



L'ESSENZA DELLA CUCINA FRANCESE

Michel Roux

21,6 x 28 cm - cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 34 - 978 88 6753 188 2



Questo è un libro necessario: sfogliandolo, scoprirete che quel piccolo e fastidioso pregiudizio che covate in un angolo del vostro cuore, che arde di orgoglio patrio e campanilismo, è stato disattivato. Questo è un libro necessario perché non vuole rifilarvi l'ennesima moda culinaria, un nuovo trend gastronomico o un vecchio cibo strillato con una parola straniera che fa tendenza. Questo è un libro destinato a diventare un classico perché non smetterà mai di insegnarvi qualcosa di nuovo: è una sorta di testamento culinario di un grande chef, Michel Roux, ed è anche un lungo inno di amore e passione per la cucina francese. Un libro di viaggi in regioni spesso poco note: dalla Picardia alla Provenza, dalla Bretagna all'Alsazia, senza considerare le colonie e gli apporti di tutti quei possedimenti e territori con una propria tradizione, molto lontani dalle coste francesi.

Un ricco e variegato paesaggio che fornisce un'ampia gamma d'ingredienti e abbraccia diverse culture con la propria cucina; da qui deriva la meravigliosa varietà dei grandi piatti francesi. Quello che troverete sulle coste del Mediterraneo è molto diverso dai piatti che mangerete nell'entroterra o in regioni con il duro clima delle coste atlantiche. Una ricchezza che si traduce in una promessa per chi ama il buon cibo. Nell'*Essenza della cucina francese*, Michel dà la sua personale interpretazione di piatti classici, propone varianti, compone un quadro in cui alterna pannelate sicure e sapienti a informazioni dettagliate su tecniche classiche, storie sull'origine delle ricette e degli ingredienti e sulle tradizioni regionali. Questo libro è necessario perché non smetterà mai di sorprendervi.



Guido Tommasi Editore