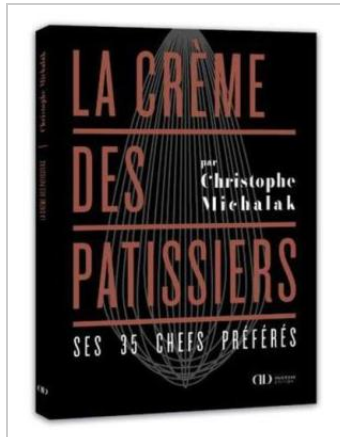




DOWNLOAD



la crème des pâtissiers

By Michalak, Christophe

ALAIN DUCASSE, 2017. Paperback. Condition: NEUF. Entre livre de recettes et entretiens sucrés, Christophe Michalak nous offre dans cet ouvrage très personnel la crème de la pâtisserie. Il a souhaité rendre hommage à 35 professionnels qui ont su façonner et bouleverser les codes de la pâtisserie pour en faire un métier d'excellence hyper créatif, en phase avec les évolutions de son temps. Ces femmes et hommes nous livrent leur histoire, leur parcours et leurs anecdotes à travers un dialogue avec Christophe Michalak. Souvenirs et confidences aident à comprendre le processus créatif de ces Chefs, et aboutissent à la présentation de chaque recette signature : la Feuille d'automne de Guy Krenzer, le Fraisier revisité de Christophe Renou ou la Charlotte tonka-poire de Yann Menguy. Les grands inventeurs et parrains : Pierre Hermé - le pape du sucré, Christophe Felder - prince de la pâtisserie, ou encore Philippe Conticini - virtuose du goût, ont été les pionniers du renouveau de la pâtisserie française. Bienvenue dans la cour des grands ! Les techniciens de folie : Patrick Roger, Julien Alvarez ou encore Yann Brys ont remporté les concours les plus prestigieux. Meilleur Ouvrier de France ou Champion du Monde de pâtisserie, ils partagent à la fois...



READ ONLINE
[7.49 MB]

Reviews

Extensive information! Its this type of excellent study. I have read and i am sure that i will gonna go through yet again once more down the road. Once you begin to read the book, it is extremely difficult to leave it before concluding.

-- **Aliyah Mayer**

I just started out looking over this ebook. it was writtern extremely perfectly and useful. You are going to like the way the blogger publish this book.

-- **Micaela Kutch**