



## **Comme un chef - nouvelle présentation**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Comme un chef - nouvelle présentation

*De Larousse*

## Comme un chef - nouvelle présentation De Larousse

Un livre de cuisine clair et complet pour maîtriser les grandes techniques actuelles et enrichir son répertoire culinaire. Quels sont les secrets d'un beurre blanc safrané ou d'une crème fouettée légère ? Comment faire une terrine de foie gras ou du porc sucré à la thaïlandaise ? Laissez-vous guider pas à pas et en images par 18 grands chefs : apprenez avec eux les gestes et les techniques de base, tous illustrés étape par étape, et découvrez de nouvelles manières de cuisiner et d'associer les saveurs. Plus de 500 recettes d'ici et d'ailleurs 1700 photos Entrées, mousses et écumes, fonds et sauces, viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes, pâtes fraîches, pains, gâteaux, biscuits, entremets, fruits. Avec les conseils et les tours de main de 18 chefs du monde entier, dont : Ferran Adrià pour les écumes et les mousses, Pierre Hermé pour la pâtisserie, Hisayuki Takeuchi pour la cuisine japonaise, Ken Hom pour la cuisine chinoise, Peter Gordon pour les épices.

 [Télécharger Comme un chef - nouvelle présentation ...pdf](#)

 [Lire en ligne Comme un chef - nouvelle présentation ...pdf](#)

648 pages

Extrait

## PRESENTATION DES CHEFS

DÈS LA NAISSANCE DU PROJET, IL SEMBLAIT ÉVIDENT QUE SON ÉLABORATION PASSERAIT PAR LA PARTICIPATION DE CHEFS VENANT DU MONDE ENTIER. DANS UN CONTEXTE DE MONDIALISATION, IL EST INDÉNIABLE QUE LA CUISINE SE GLOBALISE. LES CHEFS VOYAGENT D'UN CONTINENT À UN AUTRE POUR DISCUTER ET TRAVAILLER ENSEMBLE, PARTAGER LEURS CONNAISSANCES, DÉVELOPPER LEURS SAVOIR-FAIRE ET CRÉER DE NOUVEAUX CONCEPTS.

LE PREMIER CHEF CUISINIER CONTACTÉ, CHARLIE TROTTER DE CHICAGO, A ÉTÉ IMMÉDIATEMENT ENTHOUSIASMÉ PAR CE PROJET. IL A ENSUITE PERMIS DE RENCONTRER NORMAN VAN AKEN, SPÉCIALISTE DE LA CUISINE LATINO-AMÉRICAINE, ET LE PÂTISSIER PARISIEN PIERRE HERMÉ, DONT LES CRÉATIONS SCINTILLENENT COMME DES BIJOUX DANS LES VITRINES DE SES BOUTIQUES. CE DERNIER A LUI-MÊME PERMIS D'ENTRER EN CONTACT AVEC LE JEUNE CHEF JAPONAIS ACCLAMÉ PAR LE TOUT-PARIS. HISAYUKI TAKEUCHI. À PARIS, J'AI RETROUVÉ UN VIEIL AMI, KEN HOM, QUI A ACCEPTÉ D'ÉCRIRE LE CHAPITRE SUR LA CUISINE CHINOISE.

C'EST UN AUTRE CHEF DE CHICAGO, RICK BAYLESS, GRAND CONNAISSEUR DE CUISINE MEXICAINE, QUI A PRIS EN CHARGE LE CHAPITRE CORRESPONDANT. ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ, ORIGINES ITALIENNES ET DYNAMISME NEW-YORKAIS, MICHAEL ROMANO S'EST NATURELLEMENT IMPOSÉ POUR ÉCRIRE LE CHAPITRE PÂTES FRAÎCHES ET DUMPLINGS EUROPEENS»,

LA GRANDE-BRETAGNE A ÉGALEMENT FOURNI SON LOT DE TALENTS : SHAUN HILL, PAUL GAYLER ET MARCUS WAREING AINSI QUE LE BOULANGER DAN LEPARD ET LE JEUNE CHEF INDIEN ATUL KOCHHAR. UN CHAPITRE SPÉCIFIQUEMENT DÉDIÉ AUX ÉPICES ET AUX AROMATES EST VENU ENRICHIR L'OUVRAGE GRÂCE À LA COLLABORATION DU NÉO-ZÉLANDAIS PETER GORDON, CÉLÈBRE POUR SA «CUISINE FUSION». FIN CONNAISSEUR DES TRADITIONS CULINAIRES ALLEMANDE, FRANÇAISE ET AMÉRICAINE, LE PÂTISSIER HAMBOURGEOIS STEPHAN FRANZ A RÉDIGÉ LE CHAPITRE SUR LES GÂTEAUX.

LA CUISINE AUSTRALIENNE ÉTANT ACTUELLEMENT L'UNE DES PLUS PROMETTEUSES, TROIS CHEFS AUSTRALIENS ONT ÉGALEMENT COLLABORÉ AU PROJET : CHRISTINE MANFIELD, QUI TRAVAILLE LES INGRÉDIENTS ASIATIQUES AVEC UNE COMPRÉHENSION INTUITIVE ; GREG MALOUF, CHEF RENOMMÉ POUR SON INTERPRÉTATION INNOVANTE DE LA CUISINE DU MOYEN-ORIENT ; DAVID THOMPSON, MAÎTRE DANS L'ART CULINAIRE THAÏ. LE CHEF CATALAN FERRAN ADRIÀ A ECRIT LE CHAPITRE SUR LES ÉCUMES ET LES MOUSSES, CHAUDES OU FROIDES, SUCRÉES OU SALEES - MERINGUES, MOUSSES, CRÈMES ET COCKTAILS -, EXPLIQUANT POUR LA PREMIÈRE FOIS SES TECHNIQUES A UN PUBLIC NON PROFESSIONNEL.

L'ÉLABORATION DE CET OUVRAGE A CONSTITUÉ UNE NOUVELLE OCCASION DE RENCONTRES, D'ÉCHANGES ET DE COLLABORATION POUR LES CHEFS DU MONDE ENTIER.

Présentation de l'éditeur

Ce véritable cours de cuisine, très complet et très visuel, a été réalisé sous la houlette de 18 des plus grands chefs actuels (Ferran ADRIÀ, Pierre HERMÉ, Hisayuki TAKEUCHI, etc.). Plus de 500 recettes d'ici et d'ailleurs, très illustrées, sont répertoriées en 24 chapitres thématiques : les bases, les classiques incontournables, les recettes emblématiques des cuisines étrangères mais aussi des recettes inédites des chefs. De nombreux tours de main, présentés en séquences filmées étape par étape, permettent d'apprendre

chez soi les gestes de base comme les techniques plus pointues. Biographie de l'auteur

Pierre HERMÉ, surnommé « le Picasso de la Pâtisserie » par Vogue, est considéré par ses pairs comme le meilleur pâtissier du monde

Download and Read Online Comme un chef - nouvelle présentation De Larousse #8GRNVWSHOPE

Lire Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse pour ebook en ligne Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse 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 Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse à lire en ligne. Online Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse ebook Téléchargement PDF Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse Doc Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse Mobipocket Comme un chef - nouvelle présentation par De Larousse EPub

**8GRNVWSHOPE8GRNVWSHOPE8GRNVWSHOPE**