


☐

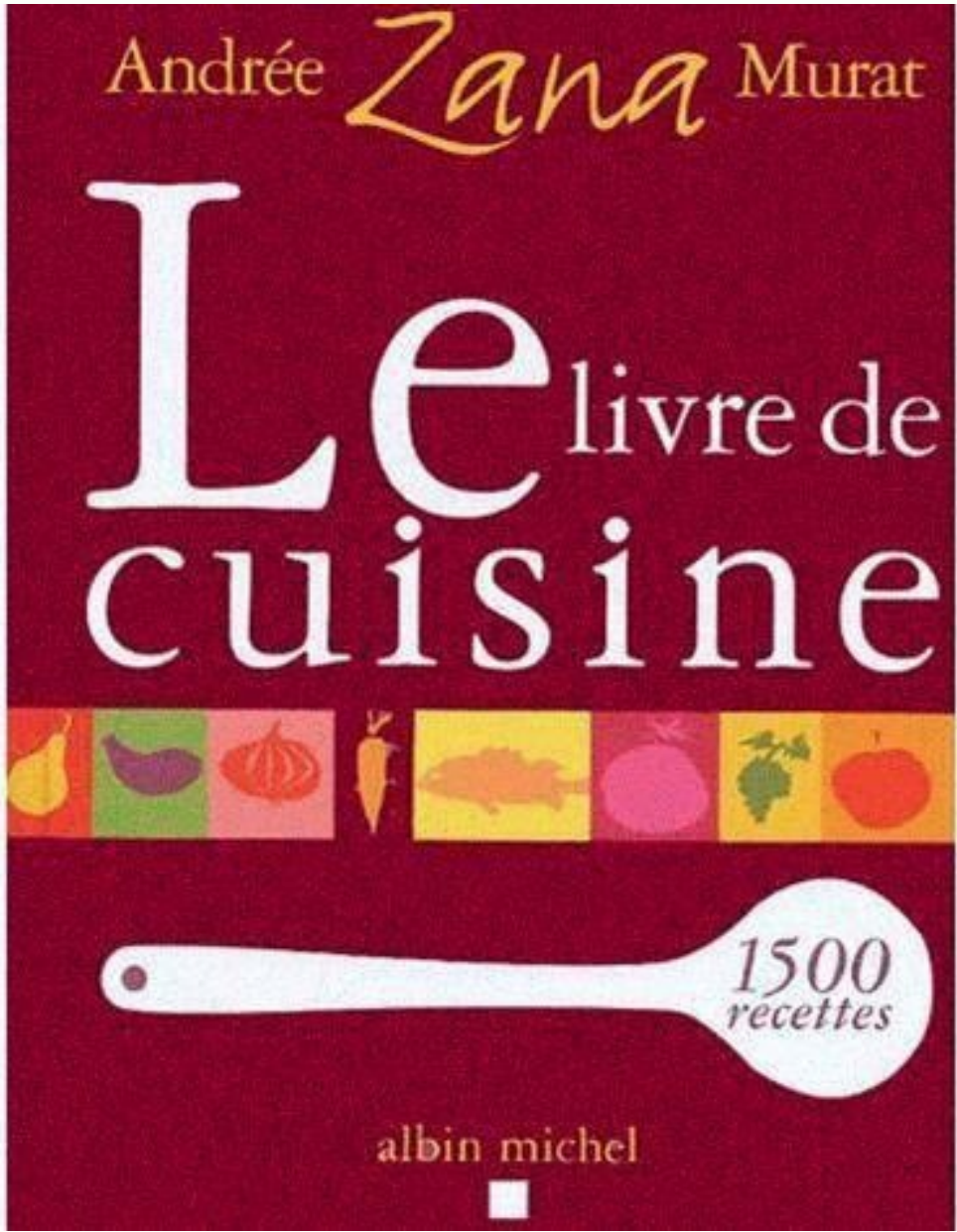
I'm not robot


reCAPTCHA

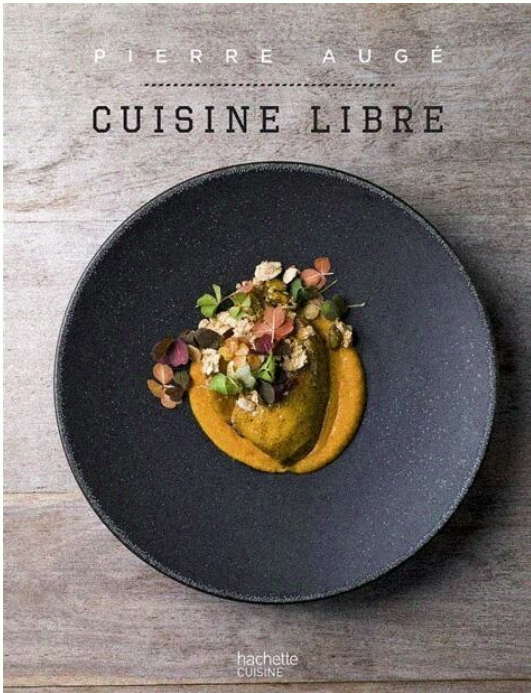
I am not robot!

