

Matthaes (Hrsg.), Alain Ducasse (Hrsg.), Emmanuel Pilon, Jean-Philippe Blondet, Amaury Bouhours

DNA DUCASSE

Monaco, London, Paris. 135 Rezepte aus der Sterneküche der legendären Ducasse-Restaurants

Die Sterneküche der legendären Ducasse-Restaurants

- 135 außergewöhnliche Rezepte aus den 3-Sterne Restaurants „Le Louis XV“ in Monaco, „Le Plaza Athenee“ in Paris und „Alain Ducasse at The Dorchester“ London
- Hochgenuss mit Ducasse-DNA: **moderne französische Küche**, vermittelt von den Chefs Emmanuel Pilon, Amaury Bouhours und Jean-Philippe Blondet
- 500 prachtige Seiten in stilvollem Design laden zum **Traumen, Schwelgen und Nachkochen** ein
- Ein **Sterneküche-Kochbuch** voll hochklassiger Inspirationen



Einzigartiger Einblick in die kreative Vision des Alain Ducasse

Alain Ducasse, vielfach ausgezeichnet und in aller Welt verehrter Spitzenkoch, legt ein **einzigartig schönes und inspirierendes Buch** vor. Es feiert den **Hochgenuss der modernen französischen Küche**, wie ihn die Chefs der legendären Ducasse-Restaurants in Monaco, London und Paris, **Emmanuel Pilon, Amaury Bouhours** und **Jean-Philippe Blondet**, vermitteln. Ausgehend von einer gemeinsamen, von Ducasse geprägten DNA gelingt es jedem von ihnen, individuelle Spuren und Geschichten zu hinterlassen, von denen dieses außergewöhnliche Kochbuch in 135 Rezepten erzählt. Ob Grüner Spargel aus der Provence mit Kresse und Nori-Alge, Kaisergranat mit Pistazie und Kaviar oder Kürbis, grüner Anis und Yuzu-Granité: jede einzelne Kreation verkörpert die kulinarische Essenz und den individuellen Stil der Ducasse-DNA, der Sinne und Seele verführt.

135 Rezepte aus der Sterneküche der legendären Ducasse-Restaurants "Le Louis XV", "Le Plaza Athenee" und "Alain Ducasse at The Dorchester".

Matthaes (Hrsg.), Alain Ducasse (Hrsg.), Emmanuel Pilon, Jean-Philippe Blondet, Amaury Bouhours

DNA DUCASSE

Monaco, London, Paris. 135 Rezepte aus der Sterneküche der legendären Ducasse-Restaurants

ISBN 978-3-98541-083-5

536 Seiten, 230 x 300 mm

Mit farbigen Fotos

€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)