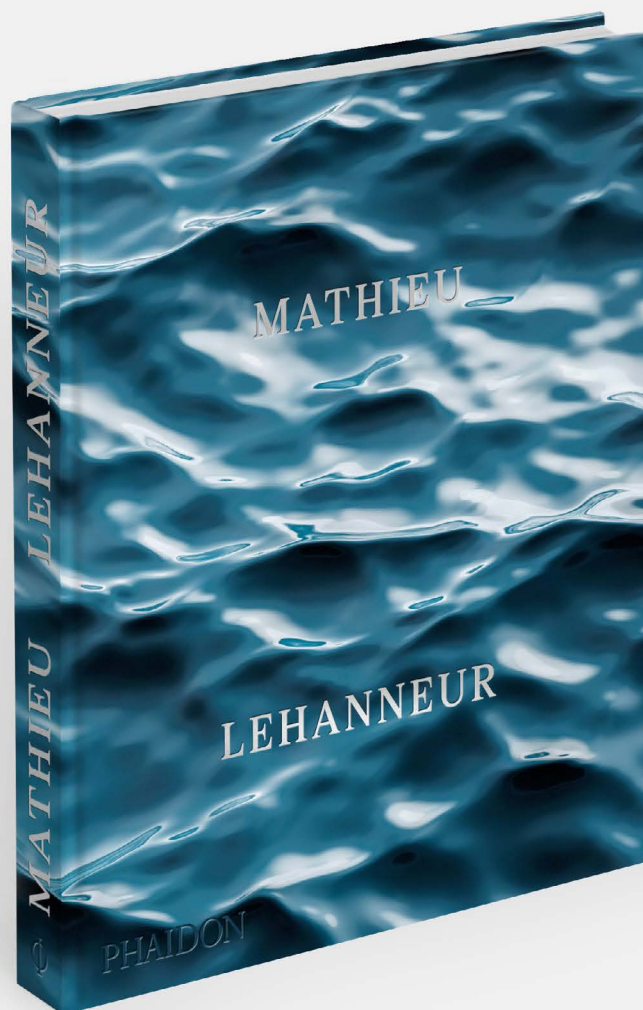
Le village des Noubas

19,95 €
978 0 7148 9053 1



Photographie

phaidon.com



La monographie la plus complète de l'un des designers les plus créatifs de sa génération, dont l'œuvre se nourrit de nature, d'art et de science

Aux frontières de l'art et de la science, la pratique de Mathieu Lehanneur englobe les domaines du design, de l'architecture, de la conception de produit et de la technologie.

Au fil de dix chapitres organisés autour des grands principes qui déterminent son travail, cette monographie explore sa philosophie et restitue 25 années de pratique. Richement illustré d'images, parfois inédites, d'études préliminaires, d'inspirations, de détails de ses créations ou des processus de fabrication, et complété d'une chronologie illustrée de son œuvre, cet ouvrage est à ce jour le plus complet sur le travail de Mathieu Lehanneur.

Chacun des 80 projets présentés est abordé avec un éclairage unique sur l'approche conceptuelle et esthétique caractéristiques du designer français, du chœur d'une église romane à la vasque Olympique, du mobilier contemporain à la sculpture.

Avec un avant-propos de Spencer Bailey, un essai de l'historienne et conservatrice Constance Rubini explorant l'un des plus célèbres projets à ce jour de Lehanneur (la torche et la vasque qu'il a conçues pour les Jeux olympiques et paralympiques de 2024 à Paris) et un entretien avec l'écrivaine et photographe Lucie Weeger, ce livre ravira les amoureux du design et tous ceux qui s'intéressent aux mécanismes de la création et aux liens entre l'humain, la nature et la santé.

-

Mathieu Lehanneur est un créateur au sens large du terme. Son travail embrasse de nombreuses disciplines, des pièces de mobilier aux installations artistiques et monumentales, en passant par des solutions innovantes pour améliorer le quotidien. Il a reçu de nombreuses récompenses et ses œuvres font partie des plus importantes collections publiques et privées du monde. Sous sa marque éponyme, il conçoit, produit et distribue ses créations à travers le monde.

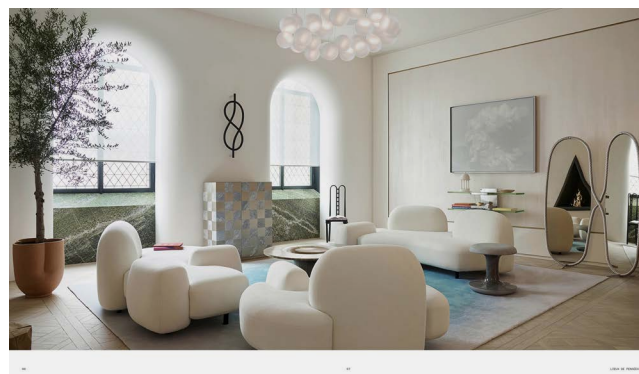
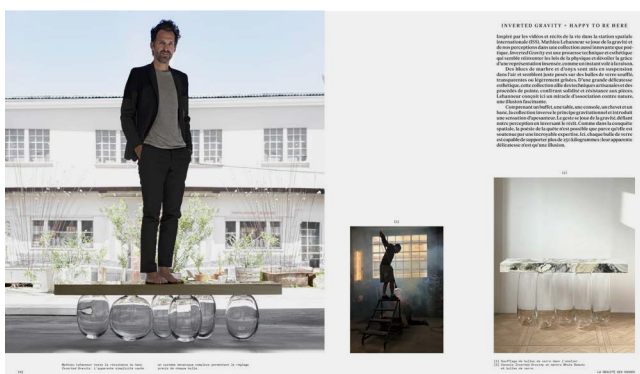
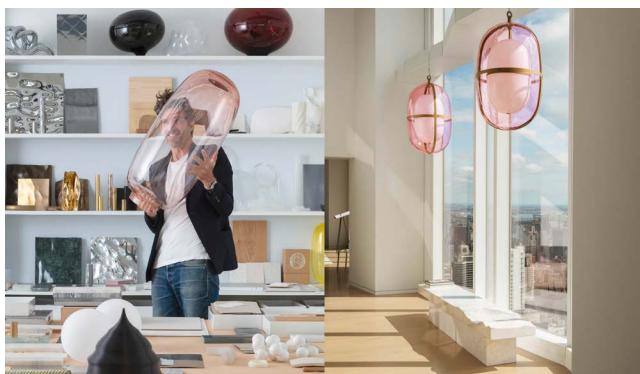
-

Relié
250 x 290 mm
248 pages
Illustrations : 400 couleur
et noir et blanc
-
Parution
Octobre 2026

79,95 €

978 1 83729 228 8





Spencer Bailey est le fondateur et rédacteur en chef du média *The Slowdown*, et un auteur et journaliste largement publié.

Anne Bony est une autrice et enseignante spécialisée dans l'histoire des styles du mobilier de 1851 à aujourd'hui. Elle a collaboré à des publications telles que *Connaissance des arts*.

Constance Rubini est historienne de l'art et directrice du musée des Arts décoratifs et du Design de Bordeaux.

Lucie Weeger est journaliste et photographe.

À propos de Mathieu Lehanneur :

« Avec son univers à la fois scientifique et bénéfique, il fascine les collectionneurs. » – *Le Monde*

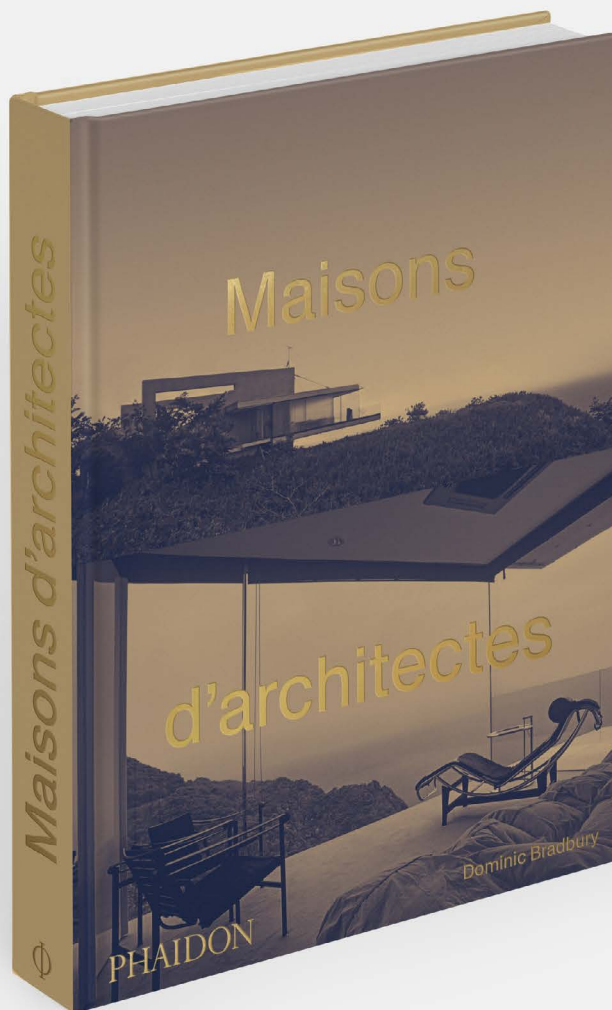
« Mathieu Lehanneur aspire à donner un supplément d'âme au monde matériel qui nous entoure. » – *Libération*

« Mathieu Lehanneur, et si Socrate avait été designer ? » – *Architecture à vivre*

« Un créateur français, à l'aura internationale » – *Le Figaro*

Maisons d'architectes

Dominic Bradbury, avec une préface de Francine Houben



Présentant 200 maisons conçues par les plus grands architectes pour eux-mêmes, de 1948 à nos jours, ce remarquable ouvrage explore l'esprit créatif de ceux qui pensent le monde dans lequel nous habitons

Pour un architecte, concevoir sa maison est souvent l'occasion d'expérimenter ses idées en toute liberté. Son habitation, illustration concrète de sa conception de l'architecture et de ses innovations, en dit plus long sur son idéal et ses convictions qu'une commande de client.

Avec ce choix de 200 maisons construites dans le monde entier depuis 1948, *Maisons d'architectes* permet au lecteur de s'immerger dans l'esprit même de ceux qui bâtissent le monde. Ce superbe inventaire, qui présente les architectes en ordre alphabétique, rassemble des habitations de dimensions et de styles variés, conçues par les plus grands architectes du monde, de Frank Lloyd Wright, Jean Prouvé, Linda Bo Bardi et Charlotte Perriand à Shoji Yoh, Deborah Berke, Bjarke Ingels et Omar Gandhi. Des photographies de l'extérieur et de l'intérieur de chaque maison sont accompagnées d'un texte

explorant le processus par lequel l'architecte devient son propre client. Dans la préface, l'architecte Francine Houben s'interroge sur la maison en tant que lieu d'habitation et de travail. En fin d'ouvrage, une chronologie illustrée des maisons permet au lecteur de comparer influences et mouvements architecturaux, en un panorama passionnant du processus créatif et des lieux personnels de certains de nos plus grands architectes.

