



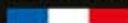
MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

LIBRAIRIE



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814

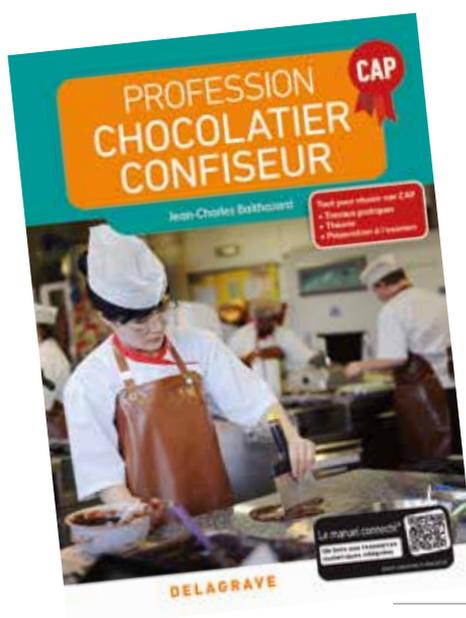


LIBRAIRIE



Les Editions Jérôme Villette, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés. Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

FORMATION PROFESSIONNELLE	512
BOULANGERIE ET SANDWICHERIE	516
LIVRES SUR LA PÂTISSERIE	518
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	525
LIVRES SUR LA CUISINE	526

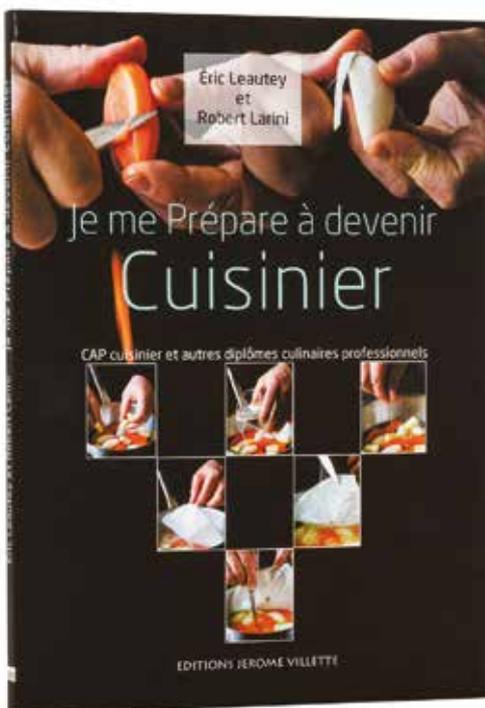


PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

Auteur : Jean-Charles Balthazard.

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs. Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités ou l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	819138	



JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

Auteur : Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier. 130 recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste. En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses. Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	297	210	820503	



Commercialisation et services

NOUVEAU RÉFÉRENTIEL



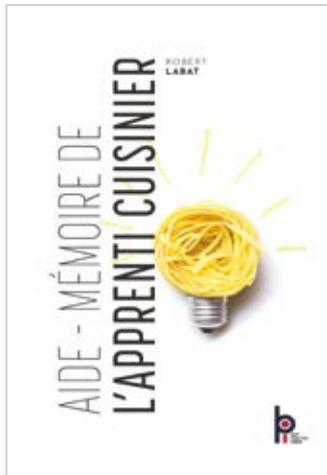
DELAGRAVE • Lanore

COMMERCIALISATION ET SERVICES

Auteurs : Pascal Labrousse, Maryse Hegedus.

Propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. S'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
222 pages.	297	210	819135	



AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

Auteur : R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique, formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
103 pages.	190	131	819170	



ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT

Auteurs : B. Cardinale et C. Lavelle.

Conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. 39 fiches. Pour chaque fiche, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question.

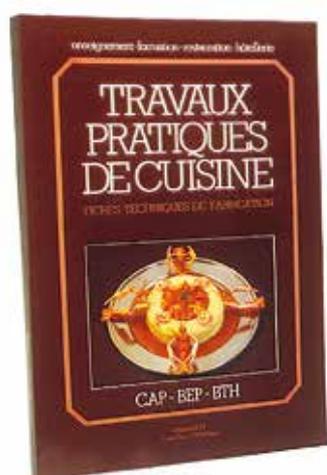
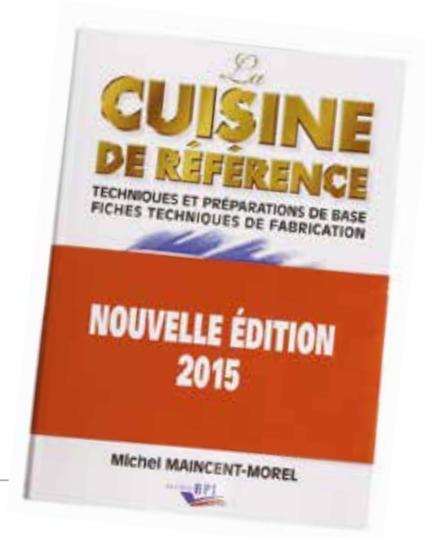
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	297	210	819137	

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

Auteur : M. Maincent.

Nouvelle édition complète. Plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
1040 pages.	297	210	819165	



TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Auteur : M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication. Pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
320 pages.	297	210	812120	

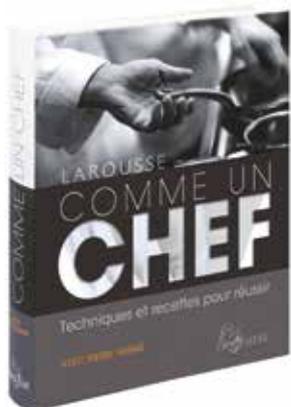


TECHNO CULINAIRE

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Sujets abordés : le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	819166	

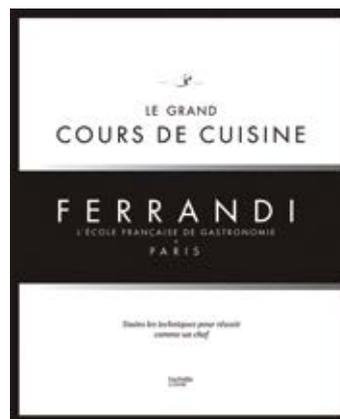


COMME UN CHEF

Auteurs : Collectif.

