

BESTof



DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS À PAS ILLUSTRÉS
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LES GRANDS CHEFS !

DONNÉES TECHNIQUES

ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition

96 pages

190 x 245 mm

PRIX

9,90€

MISE EN VENTE

Novembre 2011

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

Alice Vasseur

alice.vasseur@alain-ducasse.com

01 44 90 51 04

Lisa Kajita

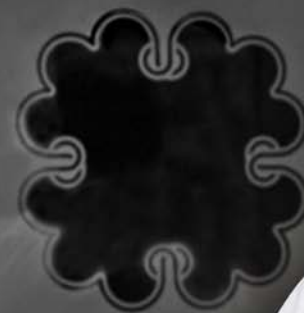
lisa@lisakajita.com

01 42 61 36 08

ALAIN DUCASSE
ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE

BESTof



JEAN-FRANÇOIS

PIÈGE

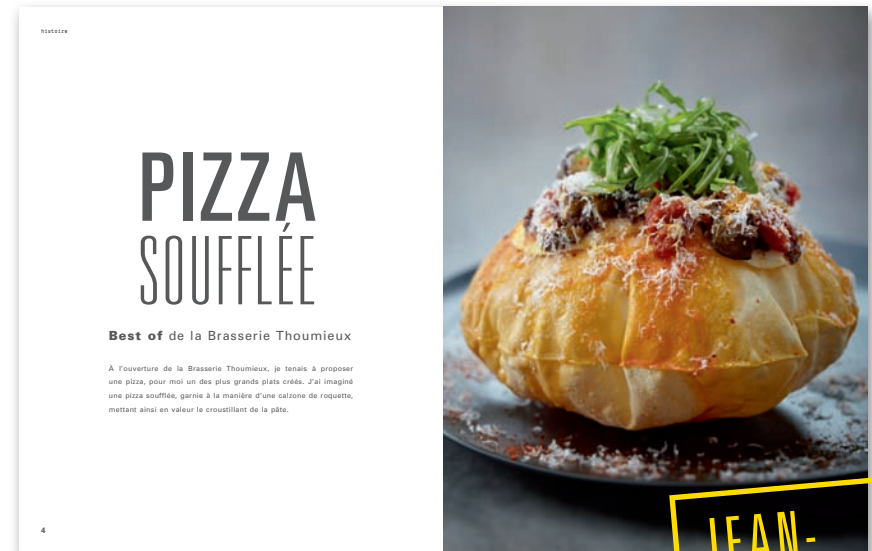
ALAIN DUCASSE
ÉDITION

BEST of JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Après avoir oeuvré au Louis XV à Monaco puis au Plaza Athénée à Paris, Jean-François Piège prend en 2004 les rênes des Ambassadeurs, le restaurant étoilé de l'Hôtel de Crillon. Adeptes d'une cuisine d'auteur et du présent, ce chef avide de nouveaux défis se lance à partir de 2009 dans la création de l'univers Thoumieux, un établissement aux multiples propositions, composé d'un hôtel de caractère au charme incomparable, d'une brasserie parisienne à l'énergie trépidante et d'un restaurant gastronomique récompensé de deux étoiles en 2011. En septembre dernier, Jean-François Piège est honoré par ses pairs du prestigieux titre de « Chef de l'année ».

BEST OF JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Dans cet ouvrage, Jean-François Piège lève le voile sur une partie de son univers. En présentant des recettes coup de cœur qu'il a imaginées ou qui lui viennent de ses proches, il a souhaité avant tout partager des instants de vie. À l'aide de pas-à-pas illustrés, maîtrisez tous les gestes et techniques qui vous permettront de réussir quelques-unes de ses recettes du moment : l'œuf coque « sans coque », la Pizza soufflée ou encore le Homard bleu poché, bouillon de griottes. Autant de plats à reproduire facilement à la maison au quotidien ou pour les grands jours.



JEAN-FRANÇOIS
PIÈGE

