

DOSSIER DE PRESSE

# BEST *of*

A portrait of Pierre Sang Boyer, a man with dark, slightly messy hair and a beard, wearing a dark denim shirt. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background is plain white.

**PIERRE SANG  
BOYER**

OLDIN DUCASSE  
EDITION

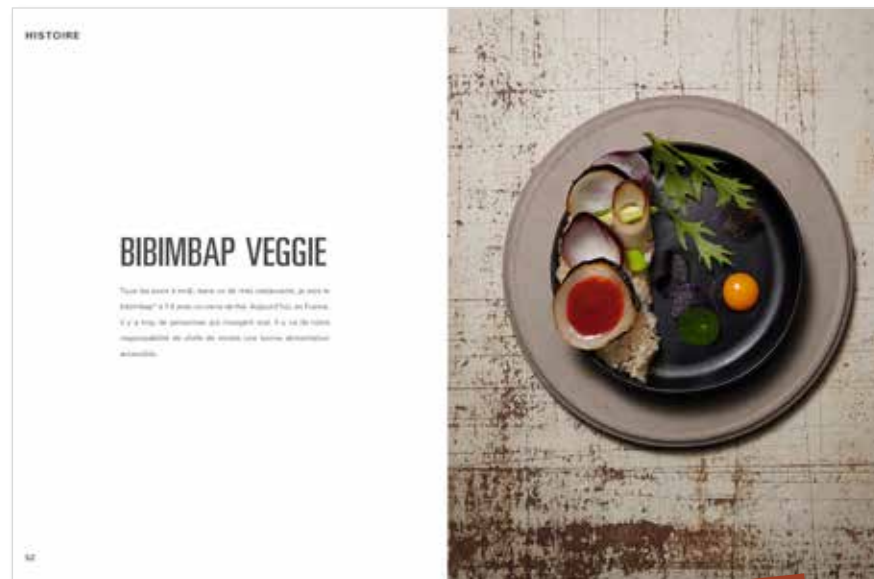
# BEST of PIERRE SANG BOYER



Jeune chef français d'origine coréenne, Pierre Sang grandit en Haute Loire, dans le sud de l'Auvergne, et se passionne très tôt pour la cuisine. Après une formation auprès de chefs renommés en France, en Grande-Bretagne et en Corée du Sud, il fait partie en 2011 des finalistes de l'émission Top Chef. En 2012 puis en 2014, il ouvre deux restaurants dans le quartier multiculturel d'Oberkampf, dans lesquels il met un point d'honneur à travailler avec les commerçants alentours. Sa cuisine est le reflet de son ouverture sur le monde, elle mélange cultures, saveurs et couleurs...

## BEST OF PIERRE SANG BOYER

Avec le Best of Pierre Sang Boyer, évadez-vous et découvrez sa cuisine inspirée de ses racines franco-coréennes. A l'aide de pas-à-pas illustrés, maîtrisez tous les gestes et les techniques qui vous permettront de réussir ses dix plus belles recettes : *Bibimbap veggie* ou encore *Lentilles Kimchi*, *oeuf basse température* et *chipirons*. Une cuisine du coeur, touchante et inventive, à l'image du chef, que vous prendrez plaisir à déguster avec votre entourage.



PIERRE SANG  
BOYER





**DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS-À-PAS ILLUSTRÉS  
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -  
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LE GRAND CHEF !**

**DONNÉES  
TECHNIQUES**

**ÉDITEUR**  
Alain Ducasse Edition  
88 pages  
190 x 245 mm

**PRIX** 14 €

**MISE EN VENTE**  
Juin 2015

**CONTACT  
PRESSE**

**Camille Gonnet**  
camille.gonnet@  
alain-ducasse.com  
06 60 67 78 16