Livre de cuisine avec grand cuissinier

Préparez vous-même ces recettes gastronomiques!Siméon Calame | 24 mars 2020 - 08:45Cédric Grolet - OpéraStar de la pâtisserie depuis maintenant plusieurs années, Cédric Grolet est presque devenu écrivain! Après son premier best-seller, Fruits, le «Pâtissier de l'année» 2018 GaultMillau détaille les recettes qui le suivent tout au long de la journée: viennoiseries, pâtisseries, fruits sculptés (ses produits phares) ou encore baguettes de tradition... Alain Ducasse Editions Bovier, Giovanni, Girardet - PartageEdgard Bovier (18/20), Frédy Girardet (19,5/20) et Franck Giovannini (19/20), un trio d'exception pour une cause exceptionnelle: la Fond'action contre le cancer. yefunonu Depuis plus de vingt ans, les trois larrons s'occupent du repas de soutien annuel, d'où ils tirent ces 50 recettes faciles d'accès pour tout un chacun. À vous, maintenant, de partager ces bons petits plats avec vos proches! Bibliothèque des Arts 23Anne-Sophie Pic - Le livre blancDes la couverture, ce livre reflète parfaitement les touches spéciales d'Anne-Sophie Pic (18/20): la pureté et la simplicité. Avec ses ingrédients phares tels que les poivres, l'alcool fort ou encore les poissons nobles, la cheffe française vous offre 45 recettes qui sortent de l'ordinaire. Néanmoins, une majorité est destinée aux cuisiniers aguerris. celome Hachette Pratique Didier de Courten - EmpreintesTexture, saveur et émotion: les trois maîtres-mots de la cuisine du chef étoilé de Sierre (19/20) se déroulent sous vos yeux au fil de 400 recettes. Ne vous inquiétez pas: malgré le haut niveau de sa cuisine, Didier de Courten a su présenter ses créations de manière à les rendre accessibles au plus grand nombre. Pierre-Marcel Favre Editions 5Famille Ravet - RavetBernard (19/20), Ruth, Nathalie, Guy et Isabelle: une famille unie pour un bouquin inouï! Au fil des 210 pages, découvrez une huitantaine de recettes tirées de leurs plus grands succès, agrémentées de propositions d'accords mets-vins. Essayez, et prouvez-nous que, même en quarantaine, on peut concocter le repas parfait! Pierre-Marcel Favre Editions Marie, Lanio, Mitaillé - Le grand livre de la boulangerieCe manuel regroupe une centaine de recettes développées par un Meilleur Ouvrier de France et deux formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine réveuse et pleine de surprises. Tant le pigeonneau que le brochet sont mis en avant au fil de plus de 220 pages, à l'instar de la dizaine de fromages régionaux. Vous découvrirez quelques autres préparations atypiques, telle la pâte sablée aux champignons, ou plus classiques, avec le fumet de poisson. Glénat Livres Mots-clésLivreLivre de cuisineChez-soiCovid-19Chefs Saviez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinaire) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. À vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? pipaba Les grands chefs cuisiniers et pâtissiers sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleté ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails des recettes qui ont fait leur succès et tous les conseils pour les reproduire directement chez nous. Si le challenge est grand, il vaut largement le coup d'être relevé. On retrouve le livre de recettes de Jean Imbert, mais aussi la collection de livre de cuisine d'Alain Ducasse, Paul Bocuse, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire ou encore Stéphanie Le Quellec. Lire aussi 3 recettes du livre Merci Mamie de Jean Imbert Pour celles et ceux qui aiment la pâtisserie et qui souhaitent les plus grands, il existe les livres de Cédric Grolet, Pierre Hermé mais aussi Christophe Michalak et Yann Couvreur. Alors, prête à vous mettre aux macarons ou aux éclairs au chocolat ? Un livre de cuisine original Envie de nouveauté ? Certains livres de cuisine vous feront découvrir des recettes inédites, des plats méconnus ou encore