



Jean-Francois Piège

Jean-François Piège

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Jean-Francois Piège Jean-François Piège

 [Telecharger Jean-Francois Piège ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Jean-Francois Piège ...pdf](#)

Jean-Francois Piège

Jean-François Piège

Jean-Francois Piège Jean-François Piège

Téléchargez et lisez en ligne Jean-Francois Piège Jean-François Piège

239 pages

Revue de presse

« C'est l'explication, photos et recettes, des préparations superbes, imprévues, goûteuses, d'un chef qui ne ressemble pas à ses confrères. Il ne copie pas, ne scrute pas le voisin. Inclassable, oui. » --Le Figaro Magazine

« A regarder de près ce mélange de sophistication et de gestes épurés, on se prend à rêver. [...] Nous voilà pris au Piège. » --Télérama

« L'ouvrage, superbement illustré, se présente sous la forme de menus déclinés en jeux dont il faut suivre les règles. Ludique et savoureux... » --Le Parisien Présentation de l'éditeur

À la table du restaurant gastronomique de Jean-François Piège, les plats s'enchaînent et les papilles frémissent de plaisir. Sa « règle du jeu » : vous proposer de découvrir les derniers menus de son restaurant étoilé. Commencez par quelques grignotages : cromesquis d'une brandade de morue, des oeufs de cabillaud fumés comme un tarama ou encore feuilles de cacahuète au condiment anisé. Poursuivez par les hors-d'oeuvre : foie de lotte confit-givré radis rose ou chips croustillantes-moelleuses aux herbes sauvages. Découvrez les bouillons, les légumes de Joël, le saint-pierre de petite pêche ou le bar de ligne. Puis ravissez-vous du quasi de veau de lait ou de la poularde de la cour d'Armoise. Enfin, terminez sur une note sucrée avec une crème aux oeufs à la bergamote ou une mandarine givrée aux marrons. Cet ouvrage vous propose plus de 90 plats et de nombreuses variantes pour composer vos propres menus originaux et délicieux. Faites votre jeu! Biographie de l'auteur

Jean-François Piège a vu son amour de la cuisine encouragé par des grands chefs comme Bruno Cirino, Christian Constant ou Alain Ducasse. En 2007, alors qu'il est aux commandes du restaurant doublement étoilé de l'Hôtel de Crillon " Les Ambassadeurs " à Paris, il n'hésite pas à mixer les codes du palace à ceux de la cuisine populaire, et voit son audace plébiscitée par le Gault & Millau, qui le désigne " Cuisiner de l'année ". Curieux et passionné, il relève le défi de reprendre la brasserie Thoumieux en 2009 et de devenir entrepreneur d'un projet ambitieux avec l'architecte d'intérieur India Madhavi qui imagine le décor. Un an après l'ouverture de la Brasserie Thoumieux, Jean-François Piège accueille les premiers clients de son restaurant gastronomique éponyme, et après seulement quelques mois d'exploitation, se voit attribuer deux étoiles par le Guide Michelin. En 2011, la maison s'enrichit de l'Hôtel Thoumieux. En septembre 2011, Jean-François Piège est élu par ses pairs " Chef de l'année ". Connue du grand public après avoir fait partie du jury des éditions spéciales d'Un Dîner Presque Parfait, Jean-François Piège est devenu en 2010 l'un des membres du jury de l'émission Top Chef diffusée sur M6. Le Chef partage également son goût de la gastronomie dans six ouvrages, tous des best seller culinaires. En 2013, l'univers s'agrandit en accueillant la pâtisserie Gâteaux Thoumieux, toujours dans la rue Saint-Dominique à deux pas de l'hôtel et des restaurants. Alexandra Michot a été 15 ans journaliste et reporter au quotidien Le Figaro où elle a couvert notamment tous les sujets culinaires. Sa connaissance internationale du milieu culinaire et de la restauration professionnelle font d'elle une des plus grandes spécialistes de l'alimentation. Elle bénéficie aujourd'hui d'un réseau unique de contacts dans le monde entier. Thomas Straub travaille régulièrement dans la mode, la publicité et le " still life " depuis plus de 15 ans. Son talent est reconnu dans le monde entier, il collabore notamment aux magazines View on Colours, Bloom, Vogue Italy, Russia, Vogue Accessory, AD France, Figaro Madame, IoDonna. Passionné par la cuisine, fasciné par les marchés parisiens et leur choix unique de produits, il a longtemps vécu en France et s'est tourné naturellement vers la photographie culinaire.

Download and Read Online Jean-Francois Piège Jean-François Piège #0B3CQLWI6GE

Lire Jean-Francois Piège par Jean-François Piège pour ebook en ligneJean-Francois Piège par Jean-François Piège 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 Jean-Francois Piège par Jean-François Piège à lire en ligne.Online Jean-Francois Piège par Jean-François Piège ebook Téléchargement PDFJean-Francois Piège par Jean-François Piège DocJean-Francois Piège par Jean-François Piège MobipocketJean-Francois Piège par Jean-François Piège EPub
0B3CQLWI6GE0B3CQLWI6GE0B3CQLWI6GE