



Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France

Dominique Frerard, Gersende Gueit

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France Dominique Frerard, Gersende Gueit

 [Telecharger Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisini...pdf](#)

 [Lire en Ligne Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cui...pdf](#)

Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France

Dominique Frerard, Gersende Gueit

Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France Dominique Frerard, Gersende Gueit

Téléchargez et lisez en ligne Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France Dominique Frerard, Gersende Gueit

142 pages

Extrait

Mon métier, ma passion

J'ai choisi la Méditerranée par amour pour le soleil et le Sud m'a chaleureusement accueilli.

Né à Vouziers dans le Nord-Est de la France, j'ai décidé de rompre avec la tradition familiale du transport pour exercer un métier de bouche.

Influencé par la cuisine de ma mère et de ma grand-mère, j'ai su très vite que l'univers des casseroles serait mien.

Mon père m'a inculqué la valeur du travail, la rigueur et l'humilité.

Mon apprentissage a démarré à Saint Martin de Vésubie dans la cuisine de Monsieur Poillot où j'ai formellement coupé le cordon ardennais.

Guidé par Alain Gigant, Chef du Club à Cavalière, j'ai pris goût à ces saveurs provençales à l'accent ensoleillé. Tous deux m'ont fait abandonner le beurre pour l'huile d'olive dont je suis éperdument tombé sous le charme.

Après avoir façonné mon identité dans différentes maisons, c'est à Marseille que j'ai trouvé une vraie famille. Chef du restaurant Les Trois Forts, dominant le Vieux Port, depuis près de quinze ans, je ressemble étrangement à cette ville, indéniablement cosmopolite, au caractère impétueux mais toujours généreuse et sensible.

Hédoniste dans l'âme, la table constitue pour moi un moment de plaisir, de convivialité et de partage, délicieusement ponctué d'instantanés précieux...

Dominique Frerard Présentation de l'éditeur

Ou quand un grand chef, Dominique Frerard, Maître Cuisinier de France, sublime la gastronomie et en fait un plaisir accessible à tous.

Plus qu'un livre de cuisine, Instants témoigne d'un voyage au cœur des saveurs, retenues pour un instant dans leurs envois. La figue noire en papillote, caramel rouge aux épices, la tarte de tomates anciennes et de pistes au pesto ou encore le croustillant de langoustines au basilic sont autant de saveurs éclatantes, d'instantanés savoureux à partager que de délicieux tableaux à contempler.

Instants est le fruit d'une belle rencontre entre trois personnalités généreuses, Dominique Frerard, chef du fameux restaurant marseillais Les Trois Forts, Jean-Luc Abraïni, photographe professionnel et passionné, et Gersende Gueit, fine gastronome à l'origine du projet. Chacun à sa manière a contribué à la création de ces instantanés culinaires. Dominique offre son savoir-faire gastronomique, Jean-Luc immortalise le résultat avec des photos gourmandes et Gersende habille de sa plume les gestes du Chef. Biographie de l'auteur Dominique Frerard est un chef talentueux, Maître Cuisinier de France, Chef des Trois Forts - Marseille. Epicurien et perfectionniste, Dominique Frerard est un cuisinier chaleureux et généreux. Originaire des Ardennes, c'est avec Monsieur Poillot qu'il se forme à la grande cuisine. Guidé par Alain Gigant, il prend

goût aux saveurs provençales et troque avec bonheur la cuisine au beurre pour celle à l'huile d'olive. Pour ses 50 ans, le chef nous offre un livre de recettes de qualité, savoureuses et explosives, avec un bel accent méditerranéen, comme la cuisine des Trois Forts. Jean-Luc Abraïni est un photographe passionné et photographe professionnel. Perfectionniste et gourmand, Jean-Luc Abraïni magnifie la cuisine avec un grand C du fond de son atelier. Depuis bientôt 20 ans, il met son talent au service de la création photographique. C'est un artiste, un véritable amoureux des couleurs et de la lumière et un gourmand qui savoure les recettes de Dominique Frerard avec son appareil photo. Gersende Gueit est une gastronome généreuse. Gourmande et esthète, Gersende Gueit est une gastronome qui aime partager son amour des sensations délicates et surprenantes éprouvées par son palais. Sa rencontre avec Dominique. Frerard est à l'origine du livre Instants. Avec une plume enthousiaste, elle met en mots les gestes du Chef. La passion pour la gastronomie de l'une, l'élégance des mets de l'autre sont à l'image du livre. Gersende Gueit donne le ton et invite au plaisir des yeux, avant même celui de la bouche.

Download and Read Online Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France Dominique Frerard, Gersende Gueit #D3PLO1FMV9H

Lire Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit pour ebook en ligne Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit 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 Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit à lire en ligne. Online Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit ebook Téléchargement PDF Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit Doc Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit Mobipocket Instants : Recettes et plaisirs d'un maître cuisinier de France par Dominique Frerard, Gersende Gueit EPub

D3PLO1FMV9HD3PLO1FMV9HD3PLO1FMV9H