-

Dominic Bradbury est écrivain et journaliste indépendant, spécialiste de l'architecture et du design. Il a écrit de nombreux livres, dont *Designers du Modernisme*, *Atlas of Interior Design* et *Atlas of Mid-Century Modern Masterpieces*, publiés par Phaidon. Il travaille également pour des journaux et revues de divers pays, dont *The Times*, *House & Garden*, *Financial Times*, *Wallpaper** et *Galerie*.

-

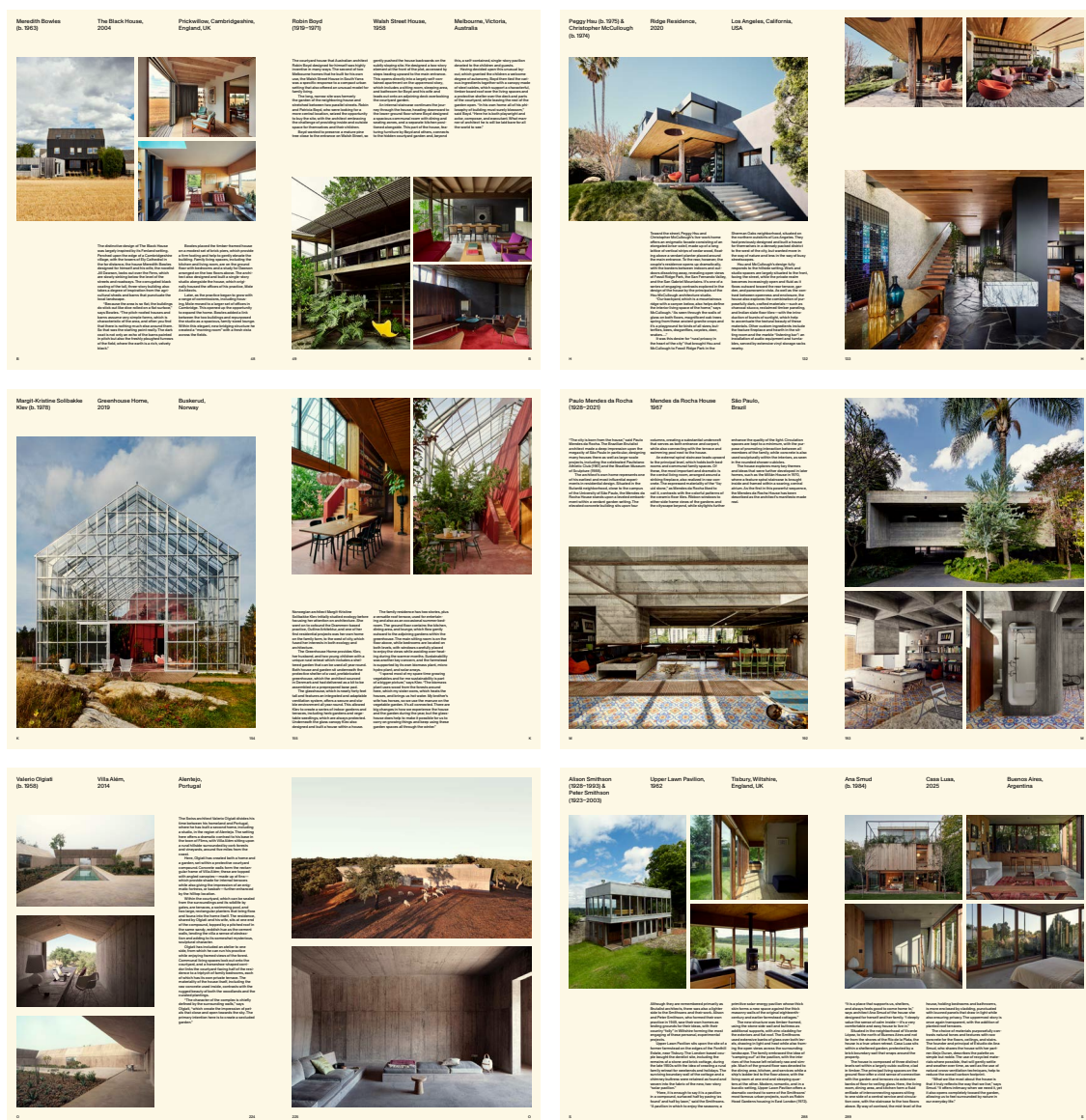
L'architecte néerlandaise **Francine Houben**, fondatrice de l'agence Mecanoo, conçoit dans le monde entier des projets architecturaux novateurs, centrés sur l'humain et l'environnement.

Relié
230 x 310 mm
352 pages
Illustrations : 400 couleur
-
Parution
Octobre 2026

79,95 €

978 1 83729 322 3





En fin d'ouvrage, une chronologie illustrée des maisons permet au lecteur de comparer influences et mouvements architecturaux

L'ouvrage présente 200 maisons privées conçues par des architectes du monde entier, de Frank Lloyd Wright, Jean Prouvé, Linda Bo Bardi et Charlotte Perriand à Shoji Yoh, Deborah Berke, Bjarke Ingels et Omar Gandhi

La présentation par ordre alphabétique de ces grands architectes est pour le lecteur une façon idéale de découvrir leurs maisons et leurs innovations

Chaque double-page comporte un texte de 400 mots, accompagné de photographies de l'extérieur de la maison, du jardin et des intérieurs

Maisons d'architectes est le dernier opus de Dominic Bradbury, auteur maison qui a déjà publié les ouvrages à succès *Designers du Modernisme*, *Atlas of Interior Design* et *Mid-Century Modern Masterpieces*

Également disponibles



Maisons de pierre :
Une architecture minérale

39,95 €

978 1 83866 898 3



Maisons de verre :
Architecture de la transparence

39,95 €

978 1 83866 743 6



Habiter en vacances

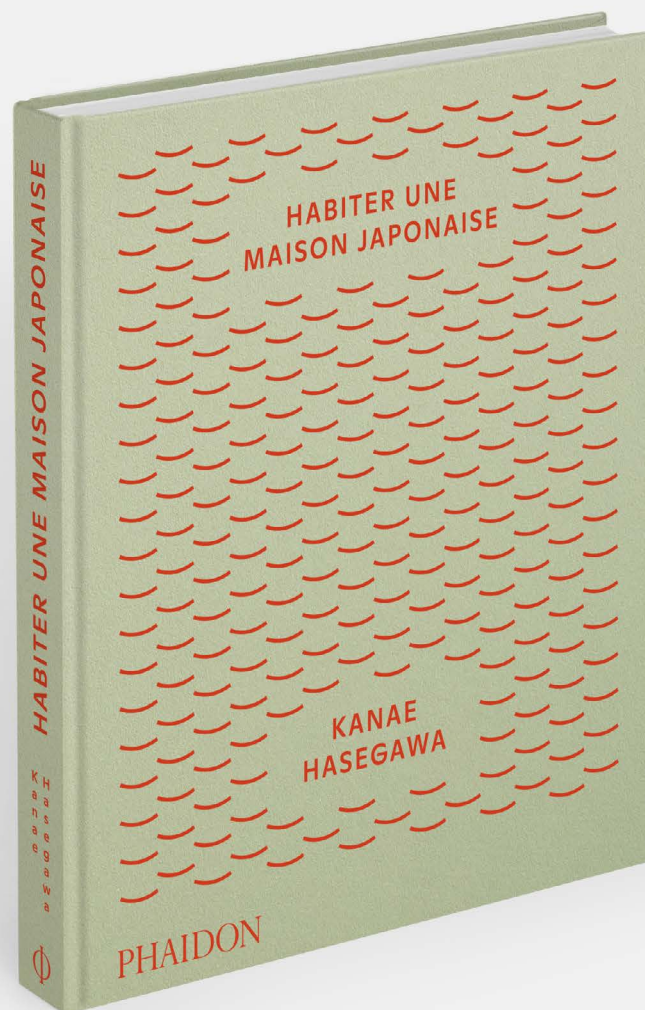
39,95 €

978 1 83866 091 8



Habiter une maison japonaise

Kanae Hasegawa



Une visite privée de superbes maisons japonaises, de la plus excentrique à la plus minimaliste, modulaire ou somptueuse

À travers 35 maisons contemporaines sélectionnées avec soin, *Habiter une maison japonaise* dévoile la diversité de l'architecture japonaise contemporaine.

Chaque maison est présentée par plusieurs photographies et un texte descriptif afin de mettre en lumière l'architecture, conçue pour répondre aux souhaits du client d'avoir un espace de vie s'intégrant parfaitement dans son environnement. Les textes de la journaliste Kanae Hasegawa explorent aussi bien le travail de conception de l'architecte que la manière d'occuper ces espaces aux quotidiens pour les habitants.

Le livre réunit des maisons de formes et de dimensions variées, et les créations d'architectes célèbres comme Ryue Nishizawa, Hiroshi Nakamura ou encore le studio nendo, ainsi que celles d'architectes moins connus hors du Japon, mettant en lumière une nouvelle génération de talents et la diversité de leur travail. La sélection compte des bâtiments connus, comme

la Maison escalier et la Maison SH, ainsi que des projets inspirants qui n'ont encore jamais été présentés au grand public.

D'une résidence semblable à une tour en bois entourée de plus de 50 espèces de plantes et d'arbres faisant entrer la jungle dans la ville à un appartement divisé non par des murs mais par des cloisons suspendues au plafond, offrant à la propriétaire la flexibilité d'un style de vie nomade, l'ensemble des projets sélectionnés démontre comment l'architecture peut transformer et améliorer la vie quotidienne.

Source d'inspiration et fenêtre ouverte sur la vie japonaise d'aujourd'hui, ce livre est un incontournable pour les amateurs d'architecture et de décoration d'intérieur et, plus généralement, pour tous ceux que la culture et l'esthétique du Japon attirent.