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
648 pages.	276	229	816053	



LE GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Auteur : Ecole Ferrandi.

Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits. Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final. Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	819161	

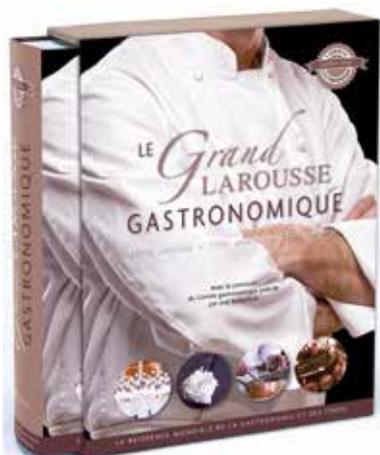


LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

Auteurs : Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	190	130	819190	



LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Auteurs : Collectif.

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4 000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2 500 recettes dont 500 données par de grands chefs. 1 700 illustrations.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
1024 pages.	306	236	816054	



CUISINE: LE NOUVEAU RÉPERTOIRE

Auteur : Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration. Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

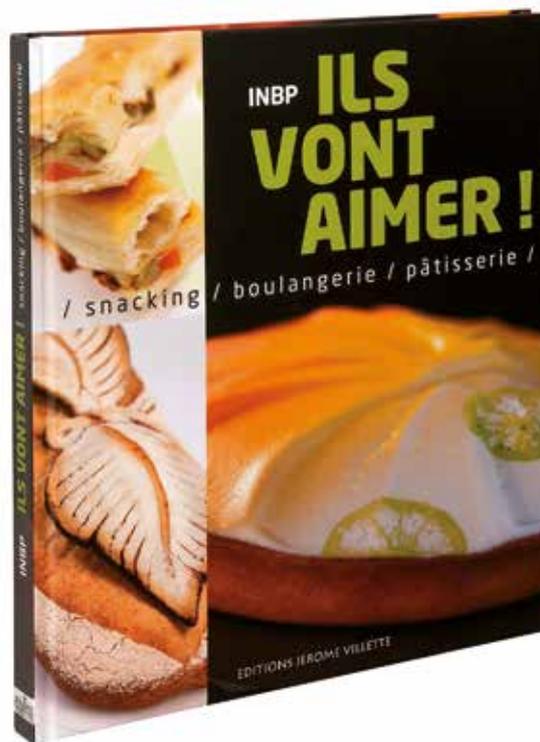
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
605 pages.	210	150	819192	

ILS VONT AIMER !

Auteurs : Guénaél Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet et Grégory Soulavie.

Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand". Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un événement particulier, en fonction des saisons.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
146 pages.	250	220	820112	

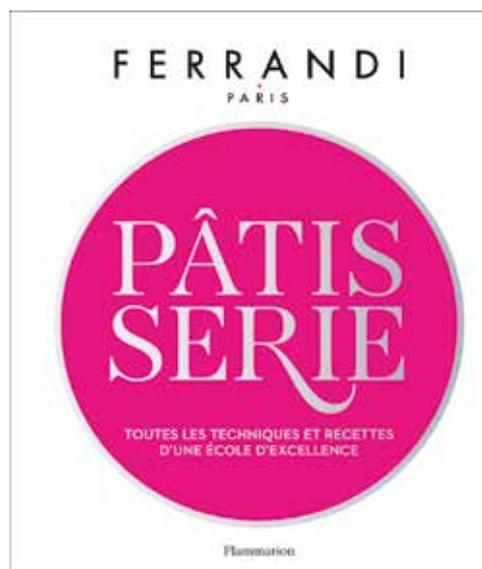


LE LIVRE DU PÂTISSIER

Auteurs : B. Deschamps et J.C. Deschaintre.

Edition 2016. Niveaux : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC. Offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier. Nouvelle édition enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	297	210	812065	

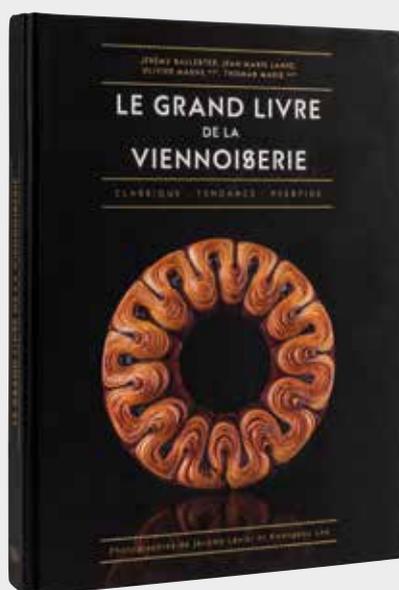


FERRANDI PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Ferrandi.

1500 gestes, tours de main et techniques. Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
688 pages.	295	250	819160	



NEW



LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE

Auteurs : J. Ballester, Jean-Marie Lanio, Olivier Magne, Thomas Marie.

Avec ses 80 recettes techniques et précises, dont une trentaine en pas à pas illustrées, Le Grand Livre de la Viennoiserie est la nouvelle bible de la discipline. Grands classiques français, délices du monde et créations originales du concours MOF. Croissant, torsade, cinnamon roll ou encore couronne chocolatée, les quatre auteurs et experts partagent ici leur technique et leur savoir-faire pour faire de vous les prochaines stars de la viennoiserie. Un ouvrage de référence pour tous les professionnels et amateurs éclairés, soucieux d'élargir leurs compétences et de découvrir des recettes originales et inédites. Une collection complète de découpoirs, fabriqués en France par Matfer et à découvrir dans notre catalogue, accompagne ce livre.

