



Éditions
de La Martinière

CHAMPIGNONS

Régis Marcon, Philippe Barret



Régis Marcon, chef triplement étoilé, nous apprend tout sur les champignons, comment les éplucher, les cuire et les conserver, avant de nous livrer ses recettes.

ART DE VIE

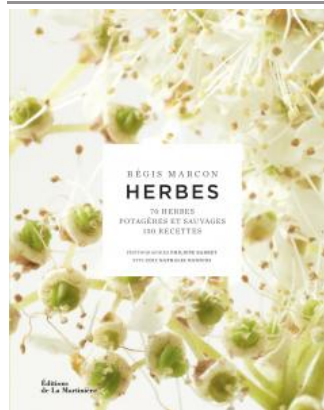
220 x 285 mm - 416 pages

12 septembre 2013 - 9782732454832

45 €

Régis Marcon est chef triplement étoilé du Clos des Cimes, à Saint-Bonnet-Le-Froid (Haute-Loire) depuis 2005. En 1979, il reprend l'hôtel-restaurant familial et y perpétue les traditions d'accueil que sa mère avait instaurées. Il reçoit sa première étoile en 1990, sa deuxième étoile en 1997. Travailleur acharné et doué d'un talent incomparable, Régis Marcon fait vivre le village Saint-Bonnet-Le-Froid en créant une boulangerie, un musée, un bistrot... En 2008, il ouvre son nouveau restaurant gastronomique avec une vue incomparable. Son fils assure déjà la relève.

Du même auteur



www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr