



Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie

Éric Frechon, Sylvia Gabet

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie Éric Frechon, Sylvia Gabet

 **Telecharger** [Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois ...pdf](#)

 **Lire en Ligne** [Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une foi ...pdf](#)

Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie

Éric Frechon, Sylvia Gabet

Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie Éric Frechon, Sylvia Gabet

Téléchargez et lisez en ligne Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie Éric Frechon, Sylvia Gabet

183 pages

Amazon.fr

Il y a des choses dans la vie, comme ça, qu'il ne faudrait pas avoir manquées. Des produits surtout, de la terre, des airs et de la mer. Voilà le parti pris et le conseil d'un jeune chef de la cuisine, Éric Fréchon, installé aux fourneaux du palace parisien, Le Bristol. Pas n'importe quel produit bien sûr ! Car il s'agit là de petits trésors souvent exceptionnels, toujours goûteux, aux prix certes élevés mais tout de même parfois accessibles. Quels sont-ils ? Le caviar, le homard des mers froides, le bœuf de Kobe, ou encore la truffe noire du Périgord et le fugu, poisson particulièrement goûteux mais dangereux à cause de son poison pour qui ne sait pas bien le cuisiner. Des produits forcément nobles, chantés ici par le chef de cuisine. Mais d'autres encore, dans une liste de soixante-dix produits sélectionnés, que le cuisinier, secondé par Sylvia Gabet, conceptrice d'ouvrages culinaires, nous invitent à savourer : l'araignée de mer, la grenouille, le cabillaud, la ventrèche de thon rouge, le perdreau gris, l'escargot de Bourgogne, la fraise des bois, la cerise bigarreau et le cacao de Chuao. À chaque produit son histoire merveilleuse et le plus souvent un conseil de recette. Soupe et raviolis d'araignée de mer à l'orange et à la coriandre, cuisses de grenouilles poêlées tandoori, effeuillé de cabillaud, thon sauce soja et wasabi râpé, perdreau en cocotte aux feuilles de châtaignier, escargot à l'ail confit, fraises tiédies et sabayon au chocolat... Invitation au voyage et invitation aux saveurs, cette petite compilation de merveilles est illustrée par un photographe spécialiste de la nature morte. Voilà pourquoi sans doute, à côté de plats superbement mis en image, le jambon ibérique se retrouve suspendu à un fil, comme la bécasse, la palombe et la poularde empaquetées dans un sac ! Photographie drôle et décalée qui sert savoureusement les produits rares. --*Céline Darner* Extrait

UNE FOIS DANS VOTRE VIE, OFFREZ-VOUS LE PLAISIR DE GOÛTER À CES PRODUITS DE RÊVE

Ce sont les plus prisés de leur pays d'origine, ils représentent le nec plus ultra des nourritures terrestres, l'aristocratie de la cuisine mondiale ; ils ont tous une spécificité qui les rend exceptionnels : leur terroir, leur variété, leur élevage ou le savoir-faire qui les a fait naître.

Une fois dans votre vie, goûtez ce que certains ont récolté au péril de leur vie : les nids d'hirondelle des falaises de Nha Trang, par exemple, ou les oursins «king size», pêchés en apnée.

Une fois dans votre vie, ne manquez pas la rareté que l'on rencontre dans un seul pays : le fugu ou le boeuf de Kobe ne sortent pas de leur pays d'origine, le Japon, et la sauce soja impériale, jadis destinée exclusivement à la table de l'empereur, est maintenant disponible au grand public... mais dans trois magasins au monde seulement !

Une fois dans votre vie, osez le luxe, le luxe inouï : une truffe noire fraîche, entière, par personne, taillée en tranches épaisses et dégustée sur une tartine de beurre. Vous en garderez un souvenir impérissable !

Redécouvrez ces nourritures qui ne sont pas forcément chères ou inaccessibles, et que vous avez déjà croisées, sans doute, sans les voir. Le hareng «plein» de la Baltique, le coeur d'un filet de cabillaud de grande taille et les sardines en boîte millésimées se révéleront alors à vous comme jamais.