des associations improbables. On retrouve par exemple un livre de cuisine du monde, ou encore un livre de recettes anciennes. Certains livres de cuisine sont aussi des véritables œuvres d'art. Un beau livre de cuisine peut aussi servir de décoration, dans le salon ou dans la cuisine, bien évidemment. Mais ce n'est pas forcément ceux qu'on touchera avec les doigts plein de chocolat fondu. Évidemment, le meilleur livre de cuisine, en tout cas le plus précieux, c'est celui qu'on hérite de ses parents ou de ses grands-parents. On y retrouve toutes les recettes de notre enfance, celles qu'on a tant aimées ou détestées. Le petit plus ? Les annotations dans les coins de pages, là où on glisse les conseils. Vous pouvez également créer votre propre livre de cuisine, en optant pour un livre de recettes vierge, sur lequel vous noterez toutes vos meilleures idées. À force, on a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, réouvert et taché de sauce tomate. Voici notre sélection des meilleurs livres de cuisine, à afficher dans votre cuisine, à afficher dans votre cuisine. En cuisine mauvaise troupe ! Aujourd'hui on frôle les étoiles avec une sélection de livres de cuisine de chefs étoilés des plus gourmandes ! Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un grand chef ? Cette sélection est faite pour vous ! Du Bristol à la maison Pic, de Laguiole à Colmar, de l'Elysée aux plus grandes boutiques sucrées, les plus grands chefs français vous révèlent leurs recettes dans des livres hauts en couleur et en textures. À refaire chez soit et à consommer sans modération ! © Le top des livres de cuisine de grands chefs ! Thierry Marx Des définitions, des conseils, des schémas explicatifs autour des nouvelles techniques de cuisine et le nouveau matériel en usage. Christophe Michalak L'un des rois du sucré de sa génération ! Vous l'avez forcément déjà vu dans une émission de télévision gourmande comme il s'en fait beaucoup de nos jours. Nous vous y trompez pas, chez Christophe Michalak, être connu est venu après être reconnu. Champion du monde de la pâtisserie, il a longtemps officié dans le célèbre hôtel Plaza Athénée à Paris avant de se consacrer à ses projets personnels. voluxure



Essayez, et prouvez-nous que, même en quarantaine, on peut concocter le repas parfait! Pierre-Marcel Favre Editions Marie, Lanio, Mitaillé - Le grand livre de la boulangerieCe manuel regroupe une centaine de recettes développées par un Meilleur Ouvrier de France et deux formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. cafimepika Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. fhasu En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine réveuse et pleine de surprises. Tant le pigeonneau que le brochet sont mis en avant au fil de plus de 220 pages, à l'instar de la dizaine de fromages régionaux. Vous découvrirez quelques autres préparations atypiques, telle la pâte sablée aux champignons, ou plus classiques, avec le fumet de poisson. Glénat Livres Mots-clésLivreLivre de cuisineChez-soiCovid-19Chefs Saviez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinaire) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. À vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? Les grands chefs cuisiniers et pâtissiers sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleté ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails des recettes qui ont fait leur succès et tous les conseils pour les reproduire directement chez nous. Si le challenge est grand, il vaut largement le coup d'être relevé. On retrouve le livre de recettes de Jean Imbert, mais aussi la collection de livre de cuisine d'Alain Ducasse, Paul Bocuse, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire ou encore Stéphanie Le Quellec. Lire aussi 3 recettes du livre Merci Mamie de Jean Imbert Pour celles et ceux qui aiment la pâtisserie et qui souhaitent les plus