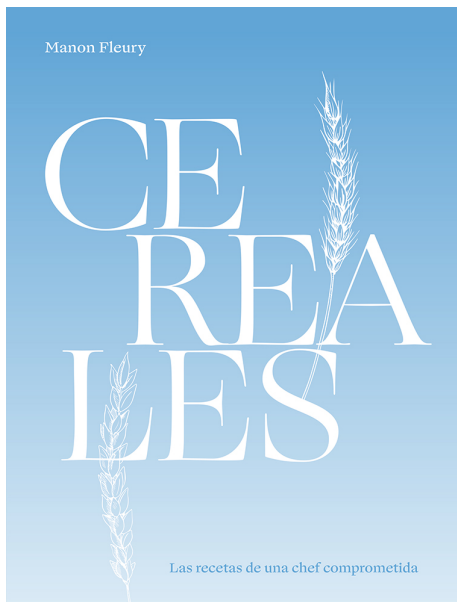




riverside
agency

Cereales

Autor: Manon, Fleury

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-33-7 / Tapa dura / 224pp | 190 x 260 cm

Precio: \$ 99.900,00



Manon, Fleury

Nacida el 14 de abril de 1991 en Dijon (Côte d'Or), es una chef francesa y ex esgrimista de alto nivel. De enero de 2018 a diciembre de 2019 fue chef del restaurante Mermoz de París. Desde 2023 es chef del restaurante Datil, que obtuvo una estrella Michelin en 2024.

Es una de las figuras que encarnan la feminización de la profesión de chef y la aparición de nuevos valores en la restauración entre las generaciones más jóvenes.

Las elecciones de Manon Fleury reflejan su compromiso con prácticas virtuosas, así como su afán de excelencia. En este libro sublima con maestría los cereales y coloca este alimento esencial en el centro del plato. Sus 74 recetas ¿algunas rápidas y otras laboriosas, pero todas ellas accesibles? nos descubren lo deliciosos y reconfortantes que resultan los cereales como el trigo, el trigo sarraceno, el mijo u otros, desde el desayuno hasta la cena. Gracias a Manon Fleury, estos ingredientes sanos y sencillos se vuelven exquisitos y sorprendentes en el día a día. En una palabra: indispensables.

Las elecciones de Manon Fleury reflejan su compromiso con prácticas virtuosas, así como su afán de excelencia. En este libro sublima con maestría los cereales y coloca este alimento esencial en el centro del plato.