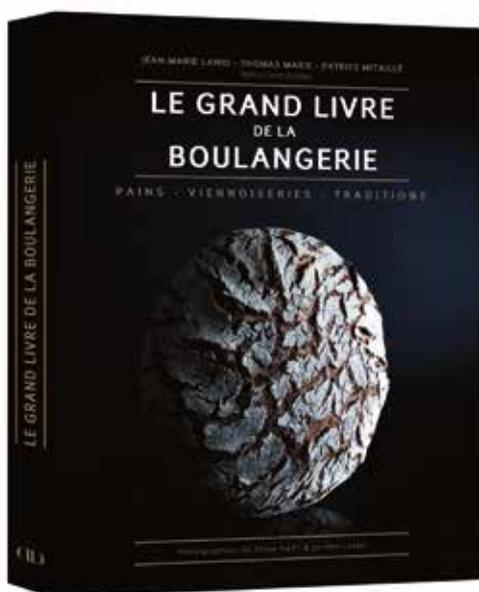
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	295	220	811028	

LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques traiteurs pour proposer une offre plurielle et savoureuse. Photographe : Matthieu Cellard.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
279 pages.	299	223	811029	

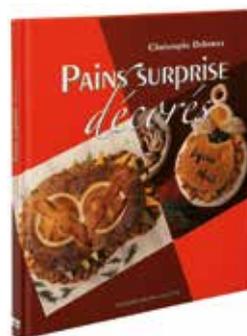


LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Auteurs : Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé (formateurs à l'École hôtelière de Lausanne).

Le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes. Ce manuel d'apprentissage moderne décrypte avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
244 pages.	290	216	811027	

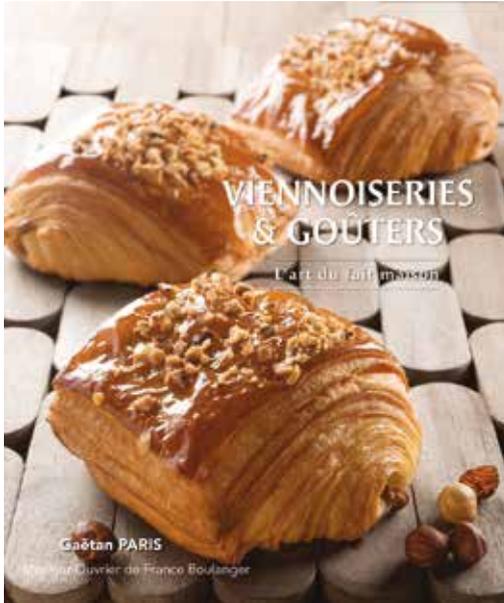


PAINS SURPRISE DÉCORÉS

Auteur : Christophe Debersee (champion du monde de Boulangerie 2008).

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains. Il dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
88 pages.	250	220	820111	

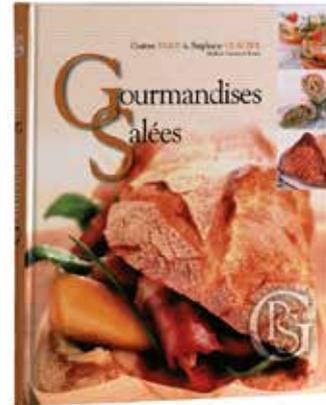


VIENNOISERIES ET GÂTEAUX "L'ART DU FAIT MAISON"

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de gâteaux et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du goûter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	812189	

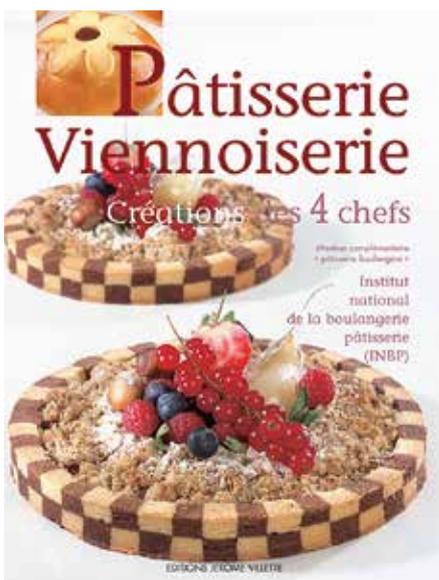


GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	813038	

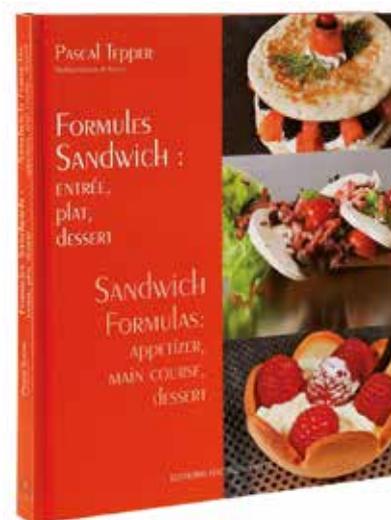


PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

Auteur : INBP.

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
140 pages.	220	290	812188	

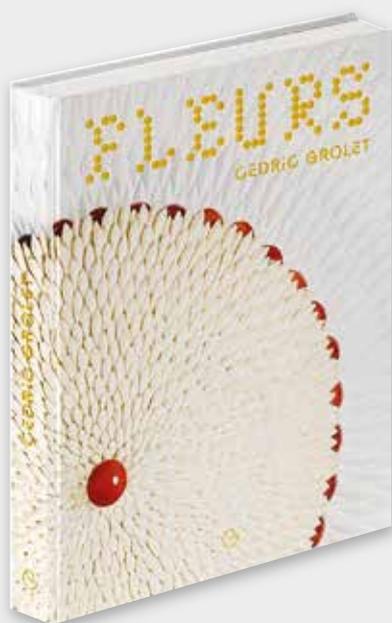


FORMULES SANDWICH

Auteur : Pascal Tepper (MOF 2000).

