

riverside
agency

El arte de alimentar

Autor: Bruno, Verjus

Ilustrador: Jorge, Jover Ramiro

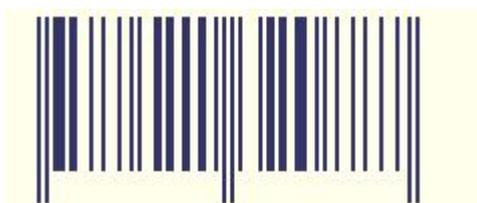
RBA

ISBN: 978-84-11-32088-7 / Rústica / 192pp | 140 x 213 cm

Precio: \$ 39.900,00

El homenaje de un chef autodidacta a los sabores e ingredientes que le han inspirado. Bruno Verjus, el gran chef francés cuyo restaurante parisino, el Table, cuenta con dos estrellas Michelin, nos regala este libro de las delicias concebido al estilo de los tratados culinarios del siglo xix. Un arte de cocina escrito por un amante del gusto, de la naturaleza, de los placeres a la vez tan sencillos y tan sublimes. Un manifiesto que ensalza cada producto a lo largo de un paseo con todos los sentidos alerta, devorando la vida desde sus raíces. Un almanaque de recuerdos de un cocinero autodidacta que recurre a su gran cultura de los sabores para hacer un homenaje a todos los productos que le brinda la naturaleza. "Cocinar es no apartar jamás la vista de lo que está vivo. En estas páginas os lo diré todo. Todo cuanto sé. Todo lo que he aprendido y sentido. Para que cocinar os resulte tan sencillo como respirar. Y para que podáis compartir por igual una filosofía, la buena cocina y la vida". "EL MODO EN QUE NOS ALIMENTAMOS DECIDE EL MUNDO EN EL QUE VIVIMOS".

Bruno Verjus, el gran chef francés cuyo restaurante parisino, el Table, cuenta con dos estrellas Michelin, nos regala este libro de las delicias concebido al estilo de los tratados culinarios del siglo xix. Un arte de cocina escrito por un amante del gusto, de la naturaleza, de los placeres a la vez tan sencillos y tan sublimes.



Bruno, Verjus

BRUNO VERJUS, cocinero autodidacta que en otra vida fue médico, empresario, bloguero y crítico gastronómico, se ha hecho un hueco entre los grandes chefs. Su restaurante en París, Table, con dos estrellas Michelin y en el puesto décimo de la lista The World's 50 Best Restaurants, es un lugar único, un teatro de la gastronomía