

Revue de presse

restauration

oct-novembre

NEORESTAURATION 567

Dossier : lutte contre le gaspillage
Restauration collective : la cantine multiplie les bons points
Historique : la brandade

NEORESTAURATION 568

Dossier : equip hôtel
Restauration française à la conquête de l'international
Historique : le rougail saucisse

THURIES 303

L'Album du chef : Thierry Marx
Les recettes de Jérôme Bancstel
En aparté avec Luc Guillet
Desserts et pâtisseries de David Bernard
La technique du mois : le glaçage

THURIES 304

L'Album du chef : J Y Schillinger
Les recettes de Arnaud Lallemand
En aparté avec Louis Privat
Desserts et pâtisseries de Patrick Baillet
La technique du mois : le biscuit amande sans gluten

CUISINE ET VINS DE FRANCE 184

10 classiques de la pâtisserie
9 recettes en cocotte

SAVEURS 250

73 recettes de saison
Camping d'automne
Raisin de corinthe
Tendance : légumes-racines : du tonus dans l'assiette

3 ETOILES 58

Les étoiles du lac d'Annecy Robuchon : sa purée, monument historique
Lausanne ; l'école polytechnique de l'hôtellerie

LE CUISINIER 218

La courge spaghetti – L'igname