grands, il existe les livres de Cédric Grolet, Pierre Hermé mais aussi Christophe Michalak et Yann Couvreur. Alors, prête à vous mettre aux macarons ou aux éclairs au chocolat ? Un livre de cuisine original Envie de nouveauté ? Certains livres de cuisine vous feront découvrir des recettes inédites, des plats méconnus ou encore des associations improbables. On retrouve par exemple un livre de cuisine du monde, ou encore un livre de recettes anciennes. Certains livres de cuisine sont aussi des véritables œuvres d'art. Un beau livre de cuisine peut aussi servir de décoration, dans le salon ou dans la cuisine, bien évidemment. Mais ce n'est pas forcément ceux qu'on touchera avec les doigts plein de chocolat fondu. Évidemment, le meilleur livre de cuisine, en tout cas le plus précieux, c'est celui qu'on hérite de ses parents ou de ses grands-parents. On y retrouve toutes les recettes de notre enfance, celles qu'on a tant aimées ou détestées. Le petit plus ? Les annotations dans les coins de pages, là où on glisse les conseils. Vous pouvez également créer votre propre livre de cuisine, en optant pour un livre de recettes vierge, sur lequel vous noterez toutes vos meilleures idées. À force, on a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, réouvert et taché de sauce tomate. Voici notre sélection des meilleurs livres de cuisine, à afficher dans votre cuisine, à afficher dans votre cuisine. En cuisine mauvaise troupe ! Aujourd'hui on frôle les étoiles avec une sélection de livres de cuisine de chefs étoilés des plus gourmandes ! Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un grand chef ? Cette sélection est faite pour vous ! Du Bristol à la maison Pic, de Laguiole à Colmar, de l'Elysée aux plus grandes boutiques sucrées, les plus grands chefs français vous révèlent leurs recettes dans des livres hauts en couleur et en textures. À refaire chez soit et à consommer sans modération ! © Le top des livres de cuisine de grands chefs ! Thierry Marx Des définitions, des conseils, des schémas explicatifs autour des nouvelles techniques de cuisine et le nouveau matériel en usage. Christophe Michalak L'un des rois du sucré de sa génération ! Vous l'avez forcément déjà vu dans une émission de télévision gourmande comme il s'en fait beaucoup de nos jours. Nous vous y trompez pas, chez Christophe Michalak, être connu est venu après être reconnu. Champion du monde de la pâtisserie, il a longtemps officié dans le célèbre hôtel Plaza Athénée à Paris avant de se consacrer à ses projets personnels. Un livre de cuisine de grand chef Et si on aime le sucré ! Eric Frechon Chef des cuisines de l'Hôtel Bristol et du restaurant le Lazare, Eric Frechon officie dans la cuisine de palace depuis de nombreuses années. Lauréat du concours du Meilleur Ouvrier de France, sa cuisine est empreinte d'une signature terre & mer, mélange de sa vie parisienne et de ses expériences et voyages à travers le monde. Un chef cuisinier 3 étoiles au guide Michelin pour un livre de cuisine et des recettes magnifiques et gastronomiques ! Guillaume Gomez Un carnet de dessin plein de poésie pour un grand monsieur de la gastronomie française ! Chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France, Guillaume Gomez a tout de ces immenses de demain qui sont déjà grands aujourd'hui. Fini les photos, on peut apprécier les beaux dessins de Aurélie Sartres à chaque page, illustrant avec gourmandise et originalité chacune des recettes du chef. Des mets simples à préparer avec la petite touche de précision dans la recette qui fait toute la différence ! Pierre Hermé Maître parmi les maîtres dans le monde du sucré, Pierre Hermé est de ces pâtissiers qui créent comme il respire, couchant ses gâteaux sur papier avant de faire le moindre essai. Un inspiré de chaque instant qui donne, avec ce livre, une nouvelle identité au macaron, l'une des pâtisseries préférées des français.