20 formules de repas, 20 "trilogies" de sandwiches, 20 menus équilibrés et 20 "plateaux repas pour moins de 7 euros". L'auteur propose de nouvelles méthodes de travail, plus rationnelles, l'utilisation de nouveaux matériels et supports de cuisson pour l'optimisation de la fabrication et de la mise en place. Un ouvrage pour rassasier les clients pressés, mais non moins gourmands et soucieux de la qualité de leur alimentation. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
164 pages.	250	220	811036	



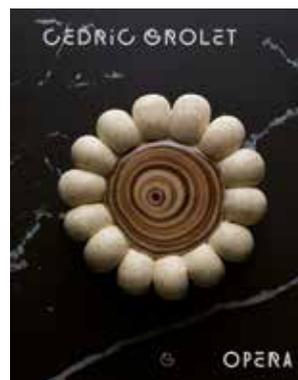
NEW

FLEURS

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique " fleurs ". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	



OPÉRA

Auteur : Cédric Grolet.

Dans cet ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
181 pages.	300	240	813019	

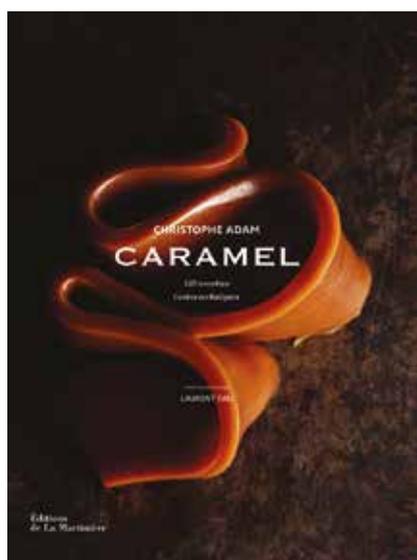


PÂTISSERIE !

Auteur : Christophe Felder.

Plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe Felder à la portée des pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie. Nouvelle édition 2020.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
860 pages.	256	190	813065	



CARMEL

Auteur : Christophe Adam.

Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel. 50 recettes : sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner. Gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
390 pages.	290	230	813010	



DÉLICIEUX CAPRICES

Auteurs : Franck Michel (MOF pâtissier 2004, Champion du Monde de Pâtisserie 2007).

Préfaces : Marcel Derrien (MOF M.Oberveis), Daniel Chaboissier et la promotion MOF 2004. Il nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
152 pages.	250	220	820212	

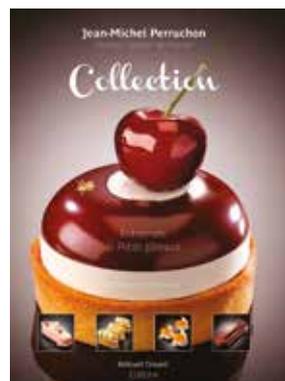


HÉRITAGE ET CRÉATIONS

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque : le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la bûche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	813051	

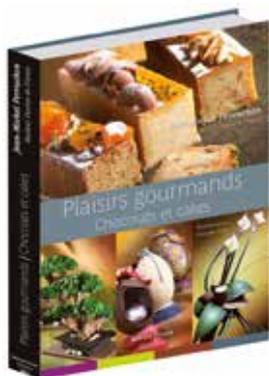


COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "wedding cakes". Ce livre de 280 pages sur papier glacé est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	305	212	813055	

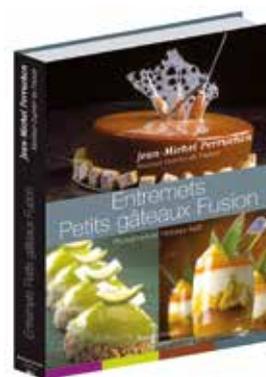


PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue français et anglais. Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	813060	

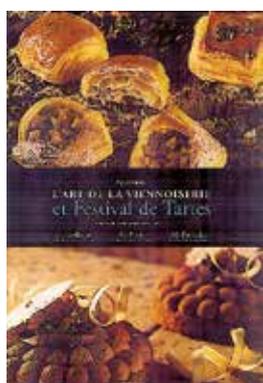


ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Auteur : Jean-Michel Perruchon (MOF Pâtissier) et son équipe.

Des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Ouvrage abondamment illustré.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
355 pages.	305	212	813057	

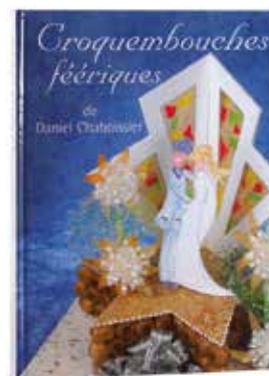


APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	813035	

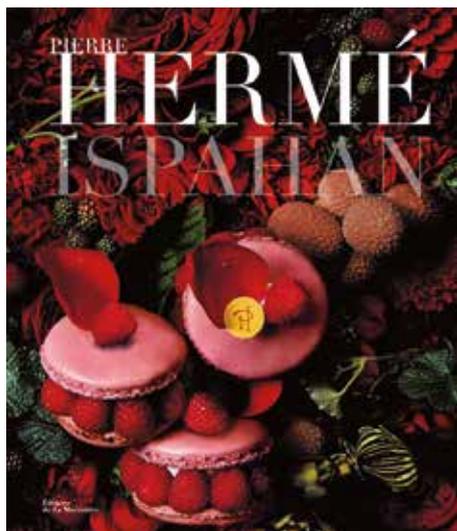


CROQUEBOUCHES FÉÉRIQUES

Auteur : Daniel Chaboissier.

21 nouveaux modèles de croquembouches conçus à l'intention de toute la profession. Nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
160 pages.	285	215	812025	



ISPAHAN

Auteur : Pierre Hermé.

Dans cet entremet, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement. Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat. Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
195 pages.	290	247	813006	



MACARON

Auteur : Pierre Hermé.

Une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	247	290	813007	



SENSATIONS CHOUX

Auteur : Philippe Conticini.

