



Vins & mets : Une affaire de goût

Nicolas Rebut, Chihiro Masui

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Vins & mets : Une affaire de goût Nicolas Rebut, Chihiro Masui

In-4° relié (31,8 cm sur 24,6). 256 pages. Bon état d'occasion. Poids sans emballage : 1760 grammes.

 [Telecharger Vins & mets : Une affaire de goût ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Vins & mets : Une affaire de goût ...pdf](#)

Vins & mets : Une affaire de goût

Nicolas Rebut, Chihiro Masui

Vins & mets : Une affaire de goût Nicolas Rebut, Chihiro Masui

In-4° relié (31,8 cm sur 24,6). 256 pages. Bon état d'occasion. Poids sans emballage : 1760 grammes.

Téléchargez et lisez en ligne Vins & mets : Une affaire de goût Nicolas Rebut, Chihiro Masui

256 pages

Présentation de l'éditeur

Accords classiques, accords osés, accords exotiques ou insolites. Nous vivons dans un monde nouveau, plus cosmopolite. Notre alimentation a changé. Nos vins se sont adaptés. Nous aimerons toujours déguster un carré d'agneau avec un Saint-Joseph, un pâté de lièvre avec un Morey-Saint-Denis, un sauté de veau avec un Vougeot 1er cru...Osez maintenant des nems de crevettes avec un grand Meursault, des sushis avec un Pouilly-Fumé, un masala dosa avec une Coulée de Serrant, et un canard laqué avec un Musigny grand cru ! Nicolas Rebut, consultant international, ancien chef-sommelier des restaurants triplement étoilés Le Louis XV à Monaco et Le Meurice à Paris, nous offre son analyse de 100 vins français, 100 profils choisis depuis les grands vins mythiques aux découvertes encore inconnues du public. A rebours des habituelles questions d'association d'un vin à un mets, Nicolas Rebut fait de ce précieux breuvage l'élément-clé du menu et vous donne les rênes pour l'associer à des fruits de mer, poissons, viandes, volailles, légumes, épices et cuisines des cinq continents. Laissez-vous guider par l'un des meilleurs sommeliers au monde. Biographie de l'auteur Nicolas Rebut est un des sommeliers les plus reconnus de sa génération, issu de l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage en 1998. Finaliste du Master of Port, Osborne en 1999 et lauréat du concours de Meilleur jeune sommelier de Monaco en 2000, il fait ses armes dans les grandes maisons prestigieuses triplement étoilées comme la Maison Pic à Valence, Bernard Loiseau à Saulieu, puis devient chef sommelier au Louis XV-Alain Ducasse à Monaco et enfin au Meurice à Paris. Depuis 2010, Nicolas Rebut dirige une société de consultant en vins et de prestations de sommelier-conseil, et parcourt le monde, notamment la Chine et le Japon, en tant que formateur et consultant en sommellerie. Chihiro Masui, journaliste et écrivain culinaire, a contribué à la rédaction de Les 3 étoiles du guide Michelin, le tour du monde des tables d'exception pour les versions en langues française et japonaise et publié des ouvrages chez différents éditeurs : Salades françaises (éditions Surugadai, Japon) ; Tout sushi (Octopus) ; Le Pré Catelan : le restaurant ; Poissons : un art du Japon ; Eric Briffard, le Cinq (Glénat) ; Sushi manga : recettes illustrées et expliquées en BD (Flammarion) ; Le Kâma Sûtra et autres délices d'Asie ; Petits gâteaux ; Pommes de terre (éditions du Chêne). Photographe irlandais installé à Londres, Richard Haughton a réalisé les photographies du Pré Catelan : le restaurant ; Poissons : un art du Japon ; Eric Briffard, le Cinq (Glénat) ; L'Alchimie des éléments : la cuisine inspirée de Jean-Georges Klein (La Martinière) ; Sushi manga : recettes illustrées et expliquées en BD (Flammarion) ; Le Kâma Sûtra et autres délices d'Asie ; Petits gâteaux ; Pommes de terre (éditions du Chêne).

Download and Read Online Vins & mets : Une affaire de goût Nicolas Rebut, Chihiro Masui

#8YLA601KP5C

Lire Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui pour ebook en ligne
Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui 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 Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui à lire en ligne.
Online Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui ebook Téléchargement PDF
Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui Doc
Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui Mobipocket
Vins & mets : Une affaire de goût par Nicolas Rebut, Chihiro Masui EPub

8YLA601KP5C8YLA601KP5C8YLA601KP5C