Ne vous inquiétez pas: malgré le haut niveau de sa cuisine, Didier de Courten a su présenter ses créations de manière à les rendre accessibles au plus grand nombre. Pierre-Marcel Favre Editions 5Famille Ravet - RavetBernard (19/20), Ruth, Nathalie, Guy et Isabelle: une famille unie pour un bouquin inouï! Au fil des 210 pages, découvrez une huitantaine de recettes tirées de leurs plus grands succès, agrémentées de propositions d'accords mets-vins. Essayez, et prouvez-nous que, même en quarantei, on peut concocter le repas parfait! Pierre-Marcel Favre Editions Marie, Lanio, Mitaillé - Le grand livre de la boulangerieCe manuel regroupe une centaine de recettes développées par un Meilleur Ouvrier de France et deux formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine réveuse et pleine de surprises. Tant le pigeonneau que le brochet sont mis en avant au fil de plus de 220 pages, à l'instar de la dizaine de fromages régionaux. Vous découvrirez quelques autres préparations atypiques, telle la pâte sablée aux champignons, ou plus classiques, avec le fumet de poisson. Glénat Livres Mots-clésLivreLivre de cuisineChez-soiCovid-19Chefs Saviez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinaire) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. À vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? Les grands chefs cuisiniers et pâtissiers sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleté ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails



Pierre-Marcel Favre Editions 5Famille Ravet - RavetBernard (19/20), Ruth, Nathalie, Guy et Isabelle: une famille unie pour un bouquin inouï! Au fil des 210 pages, découvrez une huitantaine de recettes tirées de leurs plus grands succès, agrémentées de propositions d'accords mets-vins. Essayez, et prouvez-nous que, même en quarantaine, on peut concocter le repas parfait! Pierre-Marcel Favre Editions Marie, Lanio, Mitaillé - Le grand livre de la boulangerieCe manuel regroupe une centaine de recettes développées par un Meilleur Ouvrier de France et deux formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine réveuse et pleine de surprises. Tant le pigeonneau que le brochet sont mis en avant au fil de plus de 220 pages, à l'instar de la dizaine de fromages régionaux. Vous découvrirez quelques autres préparations atypiques, telle la pâte sablée aux champignons, ou plus classiques, avec le fumet de poisson. Glénat Livres Mots-clésLivreLivre de cuisineChez-soiCovid-19Chefs Saviez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinaire) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. À vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? Les grands chefs cuisiniers et pâtissiers sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleté ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails

des recettes qui ont fait leur succès et tous les conseils pour le reproduire directement chez nous. Si le challenge est grand, il vaut largement le coup d'être relevé. On retrouve le livre de recettes de Jean Imbert, mais aussi la collection de livres de cuisine d'Alain Ducasse, Paul Bocuse, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire ou encore Stéphanie Le Quellec. Lire aussi 3 recettes du livre Merci Mamie de Jean Imbert Pour celles et ceux qui aiment la pâtisserie et qui souhaitent les plus grands, il existe les livres de Cédric Grolet, Pierre Hermé mais aussi Christophe Michalak et Yann Couvreur. Alors, prête à vous mettre aux macarons ou aux éclairs au chocolat ? Un livre de cuisine original Envie de nouveauté ? Certains livres de cuisine vous feront découvrir des recettes inédites, des plats méconnus ou encore des associations improbables.