Pour guider mes pas dans l'élaboration de ce répertoire, j'ai fait appel à l'un des plus grands noms de la gastronomie française, Éric Frechon, le chef doublement étoilé de l'hôtel Le Bristol, à Paris. Il a exercé ses talents au Canada, en Australie, au Japon, aux États-Unis, à Hongkong... et ainsi traqué les merveilles du monde gustatif jusque dans ses horizons les plus lointains. Sa cuisine de palace est faite de mariages subtils entre recettes traditionnelles françaises et parfums épicés, pour révéler à chaque fois, au plus près, la vérité des produits.

Il m'a fait partager sa version des meilleurs goûts du monde -personnelle, forcément partielle, mais on ne peut plus avertie - et, surtout, m'a offert ses conseils de dégustation et ses recettes, la plupart du temps très simples, pour profiter au maximum du produit et du goût dont il est question.

Pour les générations futures -ou pour des extraterrestres ignorants des bonnes choses-, cet ouvrage constitue un véritable conservatoire. Avant de le mettre en bouteille et de le lancer à la mer, ou de l'embarquer dans la prochaine station orbitale, nous vous invitons instamment à le mettre en pratique et à le partager avec vos meilleurs amis.

C'est beaucoup d'émotion et de bonheur en perspective. Merci, Éric.

SYLVIA GABET Présentation de l'éditeur

Truffe blanche de la vallée d'Alba, boeuf de Kobe, mangue Alphonso, fugu, ortolan, fève de cacao de Chuao, safran de La Mancha, caviar d'Iran, jambon ibérique de Bellota, ces produits ont tous une spécificité qui les rend exceptionnels : leur terroir, leur variété ou leur élevage. Ils représentent le nec plus ultra, l'aristocratie de la cuisine mondiale. Le livre en dresse la liste, retrace leur histoire, donne des conseils de sélection, de dégustation et des recettes pour les mettre en valeur de la meilleure façon possible et qui se trouve souvent être la plus simple.

70 merveilles qu'il faut avoir goûtées au moins une fois dans sa vie.

Cet ouvrage est une sorte de testament gastronomique de deux épicuriens, qui légueraient la liste des 70 merveilles qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie. Truffe blanche de la Vallée d'Alba, Boeuf de Kobé, Mangue Alphonso, Fugu, Ortolan, Fève de cacao de Chuao, Safran de la Mancha, Caviar d'Iran, Jambon ibérique de bellota, ces produits ont tous une spécificité qui les rend exceptionnels : leur terroir, leur variété ou leur élevage. Ils sont un must au plan gustatif, ils représentent le nec plus ultra, l'aristocratie de la cuisine mondiale. Le livre en dresse la liste, retrace leur histoire, donne des conseils de sélection, de dégustation, et des recettes pour les mettre en valeur de la meilleure façon possible.

Eric FRECHON est d'origine normande. Sa passion culinaire est née dès l'enfance dans les pas de son grand-père agriculteur et de son père négociant en fruits et légumes. Il fonde sa propre maison : La Verrière d'Eric Frechon, en 1995, un bistrot qui fait courir le tout-paris gastronomique, puis en 1999, il revient au Bristol comme chef des cuisines, menant une brigade de 80 personnes. Il est Chevalier de l'Ordre National du Mérite. Sa cuisine au Bristol est récompensée par 2 étoiles au Guide Rouge, 4 étoiles au Bottin Gourmand, 3 toques (17) au Gault-Millau et la note maximale au guide Champérad et au Pudlo.

Sylvia GABET est l'auteur de plusieurs concepts d'ouvrages culinaires qu'elle réalise en collaboration avec des chefs. Elle croise cette expérience riche d'enseignements avec son apprentissage de cuisinière ménagère, effectué dans la cuisine familiale et traditionnelle de sa grand-mère dans le Périgord. Elle a remporté le prix FOODING 2002 avec le livre "Qu'est-ce-qu'on-mange-ce soir ?".

HERVÉ AMIARD est considéré comme le photographe attitré des grands chefs. Il a illustré, entre autres. Les Dimanches de Joël Robuchon et Les Dimanches de Bernard Loiseau au Chêne.

Download and Read Online Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie Éric Frechon, Sylvia Gabet #AQ08XYNWF79

Lire Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet pour ebook en ligne Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet 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 Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet à lire en ligne. Online Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet ebook Téléchargement PDF Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet Doc Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet Mobipocket Tout ce que vous devez avoir Goûté au moins une fois dans votre vie par Éric Frechon, Sylvia Gabet EPub

AQ08XYNWF79AQ08XYNWF79AQ08XYNWF79