



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

Code 816027 Prix HT

CHAMPIGNONS
de Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il y a toujours un menu dégustation de champignons à la carte de son restaurant. C'est le chef incontournable de ce sujet !

Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste. Recettes simples (salade de cèpes, pizza aux champignons) ou sophistiquées (soupe de pho, foie gras aux giroles, raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !



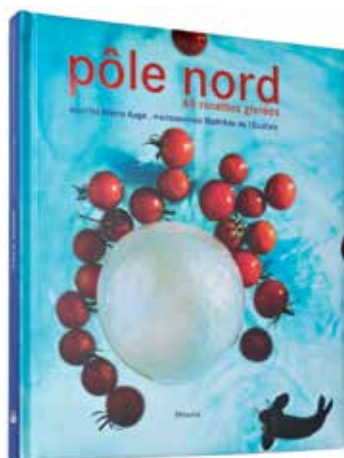
Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

Code 816069 Prix HT

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel.

- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);



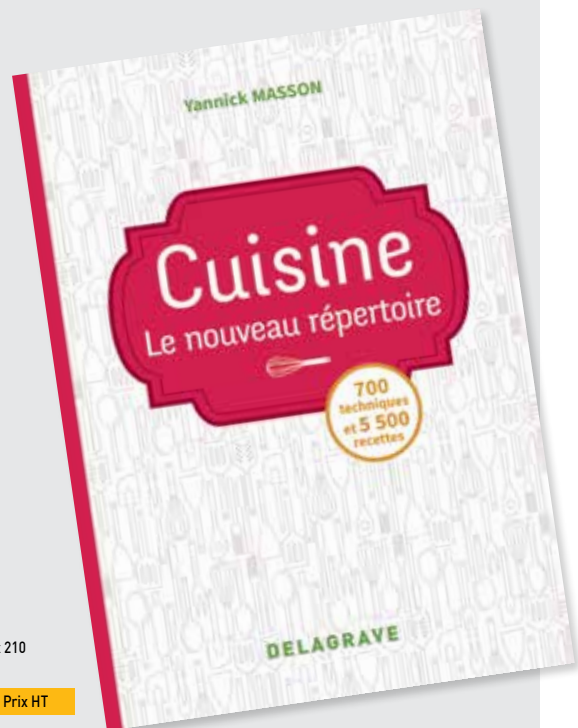
Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code 816038 Prix HT

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :

- Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe...
- Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
- Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
- Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



NEW!

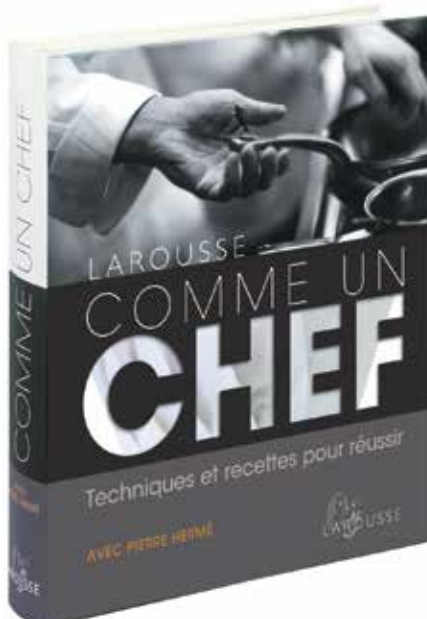
Format (mm) : 150 x 210
Pages : 605

Code 819192 Prix HT

CUISINE : LE NOUVEAU RÉPERTOIRE
de Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration ! Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

- Toutes les techniques de base classées par ordre alphabétique avec : les principaux champs d'application, les points à risques, les grammages, les températures et les temps de cuisson.
- Un appel à la créativité des utilisateurs grâce à de multiples transferts d'application (sur une grande variété de produits) et de recettes dérivées (adaptations - variations des techniques de base).
- 2 entrées possibles : par la Technique ou par le Produit.



Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code 816053 Prix HT

COMME UN CHEF

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos. Collectif de Pierre Hermé.