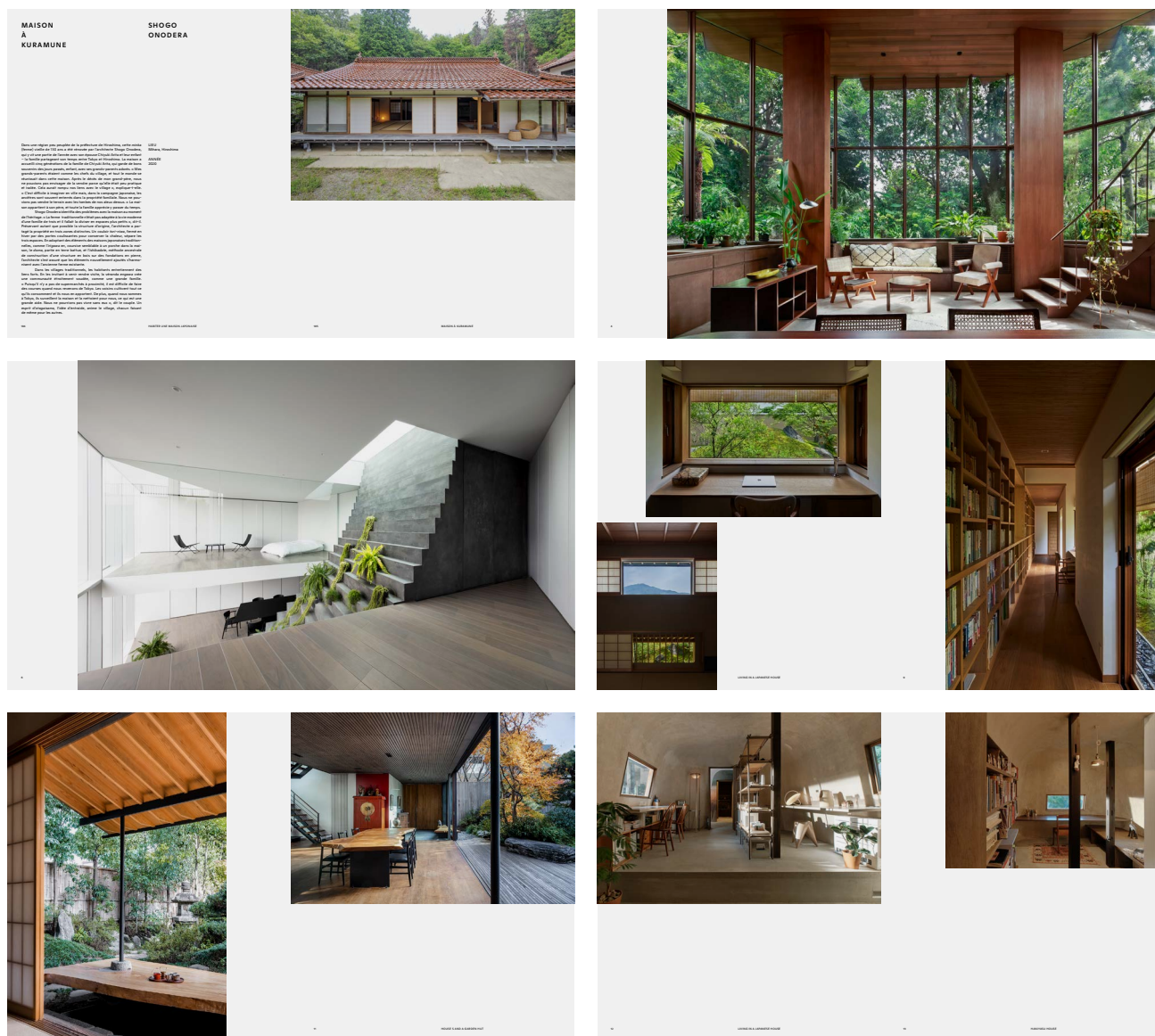
Kanae Hasegawa est une autrice et journaliste tokyoïte dont le travail explore les relations entre les objets fabriqués par l'homme et leur environnement. Elle écrit sur l'artisanat et le design.

Relié
250 × 290 mm
256 pages
Illustrations : 175 couleur
-
Parution
Octobre 2026

49,95 €

978 1 83729 323 0



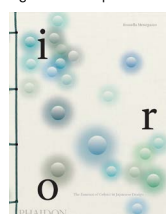


Ce livre présente une superbe sélection de 35 maisons contemporaines japonaises accompagnées chacune d'un texte instructif et de magnifiques photographies

Grâce à son expertise de terrain, Kanae Hasegawa, l'autrice tokyoïte, propose une sélection pertinente et inspirante d'habitations privées contemporaines, dont plusieurs n'ont encore jamais été révélées au public

Ce livre rejoint les titres Phaidon explorant la culture japonaise sous toutes ses formes : *Iro : L'essence de la couleur dans le design japonais*, *Le Jardin japonais*, *Intérieurs japonais*, ainsi que les ouvrages à succès *Japon* : *Le Livre de cuisine* et *Wa : L'essence du design japonais*

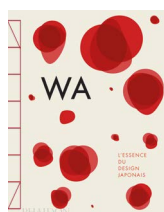
Également disponibles



Iro : L'essence de la couleur dans le design japonais

69,95 €

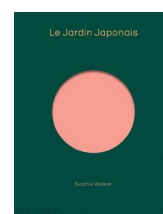
978 1 83866 439 8



Wa : L'essence du design japonais

69,95 €

978 0 7148 7210 0



Le Jardin japonais

69,95 €

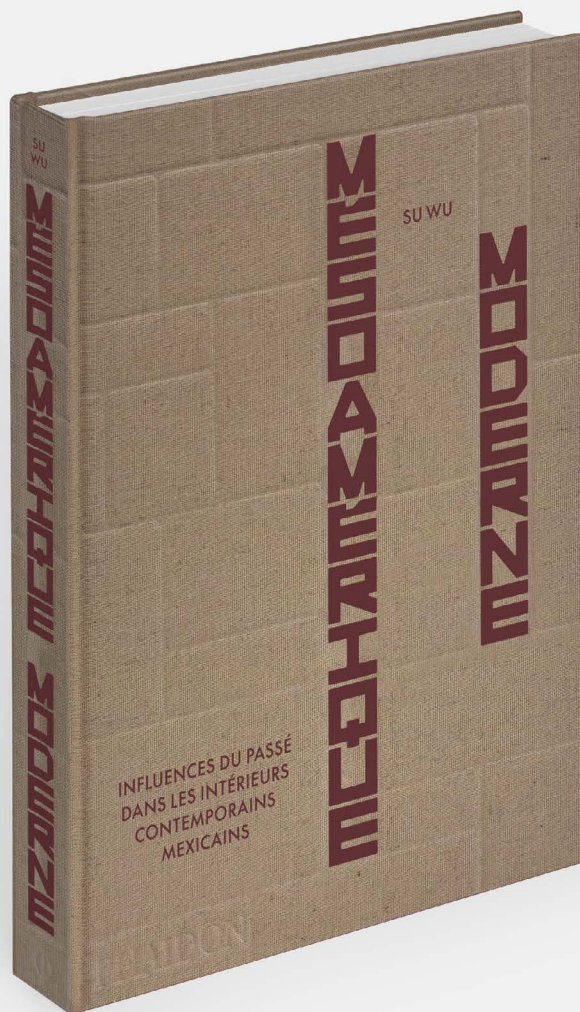
978 0 7148 7499 9



Mésoamérique moderne

Influences du passé dans les intérieurs contemporains mexicains

Su Wu, avec des photographies de Luis Garvan et une préface d'Elena Reygadas



Un magnifique ouvrage explorant les maisons contemporaines mexicaines qui s'inspirent des idées mésoaméricaines, révélant un mouvement architectural enraciné dans l'histoire, le paysage et l'artisanat

Cet ouvrage est le premier à étudier les cultures indigènes mexicaines au cœur du design d'intérieur contemporain au Mexique, révélant de quelles façons les architectes et designers du pays redéfinissent les liens entre tradition et modernité.

Les seize maisons présentées ici pour illustrer cette tendance s'étendent des champs de lave au sud de Mexico, aux paysages tropicaux du Yucatán, en passant par la côte Pacifique sauvage de Oaxaca et les montagnes de Tepoztlán.

Chaque projet est illustré de photographies réalisées spécialement pour le livre par le célèbre photographe mexicain Luis Garvan. On peut y voir une maison en plâtre chukum dans la ville jaune d'Izamal, avec ses passerelles immergées dans l'eau, une maison de plage surélevée sans portes extérieures, et l'atelier qu'un architecte de renom a construit pour sa mère

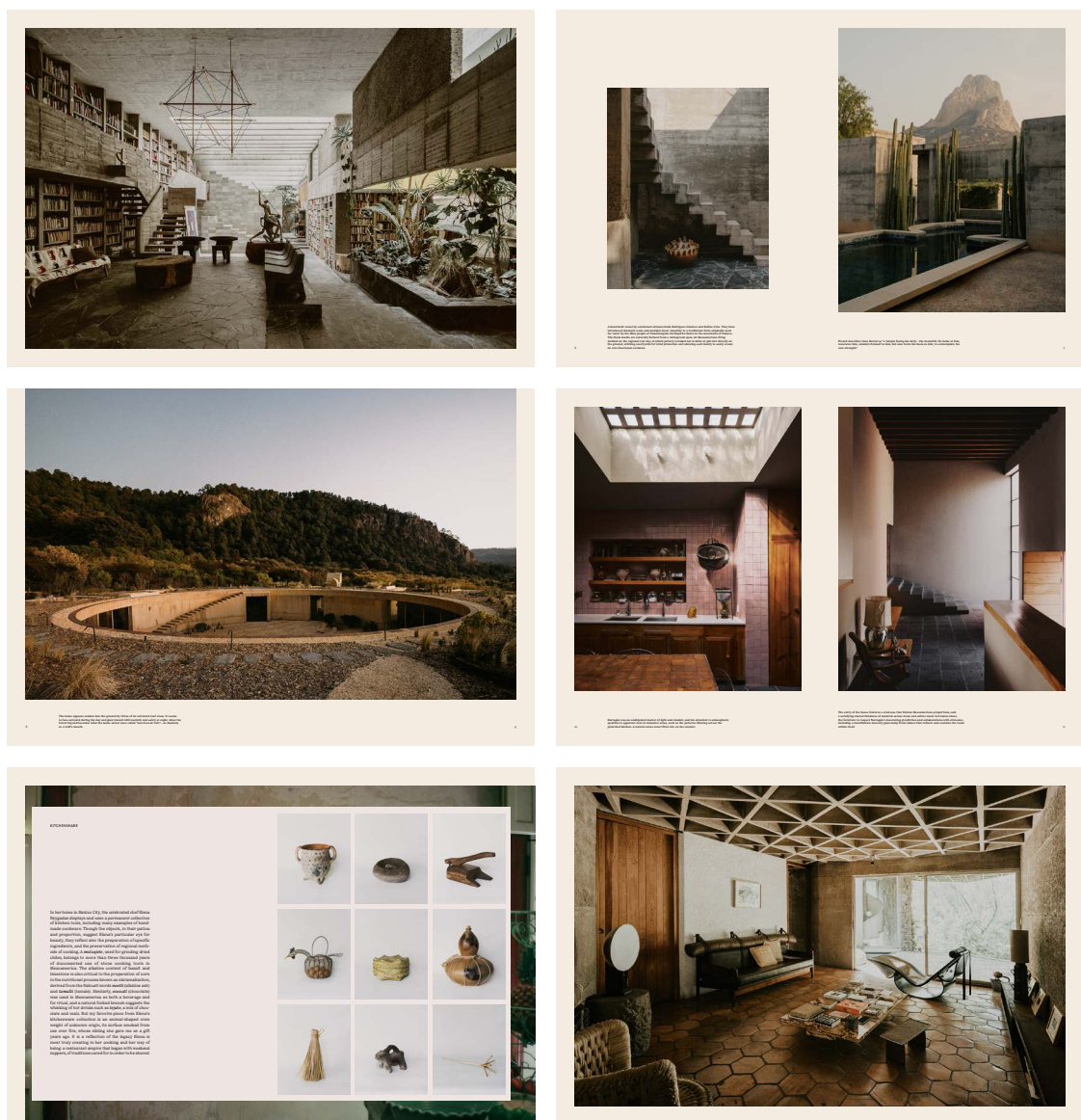
photographe. Des sites comme la Casa Pedregal, du célèbre architecte Luis Barragán, ancrent ce panorama dans le sillage de grands modernistes mexicains, tandis que les maisons plus récentes – dont certaines qui n'avaient encore jamais été photographiées – révèlent la prégnance des idées mésoaméricaines dans les projets résidentiels actuels. Tout au long du livre, des encarts explorent des thèmes comme les motifs, la flore indigène et la notion de collection, offrant au lecteur des clefs de compréhension approfondies.