60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
183 pages.	227	227	813017	

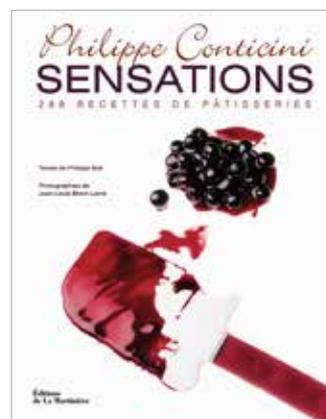


PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie : simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée du plus grand nombre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	813068	

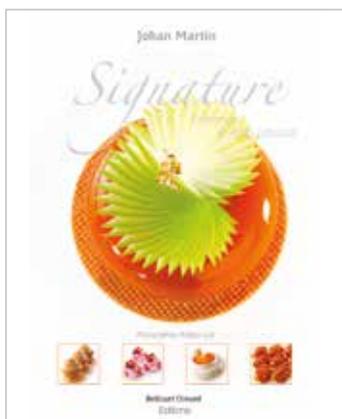


SENSATIONS

Auteur : Philippe Conticini.

288 recettes délicieusement sensationnelles. Des grands basiques aux grands classiques revus et corrigés, Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
470 pages.	290	230	813005	

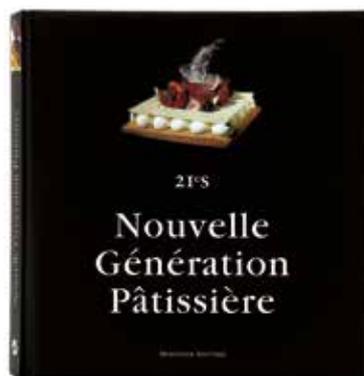


SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	813054	

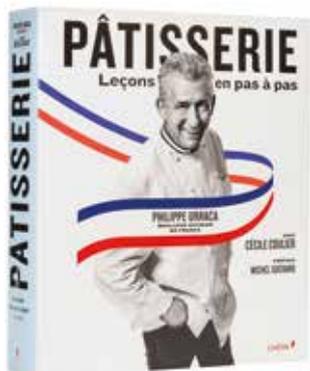


21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

Auteurs : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató.

Plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
245 pages.	257	244	812142	

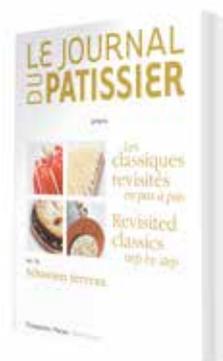


PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	812145	



LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	812045	



LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	812011	



LA PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'école. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	812012	



NEW



NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français/anglais. Propositions de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier sa gamme de bûches. Epaulé par son chef Jérôme le Teuff, Stéphane Glacier livre ses dernières inspirations et coups de cœurs en tenant compte des contraintes de production et des exigences d'une entreprise.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
196 pages.	270	205	813066	

PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane Glacier, réalisées au quotidien dans sa boutique. Réussir des recettes alliant gourmandise, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que qu'il vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
68 pages.	230	200	813073	



PETITS FOURS ET MIGNARDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage. Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais, il y en a pour tous les goûts. Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement l'offre de produits. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique "astuces et conseils à la vente". Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	

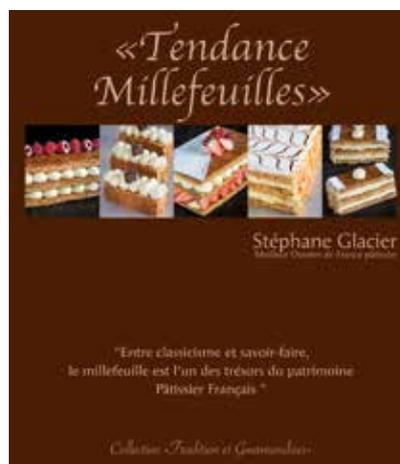


TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	813070	

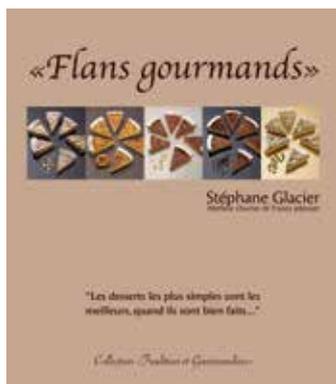


TENDANCE MILLEFEUILLES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Ce livre sur les millefeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie. Une véritable mine d'inspiration.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	230	200	813071	



FLANS GOURMANDS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	820103	



TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
260 pages.	305	212	813062	



PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.

Dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière pour renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
272 pages.	267	205	813064	

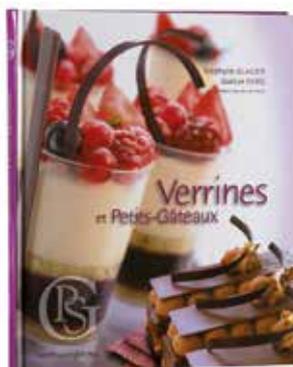


BÛCHES ET GOURMANDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Stéphane Glacier met en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	266	204	813052	

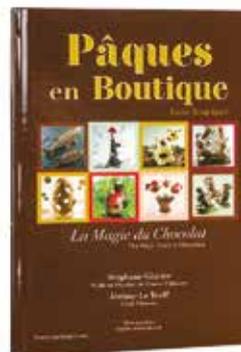


VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	813024	



PÂQUES EN BOUTIQUE

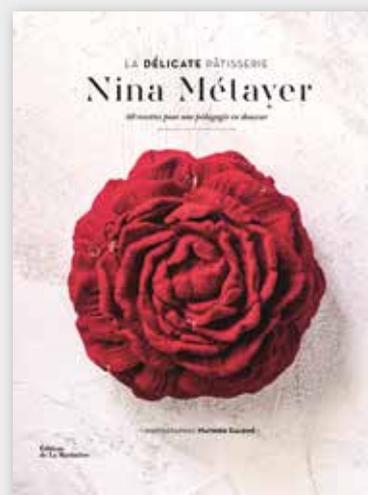
Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français et anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	813067	



NEW



DES GÂTEAUX & DES SAISONS

Auteur : Claire Damon.

