

Revue de presse spécialisée – restauration

octobre / nov 2017

NEORESTAURATION 556

Viande, cap sur la qualité

LE CUISINIER 209 : Produit : La poire **LE CUISINIER 210** : Produit : ananaq-panais

LA REVUE DES COMPTOIRS 210 : Bière, collection automne/hiver

THURIES 293

- L'album du chef Bruno Oger
- Les recettes de Christophe Aribert
- Les desserts de Carole Lesquer
- Rendez-vous avec Fabien Fage
- Les amuse-bouches de Bruno Oger et Christophe Aribert
- Le mouvement de Christian Sinicropi : Le miel
- Tea-time par Stéphane Romeur
- En aparté avec Jean-François Girardin
- La technique sucrée du mois : la pâte à Cake
- Les accords vins et mets de Guy Carrière.

CUISINE ET VINS 178

Spécial 70 ans, les recettes cultes de la rédaction

Menus d'automne
Le gateau d'anniversaire

3 ETOILES N 55 – AUTOMNE

Stephane Raimbault

Hôtel Meurice, la cuisine des rois

New Yorck ; les rêves américains des chefs français

RESTAURATION COLLECTIVE 302

Dossier : Pénitenciaire, une politique de restauration en phase d'évolution

S'engager contre le gaspillage alimentaire au quotidien