Ce livre remarquable met en lumière l'innovation dont font preuve les architectes et designers au Mexique, en redéfinissant l'avenir du design. Un ouvrage parfait pour tous ceux qui cherchent de nouvelles inspirations et des ressources pour mieux appréhender les idées qui façonnent les maisons mexicaines contemporaines.

Relié
214 x 290 mm
304 pages
Illustrations : 400 couleur
-
Parution
Octobre 2026
59,95 €

978 1 83729 334 6





Su Wu est une autrice et commissaire d'exposition indépendante vivant à Mexico. Elle est commissaire générale de MASA, une organisation promouvant l'artisanat et la culture visuelle du Mexique contemporain.

- Le travail du photographe **Luis Garvan**, basé à Mexico, a fait l'objet d'expositions dans le monde entier.

- **Elena Reygadas** est une cheffe mexicaine renommée, fondatrice du restaurant Rosetta à Mexico.

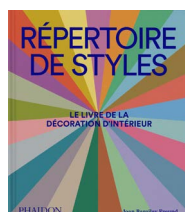
Le Mexique est à l'épicentre d'un mouvement de design contemporain très dynamique, qui s'appuie sur la sagesse de ses plus anciennes civilisations pour façonner les maisons d'aujourd'hui

- **La Mésoamérique est une région historique, culturelle et géographique s'étendant du centre du Mexique jusqu'au Belize, en passant par le Guatemala, le Salvador, le Honduras, le Nicaragua et le Nord du Costa Rica**

La Mésoamérique était le berceau des civilisations maya, aztèque, zapotèque et olmèque notamment. Leurs conceptions de l'espace, de la lumière et de la nature continuent de façonner l'architecture contemporaine, inspirant les créations novatrices mais enracinées dans des siècles de pratique esthétique et culturelle

- Ce livre propose en outre des encarts explorant des thèmes comme les motifs, la flore indigène et la notion de collection, pour offrir une compréhension approfondie des influences culturelles

Également disponibles



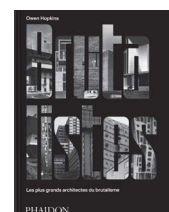
Répertoire de styles :
Le livre de la décoration
d'intérieur

59,95 €
978 1 83866 976 8



Intérieurs italiens

59,95 €
978 1 83866 895 2



Les Brutalistes :
Les plus grands architectes
du brutalisme

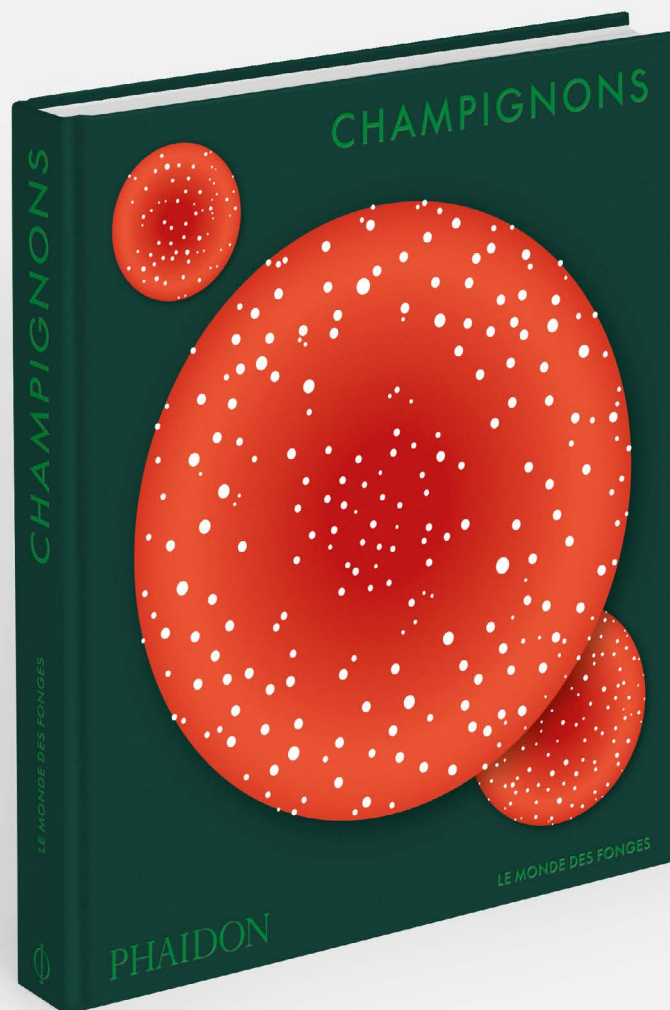
59,95 €
978 1 83866 675 0



Champignons

Le Monde des fonges

Par les éditeurs de Phaidon, avec une préface de Francesca Gavin



Un tour d'horizon fascinant du monde merveilleux des champignons et de leur représentation dans l'art, la culture populaire, l'histoire et la science

Cet ouvrage unique rend hommage aux champignons, à leur beauté comme à la place qu'ils occupent dans l'art, la culture, l'histoire et la botanique. Les œuvres reproduites sont d'une incroyable diversité – pierres taillées, photographies, animations, illustrations botaniques, sculptures... – et viennent du monde entier.

On ne dénombrerait sur Terre pas moins de trois millions d'espèces de champignons. Ils constituent ainsi le cinquième règne du vivant, l'un des plus diversifiés et mystérieux de notre planète. Les champignons imprègnent nos civilisations depuis longtemps : ils sont tour à tour une source d'alimentation, une source d'inspiration divine et une merveille de la nature. Ils sont présents dans toutes les cultures du monde : certaines stèles mayas à l'effigie de champignons ont été érigées afin d'atteindre l'extase spirituelle, tandis qu'aujourd'hui la truffe fait le bonheur des cueilleurs. Les champignons font l'objet de nombreuses recherches ; des études

récentes ont d'ailleurs montré que leurs réseaux racinaires permettaient aux arbres d'une même forêt de communiquer entre eux. Ce livre couvre de manière exhaustive les aspects des champignons, leurs caractéristiques comme leurs usages. Reflétant l'attention qui leur est portée dans la culture populaire, l'ouvrage fait mention de leurs propriétés hallucinogènes et médicinales, et de l'alternative durable que pourrait représenter le mycélium dans la mode.

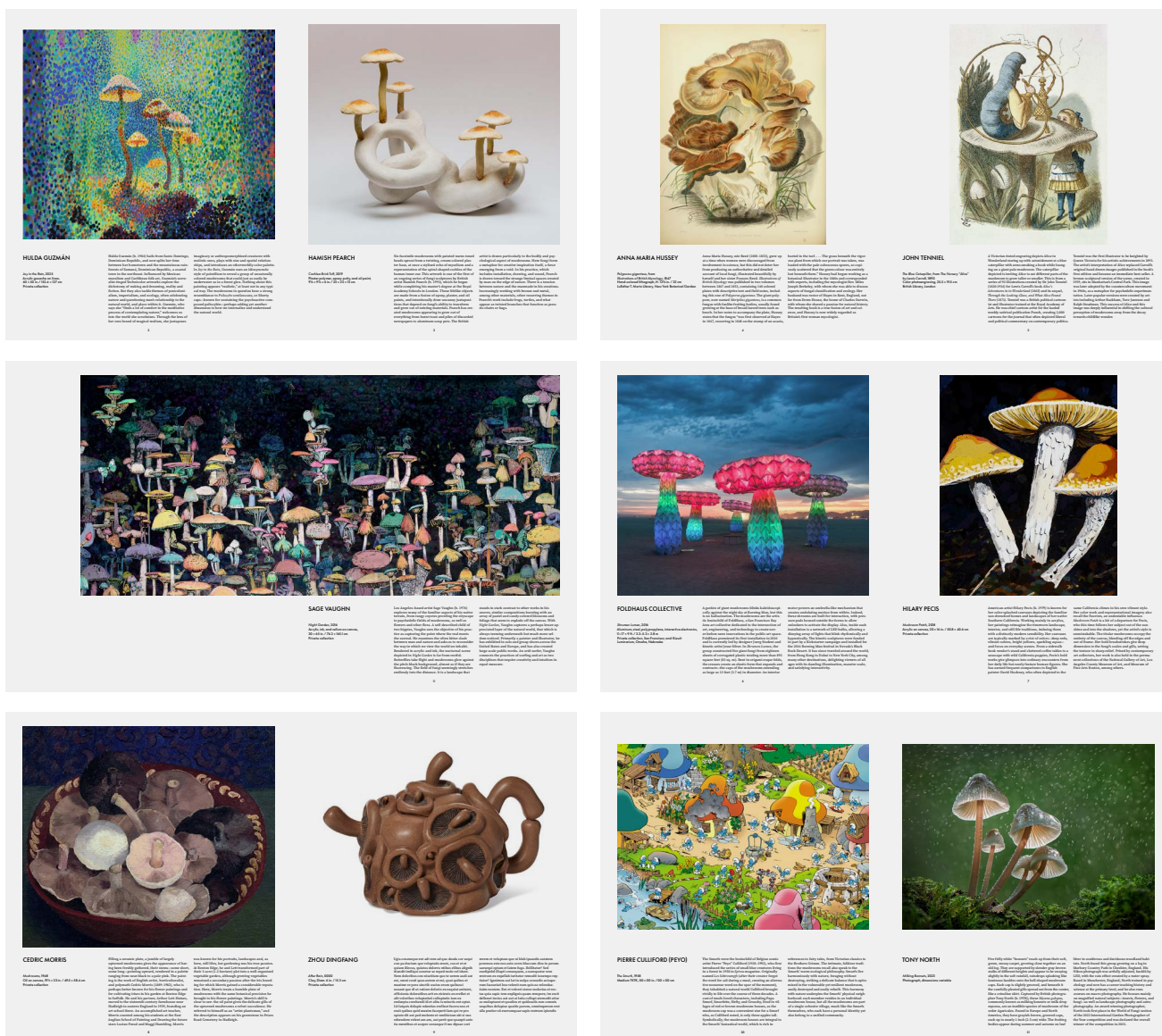
Les quelque 200 œuvres ont été soigneusement sélectionnées par un comité international d'experts et sont associées par paires de façon à créer un dialogue visuel intéressant. On y retrouve des créateurs mondialement connus mais aussi des artistes anonymes : Hilma af Klint, Marc Chagall, Hermès, Utagawa Hiroshige, Victor Hugo, Yayoi Kusama, Rahul Mishra, Takashi Murakami, Beatrix Potter, Kathleen Ryan ou encore Edward Weston.