68 recettes de tartes, entremets, moelleux, galettes, choux et cakes témoignent du passage des saisons. A la manière d'un parfumeur, Claire Damon cherche à la dégustation une note de tête, une note de cœur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

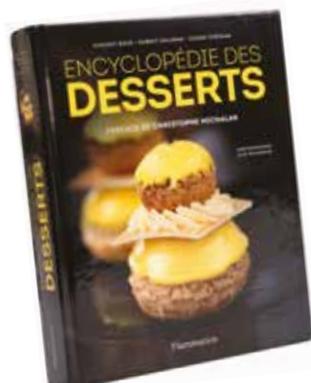
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	

LA DÉLICATE PÂTISSERIE

Auteur : Nina Métayer.

Cheffe pâtissière de l'année 2017, formée à l'Ecole Ferrandi, Nina Métayer invite le lecteur dans son univers délicat et singulier. Propose plus de 50 recettes, dont ses gateaux signature, des inédits et des classiques pour tous les moments de consommation. Techniques photographiées pas à pas pour rendre la pâtisserie certe délicate mais accessible en douceur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	



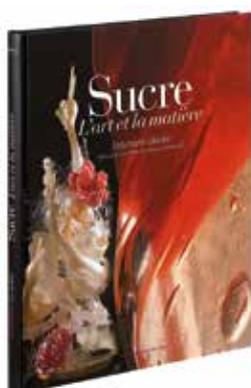
ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

Auteurs : Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts. 300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas. 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
479 pages.	245	196	813002	

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

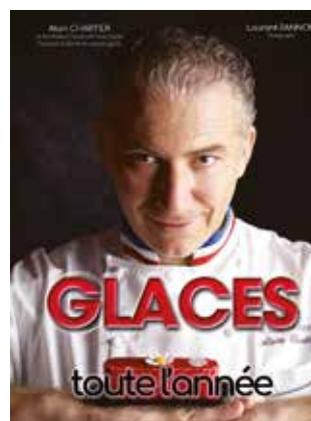


SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	813053	

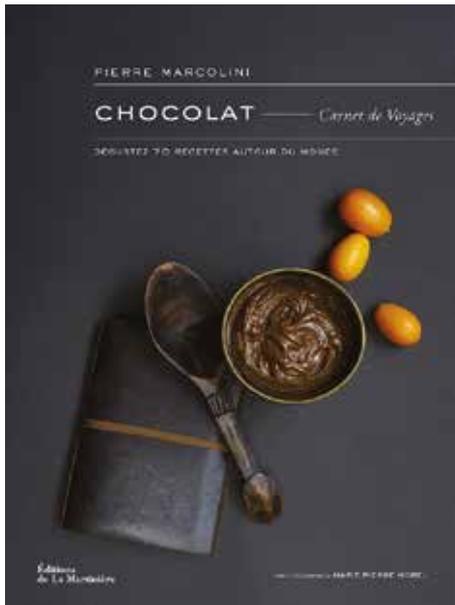


GLACES TOUTE L'ANNÉE

Auteur : Alain Chartier, MOF et champion du monde des desserts glacées.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'historique, de techniques de travail, des ingrédients et de la réglementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	325	245	813008	

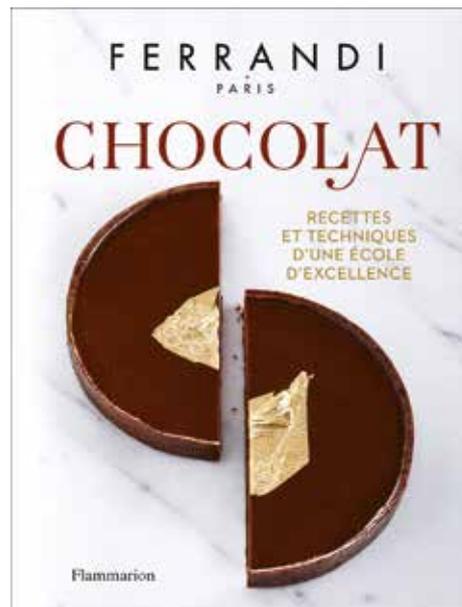


CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT

Auteur : Pierre Marcolini.

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantations de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	255	190	812133	

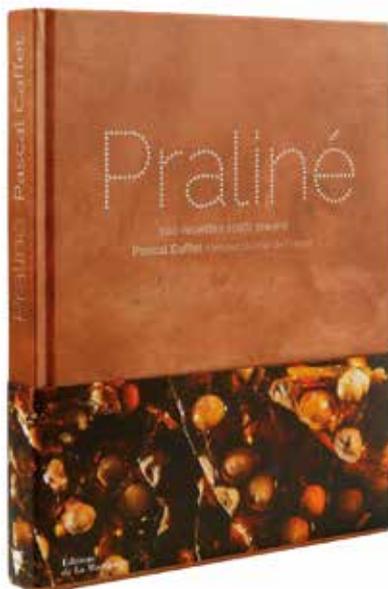


CHOCOLAT

Auteur : Ecole Ferrandi.

Pour les amateurs ou les passionnés de chocolat. Ce livre contient plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les oeufs en chocolat.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
304 pages.	280	210	819159	

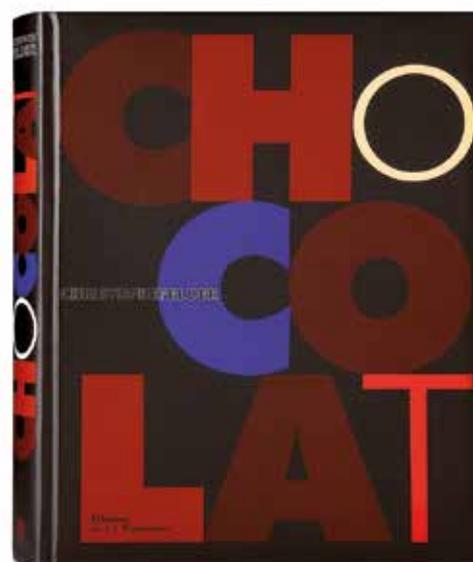


PRALINÉ

Auteur : Pascal Caffet.

Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Le chef partage son savoir-faire pour apprendre et maîtriser toutes les étapes de la conception du praliné. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
257 pages.	229	227	812135	



CHOCOLAT

Auteur : Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
447 pages.	293	225	812131	



GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER

Auteur : Auguste Escoffier.

Ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes des sauces aux entremets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
946 pages.	263	186	816003	

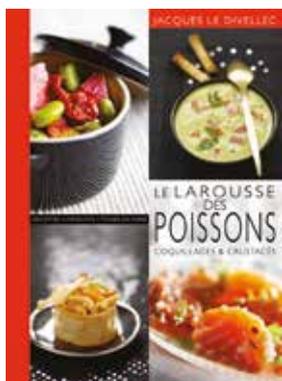


CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Guillaume Gomez.

Guillaume Gomez transmet ses conseils avisés pour maîtriser parfaitement les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux de la gastronomie française.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
504 pages.	270	230	819167	

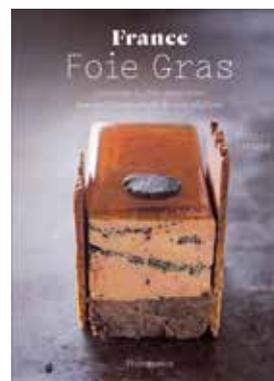


LAROUSSE DES POISSONS

Auteur : Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	260	192	819156	



FOIE GRAS

Auteur : Michel Tanguy.

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	816066	

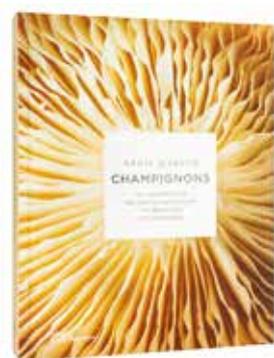


HERBES

Auteur : Régis Marcon.

Très beau livre du chef triplement étoilé Régis Marcon. Guide sublime qui contient 130 recettes des plus simples aux plus élaborées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
413 pages.	293	228	816058	



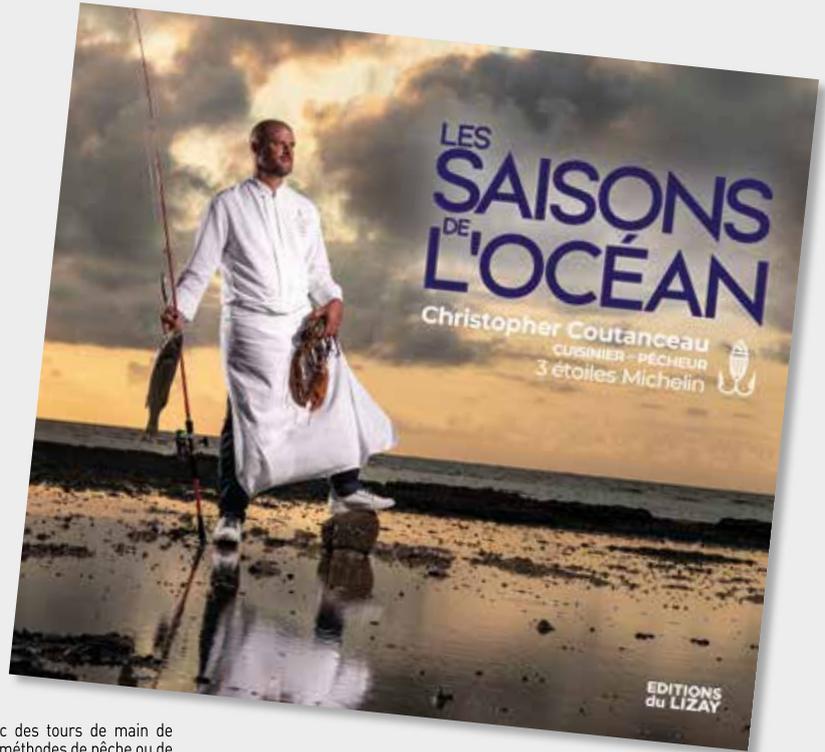
CHAMPIGNONS

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	816027	

NEW

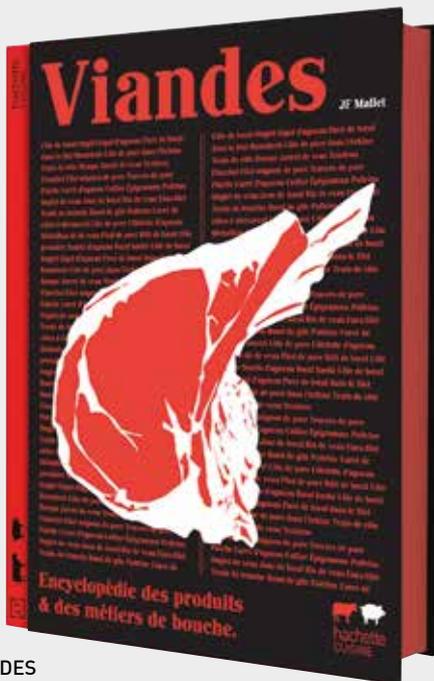


LES SAISONS DE L'OcéAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation. Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de ceillage adaptées à chaque produit.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	



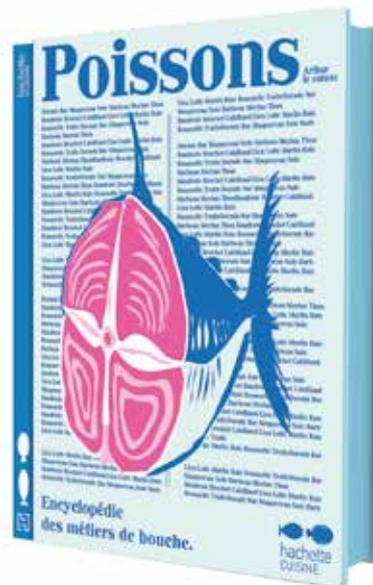
VIANDES

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie entre tradition et modernité. Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races. Interviews de bouchers. 80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	

NEW

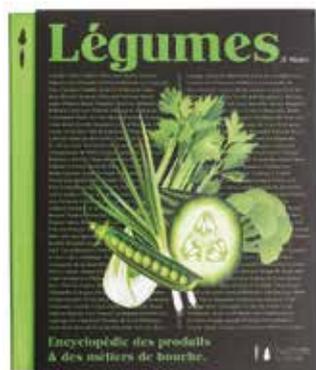


POISSONS

Auteur : Jean-François Mallet.

