



La cuisine espagnole d'avant-garde

José-Carlos Capel, Lourdes Plana

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La cuisine espagnole d'avant-garde José-Carlos Capel, Lourdes Plana

In-4° reliure éd. sous jaquette (32,2 cm sur 27,6). 298 pages. Bon état d'occasion.
Poids sans emballage : 2422 grammes.

 [Download La cuisine espagnole d'avant-garde ...pdf](#)

 [Read Online La cuisine espagnole d'avant-garde ...pdf](#)

La cuisine espagnole d'avant-garde

José-Carlos Capel, Lourdes Plana

La cuisine espagnole d'avant-garde José-Carlos Capel, Lourdes Plana

In-4° reliure éd. sous jaquette (32,2 cm sur 27,6). 298 pages. Bon état d'occasion. Poids sans emballage : 2422 grammes.

Téléchargez et lisez en ligne La cuisine espagnole d'avant-garde José-Carlos Capel, Lourdes Plana

298 pages

Extrait

Depuis que Juan Mari Arzak et ses homologues ont fondé la nouvelle cuisine basque en 1997, les événements gastronomiques en Espagne se sont succédé de façon vertigineuse. Près de trente ans de modifications et de changements ont passé depuis que ce livre a vu le jour. Une longue période historique marquée par la quête du surpassement, le travail, la curiosité, la rigueur des recherches et l'effervescence capricieuse des modes. Que de revirements et d'imprévus qui ont fini par propulser la cuisine espagnole à la pointe de l'avant-garde en matière de créativité et de technocuisine ! Certes, de nombreuses années se sont écoulées, mais quelques grands professionnels ont laissé leur empreinte - ces Subijana, Arguihano, Roteta, Fombellida, Zapirain, Quintana, Idiáquez, Castillo et Irizarqui ont posé les bases d'une révolution qui finira par contaminer toute l'Espagne. Au-delà des premiers balbutiements, durant lesquels on contemplait la France avec admiration, notamment le travail de Paul Bocuse, de Michel Guérard et des frères Troisgros, ces pionniers du changement commencèrent à évoluer avec un respect aveugle aux saveurs de leur terre. Vers le milieu des années 1980, quand apparut sur la scène un autre Basque de grande envergure, Hilario Arbelaitz, vivante incarnation d'un classicisme savamment mis au goût du jour, les principes de la nouvelle cuisine étaient pratiquement devenus la routine parmi les cuisiniers espagnols d'avant-garde. Il ne faut pas oublier que, dès 1982, le même Paul Bocuse avait annoncé la mort de ce renouveau. «La nouvelle cuisine est morte», avait annoncé sans ménagement le grand chambellan de la cuisine gauloise, sous-entendant que l'avenir présageait une interminable suite de bouleversements. Présentation de l'éditeur

Lyophilisation, distillation, immersion dans l'azote liquide... Toutes les techniques de la cuisine moléculaire illustrent les nouvelles tendances de la haute cuisine, où l'Espagne règne en maître sur le monde. Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Santi Santamaria, Subijana... s'inscrivent dans la mouvance avant-gardiste : celle d'une cuisine expérimentale gorgée d'arômes, de vapeurs, de fumées, de bouillons, d'infusions et d'émulsions, jonglant entre le moelleux, le crémeux, le coulant, le croquant, le chaud, le froid, empruntant des produits à l'industrie agroalimentaire.

Ce superbe ouvrage reflète le parcours de trois générations de chefs réputés, ainsi que leurs recettes les plus prestigieuses. Des techniques innovantes où la science, au service du cuisinier, participe du plaisir et du choc émotionnel. Biographie de l'auteur

José Carlos Capel est coprésident de Madrid Fusion et membre de l'Académie espagnole de Gastronomie. Il est également critique gastronomique pour le quotidien espagnol El País, responsable de la rubrique gastronomique du guide Mondial-Assistance et auteur de dix numéros du Guia de la Buena Vida, publié par El País. En plus de vingt ans, il a rédigé quatorze ouvrages de littérature gastronomique et culinaire. Il a reçu de nombreuses récompenses, dont le Prix national de Gastronomie pour le meilleur article (1987) et la meilleure publication (2001). Lourdes Plana est membre des académies espagnole et aragonaise de Gastronomie. Aujourd'hui à la tête de Madrid Fusion, elle avait auparavant occupé le poste de rédactrice en chef de la revue Restoradores. Depuis plus de vingt ans, elle collabore à la rédaction de plusieurs revues et à la préparation de diverses émissions de radio et de télévision. Elle s'est vu décerner le Prix de l'Académie espagnole de Gastronomie pour le meilleur article gastronomique, en 2004. Elle a en outre co-écrit plusieurs livres en la matière.

Download and Read Online La cuisine espagnole d'avant-garde José-Carlos Capel, Lourdes Plana

#356TWGSIK4V

Lire La cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana pour ebook en ligneLa cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana à lire en ligne.Online La cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana ebook Téléchargement PDFLa cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana DocLa cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana MobipocketLa cuisine espagnole d'avant-garde par José-Carlos Capel, Lourdes Plana EPub
356TWGSIK4V356TWGSIK4V356TWGSIK4V