Francesca Gavin est rédactrice en chef du magazine *Epoch* et directrice des arts visuels de l'agence artistique Murmur. Elle a écrit douze livres et collabore régulièrement avec la presse (*Financial Times*, *Konfekt* et *Cura*, entre autres).

Relié
233 x 270 mm
232 pages
Illustrations : 210 couleur
-
Parution
Octobre 2026

39,95 €





Ce panorama complet dévoile la riche diversité des champignons (des variétés comestibles connues aux espèces tropicales) et décrit leur anatomie : pied, racines, chapeau, lamelles et spores

- Des images sélectionnées par un comité international d'experts et associées par paires qui se font face de façon à créer un dialogue visuel intéressant

Face à l'engouement actuel pour les champignons, notamment pour leurs vertus thérapeutiques, l'ouvrage couvre des thèmes comme la cueillette, le psychédélisme et la communication sous-terrain entre les arbres

- Présente le travail d'artistes et créateurs connus comme anonymes : Hilma af Klint, Marc Chagall, Hermès, Utagawa Hiroshige, Victor Hugo, Yayoi Kusama, Rahul Mishra, Takashi Murakami, Beatrix Potter, Kathleen Ryan ou encore Edward Weston

Un panorama couvrant plusieurs millénaires, de l'Antiquité à l'art contemporain, et qui inclut une grande variété de supports : illustrations scientifiques, études botaniques, images cinématographiques, textiles, bijoux...

- Des reproductions en pleine page accompagnées de textes accessibles et instructifs, qui apportent des éclairages sur l'œuvre, l'artiste et le type de champignon

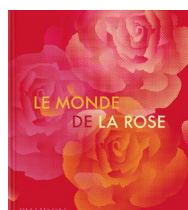
Également disponibles



Végétal : Explorer le monde botanique (Format Compact)

24,95 €

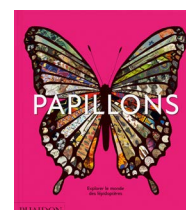
978 1 83729 184 7



Le Monde de la rose

39,95 €

978 1 83866 989 8



Papillons : Explorer le monde des lépidoptères

49,95 €

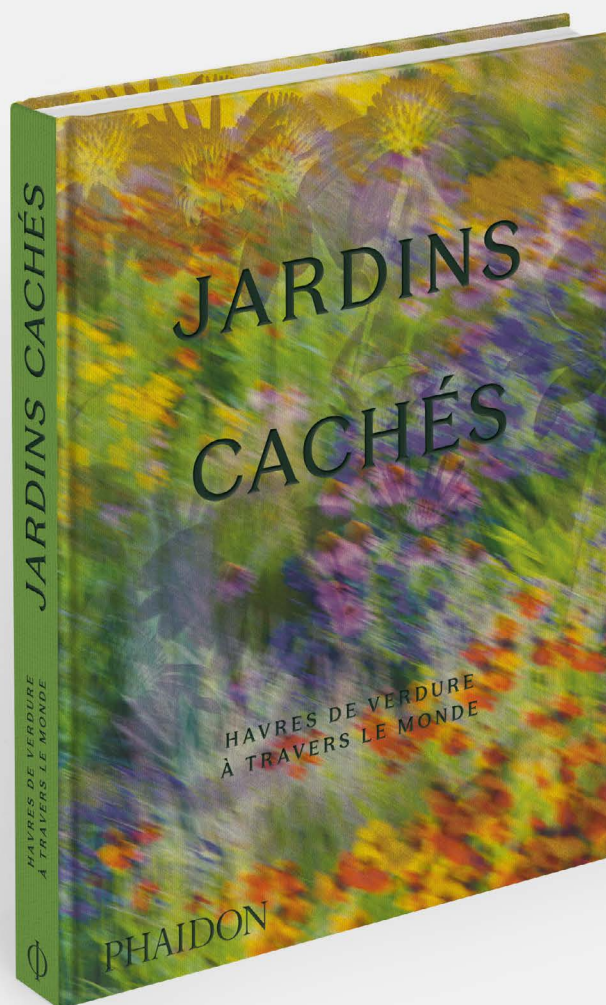
978 1 83729 076 5



Jardins cachés

Havres de verdure à travers le monde

Par les éditeurs de Phaidon, avec une introduction de Clare Foster et des textes de Juliet Roberts, Colleen Morris et d'autres



Les plus beaux jardins privés du monde réunis dans un volume soulignant le travail des meilleurs paysagistes et propriétaires-jardiniers contemporains

Jardins cachés présente quelques-uns des plus beaux joyaux horticoles privés, en dévoilant des jardins habituellement inaccessibles.

Réalisé sous la direction de la journaliste Clare Foster, qui signe également l'introduction, cet ouvrage richement illustré fait visiter au lecteur 41 jardins privés, dont certains n'ont jamais été publiés, créés par les plus grands paysagistes et jardiniers amateurs éclairés.

Du refuge d'Umberto Pasti à Tanger, havre pour la flore locale, à l'oasis de Long Island du paysagiste britannique Arne Maynard, au jardin champêtre de Cordelia de Castellane dans l'Oise et aux terrasses conçues par Juan Masedo pour une famille d'Ibiza, les jardins présentés couvrent une grande diversité de styles, d'environnements et de sites. Parmi les paysagistes figurent également Jinny Blom, Jennifer Gay, Filippo Dimatteo & Maurizio Usai,

O+M, Dan Pearson, Stimson, Tom Stuart-Smith et Sophie Walker.

Classés par ordre alphabétique du nom du créateur, ces jardins sont illustrés par des images grand format des photographes de jardin renommés, qui restituent l'esprit du lieu et son atmosphère. Des textes analysent la conception, les caractéristiques et les plantations de chaque jardin.

Cadeau idéal pour les jardiniers professionnels et amateurs, ce livre est une source d'inspiration inépuisable et reflète les dernières tendances en matière de créations innovantes, qui conjuguent luxe et beauté.

-

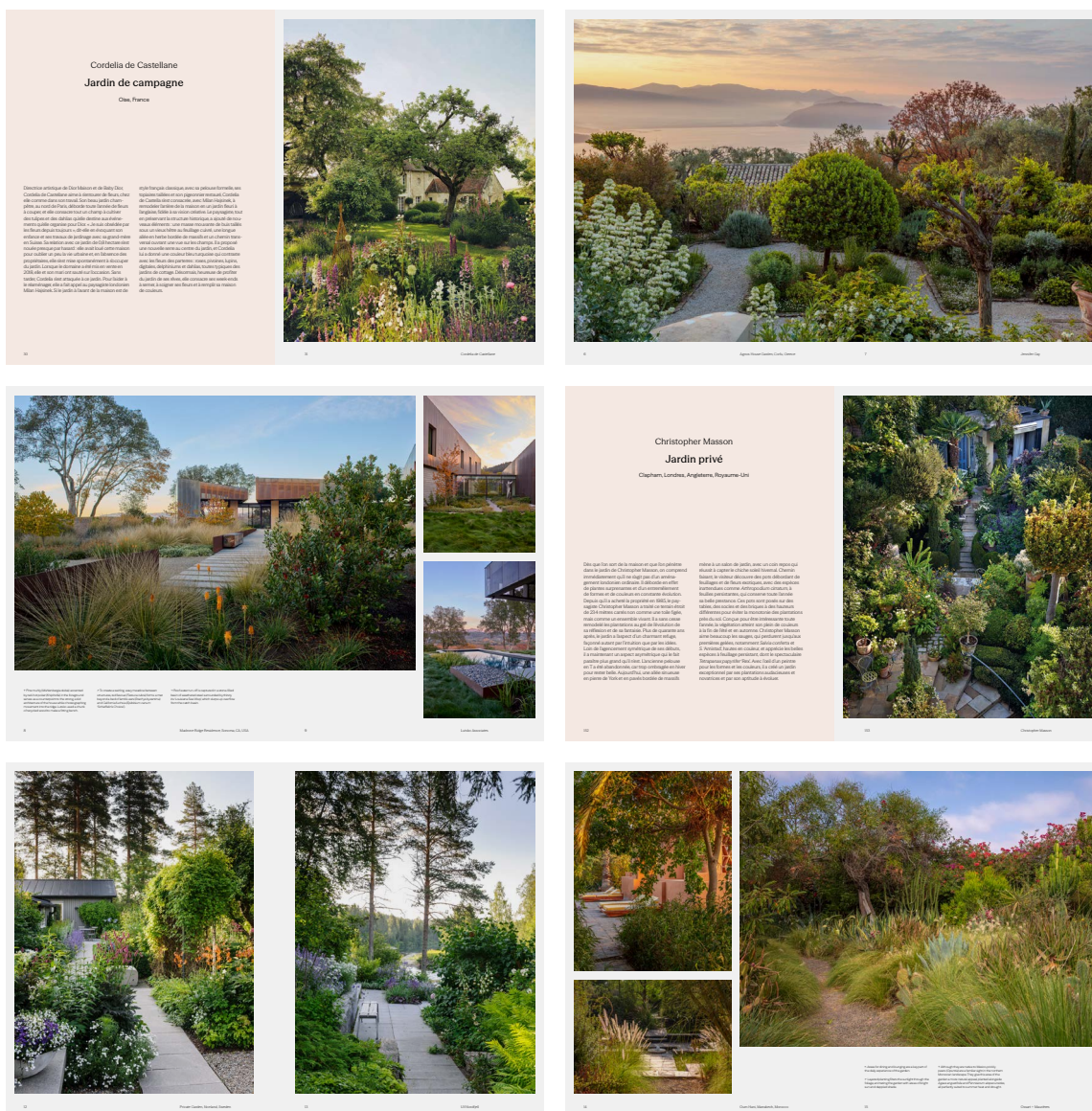
Clare Foster est paysagiste, autrice et journaliste. Elle est rédactrice en chef de la rubrique jardinage du magazine *House & Garden* depuis 2005. Auparavant, elle a été rédactrice en chef de *Gardens Illustrated*. Elle vit et jardine dans le Berkshire, en Angleterre.