Interviews de poissonniers, de pêcheurs et de chefs. 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816013	

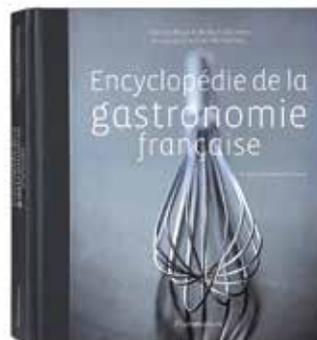


LÉGUMES

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'identité de chaque légume et traite du savoir-faire (culture hors-champs, conservation des produits, etc). 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
286 pages.	290	243	816055	



ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Auteurs : Vincent Boué et Hubert Delorme.

Edition 2020. Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel. 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables. Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas. Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
511 pages.	275	245	816069	



BOUILLONS

Auteur : William Ledeuil.

Le chef présente ses ingrédients fétiches pour la réalisation de bouillons à partir desquels il propose une soixantaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
220 pages.	260	195	816059	

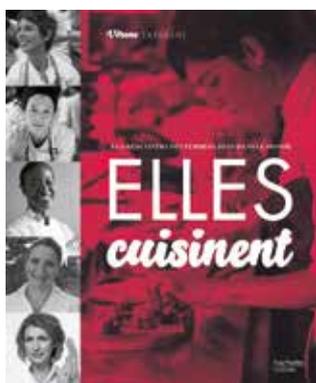


LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ CROÛTE

Auteurs : 12 Chefs finalistes du championnat du monde de pâté en croûte.

Depuis 10 ans, la confrérie du pâté croûte organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
182 pages.	215	277	816065	

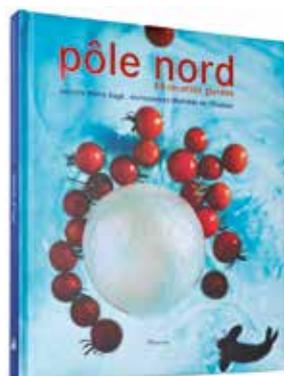


ELLES CUISINENT

Auteur : Véréane Frédiani.

Les femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	290	240	819168	



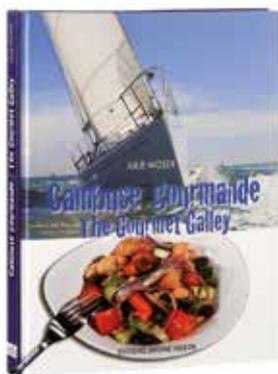
PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Auteurs : Pierre Augé, Sylvie Girard-Lagorce.

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J. Soupes et cocktails frappés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacés, desserts "freezés".

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	816038	

LIVRES SUR LA CUISINE

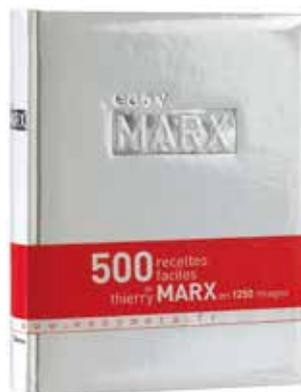


CAMBUSE GOURMANDE

Auteur : Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
138 pages.	225	215	820601	

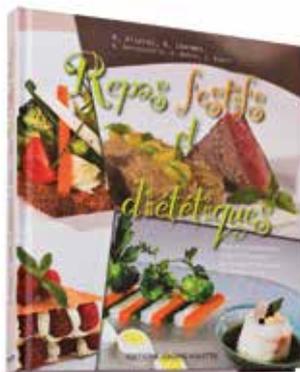


EASY MARX

Auteur : Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
576 pages.	285	225	816047	

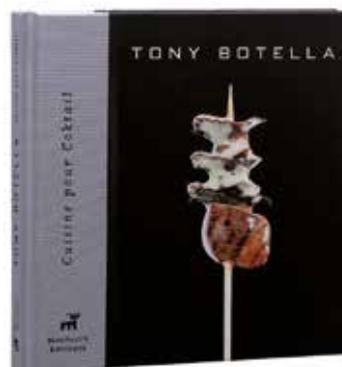


REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

Auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguierry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal". Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
112 pages.	252	220	816040	



CUISINE POUR COCKTAIL

Auteur : T. Botella.

Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
216 pages.	335	230	816015	

LIVRES SUR LA CUISINE

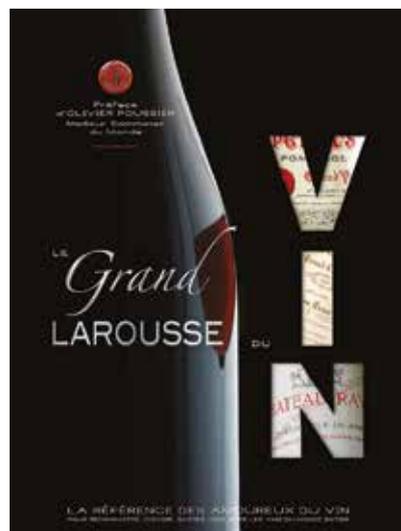
LIVRES SUR LES VINS ET ALCOLS

LE GRAND LAROUSSE DU VIN

Auteurs : Collectif.

La référence des amoureux du vin. Cette ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification. Idéal pour apprendre à aménager sa cave. Permet de savoir comment associer mets et vins. Propose un tour des grands vignobles.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
645 pages.	305	230	818040	





LE RÉSEAU COCCI
03 89 72 05 35
COURRIER@LERESEAUCCOCCI.FR