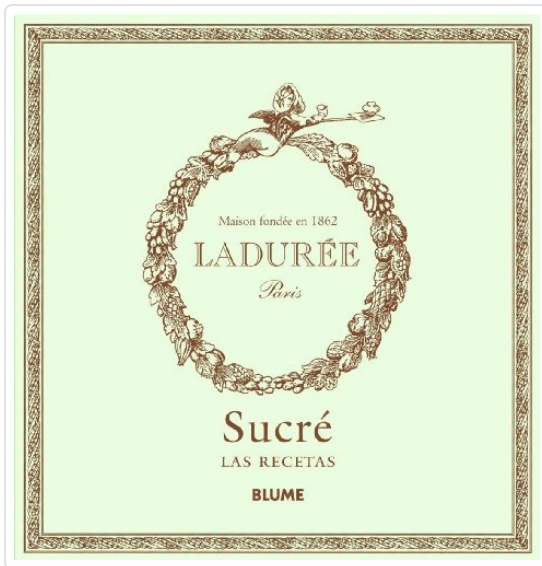


# LADUREE PARIS. MAISON FONDEE EN 1862



## LADUREE

### SINOPSIS

Galletas, pasteles, tartas, repostería... todos los clásicos de Ladurée aparecen publicados en esta colección de recetas acompañadas de fotografías exquisitas. ¡Incluso se revela el secreto de los mundialmente famosos macarons! Una tentadora muestra de sabores deliciosos y colores fascinantes: rosa pastel, lila intenso o el característico verde de Ladurée, por ejemplo. Lo delicioso se combina con lo exquisito para disfrute de los gourmets. La historia de Ladurée comenzó en 1862, cuando Louis Ernest Ladurée abrió su primera panadería en el centro de París. Después de un incendio, en 1872, la panadería reabrió sus puertas como pastelería. Jules Cheret, un conocido pintor y diseñador de carteles de la época, se hizo cargo de la nueva decoración. A principios del siglo xx, Jeanne Souchard (esposa de Ernest Ladurée) planteó la idea de combinar dos estilos distintos: los de la cafetería y la pâtisserie parisinos. Así nació uno de los primeros salones de té de París. En 1993, David Holder y su padre, Francis Holder, vieron el potencial de esta «bella durmiente». Con la inauguración del restaurante y salón de té Ladurée en los Campos Elíseos en 1997, con decoración de Jacques García, la institución parisina se convirtió en uno de los principales puntos de visita obligada de los gourmandises locales. En quince años, David Holder resituó a Ladurée en una posición destacada con la inauguración de nuevos establecimientos, seguidos de nuevos locales en Londres, Ginebra y Tokio. Y siempre con su famoso macaron como emblema de fama internacional. El pastelero Philippe Andrieu crea nuevos sabores dos veces al año para muchas de sus creaciones: les religieuses, les Saint Honoré, les macarons... Ladurée es una celebración de lo dulce y lo femenino: por cada sabor que encierran las creaciones de Philippe hay una amplia paleta de colores. Su objetivo último consiste en crear belles choses, cosas bonitas, aportando a sus numerosos establecimientos y a sus creaciones una personalidad definida, el sello del estilo de vida francés. ...



Editorial	BLUME
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	BLUME
EAN	9788415317456
Status	Disponible
Páginas	392
Tamaño	150x165x mm.
Peso	910
Precio (Imp. inc.)	29,90€

### Títulos relacionados



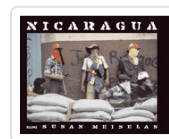
MANUAL DE FOTOGRAFIA PASO A PASO  
AA.VV.



ABBA  
GRADVALL, JAN



BARÇA (2018)  
BALAGUE, GUILLEM



NICARAGUA  
MEISELAS, SUSAN