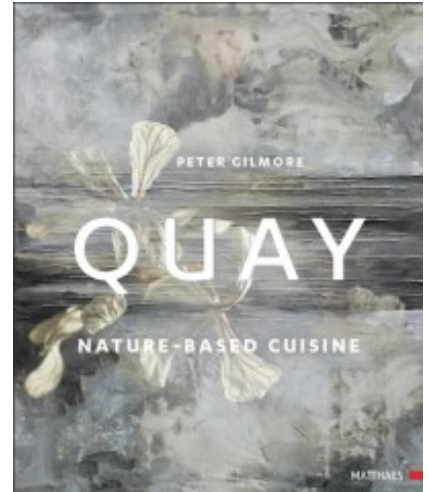


Peter Gilmore

QUAY

nature based cuisine

In seinem Restaurant "Quay" in Sydney hat Peter Gilmore, auf der San-Pellegrino-Liste unter den besten 30 Köchen der Welt, zurück zu den Ursprüngen gefunden. Der Schwerpunkt seiner Kreationen liegt auf der Verarbeitung von Früchten und Gemüse, immer im Einklang mit dem natürlichen Lebenszyklus des jeweiligen Produktes. Inspiriert von den Werten der asiatischen Küche, der tiefen Verbundenheit mit der Natur, dem Respekt gegenüber den Jahreszeiten und Traditionen und nicht zuletzt dem Streben nach Perfektion, geht Peter Gilmore seinen Weg. Er beherrscht es perfekt – das sensible Spiel mit Textur, Mundgefühl, Harmonie der Geschmacksrichtungen und der über allem stehenden Eleganz der Präsentation des Gerichtes. In seinem Buch ist es ihm gelungen, die Philosophie seiner Arbeit auf Papier zu bannen. Mit einer absolut einmaligen Ausstattung, der Haptik verschiedener Papierarten, der gestalterischen Umsetzung und den sinnlichen Fotografien der Kreationen, wird aus dem Buch ein absolutes Kunstwerk, das auf dem aktuellen Kochbuchmarkt seinesgleichen sucht.



Peter Gilmore

QUAY

nature based cuisine

ISBN 978-3-98541-005-7
288 Seiten, 260 x 310 mm
durchg. farb. Abb.
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)