

# 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

12€

##### MISE EN VENTE

Février 2013

#### CONTACT PRESSE

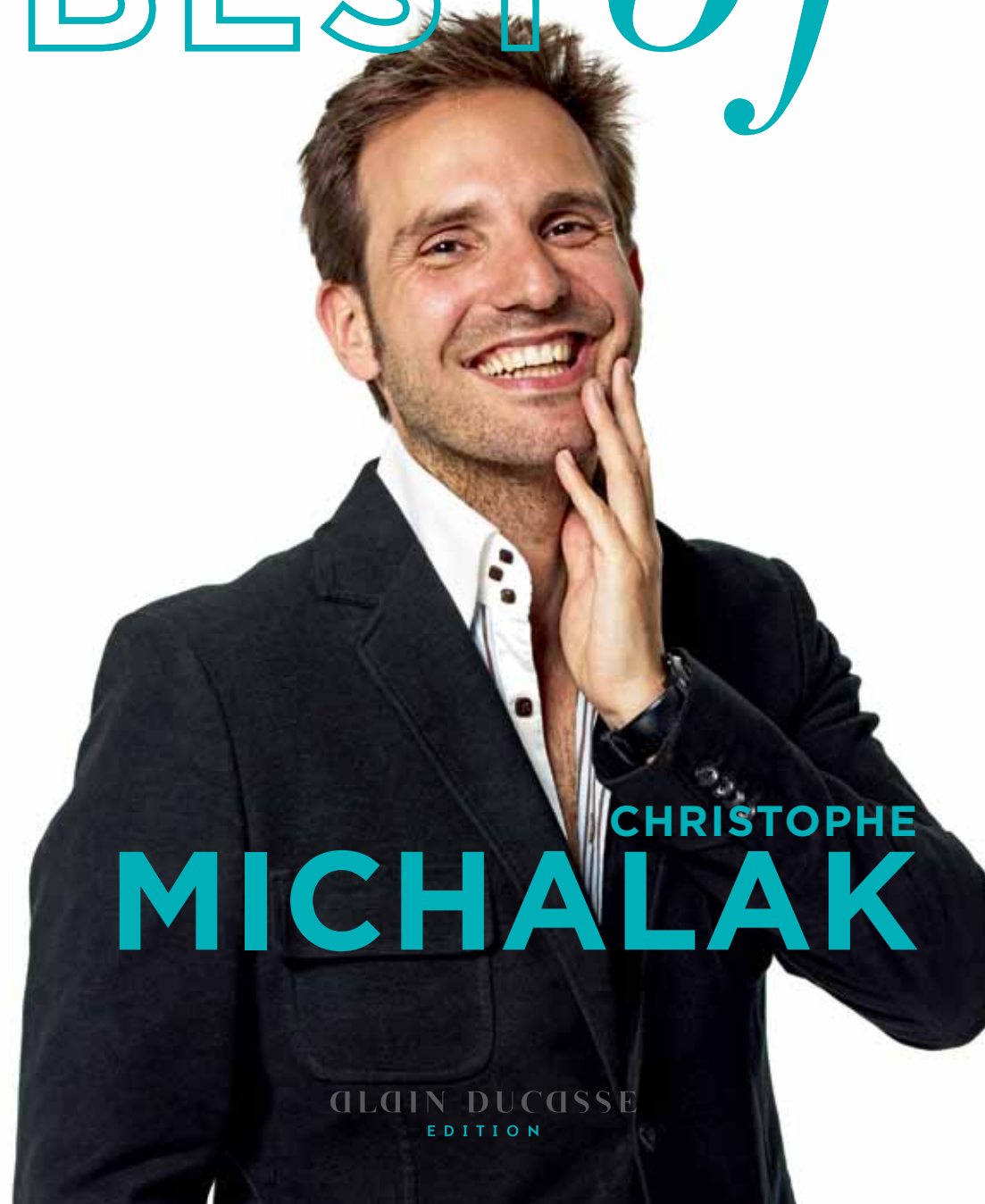
##### Camille Gonnet

Camille.gonnet@alain-ducasse.com  
01 58 00 21 24

ALAIN DUCASSE  
EDITION

DOSSIER DE PRESSE

# BESTof



CHRISTOPHE  
MICHALAK

ALAIN DUCASSE  
EDITION

# BEST of CHRISTOPHE MICHALAK

Après avoir travaillé pour Fauchon, Pierre Hermé et Ladurée, Christophe Michalak devient le Chef Pâtissier du célèbre Hôtel Plaza Athénée. En 2005, il remporte la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Il est également auteur de livres de cuisine à succès.

## BEST OF CHRISTOPHE MICHALAK

Avec le Best of Christophe Michalak, réussissez ses plus grandes recettes. A l'aide de pas-à-pas illustrés en image, maîtrisez tous les gestes et techniques de ses desserts les plus emblématiques et partez à la découverte de l'univers de ce grand pâtissier. 10 recettes détaillées tout en image pour réussir *la religieuse au caramel au beurre salé*, *le baba au mèdre crème chantilly à la citronnelle* et *la tarte aux fraises à la crème de pistache*.



CHRISTOPHE  
MICHALAK

