Michel, Roux
En su renombrado restaurante, The Waterside Inn en Bray (Reino Unido), Michel Roux ha conseguido tres estrellas Michelin, junto con su hijo Alain, durante unos asombrosos 30 años. Su carrera ha tenido gran éxito desde que abrió su primer restaurante, Le Gavroche, en Londres, junto con su hermano Albert, en 1967. La Maison 1888, que abrió recientemente en Danang, en la península de Son Tra, ya se ha convertido en el mejor destino gastronómico en Vietnam. Michel ha recibido incontables honores culinarios, incluyendo el de Meilleur Ouvrier de France en pastelería en 1976, y distinciones como la OBE, en 2002, y la de Chevalier de la Légion d'Honneur, en 2004. Michel ha aparecido en varias series de televisión. En The Roux Legacy, emitido en 2012, los críticos culinarios y los chefs más destacados describieron a la familia Roux como la influencia culinaria más importante en Gran Bretaña. En 2013, The Roux Scholarship, considerada como la competición más prestigiosa en el Reino Unido para jó

La esencia de la cocina francesa

Autor: Michel, Roux

Blume
ISBN: 978-84-16965-21-2 / Simil Piel / 272pp | 215 x 280 cm
Precio: $ 47.500,00

Desde la Picardía hasta la Provenza, desde la Bretaña hasta la Alsacia, Francia ha sido bendecida con un paisaje rico y variado, que proporciona una abundante grama de ingredientes y engloba diferentes culturas con sus propios estilos de cocina; de ahí el maravilloso abanico de grandes platos franceses. En este libro, Michel ofrece sus interpretaciones personales de los platos clásicos, junto con variantes y guarniciones adecuadas que hacen la boca agua. También proporciona información detallada sobre las técnicas clásicas, fascinantes historias sobre el origen de las recetas e información sobre los ingredientes y tradiciones culinarias regionales. Además, incluye contenidos sobre charcutería, quesos y vino. Con fotografías de escenarios naturales de Francia, en estas páginas hallará la esencia eterna de la cocina francesa y los sabores y su variedad de hoy en día.

Desde la Picardía hasta la Provenza, desde la Bretaña hasta la Alsacia, Francia ha sido bendecida con un paisaje rico y variado, que proporciona una abundante grama de ingredientes y engloba diferentes culturas con sus propios estilos de cocina; de ahí el maravilloso abanico de grandes platos franceses.