



## Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier

*Anne Garabedian, Jérôme Cellier*

**Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier** Anne Garabedian, Jérôme Cellier

Au fil des 10 chapitres que compte ce livre (« Mon p'tit chou », « Mes desserts pour recevoir » « Petits fours pour le café ».), Jérôme Cellier nous invite à reproduire ses recettes de petits et gros gâteaux, cakes, macarons et viennoiseries. Tout en précision, mais avec une grande simplicité, il nous livre ses secrets de fabrications, les astuces et tours de mains qui permettront aux bétotiens de donner corps aux recettes les plus simples comme les plus complexes.. En grand pédagogue, il nous fait partager sa maîtrise avec une joyeuse convivialité et nous encourage à la créativité par des déclinaisons surprenantes des grands classiques pâtisseries. Grâce à ses cours, le sucré est à la portée de tous les apprentis cuisiniers !

 [Télécharger Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissie ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier Anne Garabedian, Jérôme Cellier

---

256 pages

Présentation de l'éditeur

Au fil des 10 chapitres que compte ce livre (« Mon p'tit chou », « Mes desserts pour recevoir » « Petits fours pour le café »...), Jérôme Cellier nous invite à reproduire ses recettes de petits et gros gâteaux, cakes, macarons et viennoiseries. Tout en précision, mais avec une grande simplicité, il nous livre ses secrets de fabrications, les astuces et tours de mains qui permettront aux béotiens de donner corps aux recettes les plus simples comme les plus complexes.. En grand pédagogue, il nous fait partager sa maîtrise avec une joyeuse convivialité et nous encourage à la créativité par des déclinaisons surprenantes des grands classiques pâtissiers. Grâce à ses cours, le sucré est à la portée de tous les apprentis cuisiniers ! Biographie de l'auteur Après une première vie dans la communication, Anne Garabedian se consacre aujourd'hui à l'écriture et à l'animation d'émissions de cuisine sur France Bleu Provence. Habituee des cours de cuisine donnés par les grands chefs, elle souhaite par cet ouvrage plonger les lecteurs dans l'intimité des cuisiniers qui livrent leur secrets, tout en proposant des variantes, astuces et arrangements qui permettent de rendre les recettes très accessibles et variées. Elle signe les textes mais également le stylisme de cet ouvrage.

Jean-Philippe Garabedian est un « photographe-cuisinier »... Après avoir travaillé sur le paysage, notamment en tirage noir et blanc, Jean-Philippe Garabedian a orienté son travail sur le portrait et le mouvement. En lumière naturelle et sans flash, il privilégie la spontanéité du moment et s'est spécialisé en photo culinaire. Ce cuisinier amateur s'oblige souvent à manger froid afin de photographier son plat sous le meilleur angle... Après des reportages sur le chocolat et les macarons, il travaille actuellement sur la préparation d'autres ouvrages de cuisine.

Jérôme Cellier a alterné formations de pâtissier « classiques » et stages d'immersion dans la pâtisserie familiale d'Apt. Ses divers apprentissages l'ont également conduit dans la maison Villedieu, pâtisserie réputée de Marseille, ou en Espagne à Figueiras. Il a remporté, au cours de ses études, plusieurs concours de pièces en chocolat et en sucre. Après plusieurs expériences professionnelles en pâtisseries, Jérôme est très vite tenté par l'aspect formation : il retourne dans les CFA, mais cette fois pour y enseigner ! Il devient enseignant en pâtisserie, et collègue de travail de son ancien formateur en pâtisserie au centre de formation d'Avignon. Jérôme se perfectionne sans cesse lors de stages professionnels auprès de grands pâtissiers : auprès de Christophe Michalak, qui préface ce livre, mais également auprès de Frédéric Bau, à l'école du chocolat Valrhôna, ou encore auprès de Pierre Hermé. Il a créé en 2006 sa propre école de Pâtisserie à Marseille : « La cerise sur le gâteau » Parallèlement, ce passionné de glaces a travaillé avec le MOF Alain Chartier à Yssingeanu au sein de l'École Nationale de la Pâtisserie, puis est même retourné aux sources de la vraie glace italienne, à Bologne, au sein de la « Gelato universita », pour apprendre les secrets de la glace sans œufs, aérienne et démesurée, sculptée à la spatule. Une technique qu'il met en œuvre tous les jours dans ses boutiques de glaces artisanales « So Glace » à Roussillon et Gordes, dans le Luberon.

Download and Read Online Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier Anne Garabedian, Jérôme Cellier #VQHEA2FTPU1

Lire Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier pour ebook en ligne Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier à lire en ligne. Online Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier ebook Téléchargement PDF Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier Doc Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier Mobipocket Mes cours de cuisine Jérôme Cellier, pâtissier par Anne Garabedian, Jérôme Cellier EPub  
**VQHEA2FTPU1VQHEA2FTPU1VQHEA2FTPU1**