

Chocolat



Click here if your download doesn"t start automatically

Chocolat

Pierre Hermé, Sergio Coimbra

Chocolat Pierre Hermé, Sergio Coimbra

Chocolat est un livre unique. Fruit d'une intense collaboration entre Pierre Hermé et Sergio Coimbra, cet ouvrage est à l'image de son titre : simple et pur. Il s'agit d'une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Chocolat retrace la délicieuse histoire de la passion de Pierre Hermé pour cette fève capricieuse. Sous le regard du photographe, chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au spectateur de contempler à l'envi les dernière créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé.





Téléchargez et lisez en ligne Chocolat Pierre Hermé, Sergio Coimbra

284 pages

Présentation de l'éditeur

Chocolat est un livre unique. Fruit d'une intense collaboration entre Pierre Hermé et Sergio Coimbra, cet ouvrage est à l'image de son titre : simple et pur. Le pouvoir des images remplace ainsi presque celui des mots : il s agit d une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Constitué autour des créations, toutes sublimées par le travail photographique de Sergio Coimbra, Chocolat retrace la délicieuse histoire de la passion de Pierre Hermé pour une fève capricieuse. Il dévoile ici des créations audacieuses qui n ont rien à envier à la créativité avec laquelle il a su naguère transformer l univers de la pâtisserie. Sous le regard de Sergio Coimbra, chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au spectateur de contempler à l envi les dernières créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé. Biographie de l'auteur Héritier de quatre générations de boulangers pâtissiers alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Célébré en France, au Japon et aux Etats-Unis, celui que Vogue a surnommé "Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Par exemple, éliminer les décors excessifs ou inutiles qui encombrent les pâtisseries, ou "utiliser le sucre comme le sel, c'est-à-dire un assaisonnement qui permet de relever d'autres nuances de saveurs" et enfin remettre en question son propre travail, en explorant de nouveaux territoires du goût ou en revisitant régulièrement ses propres recettes. Observateur gourmand de l'extraordinaire exubérance de son Brésil natal, Sergio Coimbra poursuit une quête de beauté. Son expérience d'éleveur de café a forgé son profond respect pour les rythmes de la nature tout comme sa sensibilité exacerbée pour le goût. Sergio Coimbra a créé Studio SC au coeur de Sao Paulo, un studio unique en son genre, entièrement consacré aux Chefs et à la photographie alimentaire. Chaque spectateur d'une image de Sergio Coimbra est happé par la puissante simplicité de la beauté du sujet qu'il photographie.

Download and Read Online Chocolat Pierre Hermé, Sergio Coimbra #9LANP0FVME8

Lire Chocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra pour ebook en ligneChocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra 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 Chocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra à lire en ligne.Online Chocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra DocChocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra DocChocolat par Pierre Hermé, Sergio Coimbra EPub

9LANP0FVME89LANP0FVME89LANP0FVME8