



**Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques
et Créations, édition bilingue français-anglais**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais

Ecole Lenôte

Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais Ecole Lenôte

 [Télécharger Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classique ...pdf](#)

 [Lire en ligne Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiq ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Ecole Lenôtre : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais Ecole Lenôtre

279 pages

Extrait

Extrait de la préface de GASTON LENÔTRE, Meilleur Ouvrier de France honoris causa :

Révolutionnaire ? En effet, je l'ai été en 1971 lorsque j'ai créé l'École Lenôtre. À une époque où le succès de ma Maison, à travers les réceptions de prestige et les boutiques, aurait dû me pousser à garder précieusement mes recettes, j'ai voulu ouvrir les portes, échanger, former et transmettre.

L'idée était audacieuse, beaucoup plus qu'on ne le croit : à partager les meilleures recettes du pâtissier Lenôtre, n'allais-je pas livrer tous mes secrets à la concurrence et me mettre en danger ? Bien au contraire, avec le talent de mes équipes, femmes et hommes, chocolatiers, pâtissiers, confiseurs, cuisiniers, maîtres de réception, nous avons toujours gardé une longueur d'avance. Ne m'a-t-on pas souvent dit que, grâce à notre école, c'est toute la pâtisserie française qui avait pris un «coup de jeune»...

L'École Lenôtre, en marge du laboratoire que j'ai installé à Plaisir en mai 1968 (sic !), est une marmite bouillonnante d'idées et d'énergie même si l'on y apprend, avant tout, les BASES. Ah, comme ce mot est important, et comme il a été galvaudé ! Lorsque je recevais un jeune apprenti qui souhaitait devenir cuisiner, je lui conseillais toujours de commencer par la pâtisserie. Les poids, les mesures, les températures, quelle bonne école pour la rigueur indispensable dans nos métiers !

Avant d'improviser, il faut savoir ses gammes. C'est comme pour jouer d'un instrument ou pour danser. Nous ne sommes pas des artistes, mais des artisans animés par la passion du métier, le respect du travail bien fait, avec un grain de folie tout de même... comme les stars que nous avons la chance de côtoyer lorsque nous créons, pour elles, les plus belles fêtes parisiennes. Pourtant c'est à l'École Lenôtre, loin des paillettes, que tout se passe, dans la nudité claire de nos salles de cours, celles mêmes qui portent les noms de nos plus brillants professeurs fondateurs : Gilbert Ponée, Marcel Derrien, hommes de grande qualité à qui je rends ici hommage. Présentation de l'éditeur

Dans la pure tradition initiée par Gaston Lenôtre, l'Ecole Lenôtre offre dans cet ouvrage une parfaite illustration de son savoir-faire unique : créativité, qualité, passion, amour du travail bien fait. Les professionnels, confirmés ou débutants, comme les amateurs de «vraie» pâtisserie y puiseront l'inspiration entre classicisme et innovation, les pâtisseries traditionnelles de la maison Lenôtre, Opéra, Succès, Plaisir, côtoient les créations contemporaines telles : le Club des îles, le Délice café ou le Jeu des saveurs. Au détour des pages, on découvre l'atmosphère quotidienne de l'École Lenôtre au sein de laquelle des étudiants venus du monde entier viennent apprendre les secrets de la maison.

Au fil d'un parcours vivant et coloré, 90 recettes exclusives au déroulé minutieux permettent d'entrer dans le monde merveilleux des délices sucrés. Une fête pour les sens et un outil Indispensable pour tous les passionnés, professionnels et gastronomes éclairés.

Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'École Lenôtre est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur, transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'École Lenôtre. Heureuse de pérenniser à son plus niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde, son équipe de professeurs rassemble des hommes de talent dont certains portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France. Biographie de l'auteur

Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'Ecole Lenôtre est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur.

Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'Ecole Lenôtre. Heureuse de pérenniser à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde, son équipe de professeurs rassemble des hommes de talent dont certains portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Download and Read Online Ecole Lenôtre : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais Ecole Lenôtre #1PZOYDXHR9V

Lire Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte pour ebook en ligneEcole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte 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 Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte à lire en ligne.Online Ecole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte ebook Téléchargement PDFEcole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte DocEcole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte MobipocketEcole Lenôte : La pâtisserie - Grands Classiques et Créations, édition bilingue français-anglais par Ecole Lenôte Epub

1PZOYDXHR9V1PZOYDXHR9V1PZOYDXHR9V