Relié
205 x 270 mm
268 pages
Illustrations : 250 couleur
-
Parution
Octobre 2026

49,95 €

978 1 83729 328 5



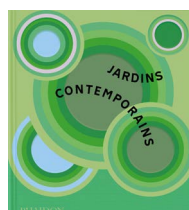


Une collection de plus de 40 jardins privés du monde entier, dont certains n'ont encore jamais été dévoilés - Cette sélection couvre une grande diversité de styles, d'environnements et de sites, offrant ainsi un panorama mondial et varié des jardins privés et du meilleur de l'art paysager -

Conçu en collaboration avec Clare Foster, éminente spécialiste des jardins, avec des centaines d'illustrations inspirantes de ces espaces magiques, par les meilleurs photographes de jardins actuels -

Classées par ordre alphabétique selon le nom du paysagiste ou du créateur, les entrées sont accompagnées de textes rédigés par des spécialistes du jardinage qui situent chaque jardin dans son contexte

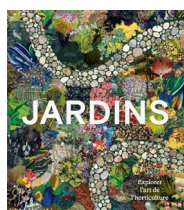
Également disponibles



Jardins contemporains

54,95 €

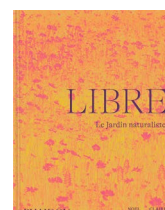
978 1 83729 074 1



Jardins : Explorer l'art de l'horticulture

54,95 €

978 1 83866 739 9



Libre : Le jardin naturaliste

49,95 €

978 1 83866 351 3



Parutions récentes



Caraïbes : Le Livre de cuisine

978 1 83729 173 1

Relié
180 x 270 mm
432 pages
Illustrations :
120 couleur

49,95 €



Le Livre de la cuisine british

978 1 83866 855 6

Relié
180 x 270 mm
464 pages
Illustrations :
100 couleur

49,95 €

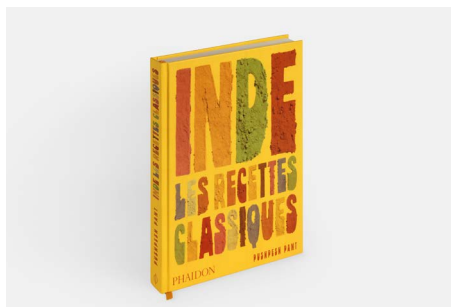


Le Livre de la cuisine coréenne

978 1 83866 796 2

Relié
180 x 270 mm
496 pages
Illustrations :
110 couleur

49,95 €

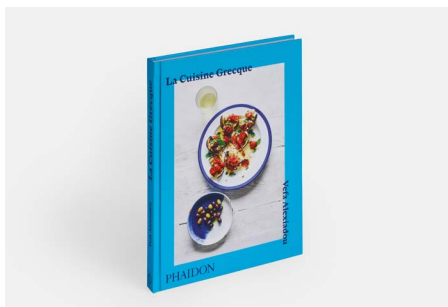


Inde : Les Recettes classiques

978 1 83729 171 7

Relié
205 x 270 mm
352 pages
Illustrations :
120 couleur

49,95 €

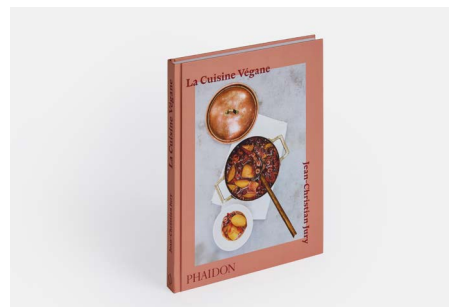


La Cuisine grecque

978 1 83729 175 5

Relié
189 x 246 mm
192 pages
Illustrations :
75 couleur

24,95 €

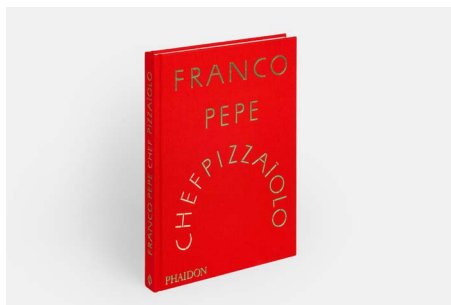


La Cuisine végane

978 1 83729 174 8

Relié
189 x 246 mm
192 pages
Illustrations :
75 couleur

24,95 €



Franco Pepe : Chef pizzaiolo

978 1 83729 095 6

Relié
214 x 290 mm
240 pages
Illustrations :
150 couleur

39,95 €



Mokonuts

978 1 83729 007 9

Relié
205 x 270 mm
240 pages
Illustrations :
120 couleur

39,95 €

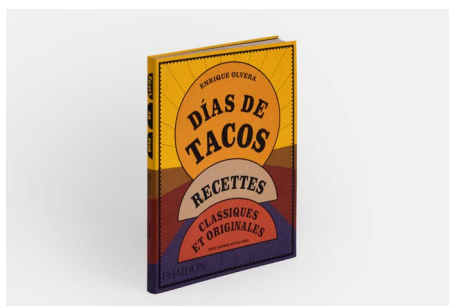


Barbecue : Grillades et plats fumé du monde entier

978 1 83729 082 6

Relié
180 x 270 mm
432 pages
Illustrations :
125 couleur

49,95 €

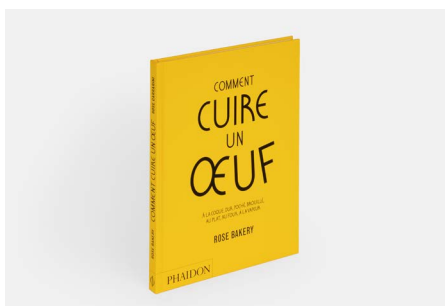


**Días de tacos :
Recettes classiques
et originales**

978 1 83866 986 7

Broché
205 x 270 mm
224 pages
Illustrations :
115 couleur

34,95 €



**Comment cuire un œuf :
À la coque, dur, poché,
brouillé, au plat, au four,
à la vapeur**

978 1 83729 225 7

Relié
205 x 270 mm
136 pages
Illustrations :
39 couleur

24,95 €



**Breakfast, Lunch, Tea :
Les nombreux petits plats
de Rose Bakery**

978 1 83729 003 1

Relié
205 x 270 mm
192 pages
Illustrations :
100 couleur

29,95 €

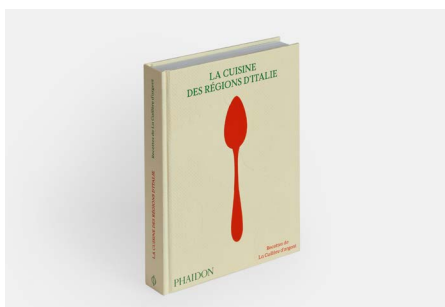


**Breakfast, Lunch, Tea
avec les enfants :
Rose Bakery**

978 1 83866 377 3

Relié
205 x 270 mm
168 pages
Illustrations :
72 couleur

29,95 €



**La Cuisine des régions
d'Italie : Recettes de
La Cuillère d'argent**

978 1 83866 981 2

Relié
205 x 270 mm
344 pages
Illustrations :
110 couleur

49,95 €

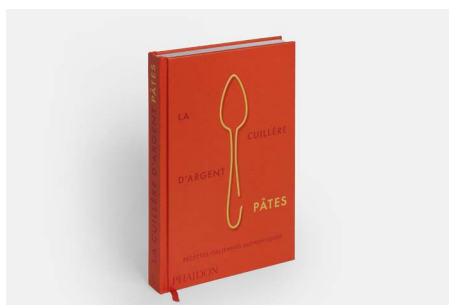


Le Livre des pâtes

978 1 83866 900 3

Relié
205 x 270 mm
384 pages
Illustrations :
100 couleur

39,95 €

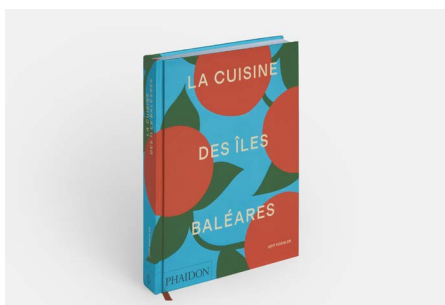


**La Cuillère d'argent :
Pâtes**

978 1 83866 808 2

Relié
180 x 270 mm
288 pages
Illustrations :
150 couleur

34,95 €



**La Cuisine
des îles Baléares**

978 1 83866 991 1

Relié
205 x 270 mm
352 pages
Illustrations :
145 couleur

34,95 €



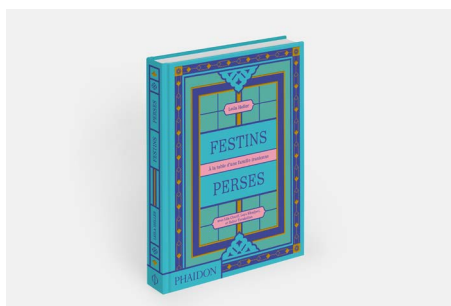
**La Cuisine africaine
d'aujourd'hui : Recettes
familiales des plus grands
chefs africains**

978 1 83866 901 0

Relié
205 x 270 mm
288 pages
Illustrations :
120 couleur

39,95 €

Parutions récentes



Festins Perses : À la table d'une famille iranienne

978 1 83866 737 5

Relié
205 x 270 mm
272 pages
Illustrations :
120 couleur

39,95 €

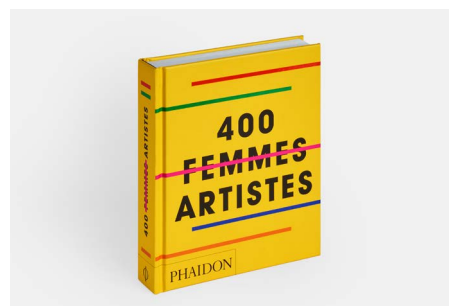


La Cuisine végétarienne levantine : Recettes du Moyen-Orient

978 1 83866 797 9

Relié
205 x 270 mm
256 pages
Illustrations :
100 couleur

34,95 €



400 Femmes artistes (Format Compact)

978 1 83729 161 8

Relié
162 x 188 mm
460 pages
Illustrations :
420 couleur

24,95 €



Sculpture au féminin

978 1 83866 892 1

Relié
250 x 290 mm
344 pages
Illustrations :
300 couleur

59,95 €



30000 ans d'art : L'Histoire de la créativité humaine à travers le monde et le temps

978 1 83729 104 5

Relié
205 x 240 mm
640 pages
Illustrations :
615 couleur

29,95 €



Une façon de vivre : L'art de Willem de Kooning

978 1 83866 887 7

Relié
330 x 302 mm
288 pages
Illustrations :
300 couleur

100 €

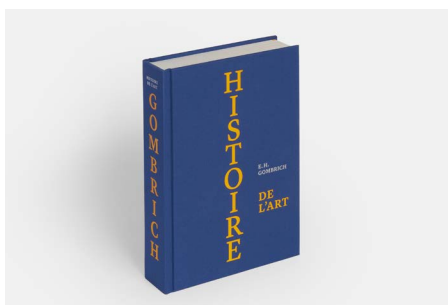


JR : L'art peut-il changer le monde ?