On retrouve par exemple un livre de cuisine du monde, ou encore un livre de recettes anciennes. Certains livres de cuisine sont aussi des véritables œuvres d'art. Un beau livre de cuisine peut aussi servir de décoration, dans le salon ou dans la cuisine, bien évidemment. Mais ce n'est pas forcément ceux qu'on touchera avec les doigts plein de chocolat fondu. Évidemment, le meilleur livre de cuisine, en tout cas le plus précieux, c'est celui qu'on hérite de ses parents ou de ses grands-parents. On y retrouve toutes les recettes de notre enfance, celles qu'on a tant aimées ou détestées. Le petit plus ? Les annotations dans les coins de pages, là où on glisse les conseils. Vous pouvez également créer votre propre livre de cuisine, en optant pour un livre de recettes vierge, sur lequel vous noterez toutes vos meilleures idées. A force, on a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, réouvert et tâché de sauce tomate. Voici notre sélection des meilleurs livres de cuisine, à afficher dans votre cuisine. En cuisine mauvaise troupe ! Aujourd'hui on frôle les étoiles avec une sélection de livres de cuisine de chefs étoilés des plus gourmandes ! Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un grand chef ? Cette sélection est faite pour vous ! Du Bristol à la maison Pic, de Laguiole à Colmar, de l'Elysée aux plus grandes boutiques sucrées, les plus grands chefs français vous révèlent leurs recettes dans des livres hauts en couleur et en textures.



Néanmoins, une majorité est destinée aux cuisiniers aguerris. Hachette Pratique Didier de Courten - EmpreintesTexture, saveur et émotion: les trois maîtres-mots de la cuisine du chef étoilé de Sierre (19/20) se déroulent sous vos yeux au fil de 400 recettes. Ne vous inquiétez pas: malgré le haut niveau de sa cuisine, Didier de Courten a su présenter ses créations de manière à les rendre accessibles au plus grand nombre. Pierre-Marcel Favre Editions 5Famille Ravet - RavetBernard (19/20), Ruth, Nathalie, Guy et Isabelle: une famille unie pour un bouquin inouï! Au fil des 210 pages, découvrez une huitantaine de recettes tirées de leurs plus grands succès, agrémentées de propositions d'accords mets-vins. Essayez, et prouvez-nous que, même en quarantaine, on peut concocter le repas parfait! Pierre-Marcel Favre Editions Marie, Lanio, Mitaillé - Le grand livre de la boulangerieCe manuel regroupe une centaine de recettes développées par un Meilleur Ouvrier de France et deux formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine rêveuse et pleine de surprises.



L'ouvrage, précis et technique, est divisé en sept chapitres: levain, pains régionaux, pains du monde, pains spéciaux, brioches et classiques français, brioches du monde et douceurs boulangères. Alain Ducasse Editions 6Joël Robuchon - Le grand Larousse gastronomiqueQuand un «Cuisinier du siècle» GaultMillau explique les bases de la cuisine, c'est toujours bon à prendre! Deux mille cinq cents recettes vous sont proposées, de la classique béchamel au plus complexe lièvre à la royale. Vous y trouverez aussi moult informations sur les pratiques gastronomiques aux quatre coins du monde. En bonus, 500 photos prises sur le vif dans de grandes maisons, entre émotion, fougue et passion... Editions Larousse Christophe Michalak - Michalak Masterbook«Kosmiks», «koktails» ou encore «basiks», découvrez la pâtisserie «fantastik» de Christophe Michalak à travers son hit-parade! Entre la mythique religieuse caramel beurre salé et le plus classique millefeuille déstructuré, l'univers street food coloré et déjanté du champion du monde de la pâtisserie 2005 n'aura plus de secrets pour vous! Alain Ducasse Editions 89Yannick Alléno - Ma cuisine de bistrotLe «Chef de l'année» du GaultMillau 2014 revient dans ce livre sur 100 recettes, du simple jambon-beurre à la plus sophistiquée raie aux câpres et beurre noisette. Comme on ne finit pas un bon repas sans un sublime dessert, Yannick Alléno (19/20) vous explique ensuite le paris-brest ou l'opéra à la manière d'un chef multi-étoilé. Mais pas d'inquiétude, toutes les recettes sont faites pour vous! Hachette Pratique Laurent