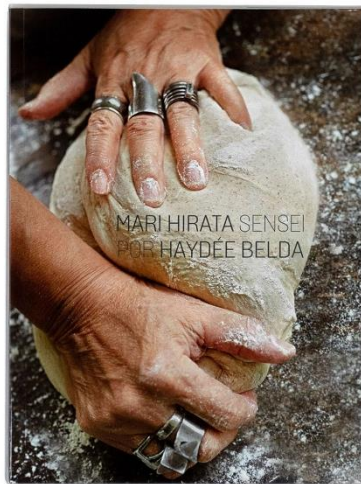


BEĨ • EDITORA

BEĨ Editora relança o livro Mari Hirata sensei, sucesso de vendas de Haydée Belda



Depois de quatro anos, a Bei Editora relança o livro Mari Hirata sensei por Haydée Belda, que soma mais de 2 mil exemplares vendidos em sua primeira impressão.

Quem conhece cozinha no Brasil já ouviu falar de Mari Hirata. Chef, professora de cozinha e pesquisadora, Mari conciliou a tradição herdada da família japonesa com a alegria e a informalidade brasileiras. Da França, onde completou sua formação, vieram as técnicas precisas, o rigor, o refinamento do processo e a exigência do resultado.

Vivendo há mais de 20 anos no Japão, onde atua como professora de cozinha, ela faz visitas periódicas ao Brasil, durante as quais reúne pequenos grupos de alunos em aulas concorridíssimas. Uma de suas alunas é Haydée Belda, que ao longo do tempo desenvolveu com a mestra uma relação de estreita amizade e admiração. Essa relação afetiva é a base do livro Mari Hirata sensei.

Nele, Haydée traz um retrato delicioso da personalidade ímpar da chef, para depois apresentar mais de 80 receitas de seu repertório – entradas, peixes, carnes e sobremesas e além do magnífico pão que se tornou simbólico do virtuosismo de Mari. As receitas são acompanhadas por comentários e dicas preciosas, e por um glossário que explica o que são os ingredientes japoneses mencionados.

O livro traz ainda o registro de uma viagem feita pela mestra e pela aluna, entre outros amigos, ao Japão; aqui, além de contar algumas das experiências do grupo nos passeios, o livro indica lojas e mercados, bem

BEĨ • EDITORA

como restaurantes e chefs que vale a pena conhecer. Fotografias primorosas de Andreas Heiniger (receitas) e de Masaharu Hatta (Japão) complementam o volume.

SOBRE AS AUTORAS

Haydee Belda - Arquiteta pela Universidade de São Paulo com mestrado em Políticas Públicas e Administração na Carnegie Mellon University. Produz semanalmente o podcast Zuim, um espaço dedicado à música brasileira.

Mari Hirata - Há mais de 20 anos morando no exterior, entre Japão e França, a chef Mari Hirata nasceu em São Paulo. Em Paris, trabalhou em vários restaurantes, inclusive o estrelado L'Arpège, do chef Alain Passard. Voltou para o Japão em 2001 a convite da confeitaria oficial da Família Imperial japonesa, para a abertura do Toraya Café. Atualmente, além de prestar consultoria, ministra cursos semanais de gastronomia em Tóquio, como o de cozinha brasileira para japoneses, e também é colunista de gastronomia da Revista Folha.

SOBRE A BEĨ EDITORA

A palavra BEĨ – “um pouco mais”, em tupi – simboliza a proposta almejada pela editora. Desde sua fundação, a BEĨ Editora vem se destacando pela originalidade de suas publicações e pela excelência de seus projetos gráficos. Além de sua atividade editorial, a BEĨ organiza as plataformas Arq.Futuro, plataforma de discussão sobre o futuro das cidades, e Por quê? – Economês em bom português, projeto voltado para a educação, discussão e divulgação de temas econômicos para o público não especializado.

FICHA TÉCNICA

Título: Mari Hirata sensei por Haydée Belda

Autor: Haydée Belda e Mari Hirata

Imagens: Andreas Heiniger (receitas) e de Masaharu Hatta (Japão)

ISBN: 978-85-7850-140-2

Páginas: 280 páginas

Formato: 18,5 x 25 cm

Idioma: Português

Ano: 2020 (1ª impressão: 2016)

Preço de capa: R\$ 120,00

BEĨ • EDITORA

PEDIDOS

Inerson Almeida

comercial@bei.com.br |

T: 11 3089-8870

IMPrensa

Cobogó Relações Públicas

Pedro Scabim – pedro@rpnacobogo.com.br

Livia Esteves – livia@rpnacobogo.com.br

T: 11 3060-8550