978 1 83866 893 8

Relié
210 x 245 mm
384 pages
Illustrations :
317 couleur
73 noir & blanc

39,95 €



Histoire de l'art (Édition de luxe)

978 1 83866 837 2

Relié
179 x 252 mm
688 pages
Illustrations :
413 couleur

59,95 €

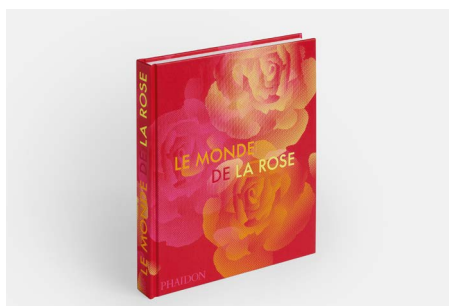


Le Monde de Noël

978 1 83866 920 1

Relié
233 x 270 mm
240 pages
Illustrations :
180 couleur
20 noir & blanc

39,95 €



Le Monde de la rose

978 1 83866 989 8

Relié
233 x 270 mm
248 pages
Illustrations :
210 couleur
13 noir et blanc

39,95 €

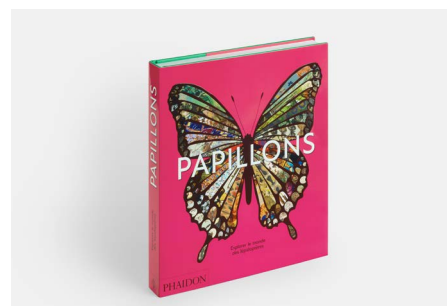


Chat

978 1 83729 183 0

Relié
233 x 270 mm
240 pages
Illustrations :
190 couleur
20 noir et blanc

39,95 €



Papillons : Explorer le monde de lépidoptères

978 1 83729 076 5

Relié
250 x 290 mm
312 pages
Illustrations :
300 couleur

49,95 €



Fleurs : Explorer le monde floral (Format Compact)

978 1 83729 186 1

Relié
162 x 188 mm
352 pages
Illustrations :
316 couleur

24,95 €

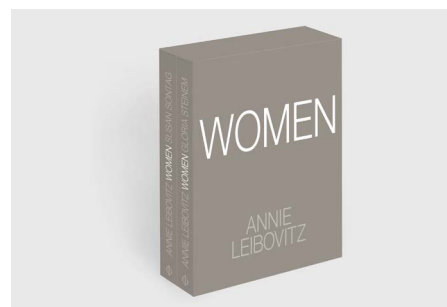


Végétal : Explorer le monde botanique (Format Compact)

978 1 83729 184 7

Relié
162 x 188 mm
340 pages
Illustrations :
300 couleur

24,95 €

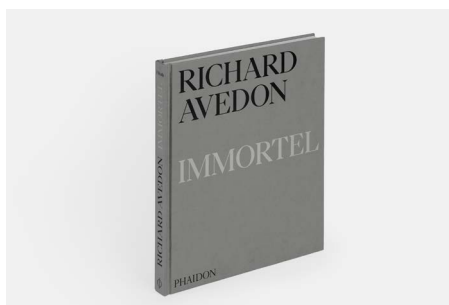


Annie Leibovitz : Women

978 1 83729 079 6

Relié
218 x 279 mm
493 pages
Illustrations :
276 couleur

89,95 €



Richard Avedon : Immortel

978 1 83729 078 9

Relié
240 x 280 mm
208 pages
Illustrations :
100 noir et blanc

69,95 €



Yves Saint-Laurent et la photographie

978 1 83729 009 3

Relié
248 x 312 mm
160 pages
Illustrations :
145 couleur
et noir et blanc

59,95 €



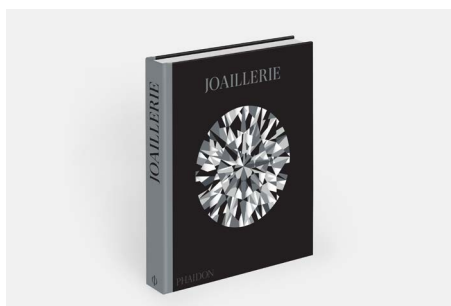
Flora : Les fleurs de Mapplethorpe

978 1 83866 844 0

Relié
292 x 308 mm
368 pages
Illustrations :
200 couleur

89,95 €

Parutions récentes



Joannerie

978 1 83729 073 4

Relié
250 x 290 mm
328 pages
Illustrations :
300 couleur

69,95 €

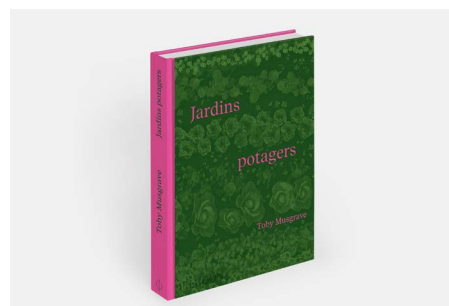


Jardins côtiers

978 1 83729 179 3

Relié
205 x 270 mm
264 pages
Illustrations :
250 couleur

49,95 €



Jardins potagers

978 1 83729 182 3

Relié
205 x 270 mm
264 pages
Illustrations :
250 couleur

34,95 €



Le Musée des jardins (Format Mini)

978 1 83729 181 6

Relié
123 x 163 mm
520 pages
Illustrations :
460 couleur
40 noir et blanc

17,95 €



Jardins contemporains

978 1 83729 074 1

Relié
250 x 290 mm
328 pages
Illustrations :
300 couleur

54,95 €



Le Jardin de tulipes

978 1 83866 992 8

Relié
205 x 270 mm
272 pages
Illustrations :
216 couleur

39,95 €

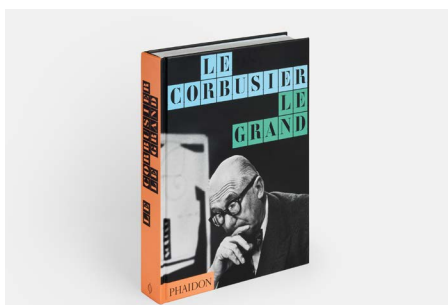


Une année de fleurs : Des bulbes pour toutes les saisons

978 1 83866 891 4

Relié
205 x 270 mm
216 pages
Illustrations :
180 couleur

34,95 €



Le Corbusier le Grand (Format Midi)

978 1 83729 102 1

Relié
221 x 290 mm
864 pages
Illustrations :
1 000 couleur
1 000 noir & blanc

49,95 €

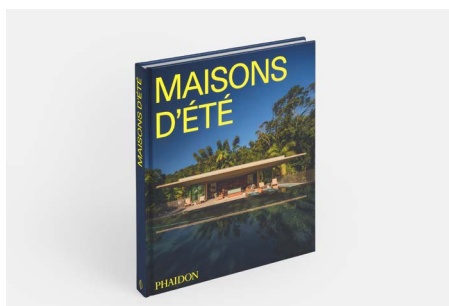


Maisons de pierre : Une architecture minérale

978 1 83866 898 3

Relié
250 x 290 mm
240 pages
Illustrations :
300 couleur

39,95 €



Maisons d'été

978 1 83729 160 1

Relié
250 x 290 mm
240 pages
Illustrations :
259 couleur

49,95 €



Créateurs de style : La Nouvelle Vague de décoration à la française

978 1 58093 745 0

Relié
254 x 330 mm
276 pages
Illustrations :
185 couleur

64,95 €

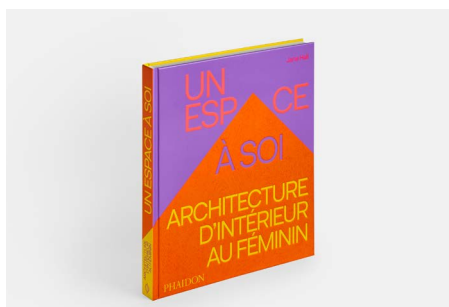


Intérieurs en couleur : La couleur dans l'architecture intérieure contemporaine (Format Compact)

