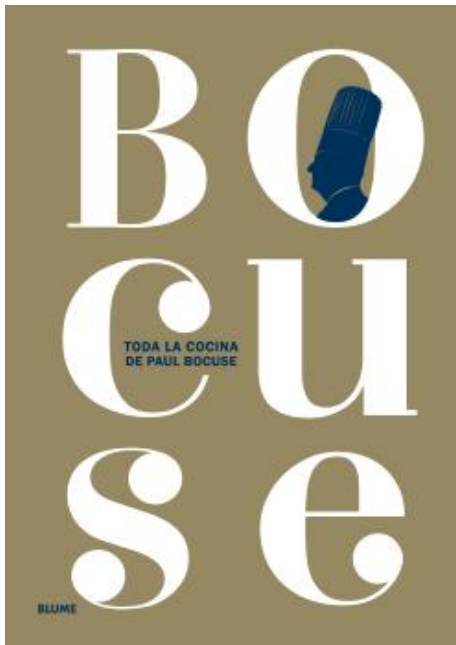




riverside
agency

Paul Bocuse

Autor: Paul, Bocuse

Blume

ISBN: 978-84-10-46987-7 / Tapa dura / 784pp | 180 x 250 cm

Precio: \$ 165.500,00



Paul, Bocuse

Paul Bocuse (1926-2018) fue un renombrado chef francés, considerado uno de los padres de la nouvelle cuisine, un movimiento culinario que revolucionó la cocina francesa en las décadas de 1960 y 1970 con la creación de platos más ligeros, ingredientes frescos y presentaciones más refinadas. Nacido en Collonges-au-Mont-d'Or, cerca de Lyon, Bocuse provenía de una familia de cocineros. Se formó con destacados chefs y abrió su propio restaurante, L'Auberge du Pont de Collonges, que mantuvo tres estrellas Michelin durante más de 50 años. Fue un embajador de la cocina francesa en todo el mundo y fundó el prestigioso concurso culinario Bocuse d'Or en 1987.

* El recetario indispensable de la cocina francesa. * Monsieur Paul, como lo llamaban respetuosamente sus compañeros de profesión, sublimó la cocina francesa. No en vano, fue proclamado Chef del Siglo por la prensa estadounidense. * A todos aquellos que no han tenido la fortuna de comer o cenar al menos una vez en la vida en su restaurante de Collonges au-Mont-d'Or, y a todos los que sí lo han hecho y atesoran el recuerdo, esta obra ofrece un panorama completo de la gastronomía francesa del siglo xx, tal y como Paul Bocuse la interpretó y reinventó. Aprendices, gourmets y aficionados aguerridos encontrarán la quintaesencia de un arte culinario llevado tan alto y tan lejos que todo parece sencillo. El estilo culinario de Bocuse combina respeto por la tradición con innovación, y su figura ha dejado una huella profunda en la gastronomía moderna.

El estilo culinario de Bocuse combina respeto por la tradición con innovación, y su figura ha dejado una huella profunda en la gastronomía moderna.