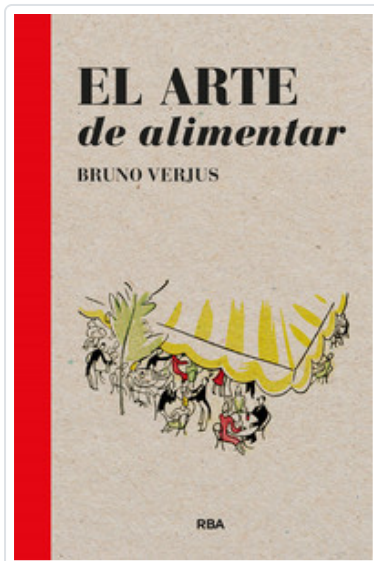


ARTE DE ALIMENTAR, EL

VERJUS, BRUNO



SINOPSIS

El homenaje de un chef autodidacta a los sabores e ingredientes que le han inspirado. Bruno Verjus, el gran chef francés cuyo restaurante parisino, *Le Table*, cuenta con dos estrellas Michelin, nos regala este libro de las delicias concebido al estilo de los tratados culinarios del siglo XIX. Un arte de cocina escrito por un amante del gusto, de la naturaleza, de los placeres a la vez tan sencillos y tan sublimes. Un manifiesto que ensalza cada producto a lo largo de un paseo con todos los sentidos alerta, devorando la vida desde sus raíces. Un almanaque de recuerdos de un cocinero autodidacta que recurre a su gran cultura de los sabores para hacer un homenaje a todos los productos que le brinda la naturaleza. "Cocinar es no apartar jamás la vista de lo que está vivo. En estas páginas os lo diré todo. Todo cuanto sé. Todo lo que he aprendido y sentido. Para que cocinar os resulte tan sencillo como respirar. Y para que podáis compartir por igual una filosofía, la buena cocina y la vida". "EL MODO EN QUE NOS ALIMENTAMOS DECIDE EL MUNDO EN EL QUE VIVIMOS". ...



Editorial	RBA
Materia	LIBROS DE COCINA DE COCINEROS FAMOSOS Y DE TELEVIS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788411320887
Status	Disponible
Páginas	192
Tamaño	140x213x11 mm.
Peso	220
Precio (Imp. inc.)	20,00€
Fecha de lanzamiento	25/01/2024

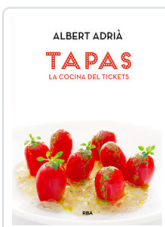
Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRIL
GIL, DAVID/ ADRIA, ALBERT