Petit - Le Clos des SensEntre lac et montagnes, Laurent Petit (17/20) crée à Annecy-le-Vieux une cuisine rêveuse et pleine de surprises. Tant le pigeonneau que le brochet sont mis en avant au fil de plus de 220 pages, à l'instar de la dizaine de fromages régionaux. Vous découvrirez quelques autres préparations atypiques, telle la pâte sablée aux champignons, ou plus classiques, avec le fumet de poisson. Glénat Livres Mots-clésLivreLivre de cuisineChez-soiCovid-19Chefs Saviez-vous que le premier livre de cuisine remonte à l'Antiquité Romaine ? « De Re Coquinaria » (L'Art Culinaire) tient ses recettes du plus célèbre des gastronomes d'alors : Marcus Gavius Apicius. Eh oui, il s'en est écoulé du temps entre le tout premier ouvrage de Marcus et votre liste de recettes sur iPad. Aujourd'hui, les livres de cuisine ont toujours la côte et sont toujours autant indispensables dans nos cuisines. Un livre de cuisine facile Le livre de cuisine, c'est l'élément indispensable de tout bon cuisinier. Débutant ou expérimenté, peu importe. Le livre de cuisine est l'accessoire qui nous aide à retenir les dosages des ingrédients, à enrichir nos idées de repas et surtout, à nous apprendre de nouvelles techniques de cuisson. Avec eux, on sort de notre zone de confort et surtout, on s'améliore. Lire aussi 5 recettes du livre La Cucina di Big Mamma Si vous commencez tout, juste à cuisiner, vous avez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutant. Rempli de conseils et de recettes faciles, le livre de cuisine Simplissime est fait pour vous. Sorti en 2015 et écrit par Jean-François Mallet, il est encore aujourd'hui la référence pour tous ceux qui se pensent nuls en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe des livres de recettes pour tous les goûts. Vous trouverez ainsi un livre des recettes vegan, un livre de recette healthy mais aussi des ouvrages de recettes végétariennes, méditerranéennes. A vous de les choisir en fonction de vos envies, vos préférences ou votre régime alimentaire. Un livre de cuisine de grand chef Et si on apprenait des meilleurs ? Les grands chefs cuisiniers et pâtisseries sont nombreux à sortir leur propre livre de cuisine, dans lesquels ils dévoilent tous leurs petits secrets. Feuilleter ces ouvrages, c'est plonger directement dans les cuisines des restaurants étoilés. On découvre ainsi toutes les astuces des chefs, les détails des recettes qui ont fait leur succès et tous les conseils pour les reproduire directement chez nous. Si le challenge est grand, il vaut largement le coup d'être relevé. On retrouve le livre de recettes de Jean Imbert, mais aussi la collection de livre de cuisine d'Alain Ducasse, Paul Bocuse, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire ou encore Stéphanie Le Quellec. Lire aussi 3 recettes du livre Merci Mamie de Jean Imbert Pour celles et ceux qui aiment la pâtisserie et qui souhaitent les plus grands, il existe les livres de Cédric Grolet, Pierre Hermé mais aussi Christophe Michalak et Yann Couvreur. Alors, prête à vous mettre aux macarons ou aux éclairs au chocolat ? Un livre de cuisine original Envie de nouveauté ? Certains livres de cuisine vous feront découvrir des recettes inédites, des plats méconnus ou encore des associations improbables. On retrouve par exemple un livre de cuisine du monde, ou encore un livre de recettes anciennes. Certains livres de cuisine sont aussi des véritables œuvres d'art. Un beau livre de cuisine peut aussi servir de décoration, dans le salon ou dans la cuisine, bien évidemment. Mais ce n'est pas forcément ceux qu'on touchera avec les doigts plein de chocolat fondu. Évidemment, le meilleur livre de cuisine, en tout cas le plus précieux, c'est celui qu'on hérite de ses parents ou de ses grands-parents. On y retrouve toutes les recettes de notre enfance, celles qu'on a tant aimées ou détestées. Le petit plus ? Les annotations dans les coins de pages, là où on glisse les conseils. Vous pouvez également créer votre propre livre de cuisine, en optant pour un livre de recettes vierge, sur lequel vous noterez toutes vos meilleures idées. A force, on a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, réouvert et tâché de sauce tomate. Voici notre sélection des meilleurs livres de cuisine, à afficher dans votre cuisine. En cuisine mauvaise troupe ! Aujourd'hui on frôle les étoiles avec une sélection de livres de cuisine de chefs étoilés des plus gourmandes ! Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un grand chef ? Cette sélection est faite pour vous ! Du Bristol à la maison Pic, de Laguiole à Colmar, de l'Elysée aux plus grandes boutiques sucrées, les plus grands chefs français vous révèlent leurs recettes dans des livres hauts en couleur et en textures. A refaire chez soit et à consommer sans modération ! © Le top des livres de cuisine de grands chefs ! Thierry Marx Des définitions, des conseils, des idées d'applications et des schémas explicatifs autour des nouvelles des nouvelles techniques de cuisine et le nouveau matériel en usage. Christophe Michalak L'un des rois du sucré de sa génération ! Vous l'avez forcément déjà vu dans une émission de télévision gourmande comme il s'en fait beaucoup de nos jours. Nous vous y trompez pas, chez Christophe Michalak, être connu est venu après être reconnu. Champion du monde de la pâtisserie, il a longtemps officié dans le célèbre hôtel Plaza Athénée à Paris avant de se consacrer à ses projets personnels. Un livre des plus croustillants pour qui aime le sucré ! Eric Frechon Chef des cuisines de l'Hôtel Bristol et du restaurant le Lazare, Eric Frechon officie dans la cuisine de palace depuis de nombreuses années. Lauréat du concours du Meilleur Ouvrier de France, sa cuisine est empreinte d'une signature terre & mer, mélange de sa vie parisienne et de ses expériences et voyages à travers le monde. Un chef cuisinier 3 étoiles au guide Michelin pour un livre de cuisine et des recettes magnifiques et gastronomiques ! Guillaume Gomez Un carnet de dessin plein de poésie pour un grand monsieur de la gastronomie française ! Chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France, Guillaume Gomez a tout de ces immenses de demain qui sont déjà grands aujourd'hui. Fini les photos, on peut apprécier les beaux dessins de Aurélie Sartres à chaque page, illustrant avec gourmandise et originalité chacune des recettes du chef. Des mets simples à préparer avec la petite touche de précision dans la recette qui fait toute la différence ! Pierre Hermé Maître parmi les maîtres dans le monde du sucré, Pierre Hermé est de ces pâtisseries qui créent comme il respire, couchant ses gâteaux sur papier avant de faire le moindre essai. Un inspiré de chaque instant qui donne, avec ce livre, une nouvelle identité au macaron, l'une des pâtisseries préférées des français. Anne-Sophie Pic Seule femme de France ayant actuellement trois étoiles au guide Michelin, Anne-Sophie Pic évolue dans sa maison familiale de Valence où elle propose une cuisine en hommage à son terroir et aux plus beaux produits. Ce livre de cuisine est comme un florilège de ses plus belles recettes issues de ses deux restaurants gastronomiques de Valence (3 étoiles) et de Lausanne (2 étoiles). Jean-Yves Schillinger Chef étoilé de Colmar, Jean-Yves Schillinger évolue dans sa maison aux côtés de sa femme et de sa fille. Une équipe jeune et dynamique fait évoluer cet établissement gastronomique récemment décoré de deux étoiles au guide Michelin. Un livre de cuisine né de sa collaboration avec un photographe de talent, Lucas Muller. Alsacien de souche également. Un livre aussi beau à voir, à lire et encore plus à déguster ! Michel Bras Chef cuisinier de Laguiole, dans l'Aubrac, Michel Bras est de ces cuisiniers qui imaginent leurs recettes avec le cœur et non avec la tête. Un paysage, un coucher de soleil, un tableau, quelques herbes et l'inspiration est là ! Une cuisine proche de la nature et de ce qu'elle propose de meilleure pour une expérience résolument dépaysante ! Dans son livre, Michel Bras propose des recettes inattendues, une ode à la simplicité le plus gourmande ! Un joli florilège des plus belles recettes de France et d'ailleurs ! Avec ces livres de cuisine de chefs étoilés en poche, à vos fourneaux, on attend vos tests !