978 1 83729 187 8

Relié
162 x 188 mm
240 pages
Illustrations :
200 couleur

24,95 €



Un espace à soi : Architecture d'intérieur au féminin

978 1 83729 077 2

Relié
250 x 290 mm
272 pages
Illustrations :
250 couleur

49,95 €



Répertoire de styles : Le Livre de la décoration d'intérieur

978 1 83866 976 8

Relié
250 x 290 mm
296 pages
Illustrations :
260 couleur

59,95 €

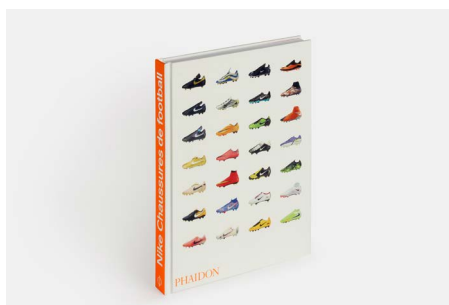


Intérieurs italiens

978 1 83866 895 2

Relié
250 x 290 mm
272 pages
Illustrations :
250 couleur

59,95 €



Nike : Chaussures de football

978 1 83729 170 0

Relié
205 x 270 mm
240 pages
Illustrations :
500 couleur

39,95 €



Designers du Modernisme

978 1 83729 081 9

Relié
230 x 310 mm
352 pages
Illustrations :
350 couleur

79,95 €



Vitra : Anatomie d'une entreprise de design

978 1 83729 194 6

Broché
205 x 270 mm
400 pages
Illustrations :
300 couleur
100 noir & blanc

69,95 €

De nouveau disponibles

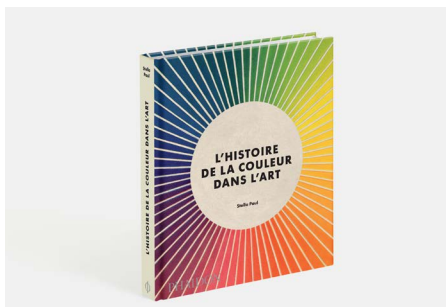


Yayoi Kusama

978 0 7148 7563 7

Relié
250 x 290 mm
240 pages
Illustrations :
240 couleur

59,95 €

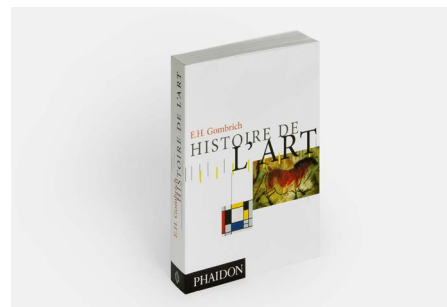


**L'Histoire de la couleur
dans l'art**

978 0 7148 7465 4

Relié
210 x 245 mm
296 pages
Illustrations :
240 couleur

49,95 €



**Histoire de l'art
(Broché)**

978 0 7148 9207 8

Relié
172 x 245 mm
688 pages
Illustrations :
376 couleur
64 noir & blanc

44,95 €



Quelle vie de chien

978 1 83866 972 0

Relié
123 x 185 mm
512 pages
Illustrations :
500 noir & blanc

24,95 €



Fashion Faux Parr

978 1 83866 799 3

Relié
200 x 280 mm
304 pages
Illustrations :
250 couleur

49,95 €

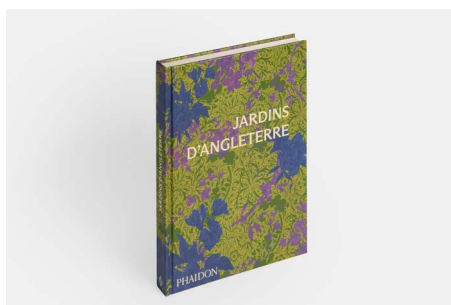


Style Japon

978 1 83729 013 0

Relié
205 x 270 mm
304 pages
Illustrations :
94 couleur

39,95 €



Jardins d'Angleterre

978 1 83866 741 2

Relié
214 x 290 mm
208 pages
Illustrations :
300 couleur

39,95 €

Contacts

Presse

Cuisine et gastronomie

Sophie Ribault
Agence Woki Toki
sophie.ribault@wokitokiparis.com
T. + 33 (0)6 17 46 25 30

Photographie, Design, Architecture et décoration d'intérieur, Art et Nature, jardins

Louise Rossignol
Agence LR2S
louise@lr2s.fr
T. + 33 (0)6 63 22 90 00

Mathieu Poulhalec
Agence LR2S
mathieu@lr2s.fr
T. + 33 (0)6 83 21 98 35

Jeunesse

Clémentine Guimontheil
Agence LR2S
clementine@lr2s.fr
T. +33 (0)6 70 41 21 24

Service commercial

Phaidon France

55, rue Traversière
75012 Paris – France
T. + 33 (0)1 55 28 38 38
F. + 33 (0)1 55 28 38 39

Jean-François Durance
Directeur commercial
jdurance@phaidon.fr

Nicolas Prod'homme
Coordinateur commercial
T. + 33 (0)1 55 28 38 36
nprodhomme@phaidon.fr

Diffusion

Diffusion France

Belgique-Suisse

Grand export

CDE
11, rue Soufflot
75005 Paris – France
T. + 33 (0)1 44 41 19 19
F. + 33 (0)1 44 41 19 14

Diffusion Jeunesse

France, Belgique, Suisse

Grand export

E.D.I.
24-32, rue des Amandiers
75020 Paris - France
Florence Goncalves
Coordinatrice des Relations Éditeurs
T. + 33 (0)1 40 33 84 16
florence.goncalves@auzou.com

Diffusion Canada

(titres en français)

Marine Gurnade
Gallimard Ltée
3700 A, boulevard Saint-Laurent
Montréal (Québec) – Canada
H2X 2V4
T. 514 499 0072
F. 514 499 0851
mgurnade@gallimard.qc.ca

Commande Librairies

Veuillez vérifier que les informations
suivantes figurent bien sur toutes vos
commandes : ISBN, titre, quantité, prix
de vente, nom et adresse ainsi que tout
renseignement concernant l'expédition.

Cuisine et gastronomie, Art, Culture contemporaine, Design, Photographie

Toutes les commandes doivent être
adressées à :

France, Belgique

SODIS – Service clients
128, av. du Maréchal de-Lattre-
de-Tassigny
BP 142
77403 Lagny Cedex – France
T. + 33 (0)1 60 07 82 00
F. + 33 (0)1 64 30 32 27
commandes.librairies@madrigall.fr

Suisse

OLF SA – Service
commandes
Z.I.3, Corminboeuf
Case postale/Postfach 1152
1701 Fribourg – Suisse
T. + 41 26 467 5111
F. + 41 26 467 5466
commandes@olf.ch

Canada

(titres en français)
Marine Gurnade
Gallimard Ltée
3700 A, boulevard Saint-Laurent
Montréal (Québec) – Canada
H2X 2V4
T. 514 499 0072
F. 514 499 0851
mgurnade@gallimard.qc.ca

Grand export

Kamel Yahia
Directeur Export
Gallimard Export
5, rue Gaston-Gallimard
75007 Paris – France
T. + 33 (0)1 49 54 14 54
F. + 33 (0)1 49 54 14 95
kamel.yahia@madrigall.fr

Jeunesse

Toutes les commandes doivent être
adressées à :

France, Belgique

INTERFORUM
46, route de Sermaises
45330 Malesherbes le Malesherbois
– France
T. +33 (0)2 38 32 71 00
contact.clientele@interforum.fr

Suisse

OLF
T. +41 (0)848 653 653
F. +41 (0)26 467 54 66
serviceclients@olf.ch

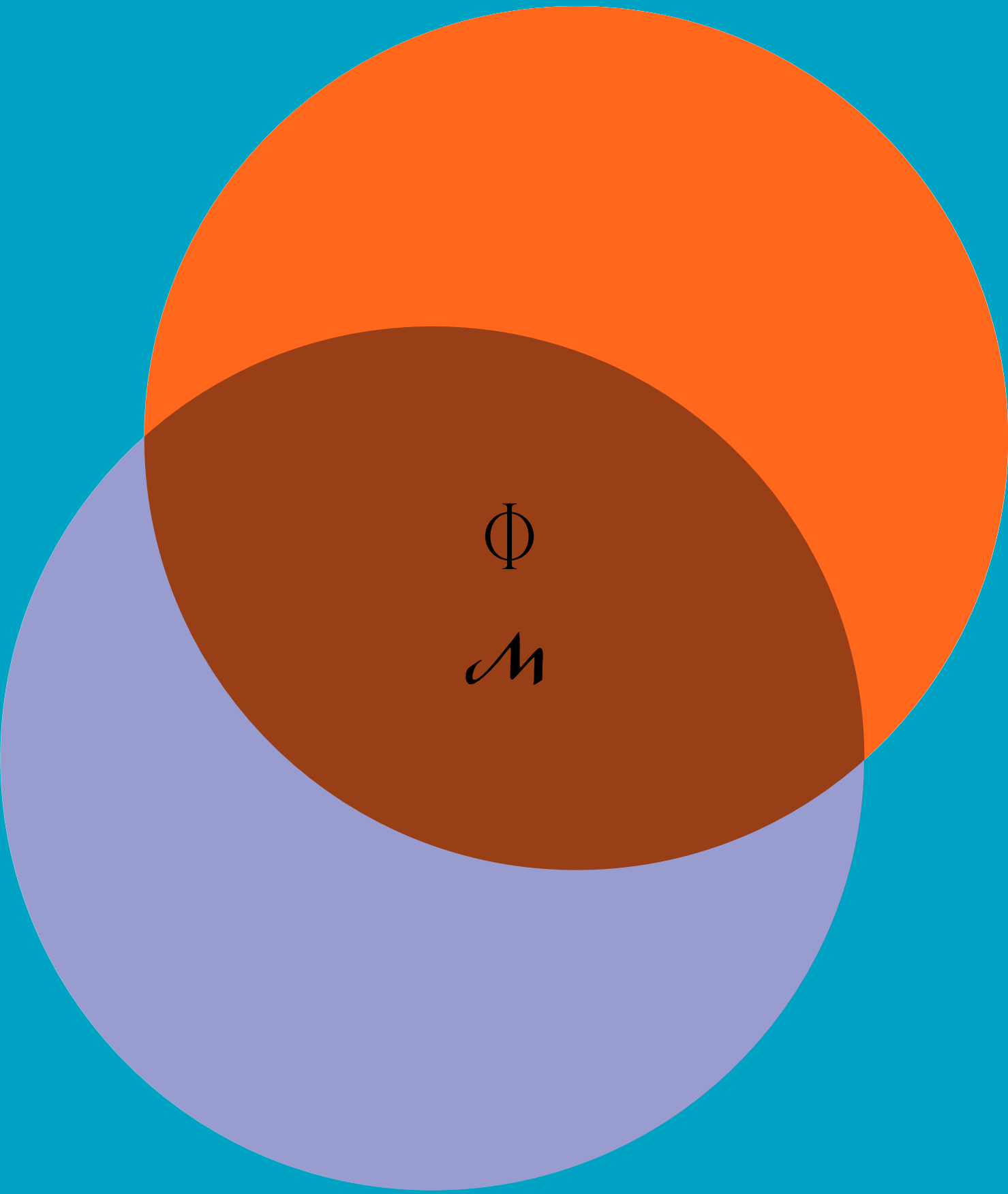
Canada (titres en français)

Marine Gurnade
Gallimard Ltée
3700 A, boulevard Saint-Laurent
Montréal (Québec) – Canada
H2X 2V4
T. 514 499 0072
F. 514 499 0851
mgurnade@gallimard.qc.ca

Les prix, les dates de publication
et les conditions générales sont
susceptibles d'être modifiés
sans préavis.

En raison des restrictions du marché,
certains ouvrages ne sont pas
disponibles dans tous les pays.

Les dimensions des livres sont
exprimées en largeur x hauteur.



Φ

$\mathcal{M}$

phaidon.com

978 1 83729 409 1

