



Les poissons

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les poissons

Patrice Caillault

Les poissons Patrice Caillault

 [Télécharger Les poissons ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les poissons ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les poissons Patrice Caillault

143 pages

Extrait

Introduction

Né en Touraine, c'est sur cette terre de prédilection que Patrice Caillault fait ses premiers pas dans la restauration. Il ne pouvait trouver meilleur maître d'apprentissage que Charles Barrier, célèbre restaurateur au pays de Rabelais, qui lui dispense une solide formation l'incitant à persévérer dans la restauration gastronomique !

Jeune cuisinier, nanti de pratiques et de conseils, quoi de plus normal que de vouloir aller à la découverte de ces grandes maisons qui font le renom de la gastronomie française.

Quelle chance et quel bonheur d'avoir exercé dans des établissements aussi prestigieux que l'Auberge des Templiers aux Bézards, le restaurant Ledoyen et le mythique restaurant Taillevent à Paris, tous empreints de rigueur et d'exigence.

Fort de ses compétences et de ses références, c'est le hasard qui conduit Patrice Caillault sur l'un des plus beaux sites que la Bretagne puisse offrir : le Domaine de Rochevilaine.

Distingué par ses pairs, maître cuisinier de France, c'est sur cette presqu'île rocheuse posée sur l'océan que le chef étoile Patrice Caillault, par son imagination et la finesse de ses créations, exerce son art dans l'excellence depuis vingt-six ans.

Face aux fourneaux, l'océan à perte de vue est à la fois le garde-manger, le laboratoire et la source d'inspiration de Patrice Caillault.

Dans cette ambiance marine unique, nul ne sait qui du chef ou du poisson est roi. Les deux sont naturellement complémentaires dans leur noblesse.

Comme les poissons migrateurs, comme les pêcheurs hauturiers, Patrice Caillault voyage en mettant à profit ses pérégrinations par la valorisation des produits de la mer pour lesquels il reconnaît avoir une affection particulière.

Travaux et recherches sont concrétisés par le développement de nouvelles techniques de cuisson, l'amélioration et la préservation des textures et des saveurs, la présentation du produit ainsi que la composition de mets originaux auxquels s'ajoutent une transmission de son savoir via la presse écrite et la télévision.

En un mot, innover, pour l'enchantement des yeux et des papilles.

Pour le chef qui se remet en cause tous les jours, la cuisine est une école de modestie. Aussi, il ne peut cuisiner le poisson sans rendre hommage aux pêcheurs, hommes de vocation s'il en est ainsi qu'aux mareyeurs et poissonniers de détail, professionnels indispensables.

Les recettes pour tous budgets présentées dans cet ouvrage mises au service de chefs de tables familiales sont le fruit d'une expérience qui les rend très accessibles à toute personne passionnée de cuisine.

En vous souhaitant d'excellents moments de plaisir partagé ! Présentation de l'éditeur

Le littoral français offre une richesse et une diversité extraordinaires de produits frais qui permet aux fins palais et à tout connaisseur de cuisiner ce produit délicat tout en préservant ses qualités gustatives.

Chef talentueux du Relais & Châteaux du Domaine de Rochevilaine, Patrice Caillault nous propose dans ce livre de découvrir des recettes de poissons dans toute leur subtilité. Il nous invite à une cuisine de saison car, consommer un poisson de saison, c'est aussi consommer un produit au moment où il sera le meilleur.

Plus qu'un art du bien manger, c'est un art de vivre, dans le respect des produits, que Patrice Caillault nous offre ici avec tout le raffinement et la générosité qui l'ont caractérisé tout au long de sa carrière. Biographie de l'auteur

Né en Touraine, c'est sur cette terre de prédilection que Patrice Caillault a fait ses premiers pas dans la

restauration. Trois fois étoilé depuis 1984, dès son arrivée au Domaine de Rochevilaine, ce chef de talent peut se targuer d'avoir conquis la reconnaissance de ses pairs. Fidèle à sa région et à cette prestigieuse maison posée sur la pointe de Pen Lan dans le Morbihan, Patrice Caillault a su faire preuve de talent et d'innovation. Le poisson fait partie de ses produits fétiches. Il le travaille avec art et délicatesse, comme le reste de sa cuisine. Breton de coeur, Bernard Galéron pratique la photo avec passion. Depuis Quimper, il sillonne la Bretagne d'Armor et d'Argoat en saisissant ses instants les plus esthétiques. Il travaille pour de nombreux magazines de décoration et d'art de vivre. Son esprit atlantique sublime les matières et les natures mortes, et transcende les décors les plus intimes. Aux Editions Ouest-France, il est l'auteur des photographies de Goûter le foie gras et Menus et recettes de la mer au fil des saisons de Guy Guilloux, Trop bons les pique-niques au bureau de Jacques Thorel, et du très beau livre Le bar, recettes et histoires paru aux Editions Des Dessins et Des Mots.

Download and Read Online Les poissons Patrice Caillault #C28JQX7AIZV

Lire Les poissons par Patrice Caillault pour ebook en ligneLes poissons par Patrice Caillault 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 Les poissons par Patrice Caillault à lire en ligne.Online Les poissons par Patrice Caillault ebook Téléchargement PDFLes poissons par Patrice Caillault DocLes poissons par Patrice Caillault MobipocketLes poissons par Patrice Caillault EPub

C28JQX7AIZVC28JQX7AIZVC28JQX7AIZV