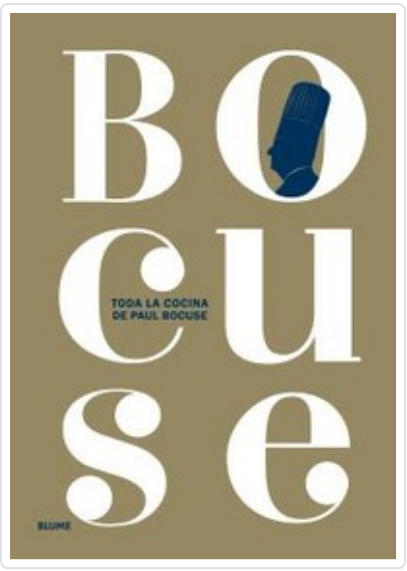
BOCUSE PAUL. TODA LA COCINA DE PAUL BOCUSE



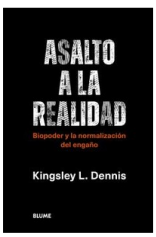
BOCUSE, PAUL

SINOPSIS

* El recetario indispensable de la cocina francesa. * Monsieur Paul, como lo llamaban respetuosamente sus compañeros de profesión, sublimó la cocina francesa. No en vano, fue proclamado Chef del Siglo por la prensa estadounidense. * A todos aquellos que no han tenido la fortuna de comer o cenar al menos una vez en la vida en su restaurante de Collonges au-Mont-d?Or, y a todos los que sí lo han hecho y atesoran el recuerdo, esta obra ofrece un panorama completo de la gastronomía francesa del siglo xx, tal y como Paul Bocuse la interpretó y reinventó. Aprendices, gourmets y aficionados aguerridos encontra¼rán la quintaesencia de un arte culinario llevado tan alto y tan lejos que todo parece sencillo. El estilo culinario de Bocuse combina respeto por la tradición con innovación, y su figura ha dejado una huella profunda en la gastronomía moderna. ...

Editorial	BLUME
Materia	LIBROS DE COCINA DE COCINEROS FAMOSOS Y DE TELEVIS
Colección	BLUME
EAN	9788410469877
Status	Disponible
Páginas	784
Tamaño	180x250x mm.
Peso	2870
Precio (Imp. inc.)	60,00€
Fecha de lanzamiento	24/11/2025

Títulos relacionados



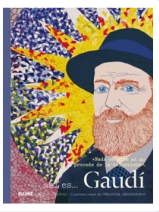
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU