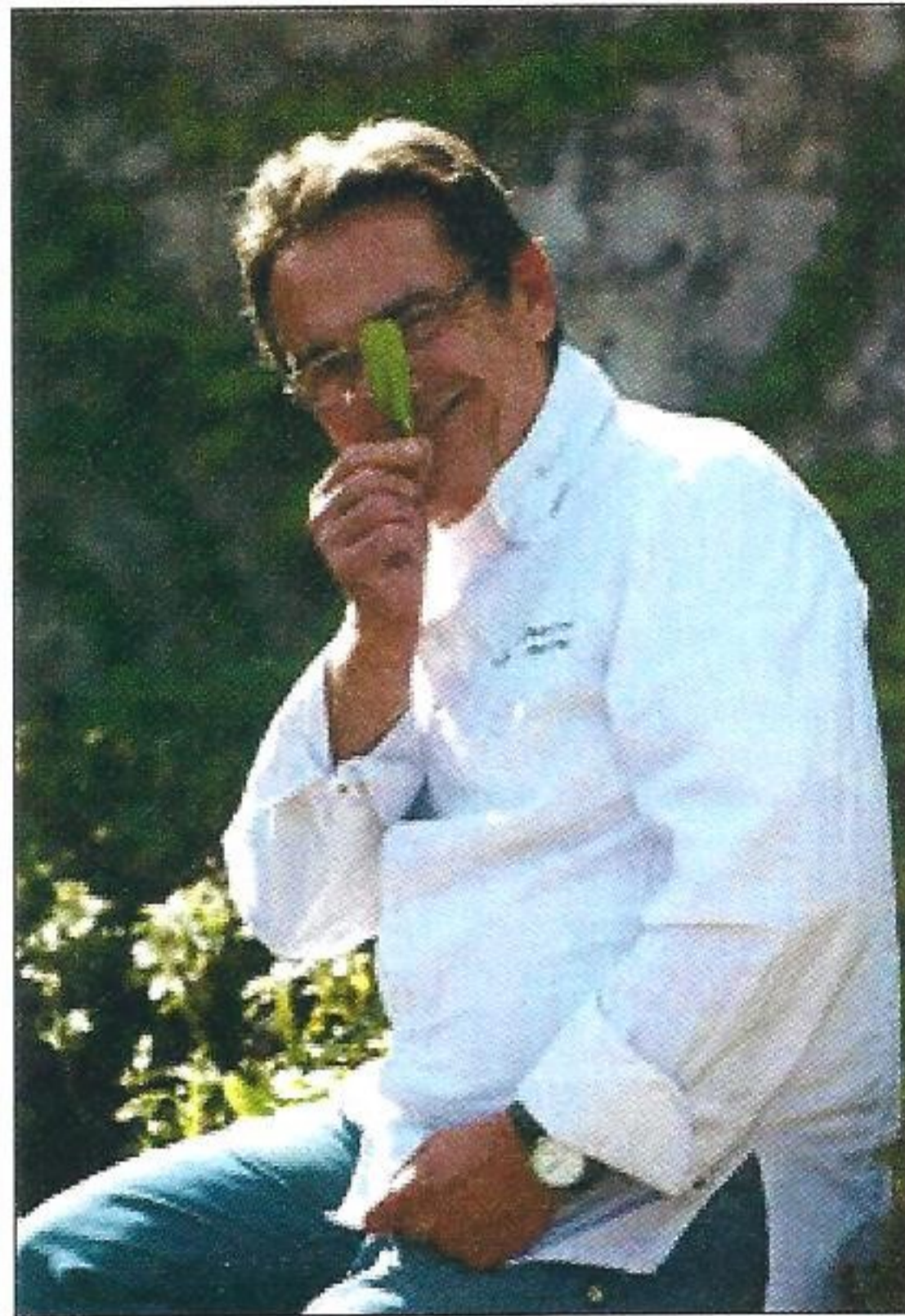


Les recettes de Jean-Pierre Jacob, 2 étoiles au Michelin, éditions Altal

Pour la première fois, le Chef Jean-Pierre Jacob dévoile ses plus belles recettes, celles des années Courchevel, où il officiait au restaurant de l'hôtel La Pomme de pin, et celles du Bateau Ivre.



Mises en bouche, entrées, plats, desserts, se succèdent dans un somptueux ballet de couleurs, de saveurs, de photographies...

De ses voyages à travers le monde pour parfaire sa culture culinaire, Jean-Pierre Jacob a rapporté de subtiles touches qui enchantent ses assiettes. Une cuisine inventive, légère et riche en saveurs...

Jean-Pierre Jacob est le Chef doublement étoilé du restaurant Le Bateau Ivre, situé sur les bords du plus grand lac naturel de France.

Sa cuisine exceptionnelle se nourrit des produits de la Savoie : poissons de lac, fruits et légumes, champignons, fromages des massifs alentours.

Le Chef met un point d'honneur à les valoriser au sein d'une cuisine goûteuse et en perpétuelle quête de renouvellement.

"J'ai décidé de mettre un terme aux saisons d'hiver à Courchevel pour me consacrer pleinement au restaurant du Bourget. Une page se tourne, une page enchantée, chargée de souvenirs, de journées, enfant, à skier des heures durant ; une page riche de belles rencontres, notamment avec la clientèle internationale. Je vous livre ici les recettes d'une époque chère à mon cœur.

Ce livre est un hommage à la Savoie et à ses artisans- producteurs qui

poursuivent avec passion et amour leur quête du bon produit." Jean-Pierre Jacob

Format : 24,5 x 32 cm

240 pages

58 €

Reliure dos carré collé cousu avec couverture cartonnée 30/10e

ISBN : 9782916736433

www.altal-editions.fr

Jeudi 20 Décembre 2012

Source :

<http://www.arts-spectacles.com>