

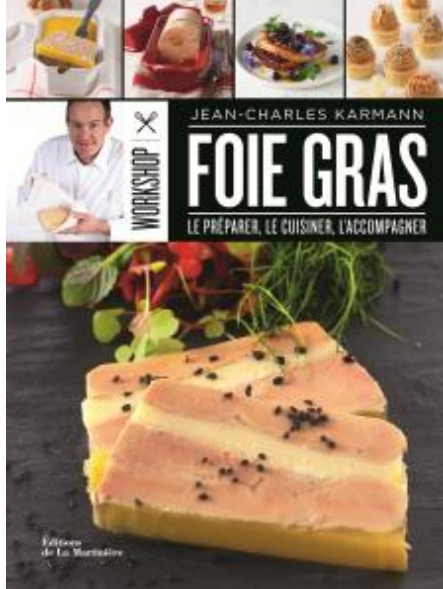


Éditions
de La Martinière

WORKSHOP FOIE GRAS

Le préparer, le cuisiner, l'accompagner

Jean-Charles Karmann



Préparez le foie gras comme un pro et en toute facilité avec Jean-Charles Karmann : 20 recettes pour cuisiner le foie gras mais aussi ses accompagnements. Un mets aux multiples facettes. Plus de 400 photographies en pas à pas pour faire de chaque étape une réussite. Idéal pour les apéros conviviaux, les plats gourmands et les garnitures d'exception. Adaptez cet incontournable de la gastronomie française au fil des saisons et des occasions.

ART DE VIE

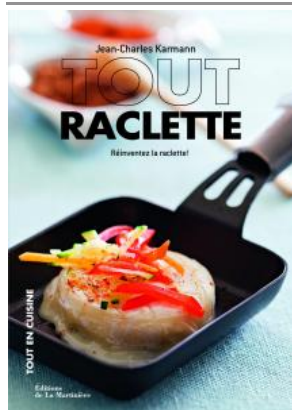
190 x 255 mm - 192 pages

06 octobre 2016 - 9782732476742

22 €

Jean-Charles Karmann est chef de la création Nomad du Groupe Eurosites. C'est en 1979 qu'il commence sa carrière de cuisinier, il apprend ses gammes sur les plus beaux pianos d'établissement français. On le retrouve successivement dans les cuisines de l'auberge des templiers au Bezard puis il monte à Paris chez Henri Faugeron, à l'hôtel de Crillon, à l'hôtel Bristol, chez Gérard Pangaud avant d'obtenir les lauriers du concours « Jeune Cuisine » présidé par Joël Robuchon. Il a créé sa société de conseil technique, qui lui permet aujourd'hui d'apporter ses connaissances gourmandes à tous les passionnés.

Du même auteur



www.facebook.com/editionsdelamartiniere

www.twitter.com/editionsdelamartiniere

contact@lamartiniere.fr